



***CORSO PER LA FORMAZIONE  
DI ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA***

|   |  |
|---|--|
| <b>Data delle lezioni:</b>                | Da definire  |
| <b>Sede del corso:</b>                    | Da definire  |
| <b>Durata del corso:</b>                  | 42 ore   |
| <b>Segreteria organizzativa:</b>          | ARSAC – CENTRO PILOTA OLIVICOLO-ELAIOTECNICO<br>Villa Margherita, Cutro (KR)<br>Mobile: 339 1728261<br>E-mail: <a href="mailto:panelarsac@arsac.calabria.it">panelarsac@arsac.calabria.it</a>                    |
| <b>Capo panel responsabile del corso:</b> | Dott. Giuseppe Giordano  |
| <b>Obiettivi:</b>                         | Conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Decreto Masaf 07 ottobre 2021, valevole per l'iscrizione all'Elenco Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini |
| <b>Rilascio attestati:</b>                | Attestato di idoneità fisiologica (a seguito superamento test e alla partecipazione ad almeno 35 ore). Ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di frequenza      |
| <b>Numero partecipanti:</b>               | 25 massimo   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Destinatari,<br/>obiettivi e finalità:</b> | <p>Il corso è destinato a circa 20/25 persone interessate ed ha l'obiettivo di qualificare aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva, di estendere la conoscenza dell'olio vergine di oliva e fornire le competenze necessarie per produrre e riconoscere la qualità del prodotto.</p> <p>L'articolazione programmatica è stata operata conformemente a quanto previsto dalle norme nazionali ed internazionali vigenti in materia di formazione di assaggiatori di olio vergine di oliva. In particolare, il corso è stato organizzato secondo i criteri stabiliti dal Decreto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) del 07 ottobre 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 15 gennaio 2022 n. 11, relativo a <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 nell'elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313”</i></p> |
| <b>Quota di iscrizione:</b>                   | 100,00 €  |
| <b>Docenti:</b>                               | Da definire   |

# PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

## MODULO 1

Ore 09:30–13:30

- Apertura corso, iscrizioni, registrazione e accoglienza partecipanti
- Saluti di benvenuto, presentazione, scopi e attività dell'ARSAC
- I Servizi Tecnici offerti da ARSAC
- Cenni storici, classificazione e diffusione dell'olivo. L'olivicoltura calabrese, nazionale ed internazionale

*Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro*

Ore 14:30–17:30

- Introduzione all'analisi sensoriale: definizioni e scopi; elementi di fisiologia dell'olfatto e del gusto
- Sessione di assaggio alla cieca (blind test)
- Metodica di assaggio e valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. UE n. 2104/22 e Reg. UE n. 2105/22
- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. UE n. 1308/13 Reg. UE n. 2104/22 e Reg. UE n. 2105/22
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

1<sup>a</sup> giornata

## MODULO 2

Ore 09:30–13:30

- Il Centro Sperimentale Dimostrativo ARSAC di Mirto Crosia
- Principale normativa europea e nazionale di settore
- Gli oli da agricoltura biologica
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

2<sup>a</sup> giornata

Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30–17:30

- Metodica di assaggio e valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. UE n. 2104/22 e Reg. UE n. 2105/22 presso la sala di assaggio dell'ARSAC di Mirto Crosia o di Gioia Tauro

### **MODULO 3**

Ore 09:30–13:30

- L'olivo: il frutto dal campo al frantoio; l'importanza delle tecniche agronomiche, con particolare riferimento alla difesa fitosanitaria e la sua influenza sulla qualità e sulle caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30–17:30

- La chimica dall'oliva all'olio – Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio d'oliva e la loro influenza sulla qualità dell'olio
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

### **MODULO 4**

Ore 09:30–13:30

3<sup>a</sup> giornata

4<sup>a</sup> giornata

- L'olivo: il frutto dal campo al frantoio; l'importanza delle tecniche agronomiche, con particolare riferimento alla potatura, concimazione, irrigazione, raccolta e la loro influenza sulla qualità e sulle caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

Ore 13:30-14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30-17:30

- Tecnologie di estrazione e sistemi di conservazione dell'olio
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI
- Test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Rancido, riscaldamento)

## MODULO 5

Ore 9:30-13:30

- L'extravergine in cucina. Proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva
- Dieta Mediterranea: corretti abbinamenti olio-cibo
- Modelli colturali olivicoli innovativi
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

5<sup>a</sup> giornata

Ore 13:30-14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30-17:30

- Proposte CREA per il Piano Olivicolo Regionale. Oli evo a DOP calabresi e IGP Olio di Calabria
- Confezionamento, etichettatura, promozione e commercio dell'olio d'oliva
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

## MODULO 6

Ore 09:30–13:30

- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI
- Test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Avvinato, amaro)

Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30–17:30

- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI
- Test di verifica livello di apprendimento
- Valutazione finale dei candidati
- Consegna attestati e chiusura corso

6<sup>a</sup> giornata