

*Comitato d'assaggio professionale degli oli di oliva vergini*  
*Riconoscimento Mi.P.A.A.F. decreto direttoriale n. 1126 del 22.02.2018*

<b>PROGRAMMA CORSO I LIVELLO</b>	
<b>I lezione</b> ore 6 (4 frontali + 2 pratiche)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'olivo: biologia, fisiologia e genetica.</li> <li>- Le tecniche colturali di un oliveto (certificazione varietale, difesa fitosanitaria, concimazioni, potatura, raccolta, ecc).</li> <li>- Influenza della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio d'oliva.</li> <li>- Effetto dei sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione sulle caratteristiche organolettiche degli oli.</li> <li>- SESSIONE DI ASSAGGIO GUIDATO conformemente alla metodologia COI</li> <li>- Commenti/Discussioni.</li> </ul>
<b>II lezione</b> ore 6 (4 frontali + 2 pratiche)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduzione tecnica all'assaggio: definizioni e scopi; elementi di fisiologia</li> <li>- La biochimica dei recettori del gusto</li> <li>- Metodica di assaggio e valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i.</li> <li>- SESSIONE DI ASSAGGIO GUIDATO conformemente alla metodologia COI</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>III lezione</b> ore 6 (4 frontali + 2 pratiche)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio d'oliva</li> <li>- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i.</li> <li>- SESSIONE DI ASSAGGIO GUIDATO conformemente alla metodologia COI</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>IV lezione</b> ore 5 (3 frontali + 2 pratiche)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principale normativa del settore. Le certificazioni di qualità. Sicurezza, etichettatura, tracciabilità e rintracciabilità alimentare e altre normative di settore</li> <li>- PROVE SELETTIVE per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Amaro)</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>V lezione</b> ore 5 (3 frontali + 2 pratiche)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La genetica del gusto</li> <li>- L'olio extra vergine d'oliva: aspetti nutraceutici e nutrizionali</li> <li>- Compilazione della scheda con assaggio guidato ufficiale e di premi</li> <li>- PROVE SELETTIVE per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Avvinato/Inacetito)</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>VI lezione</b> ore 5 (3 frontali + 2 pratiche)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proprietà dell'olio extravergine d'oliva sulla salute dell'uomo</li> <li>- PROVE SELETTIVE per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Riscaldo/Morchia)</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>VII lezione</b> ore 5 (3 frontali + 2 pratiche)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compilazione della scheda con ASSAGGIO GUIDATO: valutazione delle tre intensità del fruttato.</li> <li>- PROVE SELETTIVE per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Rancido)</li> <li>- Valutazione finale dei candidati</li> </ul>
<b>CERIMONIA PER IL RILASCIO ATTESTATI PRESSO IL CREA-OFA</b>	
<b>CORSO DI I LIVELLO (38 ore totali)</b>	

*Comitato d'assaggio professionale degli oli di oliva vergini*  
*Riconoscimento Mi.P.A.A.F. decreto direttoriale n. 1126 del 22.02.2018*

<b>PROGRAMMA CORSO II LIVELLO</b>	
<b>I lezione</b> ore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrizione della terminologia obbligatoria in etichetta</li> <li>- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione delle diverse intensità del Fruttato e dell'Amaro.</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>II lezione</b> ore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli attributi positivi e negativi dell'olio e la scheda di valorizzazione</li> <li>- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione delle diverse intensità del fruttato.</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>III lezione</b> ore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli attributi positivi e negativi dell'olio e la scheda di valorizzazione</li> <li>- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione delle diverse intensità del piccante.</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>IV lezione</b> ore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli attributi positivi e negativi dell'olio e la scheda di valorizzazione</li> <li>- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione delle diverse intensità del amaro.</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>V lezione</b> ore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli attributi positivi e negativi dell'olio e la scheda di valorizzazione</li> <li>- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione delle diverse intensità del riscaldamento/morchia.</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>VI lezione</b> ore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli attributi positivi e negativi dell'olio e la scheda di valorizzazione</li> <li>- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione delle diverse intensità del muffa/terra.</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>VII lezione</b> ore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli attributi positivi e negativi dell'olio e la scheda di valorizzazione</li> <li>- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione delle diverse intensità del avvinato/inacetito.</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>VIII lezione</b> ore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli attributi positivi e negativi dell'olio e la scheda di valorizzazione</li> <li>- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione delle diverse intensità del rancido.</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>IX lezione</b> ore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli OEVO monocoltivar e le varietà italiane</li> <li>- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione di OEVO in purezza.</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>X lezione</b> ore 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli OEVO monocoltivar e le varietà italiane</li> <li>- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione di OEVO in purezza.</li> <li>- Commenti/Discussioni</li> </ul>
<b>XI lezione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli OEVO monocoltivar e le varietà italiane</li> </ul>

*Comitato d'assaggio professionale degli oli di oliva vergini  
 Riconoscimento Mi.P.A.A.F. decreto direttoriale n. 1126 del 22.02.2018*

ore 2	- N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione di OEVO in purezza. - Commenti/Discussioni
<b>XII lezione</b> ore 2	- Gli OEVO monocultivar e le varietà italiane - N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione di OEVO in purezza. - Commenti/Discussioni
<b>XIII lezione</b> ore 2	- L'innovazione nella filiera olivicola olearia - N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: abbinamento olio-cibo. - Commenti/Discussioni
<b>XIV lezione</b> ore 2	- La carta degli OEVO - N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: OEVO italiani. - Commenti/Discussioni
<b>XV lezione</b> ore 2	- I disciplinari di produzione. Gli oli certificati - N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione di OEVO DOP - Commenti/Discussioni
<b>XVI lezione</b> ore 2	- I disciplinari di produzione. Gli oli certificati - N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione di OEVO IGP - Commenti/Discussioni
<b>XVII lezione</b> ore 2	- I disciplinari di produzione. Gli oli certificati. - N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione di OEVO Biologici - Commenti/Discussioni
<b>XVIII lezione</b> ore 2	- Descrizione della terminologia facoltativa in etichetta - N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione di oli comunitari - Commenti/Discussioni
<b>XIX lezione</b> ore 2	- Descrizione della terminologia facoltativa in etichetta - N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione di oli extracomunitari - Commenti/Discussioni
<b>XX lezione</b> ore 2	- L'importanza dell'OEVO nella Dieta Mediterranea - N. 3 prove pratiche di assaggio guidato: valutazione di oli commerciali da supermercato. - Commenti/Discussioni
<b>CERIMONIA PER IL RILASCIO ATTESTATI PRESSO IL CREA-OFA</b>	
<b>CORSO DI II LIVELLO (20 sedute d'assaggio)</b>	

IL CAPO PANEL RESPONSABILE DEL CORSO

(Dott. Innocenzo Muzzalupo)

