



ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO

Ente di ricerca della Regione Siciliana

CORSO PER CAPO PANEL PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEGLI OLI DI OLIVA

IRVO , Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

Sede :Via Libertà n. 66 – 90143 Palermo.

Tel 091 6278111 Fax 091 347870

Mail: direzione.vitevino@regione.sicilia.it

Catania, 26 – 30 Aprile 2022

Camera di Commercio di Catania – Via Cappuccini n. 2 – 95124 Catania

PROGRAMMA

1° giorno	Martedì 26/04/2022 (7ore)
h 9:00	Registrazione dei partecipanti e saluto
h 9:30 – 10:00	Scopi ed obiettivi del corso <i>Felice Assenza, Giuseppe Cicero e Gaetano Aprile</i>
h 10:00-13:00	Analisi strumentale e sensoriale : prospettive future. <i>S. Carpino</i>
	Pausa pranzo
h 13:00- 14:00	Cenni di agronomia, influenza delle tecniche di estrazione sulla qualità dell'olio extravergine di oliva; conservazione degli oli.
h 14:00-18:00	Nozioni di chimica dell'olio applicata alle innovazioni tecnologiche. <i>L. Di Giovacchino</i>



ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana

2° giorno	Mercoledì 27/04/2022 (8ore)
h 9:00-11:00	Norme sull'etichettatura e ruolo dell'ICQRF <i>E. Puglisi Allegra</i>
h 11:00 – 13:00	Funzioni e regole di condotta degli assaggiatori <i>G. Pipolo</i>
h 13.00 - 14.00	Pausa pranzo
h 14:00 – 16:00	Allestimento di una sala di assaggio, condizioni della prova, conservazione dei campioni <i>G. Pipolo</i>
h 16:00-18:00	Metodo COI per la valutazione organolettica dell'olio di oliva extravergine. Funzioni del Capo Panel. Organizzazione e gestione dei giudici sensoriali. <i>M. Giorgetti</i>

3° giorno	Giovedì 28/04/2022 (8 ore)
h 9:00-13:00	Determinazione della soglia media di riconoscimento degli attributi finalizzata alla selezione degli assaggiatori. <i>A. Morreale</i>
h 13:00-14:00	Pausa pranzo
h 14:00-15:00	Organizzazione dei concorsi di oli , gestione campioni e assaggiatori <i>M. Giorgetti</i>
h 15:00-18:00	Prove pratiche <i>M. Giorgetti , G. Pipolo , A. Morreale</i>



ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana

4° giorno	Venerdì 29 Aprile 2022 (8 ore)
h 9:00-11:00	Il primo pilastro della nuova pac 2021/27, OCM nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola. Il ruolo delle Organizzazioni dei produttori e delle loro associazioni a livello nazionale. S. Forestale
h 11:00-13:00	Prove pratiche M. Giorgetti , G. Pipolo , A. Morreale
h 13:00-14:00	Pausa Pranzo
h 14:00-16:00	Il DM 07/10/2021 Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori. Linee guida per la gestione della sala Panel in periodo di pandemia. A. Giomo
h 16:00- 18:00	Prove pratiche. M. Giorgetti , G. Pipolo , A. Morreale

5° giorno	Sabato 30 Aprile 2022
h 9:00 -13:00	Metodologia statistica. Valutazione statistica ed elaborazione dati delle prove pratiche della valutazione organolettica degli oli. A. Giomo
h 13:00 - 14:00	Discussione di fine corso e consegna attestati. L. Polizzi



ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana

Responsabile

Giuseppe Cicero

Capo panel Comitato di assaggio CCIAA Ragusa

Docenti

Luciano Di Giovacchino (già Capo Panel C.R.A. Oli e membro Commissione C.O.I.)
Stefania Carpino (Direttore Ufficio PREF 4 – Mi.P.A.A.F.)
Ernesto Puglisi Allegra (ICQRF Servizio Ispettivo di Catania)
Alberto Morreale (ICQRF Laboratorio Centrale di Roma)
Marino Giorgetti (Capo Panel)
Giovanni Pipolo (Capo Panel)
Andrea Giomo (Esperto di analisi sensoriale)
Sebastiano Forestale (Mi.P.A.A.F. Ufficio PIUE IV)

Durata

35 ore

Sede

Camera di Commercio di Catania – Via Cappuccini n. 2 – 95124 Catania

Enti regionali interessati

- Istituto Regionale del Vino e dell'Olio - Regione Siciliana