



Camera di Commercio
Parma



BMTI



Corso ufficiale per la formazione di

Capo Panel

Dei i comitati di assaggio degli oli d'oliva

ai sensi del D.M. 7 ottobre 2021

Unioncamere, Roma

13 - 14 - 15 - 16 - 17 Novembre 2023

SONO APERTE LE ISCRIZIONI
Sino ad esaurimento posti disponibili

WWW.FEDERQUALITY.ORG - WWW.BMTI.IT - WWW.PR.CAMCOM.IT



Camera di Commercio
Parma



BMTI



CORSO UFFICIALE PER LA FORMAZIONE DI CAPO PANEL DEI COMITATI DI ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI D'OLIVA

ai sensi del D.M. 7 ottobre 2021

13 - 14 -15 -16 -17 Novembre 2023

SONO APERTE LE CANDIDATURE PER L'ISCRIZIONE

*al corso ufficiale per Capo Panel degli oli d'oliva organizzato da BMTI-Borsa Merci
Telematica Italiana | Camera di Commercio e FederQuality di Parma*

Un corso ufficiale disciplinato dal disposto normativo di cui all'art. 3, comma 3, lettera f) del D.M. 7 ottobre 2021 e soggetto all'autorizzazione Ministeriale a fronte della presentazione preventiva dell'elenco dei candidati ammessi a partecipare al corso, dovrà essere corredato della documentazione attestante i requisiti di cui al comma 1.

L'elenco deve essere completo di tutti i partecipanti al momento della presentazione dell'istanza, salvo un'ulteriore integrazione di due candidati al massimo, da presentare entro 15 giorni prima dell'inizio del corso.

LE ISCRIZIONI CHIUDERANNO
*al raggiungimento del numero dei posti
disponibili*

[Clicca qui e Scarica i moduli per l'iscrizione](#)

[Clicca qui e Scarica il D.M. 07 ottobre 2021](#)

INTRODUZIONE

Un corso ufficiale finalizzato alla formazione di nuovi Capi Panel per l'analisi sensoriale degli oli d'oliva a seguito di autorizzazione ministeriale M.A.S.A.F. (Ministero delle Politiche Agricole).

Una figura professionale in possesso di strumenti e competenze tecniche per la conduzione di corsi ufficiali per assaggiatori degli oli vergini d'oliva e per la formazione, direzione e gestione di panel di assaggio ufficiali per la valutazione sensoriale degli oli d'oliva, così come disciplinato dai Regolamenti UE 2022/2104 e 2022/2105 del 29 luglio 2022 e dal D.M. 7 ottobre 2021

Un evento formativo riservato ai soli assaggiatori e operatori dell'analisi sensoriale degli alimenti

- iscritti nell'Elenco Nazionale Tecnici ed Esperti Assaggiatori degli oli vergini,
- operanti da almeno tre anni in un panel di assaggio riconosciuti dal M.A.S.A.F.

Il corso è realizzato nel quadro del programma "*Imprese, Mercati e Controllo Qualità*", ideato e organizzato dal 2015 da B.M.T.I.- Borsa Merci Telematica Italiana e Camera di Commercio e FederQuality -Parma e finalizzato al miglioramento della qualità dei prodotti e dei servizi per l'assicurazione della garanzia del credito per l'export agroalimentare



QUANDO

13 - 14 -15 -16 Novembre 2023 dalle 9.00-13:00 e dalle 14:00-18.00

17 Novembre 2023

dalle 9:00-13:00

ATTESTATI E RICONOSCIMENTI

Ai partecipanti in possesso dei requisiti previsti dal Dm 7 ottobre 2021,

- iscritti nell'Elenco Nazionale degli Assaggiatori Professionali e
- operanti da almeno tre anni in un panel di assaggio riconosciuto dal M.A.S.A.F. che hanno superato il corso, viene rilasciato apposito attestato di idoneità riportante gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

Documento valido per la costituzione, la direzione e la gestione di Panel di Assaggio ufficiali riconosciuti dal M.A.S.A.F., così come previsto e disciplinato dal suddetto D.M. 7 ottobre 2021.

RELATORI

Alberto Morreale - Capo Panel I.C.Q.R.F. - Componente Comitato esperti organolettici C.O.I.

Nicola Simone - Biologo e Vice Capo Panel C.R.E.A.- IT- sez. Pescara (già C.R.A. Oli Pescara)

Gianfranco De Felici - Capo Panel - Cassino, già Capo panel Agenzia delle Dogane e componente del Comitato esperti organolettici C.O.I.

Sebastiano Forestale - Direzione PIUE IV- M.A.S.A.F. Ministero Politiche Agricole

TEMPI, COSTI E MODALITA' DI ISCRIZIONE

Le pre-iscrizioni chiuderanno inderogabilmente al raggiungimento dei limitati posti ancora disponibili.

La partecipazione al corso è soggetta al pagamento del contributo di **partecipazione di € 1490,00** complessive, (al netto delle commissioni e/o spese di transazione bancaria);

La candidatura/iscrizione dovrà essere inoltrata alla segreteria organizzativa del corso mediante la compilazione, sottoscrizione dell'allegato modulo, corredato da:

- dichiarazione di sostitutiva di Atto Notorio sottoscritta a comprova
- il possesso dei requisiti di cui al D.M. 7 ottobre 2021
- copia del documento di identità del candidato;
- copia del versamento di **€ 490,00** quale acconto/deposito dell'iscrizione al corso.

L'assegnazione dei posti ancora disponibili avverrà secondo l'ordine cronologico dell'arrivo della domanda di iscrizione.

*L'inoltro della documentazione al Ministero per la formalizzazione della candidatura dell'iscritto è soggetta al saldo della quota rimanente di **€ 1.000,00** che dovrà essere versata entro e non oltre 15 giorni dell'inoltro ai candidati della email di comunicazione di chiusura delle iscrizioni; ai sensi del disposto normativo del D.M. 07 ottobre 2021 non sono possibili deroghe o integrazione di nominativi dopo la chiusura delle iscrizioni).*

Tutta la documentazione di cui sopra dovrà essere trasmessa via e-mail all'indirizzo segreteria@federquality.org presso la Segreteria Organizzativa del corso.

IL PROGRAMMA

Lunedì

Ore 8.30 - 9.00	Accoglienza e registrazione dei partecipanti
Ore 9.00 - 9.30	Saluto degli enti organizzatori e presentazione del corso
Ore 9.30 - 13.00	La normativa comunitaria e nazionale di riferimento: <ul style="list-style-type: none"> • le responsabilità tecnico giuridiche del capo panel; • il ruolo del panel nei controlli ufficiali; • la ripetibilità delle prove e il proficiency test del gruppo.
Ore 13:00 - 14:00	Pausa Pranzo
Ore 14.00 - 16.00	Finalità e ruolo dei Comitati di Assaggio per il controllo della qualità degli oli di oliva vergini: <ul style="list-style-type: none"> • principi di analisi sensoriale; • psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto. La valutazione per la certificazione degli oli a D.O.P.: <ul style="list-style-type: none"> • prove pratiche per la determinazione del profilo sensoriale di olio a DOP • prove pratiche di valutazione e classificazione di oli di differente origine geografica.
Ore 16.00 - 18.00	

Martedì

Ore 9.00 - 13.00	Le norme e l'evoluzione del metodo COI/T20 per la valutazione organolettica: <i>la gestione di panel</i> ; <ul style="list-style-type: none"> • regole di condotta di assaggiatori e Capi Panel; • condizioni di prova e selezione degli assaggiatori; • i fogli di profilo e le scale di misura delle percezioni
Ore 13:00 - 14:00	Pausa Pranzo
14.00 - 18.00	Il metodo COI/T20: <ul style="list-style-type: none"> • determinazione della soglia media del gruppo per attributi di riferimento finalizzata alla selezione degli assaggiatori; • prove pratiche: addestramento e controllo degli assaggiatori su campioni di riferimento.

Mercoledì

Ore 9.00 - 13.00	La valutazione statistica dei dati: <i>il sistema COI per l'elaborazione dei dati delle valutazioni sensoriali</i> ; <ul style="list-style-type: none"> • i diversi coefficienti: mediana, deviazione standard e coefficiente di variazione CVr%; • esercitazioni pratiche relativi a matrici di campioni sensoriali.
Ore 13:00 - 14:00	Pausa Pranzo
Ore 14.00 - 18.00	Organizzazione, selezione ed addestramento dei giudici: <ul style="list-style-type: none"> • allestimento e gestione di una sala di assaggio e dei campioni; • prove pratiche: riconoscimento degli attributi e intensità; determinazione della soglia individuale dei difetti; valutazione e classificazione degli oli.

Giovedì

Ore 9.00 - 13.00	Origine delle note aromatiche e influenza delle tecnologie di estrazione sulla qualità degli oli di oliva vergini.
Ore 13:00 - 14:00	Pausa Pranzo
Ore 14.00 - 16.00	Registro Telematico. Strumenti di tracciabilità e tutela della filiera: <ul style="list-style-type: none"> • il ruolo del controllo e dell'autocontrollo aziendale nel settore olivo-oleicolo; • le novità introdotte dal Reg. (Ue) 2018/1096 del 22 maggio 2018 e l'attuale quadro sanzionatorio.
Ore 16.00 - 18.00	Le funzioni del Capo Panel

Venerdì

Ore 9.00 - 10.00	Aggiornamenti normativi nel settore dell'olio di Oliva nell'ambito dell'OCM olio
Ore 10.00 - 12.30	Ruolo e funzioni dei panel ufficiali, professionali e interprofessionali. Criteri di riconoscimento MIPAAFT e COI
Ore 12.30	Chiusura del corso e consegna degli attestati



Corso ufficiale per la formazione di Capo Panel

PER LA GESTIONE E DIREZIONE DI COMITATI DI ASSAGGIO DEGLI OLI D'OLIVA

ai sensi del D.M. 7 ottobre 2021

IL SOTTOSCRITTO

Nome e Cognome	
C.F.	Via
Città	Cap
Mob.	Ph.
E-mail
Ente/Azienda	Professione

Chiede l'iscrizione al Corso per la Formazione di Capi Panel - e dichiara:

- di essere un assaggiatore iscritto nell'Elenco Nazionale Esperti e Assaggiatori degli Oli da Oliva di operare in un Panel di Assaggio riconosciuto dal MASAF-di essere in possesso dei requisiti di cui al **D.M. 07 Ottobre 2021**.
- a tal fine **allega autodichiarazione sostitutiva di atto notorio** (si veda pagina che segue)

La partecipazione al corso prevede un contributo di partecipazione, al netto delle spese di transazione, di **Euro 1.490,00 complessive**.

1. La richiesta d'iscrizione, dovrà essere compilata in ogni sua parte e sottoscritta, unitamente alla copia del bonifico attestante il pagamento del contributo (comprensivo della quota associativa FederQuality 2023) al netto delle spese di transazione dovrà essere inviata via fax al numero +39 0521 148 0029 o via e-mail all'indirizzo segreteria@irvea.org
2. La Segreteria Organizzativa invierà un e-mail all'indirizzo di posta indicato nel modulo di iscrizione a conferma della ricezione del modulo di iscrizione alla quale seguirà una e-mail di conferma di avvio del corso prima dell'inizio dello stesso.

3. **Modalità di pagamento:** Il pagamento dovrà essere effettuato all'atto dell'iscrizione tramite bonifico bancario intestato a:

EMIL BANCA - Credito Cooperativo IBAN: IT 68T 07072 12703 000000 439456

INTESTATO A: Istituto IRVEA

Causale: Contributo corso Capo Panel ITA 2023

Saranno accettate unicamente le iscrizioni complete della documentazione di cui al punto "1".

4. Tempi e modalità di recesso: E' possibile richiedere la restituzione della quota di iscrizione versata se il recesso avviene entro 20 giorni solari precedenti l'inizio dell'evento. Dopo tale termine:
5. non è previsto alcun rimborso. Variazioni di programma: FederQuality si riserva la facoltà di modificare il programma, sostituire l'aula, la sede e i relatori indicati con altri relatori di pari livello professionale; rinviare o annullare l'evento programmato dandone comunicazione via fax o e-mail ai partecipanti entro:
6. tre giorni prima della data di inizio, provvedendo al rimborso dell'importo ricevuto senza ulteriori oneri e obbligazioni al riguardo.
7. Foro competente: Il Foro esclusivo competente per l'interpretazione ed esecuzione del contratto è quello di Parma
In caso di cancellazione, un credito sarà effettuato secondo le condizioni
8. Privacy: . Il/La sottoscritto/a in qualità di interessato/a con l'apposizione della firma alla presente, dichiara di conoscere ii diritti di cui al ex D.Lgs. n. 196/2003 e Regolamento UE 2016/679 e attesta il proprio libero consenso affinché FederQuality proceda al trattamento dei dati e alla loro comunicazione nell'ambito dei soggetti indicati nell'informativa e per le finalità indicate.
In caso di cancellazione, sarà effettuato un credito da stabilire in base alle condizioni.

I POSTI SONO LIMITATI E SARANNO ASSEGNATI SECONDO L'ORDINE CRONOLOGICO DI ARRIVO DELLE DOMANDE

Firma _____

Data _____



BMTI



Camera di Commercio
Parma



UNIONCAMERE
EUROPA ASBL

CORSO UFFICIALE PER LA FORMAZIONE DI CAPI PANEL

ai sensi del Decreto 7 ottobre 2021

Roma 13, 14, 15, 16, 17 Novembre 2023

Il/la sottoscritto/a nato/a a(.....)

il residente in(.....) Loc.

Via CAP Tel. N.

Cell. e-mail.....C. F.

CHIEDE DI ESSERE AMMESSO A PARTECIPARE AL CORSO DI FORMAZIONE PER CAPI PANEL

organizzato da presidenza B.M.T.I. Borsa Merci telematica Italiana, C.C.I.A.A. di Parma e FederQuality

DICHIARA

(ai sensi dell'art.47 DPR 28 Dicembre 2000 n. 445)

Di essere iscritto nell'elenco nazionale dei tecnici e/o esperti assaggiatori di olio oliva della Regione(indicare la Regione di iscrizione)

Di aver operato ed operare da almeno TRE anni nell'ambito del panel di assaggio sito denominato sito in.....
sotto la direzione del Capo Panel Sig.
(nome e cognome)

Si allega copia documento di identità

, lì.....Firma del dichiarante.....

Il documento dovrà essere inviato alla segreteria organizzativa del corso: fax n. 0039 0521 148 0029 o E-mail segreteria@federquality.org

INFORMATIVA privacy

Dichiara di aver letto l'informativa privacy di cui agli artt. 13 e 14 del Dpgr 679/2016 pubblicata al seguente link <http://www.federquality.org/content/informativa-materia-di-privacy-ai-sensi-del-gdpr-%E2%80%93-regolamento-ue-n-6792016> e di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, con le modalità e nel rispetto delle norme sulla tutela della privacy, di cui al Regolamento Ue 679/2016 noto come GDPR – General Data Protection Regulation, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che potrà esercitare i diritti a Lei riconosciuti dal suddetto Regolamento.

, lì..... Firma del dichiarante