



CORSO TECNICO UFFICIALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA
per il conseguimento dell'attestato d'Idoneità Fisiologica all'Assaggio
Palermo, 6-7-8-9-10 giugno 2022

CONTATTI: 0183767412 | info@onao.it | www.onao.it

PRESIDENTE O.N.A.O.O.: Dr. Lucio Carli

CAPO PANEL: Marcello Scoccia marcello.scoccia@onao.it

SEGRETERIA: Barbara Ricca barbara.ricca@onao.it | info@onao.it | Sara Bruzzone sara.bruzzone@onao.it

SEDE DEL CORSO:

→ Hotel Ibis Styles Palermo President (Via F. Crispi 230, 90139 Palermo)

→ Sala Panel (IRVOS, Via della Libertà 66, 90143 Palermo)

OBIETTIVI. Il corso è tenuto ai sensi del DM 7 ottobre 2021 e dell'Allegato XII Regolamento (CEE) n. 2568/91 successive modificazioni e integrazioni.

ATTESTATI RILASCIATI:

» *Attestato di Frequenza*

» *Attestato d'Idoneità Fisiologica all'Assaggio* (uno dei requisiti necessari per l'iscrizione nell'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini)

DOCENTI:

- **Caruso Tiziano:** Dipartimento Scienze Agrarie, Ambientali e Alimentari – Università degli Studi di Palermo
- **Leone Alessandro:** Dipartimento di Scienze Agro Ambientali e Territoriali (DISAAT) – Università degli Studi di Bari
- **Lo Grasso Francesco:** Capo Panel IGP Sicilia – IRVO di Palermo
- **Lunetti Lorenzo:** Responsabile Controllo Qualità, Coordinatore del Gruppo di Esperti Chimici Oleari Federolio-Assitol
- **Macchiavello Franco:** già Direttore ICQRF Nord Ovest
- **Scoccia Marcello:** Vice Presidente Tecnico, Capo Panel O.N.A.O.O., Master Blender
- **Visioli Francesco:** Dipartimento di Medicina Molecolare dell'Università di Padova

PROGRAMMA

➔ LUNEDÌ, 6 GIUGNO

- 09:00 – 09:30 Presentazione del corso e di O.N.A.O.O.
Lucio Carli, Presidente O.N.A.O.O. – Manfredi Barbera, Vice Presidente O.N.A.O.O. Marcello Scoccia, Vice Presidente Tecnico O.N.A.O.O.
- 09:30 – 11:00 COI - Il metodo ufficiale per l'assaggio degli oli di oliva e introduzione alla tecnica di assaggio
All.to XII del Reg. CEE n. 2568/91
- 11:00 – 13:00 Composizione e analisi chimica degli oli di oliva
- 13:00 – 14:00 PAUSA PRANZO**
- 14:00 – 16:30 La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva: descrittori negativi
- 16:30 – 18:00 Oli e grassi nella dieta: aspetti salutistici e fisiologici

➔ MARTEDÌ, 7 GIUGNO

- 09:00 – 11:00 Cultivar e modelli di impianto per la nuova olivicoltura
- 11:00 – 13:00 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli Nazionali (parte 1)
- 13:00 – 14:00 PAUSA PRANZO**
- 14:00 – 16:00 Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio di oliva
- 16:00 – 18:00 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli Nazionali (parte 2)

➔ MERCOLEDÌ, 8 GIUGNO

- 09:00 – 11:00 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche: oli del Mediterraneo
- 11:00 – 13:00 La classificazione e la normativa comunitaria e internazionale degli oli di oliva
- 13:00 – 14:00 PAUSA PRANZO**
- 14:00 – 16:00 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche: oli Extra Mediterraneo
- 16:00 – 16:30 Illustrazione pratica dello svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica
- 16:30 – 18:00 Assaggio degli oli di oliva: descrittori negativi e positivi
Terminologia facoltativa in etichetta

➔ GIOVEDÌ, 9 GIUGNO

- 09:00 – 12:30 Prove pratiche di assaggio – SALA PANEL IRVOS
- 12:30 – 13:00 **CONSEGNA DEGLI ATTESTATI DI FREQUENZA**
- 13:00 – 14:00 PAUSA PRANZO**

O.N.A.O.O. - ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA
RICONOSCIMENTO GIURIDICO N. 561/2008

SEDE LEGALE
Unione Italiana delle Camere di Commercio
Piazza Sallustiana 21, 00187 Roma

SEDE AMMINISTRATIVA (Segreteria O.N.A.O.O.)
Camera di Commercio Riviere di Liguria
Via T. Schiva 29, 18100 Imperia

Partita IVA: 05006011000
Codice Fiscale: 91003470084





CORSO TECNICO UFFICIALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA
per il conseguimento dell'attestato d'Idoneità Fisiologica all'Assaggio
Palermo, 6-7-8-9-10 giugno 2022

➔ **PRIMA SESSIONE PROVE SELETTIVE**

- 15:00 – 17:00 Prima Prova di Selezione Sensoriale sull'attributo negativo **AVVINATO**
4 prove di ordinamento per ogni singolo attributo
- 17:00 – 19:00 Seconda Prova di Selezione Sensoriale sull'attributo negativo **RANCIDO**
4 prove di ordinamento per ogni singolo attributo

➔ **VENERDÌ, 10 GIUGNO**

➔ **SECONDA SESSIONE PROVE SELETTIVE**

- 09:00 – 11:00 Terza Prova di Selezione Sensoriale sull'attributo negativo **MORCHIA**
4 prove di ordinamento per ogni singolo attributo
- 11:00 – 13:00 Quarta Prova di Selezione Sensoriale sull'attributo **AMARO**
4 prove di ordinamento per ogni singolo attributo

Il corso verrà svolto secondo le regole in materia di sicurezza sanitaria.

Ai partecipanti sarà richiesta la presentazione del Green Pass rafforzato.

~ I RISULTATI DELLE PROVE SELETTIVE VERRANNO COMUNICATI MEZZO EMAIL ~