

**Bando per l'attivazione di un corso per assaggiatori di oli di oliva vergini, con conferimento di attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine.**

*Art. 1*

Nell'ambito della Convenzione Quadro stipulata il 02.11.2020 tra l'*Università degli Studi di Bari Aldo Moro* e *SVINT, cooperativa Sviluppo & Integrazione*, viene attivato un **corso per assaggiatori di oli di oliva vergini**, con conferimento di **attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine**, ai sensi del Decreto Ministeriale del 7 ottobre 2021 Gazzetta Ufficiale n. 11 del 15 gennaio 2022

*Art. 2*

Il corso, della durata di 35 ore di lezioni teorico-pratiche (moduli di didattica frontale su specifici argomenti, seguiti da esercizi di assaggio degli oli), i cui contenuti sono riportati nell'allegato, sarà svolto presso le aule del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro in sette incontri pomeridiani dalle ore 14.00 alle ore 19.00 (uno a settimana di giovedì) a partire dal 31 ottobre al 12 dicembre 2024.

*Art. 3*

Il Responsabile del corso sarà un capo panel operante in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale.

*Art. 4*

Durante il corso si terranno le prove selettive di verifica dei requisiti di idoneità fisiologica all'assaggio, affidate al responsabile del corso, il cui esito positivo darà diritto all'ottenimento dell'**attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine**, che costituisce un requisito indispensabile per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini (vedi Allegato 1A).

*Art. 5*

Ai partecipanti che non avranno superato le prove selettive sarà rilasciato un attestato di frequenza.

*Art. 6*

Per la composizione delle classi – costituite da 50 discenti tra studenti, strutturati ed esterni – saranno riservati 40 posti agli studenti (compresi dottorandi e assegnisti), 5 posti al personale docente e tecnico amministrativo dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro e 5 posti agli esterni. In virtù della natura stessa della Convenzione, saranno ammessi in via prioritaria, gli studenti ed i dipendenti dell'Università afferenti al Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (DiSSPA), a seguire le altre tipologie di discenti (studenti e dipendenti afferenti ad altri Dipartimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro ed esterni). Qualora i posti riservati a ciascuna categoria non fossero completamente coperti dalle domande di adesione pervenute, i posti rimanenti saranno assegnati a discenti appartenenti alle altre categorie.

*Art. 7*

L'iscrizione dovrà avvenire entro il 21 ottobre 2024 registrandosi sul sito [www.svint.it](http://www.svint.it) e procedendo al pagamento secondo le modalità previste. Le iscrizioni saranno prese in considerazione secondo l'ordine di arrivo solo se confermate dal pagamento della quota prevista nell'Art. 9. Eventuali iscrizioni oltre il numero massimo previsto di discenti conferiranno diritto di precedenza per le successive edizioni del Corso.

*Art. 8*

Il Corso sarà attivato con un numero di partecipanti non inferiore a 50.

*Art. 9*

Per ciascuna delle tipologie di discenti, le quote, onnicomprensive, sono determinate come segue:

- a. studenti (compresi dottorandi e assegnisti), 120,00 €;
- b. personale docente e tecnico amministrativo, 140,00 €;
- c. esterni, 220,00 €.

## Allegato 1A

### **Corso tecnico per aspiranti assaggiatori di olio di oliva vergini**

Il corso è tenuto ai sensi dall'allegato XII Reg. CE2568/91 e Decreto Ministeriale del 18/06/2014  
Gazzetta Ufficiale n.199 del 28/08/2014

Totale ore = 35

<i>1° incontro</i>
Registrazione dei partecipanti
14.00-14.30 saluti ed introduzione
14.30-16.30 Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa UE e COI.
16.30-19.00 Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI. Panel Test – Metodo UE Reg UE 2104 del 2022 - Metodo COI Doc. T.20. Selezione dei candidati - Costituzione di un Panel - Prova pratica di compilazione delle schede. Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine - Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario.
<i>2° incontro</i>
14.00-16.00 Introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto; tecnica dell'assaggio dell'olio di oliva. Prove pratiche di assaggio.
16.00-19.00 Sensazioni positive: fruttato di oliva, altre sensazioni vegetali, amaro e piccante Principali difetti dell'olio e cause che li hanno determinati: riscaldamento, avvinato, rancido, morchia, muffa. Prove pratiche di assaggio.
<i>3° incontro</i>
14.00-16.00 La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche analitiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva
16.00-19.00 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: rancido Il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica
<i>4° incontro</i>
14.00-16.00 Effetti della conservazione delle olive e dell'olio ed influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva
16.00-19.00 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: riscaldamento Il difetto riscaldamento e la sua caratterizzazione analitica
<i>5° incontro</i>
14.00-16.00 Tracciabilità e rintracciabilità – gestione documentale del frantoio.
16.00-19.00 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: avvinato Il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica
<i>6° incontro</i>
14.00-16.00 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi
16.00-19.00 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: amaro Il descrittore amaro e la sua caratterizzazione analitica
<i>7° incontro</i>
14.00-17.00 L'etichettatura degli oli di oliva. Normativa nazionale e comunitaria. Gli oli a DOP ed IGP. Normativa nazionale e comunitaria sugli oli Biologici. Commercializzazione e marketing.
17.00-18.30 Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva
18.30-19.00 Valutazione del corso