

CORSO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI OLI VERGINI D'OLIVA

Data delle lezioni:	Dal 17 al 22 Novembre 2014
Sede:	CRA - CENTRO DI RICERCA PER L'OLIVICOLTURA E L'INDUSTRIA OLEARIA (CRA-OLI), C.da Li Rocchi, 87036 Rende, CS
Durata	38 ore
Organizzazione:	Consorzio Calabria Olio Filiere Raggruppate - C.O.Fi.R.
Presidente C.O.Fi.R.	Dott. Antonio PETTINATO
Contatti:	Segreteria organizzativa: Antonella Belsito e Veronica Lanzino Cell. 346 6554776; Tel./Fax 0984-016503; E-mail: presidenza.cofir@libero.it Comitato scientifico: dott. Innocenzo Muzzalupo Tel. 0984-4052208 E-mail: innocenzo.muzzalupo@entecra.it dott.^{ssa} Veronica Vizzarri Tel. 0984-4052202 E-mail: / veronica.vizzarri@entecra.it
Capo panel responsabile del corso:	Dott. Antonio LAURO (PRIMOLIO) e P.A. Massimiliano PELLEGRINO (CALAB)
Direttore del corso:	Dott. Innocenzo MUZZALUPO (CRA-OLI)
Obiettivi:	Conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. del 18 Giugno 2014
Attestati:	Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito superamento prove)
Numero partecipanti:	30-35 massimo
Destinatari, obiettivi e finalità:	Il corso è rivolto a circa 30-35 allievi operanti nella filiera olivicola-olearia ed ha l'obiettivo di qualificare aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva. La programmazione dei momenti formativi e di verifica è stata operata

	<p>conformemente a quanto previsto dalle norme nazionali ed internazionali vigenti in materia di formazione di assaggiatori di olio vergine d'oliva. In particolare, il corso è stato organizzato secondo i criteri stabiliti dal Decreto Mi.P.A.A.F. del 18 Giugno 2014, concernente <i>“criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l’iscrizione nell’elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini”</i>, e al Decreto n. 1056 del 22 febbraio 2011 relativo alle modalità per l'autorizzazione alla realizzazione di corsi per assaggiatori di olio d'oliva.</p> <p>Visto il crescente interesse ed apprezzamento verso l'olio d'oliva e la sostanziale richiesta di qualità da parte dei consumatori, l'obiettivo del corso è di estendere la conoscenza dell'olio vergine di oliva e fornire a produttori ed estimatori la preparazione necessaria per produrre e riconoscere la qualità del prodotto.</p>
<p>Docenti:</p>	<p>Dr. Antonio LAURO, Capo Panel Primolio</p> <p>P.A. Massimiliano PELLEGRINO, Capo Panel Divisione CALAB – Azienda Speciale Promo Cosenza Camera di Commercio di Cosenza</p> <p>Dr. Innocenzo MUZZALUPO, CRA-OLI ricercatore</p> <p>Dr. Pietro TOSCANO, CRA OLI ricercatore</p> <p>Dr.ssa Veronica VIZZARRI, CRA OLI ricercatore</p> <p>Dr.ssa Carmela PECORA, Consigliere CONAF</p>

Dott. A. Pettinato – Dott. A. Lauro – P.A. M. Pellegrino

- L'etichettatura alimentare: uno strumento importante per un'alimentazione consapevole.
- Principale normativa europea e nazionale di settore. Certificazioni DOP e IGP.
- Presentazione dell'attributo di avvinato: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

Ore 9:00 – 13:00

Ore 14:30 – 18:30

Dott.ssa C. Pecora - Dott. A. Lauro – P.A. M. Pellegrino

**Venerdì 21
Novembre 2014**

- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.
 - La tracciabilità dell'olio extravergine d'oliva.
 - Test finali di riconoscimento dei difetti.
 - Valutazione finale dei candidati.
 - Prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità individuali.
-
- Consegna attestati e chiusura corso.

Durante le lezioni saranno effettuate, a cura del capo panel, le prove di selezione per la verifica del possesso dei requisiti fisiologici degli assaggiatori e prove pratiche di assaggio guidato di oli vergini d'oliva, che prevedono l'uso della scheda ufficiale della UE e di altre schede utilizzate per i concorsi.

NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER I CANDIDATI

Non sono previsti particolari accorgimenti se non evitare l'assunzione di caffè e di astenersi dal fumare sigarette almeno 30 minuti prima delle prove di assaggio. E' inoltre gradita l'assenza di profumi e/o essenze varie durante tutta la durata del corso.

IL CAPO PANEL RESPONSABILE DEL CORSO
(Dott. Antonio Giuseppe Lauro)

