

## ***CORSO PER LA FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI OLI VERGINI D'OLIVA***

<b>Data delle lezioni:</b>	Dal 17 al 22 Novembre 2014
<b>Sede:</b>	CRA - CENTRO DI RICERCA PER L'OLIVICOLTURA E L'INDUSTRIA OLEARIA (CRA-OLI ), C.da Li Rocchi, 87036 Rende, CS
<b>Durata</b>	38 ore
<b>Organizzazione:</b>	Consorzio Calabria Olio Filiere Raggruppate - C.O.Fi.R.
<b>Presidente C.O.Fi.R.</b>	Dott. Antonio PETTINATO
<b>Contatti:</b>	Segreteria organizzativa: <b>Antonella Belsito e Veronica Lanzino</b> <b>Cell. 346 6554776;</b> <b>Tel./Fax 0984-016503;</b> <b>E-mail: <a href="mailto:presidenza.cofir@libero.it">presidenza.cofir@libero.it</a></b>  Comitato scientifico: <b>dott. Innocenzo Muzzalupo</b> <b>Tel. 0984-4052208</b> <b>E-mail: <a href="mailto:innocenzo.muzzalupo@entecra.it">innocenzo.muzzalupo@entecra.it</a></b> <b>dott.<sup>ssa</sup> Veronica Vizzarri</b> <b>Tel. 0984-4052202</b> <b>E-mail: / <a href="mailto:veronica.vizzarri@entecra.it">veronica.vizzarri@entecra.it</a></b>
<b>Capo panel responsabile del corso:</b>	Dott. Antonio LAURO (PRIMOLIO) e P.A. Massimiliano PELLEGRINO (CALAB)
<b>Direttore del corso:</b>	Dott. Innocenzo MUZZALUPO (CRA-OLI)
<b>Obiettivi:</b>	Conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. del 18 Giugno 2014
<b>Attestati:</b>	Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito superamento prove)
<b>Numero partecipanti:</b>	30-35 massimo
<b>Destinatari, obiettivi e finalità:</b>	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><b>Docenti:</b></p>	<p><b>Dr. Antonio LAURO</b>, Capo Panel Primolio</p> <p><b>P.A. Massimiliano PELLEGRINO</b>, Capo Panel Divisione CALAB – Azienda Speciale Promo Cosenza Camera di Commercio di Cosenza</p> <p><b>Dr. Innocenzo MUZZALUPO</b>, CRA-OLI ricercatore</p> <p><b>Dr. Pietro TOSCANO</b>, CRA OLI ricercatore</p> <p><b>Dr.ssa Veronica VIZZARRI</b>, CRA OLI ricercatore</p> <p><b>Dr.ssa Carmela PECORA</b>, 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)

