CENTRO ASSAGGIATORI PRODUZIONI OLIVICOLE LATINA

CORSO TECNICO RICONOSCIUTO PER ASSAGGIATORI ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE

AVVISO PUBBLICO

Riconoscimento richiesto alla *REGIONE LAZIO* - Direzione Regionale Agricoltura ai sensi del D.M. 7 ottobre 2021

Patrocini richiesti: *Comune di Artena (RM) e ACAP Associazione Capi Panel riconosciuti.*
L'associazione *CAPOL (Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina) in collaborazione con l'associazione FERAO,* secondo quanto previsto dal Regolamento delegato (UE) n. 2022/2104, organizza un "Corso riconosciuto per Assaggiatori di olio vergine ed extra vergine d'oliva".

Il progetto prevede lo svolgimento di un corso per tecnici esperti assaggiatori di olio vergine di oliva, con la partecipazione del Capo Panel Luigi Centauri, che si svolgerà nel corso di sette giornate formative ad Artena (RM) presso l'Associazione Borgo dell'Arte (Granaio Borghese) – Via Fleming s.n.c.
Sono previste sia prove pratiche di assaggio, sia lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, oltre ad approfondimenti sui metodi di coltivazione, sulle tecniche di trasformazione, conservazione, confezionamento olio, etichettatura, proprietà nutraceutiche e sulle metodologie di valutazione delle caratteristiche sensoriali per imparare a "scoprire" e "riconoscere" i pregi e i difetti degli oli esaminati.

Il corso, della durata cadauno complessiva di 35 ore, si terrà dal 7 al 15 ottobre 2025 ed è finalizzato al conseguimento dell'Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito superamento prove), per l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.
La frequenza è obbligatoria per l'intera durata del corso. Per lo svolgimento del corso sarà necessario versare un contributo spese che sarà quantificato in base al numero dei partecipanti, che comunque non supererà la quota per corsista di €. 180,00.

Sede del corso: ARTENA (RM)–Associazione Borgo dell'Arte (Granaio Borghese) Via Fleming s.n.c.

(***Giorni: 7, 8, 10, 11, 13, 14, 15 Ottobre 2025***)

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La **domanda di partecipazione**, debitamente compilata su apposito modello e corredata dalla fotocopia di un documento d'identità, dovrà pervenire all'Associazione CAPOL di Latina, **per il tramite:**

e-mail: capol.latina@gmail.com

NUMERO DI PARTECIPANTI e MODALITA' DI SELEZIONE

Il numero massimo di ammessi per ciascun corso sarà di venticinque partecipanti e tra gli iscritti verrà data la priorità ad una quota pari al 30% che risulti operante nei settori oleicolo, agroalimentare e della ristorazione.

La selezione avverrà in base all'ordine di arrivo delle domande.

Per informazioni: CAPOL: *e-mail: capol.latina@gmail.com* – tel. n. 329.8120593

ù

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 Direzione Regionale Agricoltura della Regione Lazio ai sensi della circolare MIPAF n. 5 del 18/06/1999 e D.M. 7 ottobre 2021. Il corso è tenuto ai sensi del Regolamento delegato (UE) n. 2022/2104 della Commissione del 29/07/2022 che integra il Regolamento (UE) n.1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.
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: 7 Ottobre 2025 (martedì)

- Ore 16,30 – 20,30

  - **Registrazione dei partecipanti.**
  - **Presentazione delle finalità del corso.**

  Luigi Centauri (Capo panel CAPOL)
  - **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. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo.**

2° Lezione: 8 Ottobre 2025 (Mercoledì)

- Ore 16,30 – 20,30

  Alberto Bono (Agronomo – Esperto in olivicoltura e tecnologia olearia)
  - **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;**
  - **Visita didattica presso il Frantoio: frangitura – gramolatura – estrazione: Influenza dei fattori tecnologici sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva.**

3° Lezione: 10 Ottobre 2025 (Venerdì)

- Ore 15,30 – 20,30

Davide Nucciarelli – Tecnologo alimentare

- **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.**
- **L'influenza dei processi di trasformazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale.**

Luigi Centauri (Capo panel CAPOL)

Normativa nazionale e comunitaria sugli oli DOP - IGP con particolare Riferimento alla DOP "Colline Pontine";
Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattile secondo la metodologia sensoriale prevista dal Regolamento delegato (UE) n. 2022/2104.

4° Lezione: 11 Ottobre 2025 (sabato)

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

- Ore 8,30 – 13,30 / 14,30 – 20,30 (per appuntamento)

Team assaggiatori professionisti Capol composto da cinque assaggiatori iscritti all'elenco 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 riscaldo 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: 13 Ottobre 2025 (lunedì)

- Ore 16,30 – 20,30

Michele Stocola (Giurista, esperto in legislazione alimentare italiana ed europea, specializzazione in etichettatura dei prodotti alimentari, tecnologie e processi produttivi di etichette e imballaggio).

Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti.

6° Lezione: 14 Ottobre 2025 (martedì)

- Ore 16,30 – 20,30

Luigi Centauri (Capo panel 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 dal Regolamento delegato (UE) n. 2022/2104.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.

7° Lezione (giornata conclusiva): 15 Ottobre 2025 (Mercoledì)
Sala Conferenze

- Ore 16,30 – 20,30

Alessandro Rossi (Medico – Consulente CAPOL)

Le proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva

Luigi Centauri (Capo panel CAPOL)

Normativa nazionale e comunitaria sugli oli DOP - IGP con particolare Riferimento alla DOP "Colline Pontine";

Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustati vo-tattile secondo la metodologia sensoriale prevista dal Regolamento delegato (UE) n. 2022/2104.

- **Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP "Colline Pontine" e su altre Denominazioni per ciascun soggetto.**

<u>Conclusione del Corso e consegna degli attestati</u>

- **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 DÌ QUALITA'

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'invaiatura 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'areazione, 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.