



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Verona, 12 gennaio 2015
Prot.: 28/2015

Ill.mi Sig.
OPERATORI IN INDIRIZZO
Loro Sede

Oggetto: corso ufficiale per aspiranti assaggiatori olio di oliva.

L'Aipo organizza un corso formativo per l'ottenimento del "**Certificato di Idoneità fisiologica all'assaggio di oli d'oliva vergini ed extra vergini**" riconosciuto dalla Regione Veneto con Decreto Dirigenziale.

Le modalità formative marcheranno conoscenze di base su produzione e controllo qualitativo degli oli.

La didattica si attuerà, invece, con sessioni teorico/specialistiche e assaggi oli per un totale di 36 ore, pianificate secondo l'allegato programma.

I partecipanti apprenderanno i fondamenti della tecnica di valutazione organolettica degli oli di oliva, conformemente alle attuali direttive di settore e particolare attenzione sarà data al riconoscimento dei fondamentali pregi/difetti.

Al termine, dopo il superamento di quattro prove selettive (attribuite agli accertamenti dei sentori di rancido, avvinato, riscaldamento e amaro), sarà rilasciato il Diploma di partecipazione (per coloro che hanno frequentato almeno il 90% delle lezioni) e il Certificato di Idoneità fisiologica all'assaggio, uno dei requisiti per l'iscrizione nell'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini e extra vergini.

Ai partecipanti al corso vengono riconosciuti:

- **crediti formativi professionali** ai sensi del programma di formazione permanente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Verona
- **crediti formativi professionali** ai sensi del programma di formazione permanente del Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Verona e provincia.

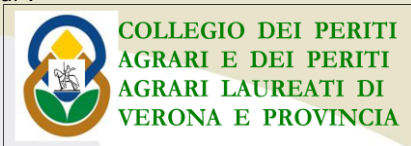
Considerato che il corso prevede un massimo di 25 tirocinanti, si prega di segnalare il proprio interesse **entro e non oltre venerdì 06 febbraio 2015** e, qualora non si raggiungesse l'ammesso numero, il corso non sarà attivato.

La sede delle lezioni sarà in Verona, Viale del Lavoro al civico 52 - II° piano, domicilio dell'AIPO.

L'onere a partecipante è stato quantificato in € 1.200,00 (millediecentoeuro); tuttavia il Consiglio di Amministrazione dell'AIPO, al fine di promuovere la preparazione olivicola e olearia, ha deliberato un proprio apporto finanziario tale da ridurre la quota ad iscritto a € 750,00 (settecentocinquantaeuro)+ IVA di legge.

Per coloro che lo desiderano, presso la segreteria del corso, è possibile avere informazioni su convenzioni speciali con hotel e ristoranti a breve distanza dal centro di Verona e dalla sede del corso.

Con il patrocinio di :



Il Presidente
Albino PEZZINI

Per maggiori informazioni si prega di contattare il numero telefonico +390458678260 fax +390458034468 dal lunedì al venerdì - ore 09,00 alle ore 12,30.

AIPO Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale Del Lavoro, 52 - 37135 Verona ITALY - Tel. 045.8678260 - Fax 045.8034468 - Part. IVA 0259306 023 5 - C.F. 0136794 023 4
info@aipoverona.it - www.aipoverona.it



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

25 febbraio 2015 – 06 marzo 2015

| | |
|----------------------------------|--|
| Periodo di svolgimento: | Febbraio/marzo 2015 |
| Sede Corso: | A.I.P.O. – Associazione Interregionale Produttori Olivicoli Viale Del Lavoro 52 – 37135 Verona |
| Durata corso: | 36 ore |
| Orario corso: | Mattina: dalle ore 09,00 alle ore 13.00 Pomeriggio: dalle ore 14.00 alle ore 18.00 |
| Contatti: | Tel. +39 045 8678260 Fax +39 045 8034468 Mail: info@aipoverona.it |
| Tutor: | Enzo Gambin – Direttore AIPÒ – enzo.gambin@aipoverona.it |
| Organizzazione: | Antonio Volani – antonio.volani@aipoverona.it Sonia Ziviani – sonia.ziviani@aipoverona.it Roberta Ruggeri - roberta.ruggeri@aipoverona.it |
| Capo Panel: | Orietta Pavan – Agronomo libero professionista |
| Attestati: | Attestato di partecipazione e Certificato di Idoneità fisiologica all'assaggio * (a seguito superamento prove). <i>* Uno dei requisiti per iscrizione a Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergine</i> |
| Obiettivo corso: | Apprendere i fondamenti della tecnica di valutazione organolettica degli oli di oliva, conformemente alle attuali direttive di settore, e, particolare attenzione, sarà data al riconoscimento dei fondamentali pregi/difetti. |
| Quota di partecipazione: | € 750,00 + IVA di legge |
| La quota comprende: | <ul style="list-style-type: none">• Corso;• Assaggi di oli d'oliva di provenienza nazionale e internazionale;• Materiale didattico;• crediti formativi professionali ai sensi del programma di formazione permanente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Verona• crediti formativi professionali ai sensi del programma di formazione permanente del Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Verona e provincia.• Ricevere per un anno il periodico "OLIVO" emesso ogni settimana;• Usufruire dei servizi dell'Associazione alle stesse condizioni riservate agli associati |
| Normativa di riferimento: | Reg. (CEE) n. 2568/91; Decreto Mipaaf del 18 giugno 2014; Regione Veneto - D.G.R. 2330 del 09/12/2014 Norme stabilite dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale) |

CALENDARIO LEZIONI

| DATA | ORARIO | ORE | DOCENTE | ARGOMENTO |
|------------|---------------------------|-----|--|--|
| 25/02/2015 | Dalle 09.00 Alle 13.00 | 4 | Enzo Gambin Orietta Pavan Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani | <p>Registrazione partecipanti</p> <p>Introduzione al corso Presentazione del corso e degli intenti</p> <p>L'analisi sensoriale e l'assaggio-psicofisiologico al gusto ed all'olfatto Elementi di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. La percezione sensoriale. Il concetto di soglia. Le cause degli errori e possibili rimedi</p> <p>La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva Introduzione alla tecnica dell'assaggio</p> <p>Panel Test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T. 20 Panel Test – Reg. CE 2568/91 Metodo CEE All. XII – Metodo COI T.20 nr. 15/ rev. 2 e Metodo COI T. 22 AP1. Descrizione del metodo di analisi ufficiale - Selezione dei candidati – Costituzione di un panel – Prova pratica di compilazione delle schede</p> <p>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio di alcuni oli</p> |
| 25/02/2015 | Dalle 14.00 Alle 18.00 | 4 | Enzo Gambin Antonio Volani Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani | <p>Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva e loro analisi Caratteristiche fisico-chimiche degli oli di oliva</p> <p>Metodi di controllo Metodi di controllo: descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi, strumenti; nuove frontiere. Standardizzazione delle metodologie di controllo</p> <p>Standardizzazione delle metodologie di controllo Livello di standardizzazione nazionale europeo</p> <p>Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva Raccolta e conservazione delle olive, le fasi per l'estrazione dell'olio, le diverse tecnologie per l'estrazione dell'olio loro pregi e difetti e ottimizzazione degli impianti</p> <p>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio di alcuni oli</p> |
| 26/02/2015 | Dalle 09.00 Alle 13.00 | 4 | Orietta Pavan Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani | <p>Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario</p> <p>Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini</p> <p>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio di alcuni oli</p> |
| 26/02/2015 | Dalle 14.00 Alle 18.00 | 4 | Enzo Gambin Antonio | <p>Classificazione e normativa dell'olio di oliva Normativa CE: confezionamento ed etichettatura degli oli vergini di oliva, norme di confezionamento ed etichettatura del prodotto. La tutela del consumatore. Le frodi attuali e quelle del passato nel settore degli oli vergini di olive. Le sanzioni amministrative e penali</p> <p>La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle</p> |

| | | | | |
|------------|---------------------------|---|-----------------------------------|---|
| | | | Volani | caratteristiche organolettiche Principali tecniche agronomiche di coltivazione. Caratteristiche delle Cultivar coltivate in Veneto e loro influenza sul profilo sensoriale degli oli. |
| | | | Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani | Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio di alcuni oli |
| 04/03/2015 | Dalle 09.00 Alle 13.00 | 4 | Antonio Volani | Classificazione e normativa dell'olio di oliva La normativa nazionale e comunitaria sulla valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a denominazione di origine protetta. Assaggio di alcuni oli |
| | | | Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani | Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio di alcuni oli |
| 04/03/2015 | Dalle 14.00 Alle 18.00 | 4 | Orietta Pavan | 1ª Prova selettiva di base Prima prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di Rancido , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie |
| 05/03/2015 | Dalle 09.00 Alle 13.00 | 4 | Orietta Pavan | 2ª Prova selettiva di base Seconda prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di Avvinato , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie |
| 05/03/2015 | Dalle 14.00 Alle 18.00 | 4 | Orietta Pavan | 3ª Prova selettiva di base Terza prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di Amaro , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie |
| 06/03/2015 | Dalle 09.00 Alle 13.00 | 4 | Orietta Pavan | 4ª Prova selettiva di base Quarta prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di Riscaldo , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie |
| | | | Enzo Gambin | Consegna attestati di partecipazione – Chiusura lavori Consegna attestati di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva |

P.S. : le date e gli orari potranno subire delle modifiche che verranno tempestivamente comunicate ai partecipanti del corso.



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

CORSO ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

(da compilare in stampatello, macchina da scrivere o computer)

| | | |
|--|-------------------|----------------------|
| Il sottoscritto/a (cognome e nome) _____ | | |
| nato a _____ | il ____/____/____ | |
| nella qualità di: (Titolare, Rappresentante legale, ecc) _____ | | |
| dell'Azienda _____ | Cap _____ | Città _____ |
| Via _____ | n. _____ | Partita IVA _____ |
| Titolo di Studio _____ | | Codice fiscale _____ |
| Telefono _____ | Fax _____ | E-mail _____ |

CHIEDE

di poter partecipare al “**Corso Tecnico per aspiranti Assaggiatori Olio d’Oliva**” organizzato dall’AIPO.

Il Sottoscritto, si impegna al pagamento del contributo delle spese di organizzazione del corso (comprende: lezione – materiale didattico – degustazione oli) nella misura di € 750,00 + IVA di legge (€ 915,00 compreso IVA). Allega, inoltre, la ricevuta di versamento della quota di iscrizione. L’allegato 1 fa parte integrante della domanda di partecipazione.

Se d’interesse, è possibile prenota l’acquisto dei bicchieri di assaggio dell’olio di oliva utilizzati dai panel ufficiali
(*apporte una X*):

- _____ n. 6 bicchieri € 24,00
- _____ n. 4 bicchieri € 20,00
- _____ n. 2 bicchieri € 12,00
- _____ n. 1 bicchiere € 7,00

Il presente coupon, compilato in ogni sua parte e sottoscritto, va inviato tramite:

Fax: +39 045 8034468

e-Mail: info@aipoverona.it

Posta: A.I.P.O. - Viale del Lavoro 52 - 37135 Verona

Note: La domanda di partecipazione s’intenderà perfezionata nel momento in cui l’AIPO darà conferma di avvenuta accettazione.

IL DICHIARANTE

Data _____

SPAZIO RISERVATO ALLA SEGRETERIA DEL CORSO

Arrivato in data _____ a mezzo _____

AIPO Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale Del Lavoro, 52 - 37135 Verona ITALY - Tel. 045.8678260 - Fax 045.8034468 - Part. IVA 0259306 023 5 - C.F. 0136794 023 4
info@aipoverona.it - www.aipoverona.it



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Allegato 1

Quota di partecipazione e modalità di pagamento:

La quota di partecipazione è fissata in € 750,00 (settecentocinquantaeuro) + IVA di legge. Il pagamento dovrà essere effettuato all'atto dell'iscrizione tramite bonifico bancario intestato a A.I.P.O. – Associazione interregionale Produttori Olivicoli – Cassa di Risparmio del Veneto Agenzia Vicolo Ghiaia n. 9 - Verona

IBAN: IT94 S062 2511 7071 0000 0012 908 SWIFT BIC: IBSPIT2P

Tempi e modi di recesso:

E' possibile richiedere la restituzione della quota di iscrizione versata se il recesso avviene entro 7 giorni solari precedenti l'inizio del corso. Dopo tale termine non è previsto alcun rimborso e l'importo verrà fatturato. E' comunque prevista la sostituzione del partecipante con altra persona oppure partecipare all'edizione successiva del corso.

Variazione di programma:

L'AIPÓ si riserva la facoltà di modificare il programma; rinviare o annullare il corso programmato dando comunicazione via fax o e-mail ai partecipanti entro quattro giorni lavorativi prima della data di inizio corso; in questo caso l'AIPÓ si obbliga a provvedere al solo rimborso dell'importo ricevuto senza ulteriori oneri.

L'AIPÓ si riserva la facoltà di modificare il programma/sede del corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale per esigenze organizzative del corso stesso.

Foro competente:

Il Foro esclusivo competente per l'interpretazione ed esecuzione del contratto è quello di Verona.

Privacy:

Il/La Sottoscritto/a dichiara di aver ricevuto dall'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli con sede in Verona, Viale del Lavoro 52 - l'informativa sul trattamento e utilizzazione dei propri dati personali, ai sensi dell'art. 10 e di ogni altra norma della legge n. 675/96 e successive modifiche.

In particolare il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza dei diritti spettanti ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 nonché delle modalità del trattamento e delle finalità cui sono destinati i dati.

IL DICHIARANTE

Data _____

SPAZIO RISERVATO ALLA SEGRETERIA DEL CORSO

Arrivato in data _____ a mezzo _____

AIPÓ Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale Del Lavoro, 52 - 37135 Verona ITALY - Tel. 045.8678260 - Fax 045.8034468 - Part. IVA 0259306 023 5 - C.F. 0136794 023 4
info@aipoverona.it - www.aipoverona.it