



CENTRO ASSAGGIATORI PRODUZIONI OLIVICOLE LATINA

Riconoscimento MIPAAF ai sensi del Reg. (CEE) n. 2568/91 per l'assaggio professionale

Organizzazione: CAPOL – Strada Carrara, 12/a – 04100 Latina

Info: CAPOL 329.1099593 - E-mail: capol.latina@gmail.com

Capo panel: *Luigi Centauri*

Numero partecipanti: 25

Riconoscimento: Richiesto alla Regione Lazio ai sensi del decreto MIPAAF 7 ottobre 2021, dell'All.to (CEE) 2568/91 e s.m. e i. e normativa COI (Consiglio Oleicolo Internazionale).

Attestati: Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica (a seguito superamento prove) per iscrizione Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Variazioni di programma:

La CAPOL si riserva la facoltà di modificare il programma / sede del corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale per esigenze organizzativa dell'Associazione.

Programma

1° Lezione: Itri, 12 Ottobre 2022 (mercoledì)

➤ Ore 15,30 – 20,30

- **Registrazione dei partecipanti.**
- **Presentazione delle finalità e modalità di svolgimento del corso.**

Luigi Centauri (Capo panel del Comitato di Assaggio e Presidente CAPOL)

- **Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini;**
- **L'analisi sensoriale: Definizione e scopi. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto;**
- **Il metodo per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva. Costituzione di un Panel. Ruolo del Capo panel. Valutazione del metodo e procedura statistica. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale. Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi. Presentazione e memorizzazione del fruttato e dei principali difetti.**

2° Lezione: Itri, 13 Ottobre 2022 (giovedì)

➤ Ore 15,30 – 20,30

Alberto Bono (Agronomo – Esperto in olivicoltura e tecnologia olearia)

- **La coltura dell'olivo. Fattori agronomici che influiscono sulla qualità dell'olio: tecnica colturale, potatura, raccolta e indice di maturazione delle olive;**
- **La coltivazione dell'olivo in funzione della quantità e della qualità del prodotto;**
- **La coltivazione dell'olivo e l'influenza della cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio. Il patrimonio varietale olivicolo nazionale e internazionale. Caratteristiche delle principali varietà e dei rispettivi oli.**



Via Carrara, 12/A (Loc. Tor Tre Ponti) – 04100 Latina

Cod. Fiscale 91090500595 – Tel. Mobile 329.1099593

e-mail: capol.latina@gmail.com

3° Lezione: Itri, 14 Ottobre 2022 (venerdì)

➤ Ore 15,30 – 20,30

Luigi Centauri (Capo panel del Comitato di Assaggio e Presidente CAPOL)

- **Normativa nazionale e comunitaria sugli oli DOP - IGP con particolare riferimento alla DOP “Colline Pontine”.**
- **Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP “Colline Pontine” e su altre Denominazioni per ciascun soggetto.**
- **Prova pratica di assaggio atte a familiarizzare l’assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili, con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l’uso del foglio di profilo.**
- **Illustrazione della procedura delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici.**

4° Lezione: Latina, 15 Ottobre 2022 (sabato)

(La prova si svolgerà presso la Sala Panel di Latina)

➤ Ore 8,30 – 13,00 / 14,00 – 20,00

Presentazione della Sala di assaggio. Il Comitato Professionale riconosciuto di Assaggio CAPOL, costituzione e attività.

Team assaggiatori professionisti Capol composto da assaggiatori iscritti all’Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l’attributo dell’**amaro** per ciascun soggetto.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l’attributo del **riscaldamento** per ciascun soggetto.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l’attributo dell’**avvinato** per ciascun soggetto.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l’attributo del **rancido** per ciascun soggetto.

5° Lezione: Itri, 17 Ottobre 2022 (lunedì)

➤ Ore 15,30 – 20,30

Luigi Biagi (Giornalista, esperto comunicazione e del marketing alimentare)

Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti. Esempi pratici di lettura di una etichetta a norma.

Luigi Centauri (Capo panel del Comitato di Assaggio e Presidente CAPOL)

Classificazione e normativa dell’olio d’oliva;

Prove pratiche atte a familiarizzare l’assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattile secondo la metodologia sensoriale prevista nell’allegato XII del

Regolamento. Test di valutazione sensoriale di quattro oli di cui due difettati, con l’utilizzo del foglio di profilo e della scheda didattica Capol.



6° Lezione: Itri, 20 Ottobre 2022 (giovedì)

➤ Ore 16,00 – 20,30

Alberto Bono (Agronomo – Esperto in olivicoltura e tecnologia olearia)

- **Visita didattica negli impianti di molitura presso il Frantoio oleario: frangitura – gramolatura – estrazione;**
- **Influenza dei fattori tecnologici sulle caratteristiche qualitative, chimiche ed organolettiche dell'olio di oliva.**

7° Lezione (giornata conclusiva): Itri, 21 Ottobre 2022 (Venerdì)

➤ Ore 15,30 – 20,30

Maurizio Servili – Professore Università degli Studi di Perugia – Sez. di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

- **Caratteristiche chimico fisiche degli oli d'oliva e loro analisi;**
- **Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini:**
 - **formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettosi;**
 - **fattori che influenzano la loro composizione quali-quantitativa. Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione.**
- **Proprietà nutrizionale e salutistiche dell'olio extra vergine di oliva.**
- **L'influenza dei processi di trasformazione sulla qualità dell'olio.**
- **Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale.**

Luigi Centauri (Capo panel del Comitato di Assaggio e Presidente CAPOL)

Team assaggiatori professionisti CAPOL

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Conclusione del Corso e consegna degli attestati

- **Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.**
- **Consegna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti.**
- **Consegna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai soggetti che hanno superato positivamente le prove.**



SAI RICONOSCERE UN EXTRA VERGINE DI QUALITÀ?



Educare il palato per riconoscere un olio di qualità è alla portata di tutti.

Sicuramente non leggendo l'etichetta, sono tutte uguali. Bisogna affidarsi ai propri sensi, all'olfatto e al gusto. La vista non gioca un ruolo importante: il colore non dice nulla sulla qualità dell'olio, giallo o verde che sia, può essere buono o meno buono.

OLFATTO: *L'olio deve essere profumato, la sensazione al naso deve essere gradevole. Nel campo della trasformazione sono stati fatti grandi passi in avanti. È quindi importante per le persone adulte aggiornare la propria memoria olfattiva. Molto probabilmente infatti i profumi in memoria, quelli dell'infanzia, non possono più essere associati ad un olio di qualità.*

GUSTO: *Un buon olio extra vergine ha un alto contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali contenuti nelle olive. La maggior parte di tali composti, soprattutto quelli biologicamente più attivi, donano all'olio sentori di amaro e piccante. Queste due ultime caratteristiche sono quindi da considerare pregi e non difetti.*

Il Capol organizza corsi riconosciuti per il rilascio dell'Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito del superamento di prove) che permetterà di accedere al 2° livello, superato il quale c'è l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

COME PRODURRE UN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DI QUALITÀ'



PRASSI DELLA QUALITÀ

Per estrarre un olio eccellente è necessario seguire solo alcune semplici raccomandazioni.

In oliveto

La qualità dell'olio dipende innanzitutto dal grado di maturazione delle olive. Il periodo ottimale per la raccolta è all'inizio dell'invaiaitura ossia quando i frutti iniziano a colorarsi e il nocciolo è ben formato. Le drupe raccolte dall'albero (bacchiatura o brucatura), non a terra, devono essere integre e non attaccate da mosca o altri parassiti animali. In attesa della molitura si possono stoccare in cassette o bins forati per facilitare l'aerazione, mentre sono da evitare sacchi di plastica o iuta. Un tempo si attendeva la completa maturazione nella convinzione che l'olio nelle drupe aumentasse. In realtà ciò non accade, con il passar del tempo cambiano invece i profumi e soprattutto diminuisce il tenore di sostanze antiossidanti.

In frantoio

Le olive devono essere molite il più presto possibile, meglio se in giornata o al massimo entro 48 ore dalla raccolta. Grande importanza riveste la scelta del frantoio perché la tecnologia utilizzata condiziona il risultato finale. I sistemi tradizionali a presse sono da sconsigliare poiché la pasta è a continuo contatto con l'aria ed è difficile evitare la contaminazione tra le diverse partite. Quando si entra in un frantoio si deve prestare attenzione alla pulizia dei locali, delle apparecchiature e all'acqua utilizzata per il lavaggio preliminare delle olive. Infine l'olio deve essere trasportato in contenitori idonei e perfettamente puliti meglio se di acciaio inox.

In deposito

L'olio ben conservato mantiene le sue caratteristiche anche per più di un anno. I contenitori più indicati sono quelli in acciaio inox. Se il prodotto non viene preventivamente filtrato è necessario porre molta attenzione alla formazione del deposito sul fondo dei recipienti. Questo può conferire all'olio una nota sgradevole (morchia) che ne pregiudica la qualità. La temperatura dei locali deve essere costante, tra i 12 e i 15 °C. Temperature più alte favoriscono fenomeni di ossidazione, temperature troppo basse invece portano al congelamento del prodotto con perdita di polifenoli. Lo stoccaggio deve avvenire al riparo della luce e, se possibile, in atmosfera controllata, l'ossigeno a contatto con l'olio favorisce le reazioni di ossidazione.

