



REG. (UE) 2021/2115 P.O. OCM
olio Anno 2023



Calendario

Corso di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva

DATA	ORARIO	PROGRAMMA	DOCENTE
05/06/2023	08,30 - 14,30 6 ore	Introduzione al corso. Normativa UE e COI, l'allestimento di una sala di assaggio, le condizioni della prova e la conservazione dei campioni, le funzioni del capo panel, la determinazione della soglia media di riconoscimento degli attributi finalizzata alla selezione degli assaggiatori, primo approccio alla tecnica di assaggio.	Dott. Agr. Giovanni Martellini
07/06/2023	08,30 - 14,30 6 ore	Norme del COI concernenti: l'organizzazione, la gestione, le funzioni e le regole di condotta degli assaggiatori, nonché la valutazione statistica e l'elaborazione dei dati. prove di assaggio. La scheda panel.	Dott. Agr. Giovanni Martellini
09/06/2023	08,30 - 14,30 6 ore	Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato. L'amaro. Il Rancido.	Dott. Agr. Gennaro Napolitano - Dott.ssa Angela Sgaramella
12/06/2023	08,30 - 14,30 6 ore	prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato. L'avvinato, il riscaldamento, morchia.	Sig.ra Lidia Antonacci - Sig. Alessandro Cota
14/06/2023	08,30 - 13,30 5 ore	principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimicofisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa.	Dott. Fiore Giuseppe - Dott.ssa Annarita D'Amelio
15/06/2023	08,30 - 14,30 6 ore	Prove di assaggio. Prove di calcolo della mediana e del CVr%. Consegna attestati.	Dott. Agr. Giovanni Martellini