

L'Ordine dei Chimici della Calabria organizza un corso teorico pratico per l'analisi organolettica degli olii di oliva per il conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica ai sensi della Circolare Mi.P.A. n. 5 del 18 giugno 1999 e della metodica prevista nell'All. XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni. Il corso è rivolto a 25 professionisti ed ha l'obiettivo di qualificare aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini.

La programmazione dei momenti formativi e di verifica è operata conformemente a quanto previsto dalle norme vigenti, nazionali ed internazionali.

In particolare, è stata adottata come riferimento la Circolare Mi.P.A. n. 5 del 18 giugno 1999, che regola le "modalità di controllo sugli oli DOP e IGP, modalità d'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli extravergini e vergini di oliva e dell'organizzazione dei corsi per assaggiatori di olio".

Il corso ha una durata di 42 ore ed è sviluppato in 6 giornate.

**La preiscrizione è obbligatoria entro il 15 marzo 2011.**

La quota per la partecipazione al corso è di € 900 ed è comprensiva di dispense, coffee break e soft lunch.

Per gli iscritti all'Ordine dei Chimici della Calabria il costo in convenzione è di € 600.

Il pagamento dovrà essere effettuato in anticipo entro il 30 marzo 2012 attraverso:

ccp 24279960 oppure

bonifico bancario: IBAN IT86 H076 0116 3000 0002 4279 960

Intestato ad Ordine dei Chimici della Calabria con causale: Corso Olii oliva.

Inviando copia dell'attestazione di pagamento:

Via fax.0965-893607 oppure

Via mail: [info@ordinechimicicalabria.it](mailto:info@ordinechimicicalabria.it)

#### Modulo di iscrizione

via e-mail: [info@ordinechimicicalabria.it](mailto:info@ordinechimicicalabria.it)

Via fax: 0965893607

Data:

Cognome:

Nome:

Via:

Cap:

Città:

Tel:

Cell:

e-mail:

Il/La sottoscritto/a, acquisite le informazioni dal titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs.196/2003, presta il suo consenso al trattamento dei dati personali per i fini indicati nella suddetta informativa.

Autorizzo il trattamento dei dati

FIRMA PER CONSENSO PRIVACY

Segreteria organizzativa: Ordine dei Chimici  
tel. 0965 893607 cell. 3497887915  
[www.ordinechimicicalabria.it](http://www.ordinechimicicalabria.it)  
[info@ordinechimicicalabria.it](mailto:info@ordinechimicicalabria.it)



ORDINE DEI CHIMICI  
DELLA CALABRIA

*Corso teorico pratico per  
l'analisi organolettica  
degli olii di oliva Reg. CEE  
n. 2568/91 e successive  
modifiche*

*14-21-28 aprile 2012.  
05-12-19 maggio 2012*

Ordine dei Chimici della Calabria  
Via Sbarre inferiori trav. IX, 33  
89129 Reggio Calabria

## Programma

### 14 Aprile 2012

**Ore 09:00-9:30** (Saverio Festa— Presidente Ordine dei Chimici della Calabria)

- Accoglienza partecipanti
- Presentazione del corso

**Ore 09:30-13:30** (Giuseppe Giordano – Capo Panel ARSSA)

- Cenni storici, classificazione e diffusione dell'olivo
- Introduzione all'analisi sensoriale: definizioni e scopi; elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto
- Vocabolario generale e specifico per la valutazione degli oli di oliva vergini
- Metodica di assaggio ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni
- Valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva – Norma UE/COI (COI/T 20/Doc.15/Rev 2)

#### Colazione di lavoro

**Ore 14:30-17:30** (Giuseppe Giordano)

- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni
- Sessione di assaggio guidato

### 21 Aprile 2012

**Ore 09:30-13:30** (Amalia Ruffolo – Chimico e assaggiatore di olio d'oliva)

- La chimica dell'analisi sensoriale
- Aromi e difetti dell'olio d'oliva
- Sessione d'assaggio guidato e test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Test Rancido)

#### Colazione di lavoro

**Ore 14:30-17:30** (Saverio Festa – Chimico)

- Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio d'oliva
- Influenza dei parametri chimico-fisici sulla qualità dell'olio
- Sessione d'assaggio guidato e test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Test Rancido)

### 28 Aprile 2012

**Ore 09:30-13:30** (Giuseppe Giordano)

- Principale normativa europea e nazionale di settore
- Qualità degli oli d'oliva vergini - Il frutto, le varietà e la produzione. I fattori agronomici, l'epoca e i metodi di raccolta e loro influenza sulla qualità e sulle caratteristiche organolettiche
- L'olivicultura calabrese, nazionale ed internazionale
- Gli oli d'oliva da agricoltura biologica, a DOP e IGP
- Confezionamento, etichettatura, promozione e commercio dell'olio d'oliva
- Sessione d'assaggio guidato e test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Test Avvinato)

#### Colazione di lavoro

**Ore 14:30-17:30** (Giuseppe Giordano)

- Classificazione degli oli mediante Panel test - Uso dei fogli di profilo e altre schede d'assaggio
- Presentazione ed utilizzo di una nuova scheda di valutazione sensoriale degli oli extravergini d'oliva
- Sessione d'assaggio guidato e test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Test Avvinato)

### 5 Maggio 2012

**Ore 09:30-13:30** (Gerardo Greco)

- L'olio in laboratorio: tecniche analitiche strumentali
- Cenni sulla classificazione delle frodi alimentari - Introduzione all'individuazione delle principali frodi
- Sessione d'assaggio guidato e test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Test Riscaldato)

#### Colazione di lavoro

**Ore 14:00-17:30** (Amalia Ruffolo)

- L'importanza della componente fenolica dell'olio d'oliva
- Sessione d'assaggio guidato e test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Test Riscaldato)

### 12 Maggio 2012

**Ore 09:30-13:30** (Amalia Ruffolo)

- L'olio d'oliva in cucina. Proprietà nutraceutiche dell'olio d'oliva
- Sessione d'assaggio guidato e test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Test Amaro)

#### Colazione di lavoro

**Ore 14:30-17:30** (Gerardo Greco)

- Tecnologie di estrazione e sistemi di conservazione dell'olio
- Sessione d'assaggio guidato e test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Test Amaro)

### 19 Maggio 2012

**Ore 09:30-13:30** (Gerardo Greco, Amalia Ruffolo)

- Sessione d'assaggio guidato e test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Test Amaro)

#### Colazione di lavoro

**Ore 14:30-17:30** (Giuseppe Giordano)

- Sessione d'assaggio guidato e test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Test Amaro)
- Valutazione finale dei candidati
- Conclusione del corso e consegna attestati



ORDINE DEI CHIMICI  
DELLA CALABRIA