



Prot. 71124

Roma, 30 dicembre 2008

COMUNICATO

AREA CENTRALE VERIFICHE E CONTROLLI TRIBUTI DOGANALI ACCISE-LABORATORI CHIMICI UFFICIO COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI ANALISI

CORSO DI FORMAZIONE “ASSAGGIATORI DI OLII DI OLIVA VERGINI”

Si è svolto a Roma, dal 15 al 19 dicembre 2008, presso la sede dell’Agenzia delle dogane, il corso per “*Assaggiatori di oli di oliva vergini*”.

L’obiettivo è stato quello di fornire ai funzionari in servizio presso le Direzioni Regionali, sedi di Panel Test, le conoscenze necessarie a svolgere le funzioni di “*assaggiatore professionale*” nell’ambito dei comitati di assaggio, riconosciuti dal Ministero politiche agricole, alimentari e forestali, operanti presso l’Agenzia.

Al termine del corso, svoltosi in conformità ai requisiti previsti dalla specifica normativa comunitaria e nazionale, è stato rilasciato un attestato di “*idoneità fisiologica all’assaggio*” che consentirà ai partecipanti di richiedere l’iscrizione nell’elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini.

Tale corso fa seguito ad analogo percorso formativo che ha portato al riconoscimento di n. 8 capi panel, per gli Uffici di Palermo, Bari, Roma e Genova, la cui figura e ruolo sono parimenti riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Si conferma così l’elevato livello professionale dei nostri chimici, pronti ad intervenire con le loro specializzazioni anche nei settori di punta del *made in Italy*, come quello agroalimentare e oleario, in particolare, al fine di garantire la qualità del prodotto nazionale.

UFFICIO DEL DIRETTORE
UFFICIO DI SEGRETERIA - COMUNICAZIONE E RELAZIONI ESTERNE