



REGG. UE 611/14 615/14 e s.m.i.
Società Agricola Apról Perugia Soc. Coop.

CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI OLIO D'OLIVA

Programma 04 Marzo – 18 Marzo 2019.

LUNEDI' 04/03/2019 - dalle 18,00 alle 21,00

Introduzione al corso

A cura di Apról Perugia (10 minuti)

L'analisi sensoriale: elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto

Concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Il concetto di soglia.

Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche sensoriali di oli DOP con l'uso del foglio di profilo.

Giulio Scatolini (Presid. Soc. Agric. Apról Perugia - Capo Panel Apról- COI).

- Prova pratica di assaggio olfattiva – gustativa – tattili nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

MARTEDI' 05/03/2019 - dalle 18,00 alle 21,00.

I sistemi di estrazione dell'olio dai frutti

I principali sistemi utilizzati nella estrazione dell'olio.

Effetto della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio d'oliva.

Maurizio Servili (Università Dipartimento di Industrie Agrarie).

- Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio olfattivo-gustativa-tattile nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

MERCOLEDI' 06/03/2019 - dalle 18,00 alle 21,00.

La coltivazione dell'olivo in funzione della quantità e della qualità del prodotto

Primo Proietti (Università Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali)

- Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio olfattivo-gustativa-tattile nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

GIOVEDI' 07/03/2019 - dalle 18,00 alle 21,00.

Caratteristiche chimico fisiche degli oli e norme legali

Legislazione nazionale, comunitaria e sua origine ed evoluzione.

Antonio Morabito (ICQRF – Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi – di Perugia)

LUNEDI' 11/03/2019 - dalle 10,00 alle 13,00

Gestione Sian comparto olio d'oliva

Aspetti legali e adempimenti burocratici relativi alla gestione dei vari registri in un frantoio portale SIAN.

Romeo Vanzini (Funzionario SIN- Agea).

- Prova pratica di assaggio olfattiva – gustativa – tattili nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

MARTEDI' 12/03/2019 - dalle 18,00 alle 21,00

La DOP Umbria

Dati statistici sull'olivicoltura Umbra. Origine della DOP Umbria e biologico.
Menzioni geografiche (sottozone). Schema di certificazione.

Elisa Buco (Tecnico Apròl Perugia)

- Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio olfattiva – gustativa – tattili nel rispetto della metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento.

MERCOLEDI' 13/03/2019

-----dalle 10,00 alle 13,00

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del RANCIDO- AVVINATO.

----- dalle 13,00 alle 19,00

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del RANCIDO - AVVINATO.

Team tecnico consulenti Apròl

GIOVEDI' 14/03/2019

-----dalle 10,00 alle 13,00

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del RISCALDO - AMARO.

----- dalle 13,00 alle 19,00

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del RISCALDO - AMARO.

Team tecnico consulenti Apròl

LUNEDI' 18/03/2019 - dalle 17,00 alle 21,00

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP Umbria e su altre
Denominazioni per ciascun soggetto.

Team tecnico consulenti esterni - Giulio Scatolini Capo Panel, il Team tecnico consulenti Apròl Perugia.

- **Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.**
- **Consegna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti.**
- **Consegna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai soggetti che hanno superato positivamente le prove.**

Locali utilizzati:

Sala riunioni Coldiretti Perugia Via Settevalli 131/F

Sala panel Soc. Agricola Apròl Perugia Soc. Coop.

Durata del corso:

40 ore

Coordinamento generale:

SOC. AGRICOLA APRÒL PERUGIA SOC. COOP.

Logistica dei locali:

Soc. Agricola Apròl Perugia Soc. Coop.

Responsabile - Capo panel C.O.I.:

Giulio Scatolini

Segreteria amministrativa :

Margherita Reversi (Soc. Agricola Apròl Perugia)

Tel: 075-5011304