



Prot. 125034 /RU

Roma, 22 ottobre 2012

COMUNICATO

UFFICIO DELLE DOGANE DI PALERMO

“ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI”

Si è tenuto, presso il Laboratorio Chimico delle Dogane di Palermo, il corso specialistico tecnico di idoneità fisiologica per assaggiatori oli di oliva vergini promosso dall’A.I.F.O. (Associazione Italiana Frantoi Oleari).

L’evento formativo, articolato in 10 incontri pomeridiani dal 24 settembre al 15 ottobre 2012, si è svolto in ottemperanza al Decreto n. 1334/2008, emanato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, concernente i criteri e le modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini.

Il corso specialistico ha previsto quattro prove per far familiarizzare i partecipanti con le variazioni olfattive, gustative e tattili degli oli vergini di oliva.

L’Agenzia delle Dogane, ancora una volta, mostra particolare attenzione alle attività formative di settore consolidando sempre più la valorizzazione e la tutela dei prodotti di eccellenza del “Made in Italy”.



UFFICIO DEL DIRETTORE
UFFICIO DI SEGRETERIA - COMUNICAZIONE E RELAZIONI ESTERNE
00143 Roma Via M. Carucci 71 – Telefono + 39 065024/6060 – Fax + 39 065024/2224
e-mail: dogane.comunicazione@agenziadogane.it