

Alla Regione Toscana
Giunta regionale
Direzione agricoltura e sviluppo rurale
Settore produzioni agricole, vegetali e
zootecniche. Promozione
pec: regionetoscana@postacert.toscana.it

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

DICHIARAZIONE ESITI SVOLGIMENTO CORSO

(la dichiarazione deve pervenire alla Regione Toscana entro 30 giorni dalla data di termine del corso)

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a a _____, Provincia di _____,
il _____, residente in _____,
via/piazza _____, n. _____,
nella sua qualità di legale rappresentante dell'organismo/organizzazione/ente
_____ (1),
con sede legale nel Comune di _____,
Provincia di _____, via /piazza _____, n. _____,
C.F. o partita IVA _____, tel. _____, fax _____,
e-mail _____, indirizzo PEC _____;

DICHIARA

- che il corso per assaggiatori di olio di oliva autorizzato dalla Regione Toscana con decreto
dirigenziale n. _____ del _____, si è svolto presso _____
_____ (sede del corso),
Comune di _____, Provincia di _____,
via/piazza _____, n. _____, tel. _____ fax _____,
dal _____ (data di inizio del corso), al _____ (data di termine del corso), con una durata
complessiva pari a _____ ore;

- di aver designato, con atto n. _____, del _____, quale responsabile del corso il Sig./Sig.ra

nato/a a _____, Provincia di _____,
il _____, residente in _____,
via/piazza _____, n. _____,
C.F. _____, tel. _____ cell _____,
fax _____, e-mail _____;

capo panel in possesso di attestato di idoneità conseguito al termine di un corso autorizzato dal Mipaaf rilasciato il _____ e responsabile del comitato di assaggiatori denominato _____ riconosciuto dal Mipaaf con Decreto _____ ;

- che hanno partecipato al corso complessivamente n. ____ soggetti, dei quali, n. ____ hanno conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, avendo frequentato il corso e superato le prove selettive (2);
- che sono state rispettate tutte le condizioni prescritte nel provvedimento di autorizzazione della Regione Toscana (rilasciata con decreto dirigenziale n. ____ del _____).

Data _____

FIRMA

(1) Ragione sociale o denominazione dell'organismo organizzatore del corso.

(2) I discendenti devono aver frequentato tutte le ore calendarizzate dall'organismo/organizzazione/ente richiedente.

Documentazione da allegare alla dichiarazione:

1 – Calendario di svolgimento del corso con indicazione delle date e degli orari di effettiva realizzazione:

- o delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 4 serie di prove per ognuno dei 4 attributi indicati dal documento COI/T.20/Doc. N. 14 (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro); tali attributi possono essere sostituiti con altri, in particolare ciascuno dei difetti (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido) può essere sostituito con un altro dei difetti principali di cui al punto 3.1 dell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991 (muffa, olive gelate) e l'attributo "amaro" può essere sostituito con l'attributo "fruttato";
- o di almeno 4 prove pratiche, svolte in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'Allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991, 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 nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91;
- o delle lezioni sulle materie di base del comparto: 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, specificando gli argomenti trattati, i nominativi dei docenti e i loro titoli di qualificazione.

Occorre evidenziare e motivare le variazioni rispetto al programma allegato alla domanda di autorizzazione.

2 – Relazione sottoscritta dal capo panel responsabile del corso contenente una descrizione dello svolgimento dei lavori (evidenziando eventuali problematiche verificatesi), una valutazione sui risultati conseguiti in rapporto agli obiettivi prefissati e dalla quale risulti che le 16 prove selettive sui quattro attributi previsti, ripetuti per quattro volte, si sono svolte conformemente alla metodologia stabilita nell'allegato XII al Reg. CEE n. 2568/91 e che le 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 nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91, si sono svolte in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'Allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991.

3 – Elenco completo dei partecipanti al corso con l'indicazione di coloro che hanno conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva.

4 – Una copia completa della documentazione e del materiale didattico distribuito ai partecipanti durante il corso.