



Corso per:

**Assaggiatori di olio vergine di oliva
con stage sulla Gestione della Qualità della filiera dell'olio di oliva biologico**

BARI
23-27 aprile 2010

Assaggiatori di olio vergine di oliva con stage sulla Gestione della Qualità della filiera dell'olio di oliva biologico

A. OBIETTIVI DEL CORSO

Il CIBi, organizzatore del Premio BIOL, in collaborazione con l'AMEDOO (Associazione Meridionale Degustatori ed Estimatori di Olio di Oliva) e ICEA, organizza un corso per tecnici e produttori sull'analisi sensoriale dell'olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica.

Il corso, pur rispondendo a tutti i requisiti della circolare ministeriale n. 5 del 18 giugno 1999, pone una particolare attenzione al prodotto biologico e a marchio DOP o IGP.

La novità del corso consiste nel fatto che alle lezioni teoriche e pratiche previste nell'ambito di un corso di assaggiatori di olio di oliva, è associato uno stage per l'applicazione nella filiera dell'olio di oliva biologico di un modello di Gestione della Qualità che comprenda, in un unico percorso, diversi requisiti di qualità ed in particolare quelli relativi all'agricoltura biologica, all'igiene e sicurezza alimentare e alla rintracciabilità.

Il corso ha come obiettivo quello di fornire ai partecipanti competenze ed abilità per poter valutare i principali parametri di qualità relativi all'olio extravergine di oliva, eseguendo, all'interno di gruppi guidati da personale esperto, l'individuazione dei principali difetti e valutandone la rispondenza a standard organolettici definiti da specifiche normative.

Al termine del corso sarà rilasciato, previo superamento di una prova di sensibilità olfattiva e di un esame finale, un attestato idoneo all'iscrizione nell'albo degli esperti di olio di oliva ai sensi della normativa europea.

B. ARGOMENTI DEL CORSO

L'analisi sensoriale dell'olio vergine di oliva

- Normativa Unione Europea, Consiglio Oleicolo Internazionale e Codex Alimentarius sugli oli d'oliva.
- Il metodo ufficiale comunitario per la valutazione organolettica degli oli d'oliva vergini (metodo CEE Reg.ti n. 2568/91, 640/08).
- Selezione dei candidati, normalizzazione delle condizioni fisiche dell'analisi sensoriale, laboratorio di prova, bicchieri di assaggio, condizioni di prova.
- Vocabolario specifico dell'olio d'oliva vergine. Descrizione degli attributi positivi e negativi.
- Tecnica dell'assaggio con descrizione caratteristiche positive e negative degli oli d'oliva vergini e prove pratiche di riconoscimento con campioni significativi di oli.
- L'analisi sensoriale: definizioni e scopi. Psicofisiologia del gusto, dell'olfatto. Organi gustativi, olfattivi e tattili.
- Selezione di base. Prove di assaggio per la verifica dei requisiti fisiologici dell'assaggiatore. Attributo: "Riscaldo". Attributo: "Avvinato". Attributo: "Rancido". Attributo: "Amaro". Quattro selezioni per attributo.
- Prove pratiche di formazione degli assaggiatori all'uso del foglio di profilo e sua compilazione con campioni significativi di oli di oliva vergini di varia natura con descrizione delle loro caratteristiche e delle loro intensità
- Linee guida per la creazione di un panel. Elaborazione statistica dei risultati, training e monitoraggio delle performance degli assaggiatori. Ruolo del Panel leader.
- Prove pratiche di formazione degli assaggiatori all'uso del foglio di profilo e sua compilazione con campioni significativi di oli d'oliva vergini DOP e IGP di varia natura con descrizione delle loro caratteristiche e delle loro intensità.

Tecnologia, innovazione e qualità del prodotto

- Nozioni di agronomia e olivicoltura: il frutto, le varietà e la produzione – I fattori agronomici, l'epoca e i metodi di raccolta – Influenza sulle caratteristiche organolettiche.
- Influenza delle tecnologie sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva. Effetti della conservazione delle olive, differenti sistemi di estrazione dell'olio in frantoio.
- Classificazione merceologica degli oli d'oliva. Caratteristiche chimico-fisiche ed analisi.

Garanzie, controlli e marketing del prodotto

- Tracciabilità e rintracciabilità degli oli di oliva, la norma ISO 22.005:07.
- Nomenclatura UE e COI sulla disciplina degli oli vergini d'oliva a Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP) e da agricoltura biologica.
- Confezione ed etichettatura nella normativa vigente.
- Proprietà salutistiche dell'olio d'oliva e dieta mediterranea.
- Produzione e consumi olio di oliva, qualità e marketing – Come nasce un prodotto.

C. ORGANIZZAZIONE

Sede del corso: Bari

Durata: cinque giornate con 40 ore complessive di lezioni, dal 23 aprile al 27 aprile 2010.

Responsabile del Corso

Dott. Giorgio Cardone – Panel leader COI

Segreteria organizzativa:

Dott. Silvia Milano

Al termine del secondo modulo sarà organizzata una prova di valutazione del livello di sensibilità sensoriale necessario per l'eventuale iscrizione agli albi ufficiali degli esperti.

D. COMITATO SCIENTIFICO

GIORGIO CARDONE

RESPONSABILE CORSO E CAPO PANEL COI

ALFREDO MARASCIULO

AMEDOO

NINO PAPARELLA

ICEA/CIBI

E. AMMISSIONE

Il corso è rivolto a tecnici, operatori e esperti nei settori dell'olio di oliva (massimo di 35 partecipanti) e sarà tenuto in lingua italiana e inglese.

Nella selezione saranno privilegiate le donne e chi opera in modo professionale nei settori suddetti.

In caso il numero di richieste sia eccedente per almeno 15 unità si provvederà all'organizzazione di un'ulteriore sessione nel II semestre del 2010.

F. ISCRIZIONI

Tutti i costi di spostamento e di accomodamento sono a carico dei partecipanti; per l'organizzazione logistica di spostamenti e accomodamento si può far riferimento alla Segreteria Organizzativa.

Ai partecipanti sarà richiesto un contributo di 500 € + IVA ridotto a € 250 + IVA per i collaboratori di ICEA e degli altri enti organizzatori.

Le richieste su apposito modulo dovranno essere indirizzate a:

CIBi/PremioBIOL

Via Ottavio Serena 37

70126 Bari- Italia

Phone: +39 080 5582512

Fax : +39 080 5582514

Email: training@premiobiol.it

La scadenza di presentazione delle domande di partecipazione è prevista per il 10 aprile 2010.



15th INTERNATIONAL PRIZE

**CORSO TECNICO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI
DI OLI D' OLIVA VERGINI**

Riconosciuto dalla Regione Puglia con Stage su Gestione della Qualità dell'olio d'oliva biologico

Modulo di iscrizione

BIOL

Bari, 23 – 27 aprile 2010

Il/La sottoscritto/a....., nato/a a.....

Provincia di.....,il....., residente in.....

Via....., CAP.....,tel.....

Cell....., e-mail.....

Codice Fiscale.....

ISTITUTO/CENTRO/ENTE DI APPARTENENZA

.....

Indirizzo....., Città.....

CAP....., Prov....., tel....., e-mail.....

chiede

di partecipare al Corso di formazione per aspiranti Assaggiatori di oli d' oliva vergini organizzato da BIOL e autorizzato dalla Regione Puglia.

Il Corso inizierà il 23 aprile e terminerà il 27 aprile 2010.

Costo del Corso: 500,00 € + IVA (tariffa ridotta del 50% per tecnici ICEA e aderenti agli enti partner)

Termine d'iscrizione: 15 aprile 2009

Firma del richiedente..... Data.....

Il modulo deve essere inviato alla Segreteria Organizzativa a questo indirizzo:

CiBi Premiobiol, Via Ottavio Serena 37 – 70126 Bari – tel./fax 080 5582512/14

Email: training@premiobiol.it

Il pagamento dovrà essere effettuato prima dell' inizio del Corso con bonifico bancario al CiBi sul cc di Banco di Napoli:

IBAN: IT 72 Y 01010 41346 615252912683

BIC: IBSPITNA

Indicando nella causale: **BIOL Training**

Tempi e modalità di recesso

E' possibile richiedere la restituzione della quota di iscrizione versata se il recesso avviene entro 7 giorni solari precedenti l' inizio del Corso.

Dopo tale termine non è previsto alcun rimborso e l'importo dovuto verrà fatturato.

E' prevista la facoltà di sostituire il partecipante.

Variazioni di programma

BIOL si riserva la facoltà di rinviare od annullare il Corso programmato dandone comunicazione via fax o email ai partecipanti entro 7 giorni lavorativi prima della data di inizio corso; in tal caso suo unico obbligo è provvedere al rimborso dell' importo ricevuto senza ulteriori oneri.

BIOL si riserva inoltre, per esigenze organizzative, di modificare il programma del Corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale.

Per qualsiasi informazione contattare la Segreteria Organizzativa:

tel./fax: **080 5582512/14**

Email: training@premiobiol.it

Informativa ai sensi dell' art. 13 del D.Lvo 196/2003

I dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.

L' interessato gode dei diritti di cui all' art. 7 del D.Lvo 196/2000