



Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori
Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti



aioms
Associazione Interregionale
Olivicola del Medio Adriatico

Consorzio Nazionale degli Olivicoltori s.c.a.r.l.

CORSO DI IDONEITA' FISILOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI

(per Aspiranti Assaggiatori di Oli di Oliva Vergini ed Extravergini)

ATTESTATO DI IDONEITA'

SI ATTESTA che

Annalaura Vallesi

Ha conseguito l'Idoneità al Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli di Oliva Vergini realizzato ai sensi dell'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, Reg. CE 640/08 e della Circolare Mi.P.A n. 5 del 18 giugno 1999, superando le prove selettive previste, atte a verificare i requisiti fisiologici e le soglie di sensibilità dei candidati.

Il corso, organizzato dall'A.I.O.M.A. - Associazione Interregionale Olivicola del Medio Adriatico di Ancona e impartito e realizzato da O.L.E.A., si è tenuto a Montefiore di Recanati (Mc) - c/o Agriturismo "Al Crepuscolo", nei giorni 9-10-11-12-15-16 marzo 2011, per un totale di 36 ore.

Presidente O.L.E.A.

Ettore Franca

Responsabile del Corso

Capo Panel A.S.S.A.M. Marche

Barbara Alfai

Direttore del Corso

Responsabile A.I.O.M.A.

Fausto Malvolti

Coordinatore del Corso

Segretario Naz.le O.L.E.A.

Giorgio Sorcinelli

Autorizzazione: Regione Marche - Decreto Dirigente Posizione di Funzione Competitività e Sviluppo dell'Impresa Agricola - n. 220/CSI del 07/03/2011



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia - Reg. CE 867/2008 - Azione 3f

Montefiore di Recanati (Mc), 16 Marzo 2011