



Ordine  
dei Dottori Agronomi e  
dei Dottori Forestali  
della Provincia di Bari

Prot. 76/2015

Bari, 18/05/2015

Agli iscritti

**OGGETTO: Evento formativo “Corso tecnico per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini”**

Collega,

l'Ordine sta organizzando un corso per "assaggiatori di oli di oliva vergini di I livello", tenuto da esperti del settore.

Per poter garantire una sede di svolgimento adeguata al numero di partecipanti, si invitano gli interessati a dare la propria disponibilità via mail all'indirizzo [info@agronomiforestali.it](mailto:info@agronomiforestali.it) entro e non oltre il **05 giugno 2015**.

Sede e date saranno concordate con i colleghi che avranno inviato la propria adesione.

Il costo previsto per la partecipazione, a parziale copertura dei costi, è di € 100,00 per gli iscritti all'Ordine e di € 150,00 per i non iscritti.

Il corso prevede il riconoscimento di 4,5 crediti formativi professionali.

Distinti saluti

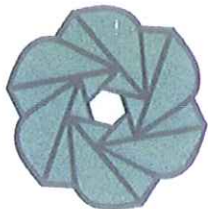
Il Presidente

  
Dott. Agr. Oronzo Antonio MILILLO



Si allega:

- programma di massima dell'evento.



*Ordine  
dei Dottori Agronomi e  
dei Dottori Forestali  
della Provincia di Bari*

**PROGRAMMA DI MASSIMA DELL'EVENTO FORMATIVO  
"CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI"**

La durata complessiva del corso è di 36 ore.

Esso si svilupperà in 6 pomeriggi e prevederà:

- prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, con almeno quattro serie di prove per gli attributi di: riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro;
- prove pratiche atte a far familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista dall'Allegato XII al regolamento(CE) n. 2568/91 e s.m.i.;
- materie inerenti ai 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.

Ai partecipanti che supereranno le prove selettive, verrà rilasciato a cura del Capo Panel responsabile del corso, un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine che costituisce un requisito indispensabile per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini; a tutti gli altri comunque verrà rilasciato un attestato di frequenza.