



Laboratorio Chimico
Merceologico

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio Firenze

LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO

Azienda Speciale della CCIAA di Firenze

Via Orcagna 70 - 50121 FIRENZE

tel. 055/674027 fax 055/671332

e-mail: lab.chimico@fi.camcom.it

Firenze, 20 maggio 2009

Al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
All'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Pescara
Alla Regione Toscana
All'ARSIA
All'Unioncamere Toscana
Alle Amministrazioni provinciali toscane
Alle Camere di Commercio toscane
Alle Organizzazioni professionali agricole e cooperative regionali
Alle Associazioni produttori olivicoli toscane
Ai Consorzi degli oli DOP e IGP toscani
Ai panel di assaggio degli oli di oliva riconosciuti in Toscana

- LORO SEDI -

PROT.

Oggetto: CORSO CAPI PANEL

Si informa che l'Unioncamere Toscana, in collaborazione con Regione Toscana e ARSIA organizza un corso per conseguire l'attestato di idoneità di Capo – Panel ai sensi del Reg. (CEE) 2568/91 e successive modifiche e/o integrazioni e del Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali 30 luglio 2003.

Il corso, la cui realizzazione è stata affidata a questo Laboratorio, attribuisce ai partecipanti la qualifica di Capo – Panel per l'esame organolettico degli oli di oliva. Per l'organizzazione del corso Unioncamere Toscana ha provveduto, in base a quanto previsto dal Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali 30 luglio 2003, ad inoltrare, in data 11 marzo 2009, formale richiesta di autorizzazione al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali per il tramite dell'Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Pescara. Si fa presente che il programma del corso potrà subire eventuali variazioni in base agli esiti della procedura di autorizzazione di cui sopra.

1) **SEDE E CALENDARIO DEL CORSO**

La sede è ubicata a Firenze, presso il Laboratorio Chimico Merceologico Az. Spec. CCIAA Firenze - Via Orcagna, 68/70; le lezioni avranno luogo dalle ore 9.00 alle ore 18.00 nei giorni di Lunedì, Martedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì, dal 6 al 10 Luglio 2009, secondo il programma riportato in allegato "A".

2) **REQUISITI DI ACCESSO**

Possono presentare domanda di partecipazione al corso gli iscritti nell'elenco nazionale dei tecnici e/o esperti assaggiatori di olio di oliva con almeno tre anni di attività nell'ambito di un panel riconosciuto a livello nazionale con apposito provvedimento ministeriale. Tale attività deve essere comprovata da una dichiarazione sottoscritta dal capo – panel del gruppo di assaggio presso il quale l'assaggiatore ha prestato la propria collaborazione.

3) QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 300,00 + IVA 20% da versare direttamente al Laboratorio, a titolo di compartecipazione finanziaria alle spese. Il versamento dovrà essere effettuato solo dopo la comunicazione di avvenuta accettazione della domanda.

4) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande di partecipazione dovranno essere inviate al Laboratorio mediante raccomandata A.R. entro e non oltre il giorno 20 Giugno 2009, (farà fede la data del timbro postale), oppure recapitate a mano al Laboratorio medesimo entro la stessa data, utilizzando il modulo allegato "B", corredato dalla documentazione comprovante i tre anni di attività di cui al punto n°2 (allegato "C").

5) CRITERI DI SELEZIONE

Qualora le domande pervenute siano in numero superiore a 20 sarà effettuata una selezione sulla base dei seguenti criteri, in ordine di priorità:

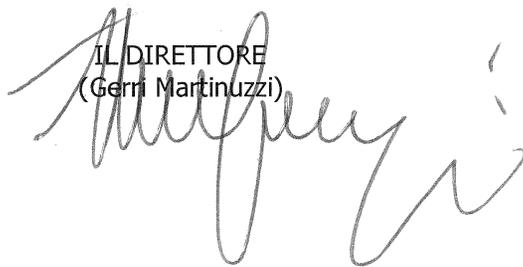
- ✓ residenza in Toscana;
- ✓ ripartizione equilibrata per provincia in base al numero di assaggiatori iscritti nell'elenco nazionale dei tecnici e/o esperti assaggiatori di olio di oliva e in base alle esigenze di costituire nuovi panel di assaggiatori, laddove necessari, o di assicurare il ricambio nei panel già operanti;
- ✓ preferenza per titolo di studio attinente alla materia;
- ✓ età, (ovvero precedenza ai candidati con età inferiore).

La selezione sarà effettuata da un gruppo di lavoro composto da un rappresentante della Regione Toscana, dell'ARSIA e dell' Unioncamere Toscana.

Per ogni ulteriore informazione gli interessati potranno rivolgersi alla segreteria operativa del corso presso il Laboratorio (Tel. 055 674027 con orario 13.30 / 17.30 da Lunedì a Venerdì).

Si prega di assicurare la massima diffusione della presente presso tutti i soggetti interessati.

IL DIRETTORE
(Geri Martinuzzi)



**CORSO CAPI PANEL PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA
DEGLI OLI DI OLIVA**

REGOLAMENTO U.E. 2568/91 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI;

SEDE DEL CORSO: presso Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Firenze, Via Orcagna n. 70, tel. 055/674027, fax 055/671332

DURATA DEL CORSO: 40 ore

ORARIO: 9.00-13.00/14.00-18.00

CALENDARIO: dal 6 al 10 Luglio 2009

NUMERO PARTECIPANTI: min 10 persone, max 20 persone

REQUISITI DI ACCESSO:

- 1) Iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici e/o esperti assaggiatori di olio di oliva.
- 2) Dichiarazione di un capo-panel responsabile di un Panel riconosciuto a livello nazionale con atto ministeriale, che comprovi 3 anni di attività

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE: € 300,00 + IVA 20%

PROGRAMMA DEL CORSO:

GIORNO		DESCRIZIONE
Lunedì 6 luglio 2009	Ore 09.00/9.30 Ore 09.30/10.30 Ore 10.30/13.00 Ore 13.00/14.00 Ore 14.00/18.00	- Accoglienza dei partecipanti - Scopi ed obiettivi del corso (M.Pasquini) - Gestione risorse umane - Comunicazione e leadership (C.Sansavini) - Pausa pranzo - Approfondimenti su agronomia, olivicoltura, tecniche di raccolta delle olive, tecniche di estrazione dell'olio e di conservazione (M.Mugelli)
Martedì 7 luglio 2009	Ore 9.00/13.00 Ore 13.00/14.00 Ore 14.00/16.00 Ore 16.00/18.00	- Comunicazione e leadership (c.Sansavini) - Pausa pranzo - L'analisi sensoriale - definizione ed obiettivi, organi delle percezioni gustative, olfattive e tattili; misura delle percezioni sensoriali. Le diverse prove sensoriali normalizzate (M.R.Mucciarella) - La selezione degli assaggiatori - metodologia per la determinazione della soglia media di percezione degli attributi da parte dei candidati al panel e relative prove pratiche. (M.R.Mucciarella)
Mercoledì 8 luglio 2009	Ore 9.00/11,00 Ore 11,00/13,00 Ore 13.00/14.00	- Attributi negativi e positivi dell'olio e loro origine, vocabolario e definizioni (M.R.Mucciarella) - Il metodo COI per la valutazione organolettica dell'olio vergine d'oliva; funzioni del capo panel, selezione degli assaggiatori, soglia media, addestramento del Panel. (M.R.Mucciarella) - Pausa pranzo

	Ore 14.00/16.00	- Influenza delle tecniche di estrazione sulla qualità dell' olio extravergine d' oliva (M.Mugelli)
	Ore 16.00/18.00	- Prove pratiche su oli estratti con differenti tecniche (M. Mugelli)
Giovedì 8 luglio 2009	Ore 9.00/11.00	- Legislazione comunitaria e nazionale (L.Zoppi)
	Ore 11.00/13.00	- La normalizzazione delle condizioni fisiche dell' analisi sensoriale; le norme COI (G.Simiani)
	Ore 13.00/14.00	- Pausa pranzo
	Ore 14.00/18.00	- Prove pratiche di selezione degli assaggiatori . (G.Simiani)
Venerdì 10 luglio 2009	Ore 9.00/11.00	- Metodologia statistica- valutazione statistica delle prove pratiche di valutazione organolettica degli oli. (A.Giomo)
	Ore 11.00/13.00	- Metodo COI per la valutazione organolettica dell' olio di oliva extravergine (A.Giomo)
	Ore 13.00/14.00	- Pausa pranzo
	Ore 14.00/16.00	- Composizione e controllo analitico degli oli di oliva. (C.Cherubini)
	Ore 16.00/18.00	- Valutazione finale e consegna attestati.

Al Laboratorio Chimico Merceologico
Azienda Speciale CCIAA di Firenze
Via Orcagna, 70
50121 Firenze

Oggetto: domanda di partecipazione al corso per capi panel (Reg. CEE n. 2568/91)

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a _____, Provincia di _____

il _____, residente nel comune di _____

Provincia di _____ via/piazza _____ n. _____

Tel. _____ fax _____, e-mail _____

Codice fiscale _____

Recapito postale (se diverso dalla residenza) _____

DOMANDA

di partecipare al corso per capi panel organizzato dall'Unioncamere Toscana, in collaborazione con la Regione Toscana e con l'ARSIA, che si terrà a Firenze presso il Laboratorio Chimico Merceologico – Azienda speciale della Camera di commercio di Firenze in via Orcagna n. 70 dal 6 al 10 Luglio 2009.

A tal fine

DICHIARA

- di essere iscritto nell'elenco nazionale dei tecnici e/o esperti assaggiatori di olio di oliva (Legge 3 agosto 1998, n. 313), articolazione regionale _____ (indicare la Regione di iscrizione);

- di aver operato da almeno tre anni nell'ambito del seguente panel di assaggio operante presso _____
_____ (capo panel – nome e cognome _____);

- di possedere il seguente titolo di studio _____;

Di essere a conoscenza delle disposizioni relative al corso ed in particolare:

- che la partecipazione è subordinata al possesso del requisito dell'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici e/o esperti assaggiatori di olio di oliva, nonché del requisito di aver operato da almeno tre anni (comprovato da una dichiarazione sottoscritta dal capo panel del gruppo di assaggio presso il quale l'assaggiatore ha prestato la propria collaborazione, da allegare alla presente domanda);
- che, qualora le domande di partecipazione siano in numero superiore a 25 sarà effettuata, da un gruppo di lavoro composto da un rappresentante della Regione Toscana, dell'ARSIA e dell'Unioncamere Toscana, una selezione sulla base dei criteri predeterminati;
- che la partecipazione al corso è subordinata al versamento di una quota di partecipazione di € 300,00 + IVA 20% (da versare dopo la comunicazione di avvenuta accettazione della domanda);
- che, ai fini del conseguimento dell'attestato di idoneità, la frequenza del corso è obbligatoria, con un massimo di 4 ore di assenza (pari al 10% del totale);
- che il corso potrà non essere realizzato nel caso in cui le domande di partecipazione valide siano in numero inferiore a 10, ovvero in caso di diniego della prevista autorizzazione ministeriale;
- che il programma del corso potrà subire eventuali variazioni in base agli esiti della procedura di autorizzazione di cui sopra.

Data _____

FIRMA

INFORMATIVA PRIVACY

Si informa che, ai sensi del D.lgs. n.196 del 2003, i dati da Voi forniti potranno formare oggetto di trattamento in relazione allo svolgimento della nostra attività. I dati, il cui conferimento è obbligatorio per adempiere agli obblighi contrattuali e di legge, verranno trattati nel rispetto della normativa con il supporto di mezzi cartacei e/o informatici, comunque mediante strumenti idonei a garantire la sicurezza e la loro riservatezza. Il mancato conferimento dei dati verrà valutato in relazione all'importanza dei dati richiesti e non conferiti. I dati potranno essere comunicati in Italia e/o estero a: aziende interessate, professionisti e consulenti, Enti ed Uffici pubblici e privati, società di informazioni commerciali. Potrete in ogni momento esercitare i diritti di cui all' art.7 del D.lgs. n. 196 del 2003.

Titolare del trattamento dei dati è la scrivente azienda, Laboratorio Chimico Merceologico, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze (FI), Via Orcagna 70.

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a _____ Provincia di _____

il _____ residente nel comune di _____

Provincia di _____ via/piazza _____ n. _____

in qualità di capo del panel di assaggiatori operante presso _____

riconosciuto con Decreto Ministeriale n° _____ del _____

DICHIARA

che il Signor _____

ha operato da almeno tre anni nell'ambito dell'attività del panel di assaggiatori di cui sopra.

Data _____

FIRMA
