

L'Associazione C.A.P.O.L. (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina) nasce nel 2005 con la prerogativa e la mission di valutare la qualità dell'olio, seguendo una specifica metodologia analitica standardizzata (Panel Test) che prevede l'integrazione di metodi tecnico-analitici e sensoriali. Nello specifico, l'attività di assaggio professionale, ampiamente normata dal Consiglio Oleico Internazionale (C.O.I.), viene condotta da un gruppo di assaggiatori selezionati, attraverso l'esame organolettico, che valuta i pregi e i difetti di un olio sulla base delle sue caratteristiche olfattive e di gusto. All'associazione possono aderire oltre agli iscritti nell'Elenco Nazionale di Tecnici Esperti degli Oli di Oliva, tutti coloro che sono in possesso dell'attestato di partecipazione ai corsi di assaggiatori, così come disciplinato dal Regolamento (CEE) 2568/91. In quindici anni di attività l'Associazione C.A.P.O.L. ha valutato circa 6.000 campioni di olio.

Da sottolineare che l'olio extra vergine d'oliva non esprime solo la sua qualità alimentare e organolettica ma è anche espressione di un territorio con la sua cultura, le sue tradizioni ed il suo paesaggio. Gli olivi delle nostre colline sono tra i più antichi componenti del paesaggio rurale e offrono una straordinaria visione d'insieme. Nei produttori dell'olio extra vergine d'oliva delle nostre colline è sempre maggiore la percezione che questo paesaggio rappresenti un valore aggiunto alla qualità dell'olio e quindi può diventare produzione di ricchezza, invertendo la tendenza, in atto da anni, di abbandonare gli oliveti; anche a questo scopo è nata il CAPOL.

Inoltre, come da Statuto, l'Associazione svolge le seguenti attività:

- Partecipare attivamente alla caratterizzazione e tipizzazione degli olii d'oliva vergine sia dal punto di vista dell'analisi sensoriale che di quella chimico-fisica, collaborando con gli Uffici Regionali preposti, con le Camere di Commercio, la Provincia, i Comuni, Organizzazione dei produttori, Cooperative, Consorzi di produzione e tutela e le Associazioni dei Produttori;
- la valorizzazione e tutela della qualità e tipicità dell'olio extra vergine e delle olive da mensa;
- promuovere ed organizzare corsi di formazione per assaggiatori;
- la costituzione di un "Panel" di assaggiatori in grado di eseguire sia esami organolettici che analisi sensoriali degli olii di oliva vergine e delle olive da mensa;

- indire concorsi e/o gare in proprio o per conto degli Enti e dei privati sopra indicati, al fine di contribuire alla valorizzazione delle produzioni olivicole ed in particolare delle colline pontine;
- indagini annuali per il rilevamento della qualità dell'olio extra vergine di oliva e delle olive da tavola secondo programmi di controllo, inseriti nel Piano Regionale di tutela degli alimenti.

Il Capol nasce nel 2005 come comitato nell'ambito dell'ASPOL, su iniziativa di alcuni assaggiatori iscritti nell'elenco nazionale articolato su base regionale, ma anche di tecnici esperti degli oli di oliva vergine, funzionari regionali, tecnici dell'ASPOL ed agronomi esperti del settore olivicolo; operatori di diversa provenienza ed interessi ma tutti estimatori del buon olio extravergine di oliva.

Nel Maggio 2006, considerato l'elevato numero delle richieste di analisi ed il vivo interesse dei produttori, frantoiani e consumatori, il Capol si

costituisce come associazione "Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina".

L'olio di oliva è il primo prodotto alimentare per cui l'analisi sensoriale basata sul sistema del "Panel Test", costituisce una discriminante merceologica, per questo è stata fondamentale la costituzione di un panel riconosciuto di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche

organolettiche degli oli extravergini di oliva di cui all'art. 4 del Reg.(CEE) n. 2568/91.

Questo panel di assaggiatori dell'olio extravergine d'oliva della Provincia di Latina risulta quanto mai importante anche in considerazione della recente costituzione del Consorzio di tutela della Denominazione d'Origine Protetta (Dop) "Colline Pontine".

L'Associazione in sodalizio con la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori (LILT) – Sezione di Latina – partecipa alle iniziative volte a fornire le molteplici proprietà benefiche per l'organismo umano dell'olio extravergine d'oliva.

Inoltre, l'associazione collabora con:

- il Dipartimento di scienze e biotecnologie medico-chirurgiche del Polo di Latina dell'Università La Sapienza di Roma con la quale è stata condotta una ricerca per valutare l'effetto sulle cellule tumorali dell'estratto di polifenoli della cultivar "itrana";
- il Dipartimento di scienze economico-estimative e degli alimenti, sezione di tecnologie e biotecnologie degli alimenti dell'Università degli Studi di Perugia.

