

CORSO UFFICIALE PER LA FORMAZIONE DI CAPO PANEL

PER I COMITATI DI ASSAGGIO DEGLI OLI D'OLIVA
AI SENSI DEL D.M. 18 GIUGNO 2014

UNIONCAMERE - ROMA
25-26-27-28-29 MARZO 2019

CORSO AUTORIZZATO DAL Mi.P.A.A.F.T.

AUTORIZZAZIONI N. DG PIUE-PIUE 05- PROT. N. 267 DEL 14.01.2019 E N. 1135 DEL 20.02.2019



BMTI



SSICA

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI
- FONDAZIONE DELLA CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA DI PARMA -



Camera di Commercio
Parma



UNIONCAMERE
EUROPA ASBL



FEDERQUALITY
Sviluppo, Valorizzazione e Tutela

CAPO PANEL DI ANALISI SENSORIALE PER GLI OLI D'OLIVA

AUT.NI MI.P.A.A.F.T. DG PIUE-PIUE 05- PROT. N. 267 DEL 14.01.2019 E N. 1135 DEL 20.02.2019

INTRODUZIONE

Un corso di formazione ideato e organizzato da B.M.T.I., C.C.I.A.A. e S.S.I.C.A. di Parma, FederQuality e la collaborazione di UnionCamere Europa e autorizzato dal MiPAAFT - Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, finalizzato a formare nuovi Capi Panel di analisi sensoriale degli oli d'oliva.

Una figura professionale definita e in possesso dei necessari strumenti e competenze tecnico-scientifiche per l'istituzione, la direzione e la gestione di panel di assaggio per la valutazione sensoriale degli oli d'oliva, così come disciplinato dal Reg. C.E.E. 2561 e dal D.M. del 16 Giugno 2014.

Un evento formativo rivolto a tutti gli operatori dell'analisi sensoriale degli alimenti e del settore olivicolo-oleicolo in particolare, finalizzato a trasmettere tutte le competenze necessarie per la costituzione, direzione e gestione di panel di assaggio ed è rivolto a:

1. coloro che aspirano a costituire, dirigere e/o gestire panel ufficiali di assaggio riconosciuti dal M.i.P.A.A.F.T., ai sensi del D.M. 18.6.2014 per i quali è richiesta:
 - l'iscrizione nell'Elenco Nazionale degli Assaggiatori Professionali e
 - l'operare da almeno tre anni in un panel di assaggio riconosciuto dal Mi.P.A.A.F.T.

QUANDO

25, 26, 27, 28 Marzo 2019 dalle 9.00/13:00 e dalle 14:00/18:00

29 marzo 2019 dalle 9:00/13:00

DOVE

UnionCamere - piazza Sallustio, 21 ROMA (a due passi da Stazione Termini)

DIRETTORE del CORSO

Giovanni PIPOLO - Capo Panel C.C.I.A.A. di Salerno

RELATORI

Introduce l'evento Andrea Zanlari, Presidente B.M.T.I.- S.S.I.C.A. - C.C.I.A.A. di Parma

- Giovanni Pipolo - *Capo Panel C.C.I.A.A. Salerno (che nell'occasione svolge anche il ruolo di Direttore del Corso)*
- Alberto Morreale - *Capo Panel - I.C.Q.R.F.- Roma*
- Luciano di Giovacchino - *già Capo Panel C.R.A. Oli e membro commissioni C.O.I.*
- Maria Regina Mucciarella - *già Capo Panel C.O.I. e Responsabile Comitato d'Assaggio C.R.A.- Centro per le Ricerche in Olivicoltura e l'Industria Olearia, Pescara*
- Raffaele Sacchi - *Docente di Industrie Agrarie Università Napoli*
- Marino Giorgetti - *Capo Panel C.C.I.A.A. - Chieti e Regione Abruzzo - Servizio di Supporto alle Produzioni Vegetali*
- Stefano Sequino - *Ispettore I.C.Q.R.F.- Roma*
- Nicola Simone - *Biologo - C.R.E.A.- IT- sez. Pescara (già C.R.A. Oli Pescara)*
- Luciana Di Giacinto - *Rappresentante di C.R.E.A.- IT*

Chiuderà i lavori il dott. Paolo Menesatti, Direttore CREA-Ingegneria e Trasformazioni agroindustriali.

ATTESTATI E RICONOSCIMENTI

1. Ai partecipanti in possesso dei requisiti previsti dal Dm 18.6.2014,
 - iscritti nell'Elenco Nazionale degli Assaggiatori Professionali e
 - operanti da almeno tre anni in un panel di assaggio riconosciuto dal Mi.P.A.A.F.T.

che hanno superato il corso, viene rilasciato apposito attestato di idoneità riportante gli estremi dell'autorizzazione ministeriale, valido per la costituzione, la direzione e la gestione di Panel di Assaggio ufficiali riconosciuti dal M.i.P.A.A.F.T., così come previsto e disciplinato dal suddetto D.M. 18 Giugno 2014.



CAPO PANEL DI ANALISI SENSORIALE PER GLI OLI D'OLIVA

UnionCamere - Roma, 25-26-27-28-29 Marzo 2019

PROGRAMMA

Lunedì 25 Marzo 2019

Ore 9.00 - 9.30	Accoglienza e registrazione dei partecipanti
Ore 9.30 - 10.00	Saluto degli enti organizzatori e presentazione del corso
Ore 10.00 - 13.00	La normativa comunitaria e nazionale di riferimento (Alberto Morreale): <ul style="list-style-type: none"> Le responsabilità tecnico giuridiche del capo panel; il ruolo del panel nei controlli ufficiali; la ripetibilità delle prove e il proficiency test del gruppo.
Ore 13:00 - 14:00	Pausa Pranzo
Ore 14.00 - 16.00	Finalità e ruolo dei Comitati di Assaggio per il controllo della qualità degli oli di oliva vergini: (Marino Giorgetti) <ul style="list-style-type: none"> Principi di analisi sensoriale. Psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto.
Ore 16.00 - 18.00	La valutazione per la certificazione degli oli a DOP (Marino Giorgetti) <ul style="list-style-type: none"> Prove pratiche per la determinazione del profilo sensoriale di olio a DOP Prove pratiche di valutazione e classificazione di oli di differente origine geografica.

Martedì 26 Marzo 2019

Ore 9.00 - 13.00	Le norme e l'evoluzione del metodo COI/T20 per la valutazione organolettica: (Maria Regina Mucciarella) <ul style="list-style-type: none"> la gestione di panel; regole di condotta di assaggiatori e Capi Panel; condizioni di prova e selezione degli assaggiatori; i fogli di profilo e le scale di misura delle percezioni
Ore 13:00 - 14:00	Pausa Pranzo
14.00 - 18:00	Il metodo COI/T20: (Luciano Di Giovacchino) <ul style="list-style-type: none"> Determinazione della soglia media del gruppo per attributi di riferimento finalizzata alla selezione degli assaggiatori; Prove pratiche: addestramento e controllo degli assaggiatori su campioni di riferimento.

Mercoledì 27 Marzo 2019

Ore 9.00 - 13.00	La valutazione statistica dei dati (Nicola Simone): <ul style="list-style-type: none"> il sistema COI per l'elaborazione dei dati delle valutazioni sensoriali; i diversi coefficienti: mediana, deviazione standard e coefficiente di variazione CVr%; esercitazioni pratiche relativi a matrici di campioni sensoriali.
Ore 13:00 - 14:00	Pausa Pranzo
Ore 14.00 - 18.00	Organizzazione, selezione ed addestramento dei giudici (Giovanni Pipolo e Nicola Simone): <ul style="list-style-type: none"> allestimento e gestione di una sala di assaggio e dei campioni; prove pratiche: riconoscimento degli attributi e intensità; determinazione della soglia individuale dei difetti; valutazione e classificazione degli oli.

Giovedì 28 Marzo 2019

Ore 9.00 - 13.00	Origine delle note aromatiche e influenza delle tecnologie di estrazione sulla qualità degli oli di oliva vergini. (Raffaele Sacchi)
Ore 13:00 - 14:00	Pausa Pranzo
Ore 14.00 - 16.00	Registro Telematico. Strumenti di tracciabilità e tutela della filiera (Stefano Sequino): <ul style="list-style-type: none"> il ruolo del controllo e dell'autocontrollo aziendale nel settore olivo-oleicolo; le novità introdotte dal Reg. (Ue) 2018/1096 del 22 maggio 2018 e l'attuale quadro sanzionatorio.
Ore 16.00 - 18.00	Le funzioni del Capo Panel (Giovanni Pipolo)

Venerdì 29 Marzo 2019

Ore 9.00 - 12.00	Ruolo e funzioni dei panel ufficiali, professionali e interprofessionali. Criteri di riconoscimento MIPAAFT e COI. (Luciana Di Giacinto)
Ore 12.00 - 13.00	Chiusura del corso e consegna degli attestati.

