

Verona, 13 LUGLIO 2023

Spett.le

PARTECIPANTE CORSO DI
ASSAGGIO OLIO DI OLIVA
Loro Sede

Oggetto: realizzazione delle **sedute di assaggio ufficiali** per l'iscrizione nell'Elenco nazionale assaggiatori olio di oliva e il mantenimento iscrizione albo come da Decreto 07/10/2021 art. 4 comma 10.

Per presentare la domanda di iscrizione nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini presso la regione di residenza e per il mantenimento dell'iscrizione all'albo come da Decreto 07/10/2021 art. 4 comma 10 è indispensabile aver conseguito:

- **PER ISCRIZIONE ELENCO NAZIONALE DEI TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI:**
 - "l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio di olio d'oliva" secondo i criteri stabiliti dal Decreto del Ministero per le Politiche Agricole del 18 giugno 2014 conseguito con la frequenza e il positivo superamento di un corso per assaggiatori della durata minimo di 40 ore;
 - **attestati rilasciati da capi panel**, di cui all'art. 3, comma 7, che comprovino la partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento, ad **almeno 20 giornate di assaggio**, tenute nei due anni precedenti la data di presentazione della domanda, comprendenti ognuna almeno due sedute con tre campioni di olio in valutazione.
- **PER IL MANTENIMENTO DELL'ISCRIZIONE ELENCO NAZIONALE DEI TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI COME DA DECRETO 07/10/2012 ART. 4 COMMA 10:**
 - **attestati rilasciati da capi panel**, di cui all'art. 3, comma 7 del D.M. 7 ottobre 2021, che comprovino la partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/1991, ad **almeno 10 giornate di assaggio**, comprendenti ognuna almeno due sedute con tre campioni di olio in valutazione; tali sedute devono essere state svolte in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'Allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/91.

L'AIPO, nell'ambito delle proprie attività, organizza le sedute di assaggio ufficiali unitamente alla dott.ssa Orietta Pavan, Capo Panel e presidente del Comitato di Assaggio Professionale dell'AIPO riconosciuto dal Masaf. In base al Decreto Ministeriale le sedute dovranno svolgersi in giornate diverse con almeno 3 tipologie di oli assaggiati per seduta.

Il calendario delle sedute per il 2023 è:

- | | | | | |
|--------------------------|---------------|-----------|-----------|-----------|
| • Settembre 2023: | giorni | 12 | 19 | 26 |
| • Ottobre 2023: | giorni | 03 | | |
| • Novembre 2023: | giorni | 21 | 28 | |
| • Dicembre 2023: | giorni | 05 | 12 | |

La sede sarà presso l'AIPO, in Viale del Lavoro 52 a Verona, presso la sala allestita al 2° piano, l'orario sarà dalle ore 17:30 alle ore 18:30.

Il costo complessivo (*organizzazione corso, compenso Capo panel, sala assaggio, materiale di consumo, oli degustati, moduli*) è stato valutato in € 30,00 a seduta (IVA esclusa).

Per ulteriori informazioni si prega contattare l'ufficio (Tel +39 045 8678260 Fax +39 045 8034468).

Al termine del corso saranno consegnate le dichiarazioni di avvenuta esecuzione delle sedute di assaggio a firma del Capo Panel dott.ssa Orietta Pavan.

Cordiali saluti.

Il Presidente
Albino PEZZINI

