

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE PER I CANDIDATI

CORSI PER ASSAGGIATORI DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA (Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021)

MODALITA' SVOLGIMENTO DEL CORSO

Il Corso è realizzato ai sensi delle vigenti normative nazionali (Art. 2 del Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021) e nel rispetto delle normative internazionali Reg.UE-2022-2104 e Reg.UE-2022-2105 che sostituiscono e abrogano l'All. XII del Reg. (CEE) 2568/91 e nel rispetto delle norme COI/T.20/Doc. n. 15.

1. I corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini possono essere effettuati da Enti e da Organismi pubblici e privati, previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonoma nel cui territorio si effettuerà il corso.
2. La Regione o la Provincia autonoma di cui al comma 1, rilascia l'autorizzazione a condizione che:
 - a) il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma sia un capo panel di cui all'art. 3, comma 7, che opera in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, riconosciuto ai sensi dell'art. 5;
 - b) nel programma del corso siano previste:
 - 1) le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);
 - 2) almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili, che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista;
 - 3) le seguenti materie: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;
 - 4) almeno 35 ore di attività formativa.

ATTESTATO DI FREQUENZA E DI IDONEITA' FISIOLGICA ALL'ASSAGGIO

Ai sensi dell'art. 2 del Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021, a tutti i partecipanti sarà rilasciato, a firma del Capo Panel - Responsabile del Corso, Attestato di Frequenza e agli idonei Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini ed Extravergini di Oliva.

Lo stesso permetterà, dopo la partecipazione a 20 sedute di assaggio svolte, entro i 24 mesi precedenti la presentazione della domanda, l'iscrizione all'Elenco nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini (secondo l'art. 4 del Decreto), istituito con la Legge 3 agosto 1998 n. 313.

Il Corso è svolto secondo le disposizioni nazionali e comunque ai sensi della normativa UE e le disposizioni del C.O.I..

La validità dell'Attestato di Idoneità Fisiologica, rilasciato ai partecipanti di altri paesi UE o cittadini italiani che vorranno operare all'estero, è comunque subordinata all'accettazione da parte delle autorità degli stati medesimi.

GESTIONE DEL CORSO E DOCENTI

Il Corso, organizzato da O.L.E.A in collaborazione con l'I.I.S. A. Cecchi di Pesaro, l'Azienda Perialisi Circular Thinking e l'Associazione Viandanti dei Sapori, si svolgerà nel rispetto della normativa nazionale e internazionale in vigore e sarà tenuto da docenti di fama nazionale e internazionale e da esperti OLEA.

Ai partecipanti sarà consegnato il materiale didattico consistente nel libro "OLEA - l'olivo e l'olio" e le dispense informatiche dei docenti, in italiano.

SEDUTE DI ASSAGGIO E ISCRIZIONE ELENCO NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI

Per gli idonei al Corso, O.L.E.A. darà la possibilità di svolgere presso le sedi e le date che comunicherà tramite il proprio sito web, le Sedute di Assaggio previste dall'art. 4 del Decreto Mipaaf 7 ottobre 2021, per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di Oliva, istituito con la Legge 3 agosto 1998 n. 313 e la possibilità di approfondire la preparazione, con incontri e sedute di addestramento.

INFORMAZIONI E RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI

Considerando l'impegno che comportano le lezioni e le prove giornaliere indicate nel programma, si consiglia ai partecipanti di attenersi ai seguenti principi basilari:

- a) Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino o birra, cibi piccanti o eccessivamente saporiti ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove.
- b) Limitare o evitare l'utilizzo di cosmetici, dopobarba o profumi di una certa intensità, al fine di evitare disturbi o interferenze olfattive a se e agli altri partecipanti.
- c) Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.
- d) Evitare, nel corso delle lezioni teoriche o delle prove, l'utilizzo e/o fare squillare il telefonino, al fine di non disturbare le lezioni o la concentrazione dei colleghi e docenti.
- d) Comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfatto gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.