



Olivicoltori Toscani Associati

ORGANIZZAZIONE di PRODUTTORI
riconosciuta nel settore
OLIVICOLTURA

organizza un

CORSO PER L'ASSAGGIO DI OLIO VERGINE DI OLIVA

Il Corso è autorizzato con decreto della Regione Toscana e realizzato secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e nel DM 18 giugno 2014. 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/-/elenco-dei-tecnici-ed-esperti-degli-oli-di-oliva-vergini-e-extravergini) .

Sede del Corso: Olivicoltori Toscani Associati — Via Empolese 20/A — 50018 Scandicci — Coordinate GPS: 43°41'23.1"N 11°07'06.9"E

Direzione del Corso: Giampiero Cresti

Durata complessiva del corso: 40 ore. Per conseguire l'idoneità è necessaria una frequenza minima del 75% e la partecipazione a tutte le prove di soglia e selezione.

Costo del corso: € 158,60 iva inclusa; la quota comprende la frequenza al corso e il materiale didattico.

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: 25 FEBBRAIO 2016.

Le iscrizioni saranno accettate fino al numero massimo di 35. Raggiunto il numero di adesioni che potranno essere accettate, la segreteria organizzativa comunicherà per e-mail o fax il termine entro il quale si dovrà procedere al perfezionamento dell'iscrizione versando la quota richiesta. Il mancato pagamento della quota comporterà l'esclusione dal corso.

Il pagamento dell'iscrizione potrà essere effettuato tramite bonifico bancario, IBAN IT 80 Y 08673 38052 027000072537 c/o Banca del Chianti Fiorentino e Monteriggioni Ag. Cerbaia Val di Pesa o bollettino postale, c/c postale n° 16572505 intestati a Olivicoltori Toscani Associati.

Programma

29 febbraio 2016

9,00-9,30 Presentazione Corso (Giampiero Cresti)
9,30-11,00 Analisi sensoriale e assaggio: gli organi sensoriali e le percezioni olfattogustative. (Giampiero Cresti)
11,00-13,00 Prove di soglia: rancido (Giampiero Cresti)
15,00-16,30 Analisi sensoriale e assaggio: gli organi sensoriali e le percezioni olfattogustative. (Giampiero Cresti)
16,30-19,00 Prove di soglia: avvinato (Giampiero Cresti)

1 marzo 2016

9,00-11,00 Attributi dell'olio di oliva secondo il vocabolario C.O.I. Procedure e obiettivi del panel (Giampiero Cresti)
11,00-13,00 Prove di soglia: l'amaro (Giampiero Cresti)
15,00-17,00 Composizione chimica dell'olio. Parametri analitici di qualità. Classi merceologiche. (Giampiero Cresti)
17,00-19,00 Prove di soglia: il riscaldamento (Giampiero Cresti)

7 marzo 2016

9,00-10,30 Influenza dei sistemi di produzione e della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva (Giampiero Cresti)
10,30-13,00 Selezione di base: rancido (4 prove di ordinamento) (Giampiero Cresti)
15,00-17,00 Caratteristiche chimico-fisiche del suolo. Le lavorazioni, le concimazioni, fitopatologie dell'olivo (Massimo Gianhecchi)
17,00-19,00 Selezione di base: l'avvinato (4 prove di ordinamento) (Giampiero Cresti)

8 marzo 2016

9,00-11,30 Selezione di base: l'amaro (4 prove di ordinamento) (Giampiero Cresti)
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 monovarietali. (Giampiero Cresti)
16,30- 19,00 Selezione di base: il riscaldamento (4 prove di ordinamento) (Giampiero Cresti)

9 marzo 2016

9,00-13,00 n° 4 prove pratiche di assaggio atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattogustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento, e discussione dei risultati (Giampiero Cresti)
15,00-19,00 prove pratiche di assaggio secondo la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento, simulando l'operatività del panel (Giampiero Cresti)

Segreteria organizzativa e Informazioni:

Olivicoltori Toscani Associati - Via Empolese, 20/A - 50018 Scandicci - tel / fax: 055 769538 - 40, e-mail: sede@olivicoltoritoscane.it
Informazioni e documenti possono essere scaricati dal sito web www.olivicoltoritoscane.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. UE 611-615/2014