



Olivicoltori Toscani Associati



Olivicoltori Toscani Associati in collaborazione con la Provincia di Arezzo organizza un

CORSO PER L'ASSAGGIO DI OLIO VERGINE DI OLIVA

Il Corso è autorizzato con decreto della Regione Toscana e effettuato ai sensi dell'all. XII del Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche e del Doc. COI/T 20/ Doc. n° 14/Rev.2.

L'obiettivo del Corso è quello di verificare l'idoneità fisiologica dei partecipanti all'assaggio degli oli di oliva vergini e costituisce il primo requisito per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

A tutti i partecipanti che avranno superato le selezioni, verrà rilasciato un attestato di idoneità fisiologica, richiesto per l'iscrizione all'elenco nazionale; agli altri un attestato di partecipazione.

Per informazioni più dettagliate sull'iscrizione all'elenco degli assaggiatori, si rimanda al sito della Regione Toscana (www.regione.toscana.it).

Sede del Corso: Amministrazione Provinciale di Arezzo – Piazza della Libertà, 3 – Sala dei Grandi

Direzione del Corso: Dr. Veronica Giusti

Durata complessiva del corso: 35 ore. Per conseguire l'idoneità è necessaria una frequenza minima del 80% e la partecipazione a tutte le prove di soglia e selezione.

Iscrizione: Per iscriversi al corso è necessario trasmettere la scheda d'iscrizione (anche tramite fax o e-mail) alla segreteria organizzativa; la scheda dovrà pervenire entro il termine ultimo per le iscrizioni: 30 dicembre 2011. Le iscrizioni saranno accettate fino al numero massimo di 35

Programma

Lunedì 9 gennaio 2012

15,00-15,30 Presentazione Corso e Docenti - Andrea Cutini (Assessore Agricoltura e Foreste Prov. Arezzo), Giampiero Cresti (Direttore O.T.A).

15,30-17,00 Analisi sensoriale e assaggio: gli organi sensoriali e le percezioni olfattogustative - Dr. Veronica Giusti

17,00-19,00 Prove di soglia: **rancido** - Dr. Veronica Giusti

Martedì 10 gennaio 2012

9,00-10,30 Analisi sensoriale e assaggio: gli organi sensoriali e le percezioni olfattogustative - Dott.ssa Veronica Giusti

10,30-12,00 Prove di soglia: **avvinato** - Dr. Veronica Giusti

12,00-13,00 Attributi dell'olio di oliva secondo il vocabolario C.O.I. Procedure e obiettivi del panel - Dr. Veronica Giusti

15,00-17,00 Prove di soglia: **l'amaro** - Dr. Veronica Giusti

17,00-19,00 Composizione chimica dell'olio. Parametri analitici di qualità. Classi merceologiche - Dr. Veronica Giusti

Mercoledì 11 gennaio 2012

9,00-10,30 Influenza dei sistemi di produzione e della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva - Dr. Veronica Giusti

10,30-13,00 Prove di soglia: **il riscaldo** - Dr. Veronica Giusti

Lunedì 16 gennaio 2012

9,00-11,00 Caratteristiche chimico-fisiche del suolo. Le lavorazioni, Le concimazioni

Massimo Giancetti

11,00-13,00 Principali fitopatologie dell'olivo e loro effetto sulla qualità. Massimo Giancetti

15,00-17,30 Selezione di base: **rancido** (4 prove di ordinamento) - Dr. Veronica Giusti

17,30-19,00 Prova pratica di assaggio - Dr. Veronica Giusti

Martedì 17 gennaio 2012

9,00-11,30 Selezione di base: **l'amaro** (4 prove di ordinamento) - Dr. Veronica Giusti

11,30-13,00 Tipicità dell'olio: Oli DOP e IGP, disciplinari di produzione. - Giampiero Cresti

15,00-16,30 Tecniche colturali e sistemi di allevamento dell'olivo. Principali varietà toscane: caratteri peculiari degli oli monovarietalità - Massimo Giancetti

16,30-19,00 Selezione di base: **l'avvinato** (4 prove di ordinamento) - Dr. Veronica Giusti

Mercoledì 18 gennaio 2012

9,00-11,30 Selezione di base: **il riscaldo** (4 prove di ordinamento) - Dr. Veronica Giusti

11,30-13,00 Prove selettive di assaggio per la verifica della soglia di sensibilità sugli attributi di oli DOP e IGP - Dr. Veronica Giusti

Segreteria organizzativa e Informazioni:

Olivicoltori Toscani Associati - Via Empolese, 20/A - 50018 Scandicci - tel / fax: 055 769538 - 40, e-mail: sede@olivicoltoritoscani.it



Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura



Consorzio Nazionale degli Olivicoltori



Unione Europea

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia - Reg. CE 867/08