



**CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE**

COI/T.30-3/Doc. n. 1
Novembre 2021

ITALIANO
Originale: INGLESE

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Telef.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - e-mail: iooc@internationaloliveoil.org - <http://www.internationaloliveoil.org/>

**LINEE GUIDA PER LA CONCESSIONE DEL PATROCINIO ISTITUZIONALE E DEL
RICONOSCIMENTO DEL COI A CORSI DI VALUTAZIONE ORGANOLETTICA
DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE ORGANIZZATI DALLE AUTORITÀ COMPETENTI**

INDICE

<u>INTRODUZIONE</u>	3
<u>OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE</u>	4
<u>PRIMA PARTE - REQUISITI E RACCOMANDAZIONI PER LE AUTORITÀ COMPETENTI CHE ORGANIZZANO CORSI DI VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE PER ASSAGGIATORI E CAPI PANEL E INTENDONO RICEVERE IL PATROCINIO ISTITUZIONALE DEL COI</u>	6
1.1- <u>Fornitori</u>	6
1.2- <u>Subappalto</u>	7
1.3- <u>Programmi di patrocinio per i corsi di qualificazione per assaggiatori e capi panel destinati a operare entro panel riconosciuti dal COI</u>	7
1.4- <u>Rapporti</u>	8
<u>SECONDA PARTE - IL PATROCINIO DEL COI A CORSI DI VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE DESTINATI ALLA QUALIFICAZIONE DI ASSAGGIATORI E CAPI PANEL</u>	8
2.1 <u>Corsi per assaggiatori</u>	8
2.1.1 <u>Formazione degli assaggiatori</u>	8
2.1.2- <u>Candidati/partecipanti</u>	9
2.2- <u>Corsi per capi panel</u>	9
2.2.1- <u>Contenuti</u>	9
2.2.2- <u>Candidati/Partecipanti</u>	10
2.3- <u>Requisiti generali</u>	10
2.3.1- <u>Docenti, formatori, esaminatori</u>	10
2.3.2- <u>Durata</u>	11
2.3.3- <u>Luogo e attrezzature</u>	11
2.3.4- <u>Attestati</u>	12
2.3.5- <u>Documenti e registri</u>	12
<u>ALLEGATO</u>	13
<u>PRIMA PARTE - CORSI PER ASSAGGIATORI - PROGRAMMA RACCOMANDATO</u>	13
1.1 <u>Contenuti teorici</u>	13
1.2 <u>Contenuti pratici</u>	14
<u>SECONDA PARTE - CORSI PER CAPI PANEL - PROGRAMMA RACCOMANDATO</u>	15
2.1 <u>Contenuti teorico/pratici</u>	15

INTRODUZIONE

La missione del Consiglio oleicolo internazionale (COI) è quella di diffondere la cultura dell'olivo e far conoscere i benefici dell'olio di oliva per la salute e la sostenibilità della produzione agroalimentare. Non sorprende che l'UNESCO abbia inserito la dieta mediterranea, che ha l'olio di oliva extra vergine tra i suoi elementi principali, nella lista dei beni che costituiscono il patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

Gli attributi sensoriali positivi e negativi dell'olio di oliva vergine sono indicatori chiari in base ai quali è possibile distinguere diverse categorie. Si tratta di un metodo di classificazione riconosciuto in tutto il mondo e alla portata di un gran numero di consumatori, produttori e portatori di interesse.

Il metodo del COI per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine (COI/T.20/Doc. n. 15) è impiegato a livello internazionale per la classificazione dell'olio di oliva. Il metodo viene applicato da panel di assaggio riconosciuti; i capi e i membri del panel seguono delle norme approvate che specificano quale attrezzatura impiegare, come assaggiare gli oli e in che modo valutare le prestazioni del panel stesso.

I panel che applicano il metodo di valutazione organolettica vengono formati e qualificati mediante corsi specializzati svolti da organismi e da esperti. Tali corsi tuttavia non sono sempre soggetti a un rigoroso iter di riconoscimento, né sono sempre patrocinati da istituzioni specializzate che ne verificano la conformità a tutti i requisiti.

L'applicazione del metodo per la valutazione organolettica deve essere pertanto ulteriormente consolidata. Oggi la qualità dell'olio di oliva extravergine va più che mai tutelata, in quanto il prodotto è oggetto di maggiore attenzione a causa dell'aumento delle adulterazioni e delle frodi nel commercio mondiale. È necessario rafforzare questi sistemi per arginare la proliferazione di corsi organizzati con finalità diverse, estranee alla corretta classificazione dell'olio di oliva vergine ed extravergine.

Il presente documento illustra i requisiti di base per i corsi di formazione degli assaggiatori e dei capi panel. L'obiettivo è quello di salvaguardare l'affidabilità del metodo, tutelare le competenze dei panel riconosciuti e del loro personale e prevenire speculazioni, frodi e attività a fini di lucro. In definitiva, la nostra missione è quella di promuovere l'olio d'oliva di qualità in tutto il mondo.

OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti linee guida forniscono una serie di raccomandazioni e requisiti applicabili ai corsi di valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine mediante i quali gli assaggiatori e i capi panel ottengono le conoscenze, le abilità e le competenze necessarie per operare in panel che applicano le norme del COI.

Il COI ha facoltà di patrocinare corsi organizzati dalle autorità competenti di paesi membri e non membri del COI. I corsi non ricevono alcun sostegno finanziario da parte del COI e si svolgono senza fini di lucro.

Gli assaggiatori che partecipano ai corsi patrocinati dal COI non ottengono automaticamente la qualifica di esperti riconosciuti.

Le linee guida sono suddivise in due parti:

Prima parte - Requisiti di base per i fornitori di corsi: Requisiti di tipo organizzativo

- Gestione
- Subappalto
- Registri
- Riservatezza; tutela dell'indipendenza e conflitti di interesse

Seconda parte - Requisiti di base per i corsi di qualificazione di assaggiatori e capi panel

- Contenuti
- Candidati e partecipanti
- Formatori, istruttori ed esaminatori
- Programma, locali e attrezzature
- Valutazione di conoscenze, abilità e competenze
- Prodotti, documenti e registrazioni

Sebbene queste linee guida non si applichino a eventi promozionali o ricreativi (mostre, fiere, workshop con i consumatori, scuole, ecc.), esse offrono ai fornitori di corsi riconosciuti dei principi in base ai quali potranno preservare l'affidabilità del metodo del COI per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine ed evitarne la banalizzazione o la squalifica.

Le presenti linee guida, redatte sulla base delle norme COI in vigore, hanno carattere dinamico, possono essere aggiornate in caso di necessità e sono in linea con la normativa internazionale e in particolare con la versione più recente della norma ISO/IEC 17024: Conformity assessment – General requirements for bodies operating certification of persons, e in generale con la versione più recente della norma ISO 21001: Educational organizations – Management systems for educational organizations — Requirements with guidance for use.

BIBLIOGRAFIA

ISO/IEC 17024/2017 - CONFORMITY ASSESSMENT — GENERAL REQUIREMENTS FOR BODIES OPERATING CERTIFICATION OF PERSONS

COI/T.20/Doc. n. 14 "GUIDA PER LA SELEZIONE, L'ADDESTRAMENTO E IL CONTROLLO DI QUALITÀ DEGLI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA VERGINE - QUALIFICAZIONE DEGLI ASSAGGIATORI, DEI CAPI PANEL E DEI FORMATORI". “

COI/T.20/Doc. n. 15 "METODO PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE"

COI/T.28/Doc. n. 1 "GUIDELINES FOR THE ACCOMPLISHMENT OF REQUIREMENTS OF STANDARD ISO 17025 OF SENSORY TESTING LABORATORIES WITH PARTICULAR REFERENCE TO VIRGIN OLIVE OIL"

PRIMA PARTE - REQUISITI E RACCOMANDAZIONI PER LE AUTORITÀ COMPETENTI CHE ORGANIZZANO CORSI DI VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE PER ASSAGGIATORI E CAPI PANEL E INTENDONO RICEVERE IL PATROCINIO ISTITUZIONALE DEL COI

Con il suo patrocinio, il COI autorizza e riconosce i corsi di qualificazione mediante i quali gli assaggiatori e i capi panel acquisiscono le conoscenze, le abilità e le competenze necessarie per lavorare in panel che applicano le norme del COI.

1.1- Fornitori

I fornitori sono autorità competenti o enti pubblici, costituiti come persone giuridiche o facenti parte di persone giuridiche, autorizzati dalle autorità competenti conformemente ai requisiti di base.

Le norme e le procedure che regolano i fornitori e la loro amministrazione devono rispondere ai criteri che disciplinano la qualificazione degli assaggiatori e dei capi panel e sono conformi a tutti i regolamenti applicabili, ai requisiti di legge e alle norme internazionali in materia di qualificazione degli assaggiatori e dei capi panel per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine.

La struttura degli fornitori è tale da garantire la loro competenza, imparzialità¹ e integrità.

Il fornitore del corso dimostra l'indipendenza e imparzialità del suo operato e di quello dei suoi dipendenti mediante dichiarazioni verificate.

Le dichiarazioni individuano il/i gruppo/i o la/le persona/e responsabili a livello direttivo della progettazione di corsi destinati a assaggiatori e capi panel in materia di:

- Compiti tecnici e amministrativi
- Valutazione, qualificazione e sorveglianza delle norme COI applicabili
- Decisioni in merito alle qualificazioni dei dipendenti
- Applicazione di regolamenti e procedure
- Gestione finanziaria

Il fornitore dispone di una struttura documentata a tutela dell'imparzialità¹, comprese le disposizioni per garantire l'imparzialità, e che definisce i metodi e i meccanismi di valutazione dei candidati.

Il fornitore dispone delle risorse finanziarie necessarie a sostenere la formazione di assaggiatori e capi panel e a coprire le sue responsabilità. Deve dichiarare che **non opera a fini di lucro** e giustificare costi e spese.

¹ Definizioni ISO: "Imparzialità: Presenza di obiettività"

"Obiettività significa che non esistono conflitti di interesse o che questi sono stati risolti in modo da non influenzare negativamente le conseguenti attività" di valutazione delle conoscenze, abilità e competenze degli assaggiatori e dei capi panel.

"Altri termini utili per trasmettere il concetto d'imparzialità sono: obiettività, indipendenza, assenza di conflitto di interessi, assenza di preconcetti, assenza di pregiudizi, neutralità, onestà, apertura mentale, equità, distacco, equilibrio".

Il fornitore definisce norme e procedure (ad esempio un codice di condotta) per la risoluzione di ricorsi e reclami da parte di candidati, partecipanti e altre parti coinvolte nel processo di qualificazione.

Il fornitore impiega un numero sufficiente di persone che dispongono dell'istruzione, della formazione, delle conoscenze tecniche e dell'esperienza necessarie per assicurare la qualificazione degli assaggiatori e dei capi panel per la valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine secondo le norme del COI.

1.2- Subappalto²

Il fornitore che decide di subappaltare attività relative ai corsi (funzioni amministrative, formazione, comunicazione, esami etc.) a enti o persone esterne redige un accordo adeguatamente documentato che copra quanto pattuito e comprenda la riservatezza e la prevenzione dei conflitti di interesse.³

La decisione finale sulla qualificazione non deve essere subappaltata.

Il fornitore garantisce che il subappaltatore sia competente, in regola con i requisiti richiesti per svolgere i suoi compiti e non coinvolto, né direttamente né attraverso i suoi dipendenti, nella formazione o qualificazione di assaggiatori e capi panel in un modo che possa compromettere la riservatezza e l'imparzialità.

1.3- Programmi di patrocinio per i corsi di qualificazione per assaggiatori e capi panel destinati a operare entro panel riconosciuti dal COI

I programmi di certificazione di assaggiatori e capi panel sono predisposti al fine di soddisfare esigenze istituzionali specifiche o qualora sia necessario o desiderabile coprire funzioni vacanti o creare nuovi panel.

Un fornitore che richiede il patrocinio del COI per i suoi corsi di valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine destinati a assaggiatori e capi panel compilerà un formulario che comprenderà i dati seguenti:

- a) Programma completo del corso, unitamente a tutti i testi per la formazione e a una descrizione dei materiali;
- b) Nominativo del responsabile dello svolgimento del corso, organizzazione dei compiti, elenco delle persone coinvolte, enti a cui fanno capo e compiti loro assegnati, anche nel caso degli docenti/formatori/esaminatori, che saranno esperti del COI o membri di un panel riconosciuto dal COI.

²I termini "subappalto" e "esternalizzazione" sono ritenuti sinonimi.

³ Conflitto di interessi: un insieme di circostanze che crea il rischio che la capacità di giudizio o di azione di un individuo entro un determinato ruolo sia, o possa essere, compromessa o influenzata da un interesse secondario. Può verificarsi ogni qual volta un individuo o un'organizzazione (privata o governativa) si trova in condizione di poter sfruttare un ruolo professionale o ufficiale per ottenere un vantaggio personale o di altro tipo. Questa definizione si basa su standard generalmente accettati.

- c) Descrizione del candidato target e dei suoi requisiti specifici, numero massimo di partecipanti e sua giustificazione, eventuale procedura di preselezione.
- d) Un regolamento sulla disciplina di tutti gli esami orali/scritti/pratici formali e lo schema di punteggio per l'ottenimento della qualifica: tutti gli esami dovranno essere conformi al regolamento, condotti in modo uniforme e privi di errori sistematici. Tutte le informazioni riguardo al corso devono essere approvate dal COI. Il COI concede il patrocinio esclusivamente ai corsi di valutazione organolettica conformi al campo di applicazione e ai requisiti indicati.

1.4- Rapporti

Al termine di un corso, l'ente fornitore redige un rapporto finale al quale è allegata tutta la documentazione relativa al corso.

Il COI ha facoltà di chiedere supplementi di informazione.

SECONDA PARTE - IL PATROCINIO DEL COI A CORSI DI VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE DESTINATI ALLA QUALIFICAZIONE DI ASSAGGIATORI E CAPI PANEL

2.1 Corsi per assaggiatori

Come indicato al punto 3 del documento COI/T.20/Doc. n. 14, è opportuno condurre con cura la selezione degli assaggiatori.

Le norme ISO 8586, ISO 5496 e ISO 3972 descrivono diversi tipi di metodi per una classificazione preliminare dei valutatori sensoriali con particolare riguardo alla loro sensibilità agli odori e ai sapori. Le procedure specificate al punto 3.2. (Determinazione della soglia di rilevazione di attributi caratteristici da parte del gruppo di candidati) e 3.3. (Selezione degli assaggiatori col metodo di classificazione in base all'intensità) del documento COI/T.20/Doc. n. 14 sono citate specificamente per determinare la capacità discriminativa olfattiva degli aspiranti assaggiatori di olio di oliva vergine.

2.1.1 Formazione degli assaggiatori

Come indicato nel documento COI/T.20/Doc. n. 14, il contenuto della la formazione degli assaggiatori deve essere sia teorico che pratico. Per la corretta applicazione del metodo di analisi sensoriale è opportuno che la formazione comprenda una base teorica relativa all'analisi sensoriale e più in generale all'olio di oliva.

I contenuti teorici e pratici di base per la formazione degli assaggiatori sono riportati al punto 4.2 del documento COI/T.20/Doc. n. 14 e figurano anche nelle tabelle 1.1 e 1.2 allegate al presente documento.

I contenuti pratici comprendono la valutazione finale degli assaggiatori mediante la procedura delineata nel documento COI/T.20/Doc. n. 14.

Per gli assaggiatori che intendono operare entro panel che applicano le norme del COI per la classificazione e certificazione degli attributi organolettici dell'olio di oliva vergine rispetto alla categoria dichiarata, così come è definita dalle norme commerciali internazionali, i contenuti supplementari includono informazioni specifiche su normative, regolamenti e norme commerciali nazionali e internazionali e sulle procedure ufficiali di classificazione e certificazione dell'olio di oliva vergine.

Un orario-modello di un corso per assaggiatori figura nella prima parte dell'allegato.

Le attività complementari possono comprendere visite a frantoi, oleifici e panel riconosciuti.

2.1.2- Candidati/partecipanti

Obiettivo di un candidato deve essere quello di diventare membro di un panel di assaggio che lavora in base alle norme del COI.

Non ci sono altri prerequisiti specifici per chi desidera partecipare a questi corsi.

Il fornitore può definire requisiti specifici per i candidati ad esempio la loro affiliazione a un istituto specifico o un luogo di residenza.

Non è previsto un massimale obbligatorio per quanto riguarda il numero di partecipanti, ma si raccomanda di limitare i posti dei corsi per consentire ai docenti, ai formatori e agli esaminatori di trasmettere conoscenze, abilità e competenze che permettano ai partecipanti di ottenere la qualificazione al massimo livello possibile, mettendoli in condizione di operare nel quadro dei programmi di riconoscimento. Si raccomanda che il numero di partecipanti non sia superiore a 25.

Al momento di definire il numero dei partecipanti l'ente fornitore analizza le esigenze di efficacia e le restrizioni logistiche.

2.2- Corsi per capi panel

2.2.1- Contenuti

Come indicato dal documento COI/T.20/Doc. n. 14, poiché gli aspiranti capi panel dispongono già di comprovata esperienza nella classificazione e certificazione degli attributi organolettici dell'olio di oliva vergine rispetto alla categoria dichiarata come viene definita nelle norme commerciali internazionali, per i capi panel è necessaria una formazione speciale, al di là di quella prevista per gli assaggiatori. Le materie fondamentali per la formazione dei capi panel sono indicate al punto 7.2 del documento COI/T.20/Doc. n. 14 e sono oggetto della tabella 2.1 allegata al presente documento.

I compiti del capo panel sono descritti dettagliatamente al punto 8.1 del documento COI/T.20/Doc. n. 15 "Metodo per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine".

Per i capi panel che intendono operare presso panel che applicano le norme del COI per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine le materie supplementari comprendono le norme, i metodi e le

linee guida del COI e le procedure ufficiali per la classificazione e certificazione dell'olio di oliva vergine.

Un orario-modello di un corso per capi panel figura nella seconda parte dell'allegato.

Le attività complementari possono comprendere visite a frantoi, oleifici e panel riconosciuti.

Le attività pratiche comprendono inoltre:

- Un assaggio di olio di oliva finalizzato all'armonizzazione della classificazione dell'olio di oliva vergine;
- La valutazione delle conoscenze, abilità e competenze dei candidati a capo panel.

2.2.2- Candidati/Partecipanti

Vedi punto 7.2, COI/T.20/Doc. n. 14

I partecipanti hanno al loro attivo anni di esperienza professionale pertinente nel campo dell'analisi sensoriale (devono cioè essere stati assaggiatori in un panel riconosciuto) prima di essere considerati atti a svolgere il ruolo di capo panel. Devono inoltre possedere conoscenze nelle seguenti materie:

- Tipologie di olio che sono chiamati a analizzare nel corso del loro lavoro
- Analisi statistica
- Software per il calcolo e l'elaborazione di documenti

Il numero dei partecipanti ai corsi per capi panel viene definito e limitato in base alle reali esigenze dei panel riconosciuti esistenti, in termini di posti vacanti, o in base alle reali esigenze da parte delle istituzioni di creare nuovi panel riconosciuti.

Le candidature al ruolo di capo panel saranno promosse dall'istituto a cui fa capo il panel riconosciuto o dall'istituto in cui è prevista la creazione di un nuovo panel.

2.3- Requisiti generali

2.3.1- Docenti, formatori, esaminatori

I requisiti generali per i docenti, i formatori e gli esaminatori sono trattati al punto 7.3 del documento COI/T.20/Doc. n.14 e vengono verificati dai fornitori del corso in base al curriculum vitae e all'esperienza comprovata.

Durante lo svolgimento del corso, docenti e formatori utilizzano documenti, materiali e attrezzature educative o didattiche approvate.

Nella valutazione finale degli assaggiatori e dei capi panel gli esaminatori⁴ seguono protocolli e applicano strumenti oggettivi concordati con i fornitori del corso, quali questionari, colloqui, metodi per l'assegnazione di punteggi ecc., al fine di prevenire conflitti di interesse.

Vedi al punto 4.4 del documento COI/T.20/Doc. n. 14 le procedure raccomandate per la valutazione statistica dei risultati ottenuti dagli assaggiatori durante un corso di formazione e i criteri proposti per una formazione efficace.

Gli esaminatori firmano un documento in cui si impegnano a rispettare le norme fissate dal fornitore, comprese quelle relative alla riservatezza e all'indipendenza da interessi commerciali e di altro tipo, e da ogni legame precedente e/o presente con i candidati che potrebbe compromettere l'imparzialità.

2.3.2- Durata

Vedi le raccomandazioni al punto 4.1 del documento COI/T.20/Doc. n. 14.

Anche se lo svolgimento del programma raccomandato può occupare solo cinque giornate lavorative consecutive a tempo pieno (40 ore), per affaticare meno i partecipanti potrebbe essere necessario stilare un orario diverso, ad esempio distribuendo le ore di lezione in giornate non consecutive, o prevedendo orari più brevi ripartiti su un maggior numero di giorni.

Le cinque giornate raccomandate includono i tempi necessari allo svolgimento dei contenuti e delle attività e i tempi necessari alla valutazione finale.

2.3.3- Luogo e attrezzature

Per garantire che i corsi di formazione preparino a lavorare presso panel riconosciuti, i partecipanti devono potersi familiarizzare con le attrezzature adeguate e imparare quanto prima a operare nelle condizioni definite dal metodo del COI.

Il fornitore del corso mette a disposizione aule, locali e una o più sale di assaggio atte a ospitare i partecipanti in modo confortevole e conformi alle norme.

La o le sale di assaggio e le attrezzature devono essere conformi alle norme previste dal COI.

Le lezioni di teoria possono essere tenute online, ma verranno impartite in tempo reale, non pre-registrate, per consentire agli studenti di formulare domande e interagire con i docenti. Tutte le lezioni pratiche e le valutazioni organolettiche verranno effettuate in base alle norme, ai metodi e alle linee guida del COI. L'esame finale viene sostenuto obbligatoriamente in modalità presenziale.

Le condizioni stabilite per il luogo e le attrezzature devono essere mantenute per tutta la durata del corso.

⁴Esaminatore: Persona qualificata che ha la competenza per condurre un esame e ove tale esame richieda un giudizio professionale, valutarne i risultati.

Esame: Attività che fanno parte della valutazione, che permettono di misurare la competenza di un candidato, mediante uno o più mezzi quali prove scritte, orali, pratiche od osservazione diretta, come definiti nello schema di certificazione. (Definizioni ISO)

2.3.4- Attestati

Una valutazione positiva delle conoscenze, abilità e competenze dei partecipanti attesta la loro idoneità al ruolo di assaggiatore o di capo panel che intende effettuare la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine.

Un attestato personale contiene un riferimento al fornitore e informazioni sul patrocinio, indica data e luogo del corso, nome del partecipante qualificato, dichiarazione di idoneità e firme del responsabile del corso, di un rappresentate del COI e del/degli esaminatore/i.

I partecipanti promossi ricevono una copia in carta dell'attestato.

Un attestato non dà diritto ai partecipanti di dichiararsi riconosciuti dal COI e non reca alcun riferimento al COI e al suo logo.

2.3.5- Documenti e registri

Il fornitore tiene un registro di tutte le attività relative al corso e custodisce tutta la documentazione pertinente.

I registri comprendono:

- Nomina dei supervisor e del personale interessato
- Nomina dei docenti, dei formatori e degli esaminatori e loro compiti
- Curriculum
- Dichiarazioni relative al conflitto di interessi
- Elenco dei materiali e delle attrezzature impiegate
- Elenco dei candidati e dei partecipanti selezionati
- Registro delle presenze
- Registro della valutazione finale
- Anomalie
- Elenco dei partecipanti che hanno superato l'esame
- Attestati
- Comunicazioni

La documentazione comprende:

- Documenti legali per identificare il fornitore in quanto persona giuridica
- Programma approvato del corso
- Bando per la presentazione di candidature
- Documentazione didattica
- Relazione finale

Il materiale didattico è messo a disposizione dei partecipanti nel rispetto delle regole di proprietà intellettuale concordate.

ALLEGATO**PRIMA PARTE - CORSI PER ASSAGGIATORI - PROGRAMMA RACCOMANDATO**

Il programma dei corsi per aspiranti assaggiatori di olio di oliva vergine è un documento recante le informazioni di seguito elencate:

- Chiara definizione del fornitore (autorità competente)
- Date
- Luogo/luoghi di svolgimento delle attività
- Orario giornaliero
- Descrizione di ogni modulo
- Modalità: presenziale, online
- Nominativo e ente di appartenenza dei docenti /formatori/esaminatori di ogni modulo
- Persone di contatto a livello direttivo.

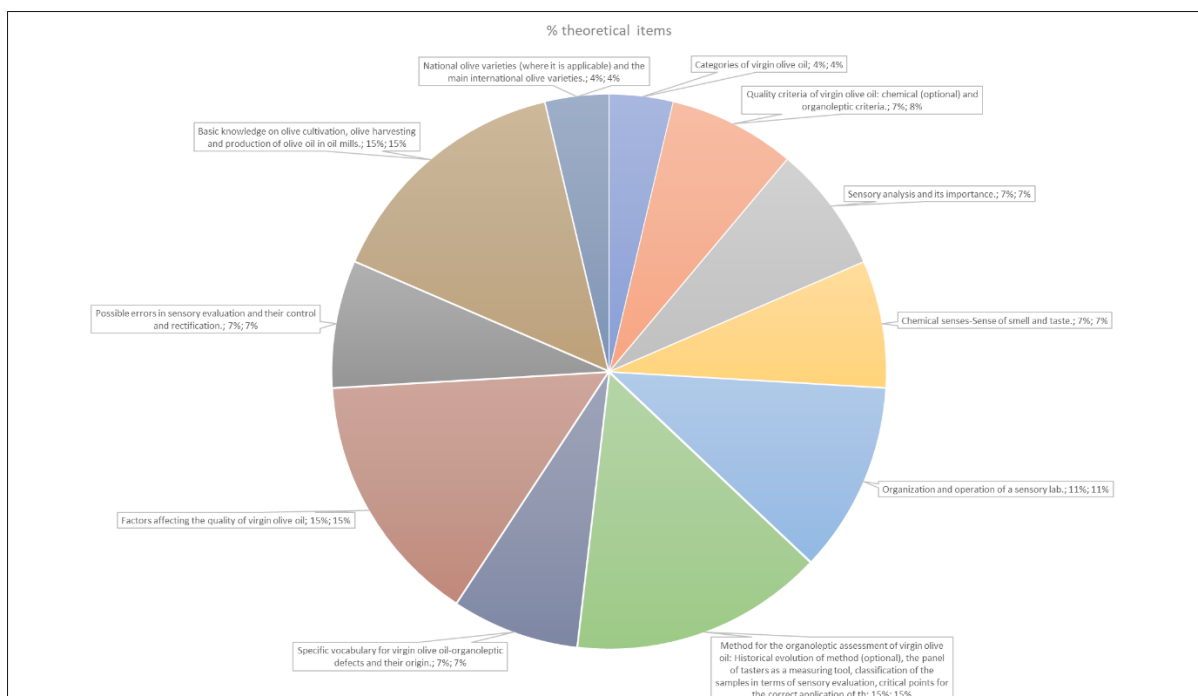
Il programma comprende il modulo introduttivo, gli attestati finali e le attività facoltative supplementari (per esempio eventi sociali, spostamenti, ecc.).

1.1 Contenuti teorici

Argomento	Ore di lezione raccomandate	Peso percentuale
Le categorie dell'olio di oliva vergine	1	4%
I criteri di qualità dell'olio di oliva vergine: criteri chimici (opzionale) e organolettici.	2	7%
L'analisi sensoriale e sua importanza	2	7%
I "sensi chimici": olfatto e gusto	2	7%
Organizzazione e funzionamento di un laboratorio di analisi sensoriale	3	11%
Metodo per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine: Evoluzione del metodo nel corso del tempo (opzionale); il panel di assaggiatori come strumento di misura; classificazione dei campioni in base alla valutazione sensoriale; punti critici per la corretta applicazione del metodo	4	15%
Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine – difetti organolettici e loro cause	4	15%
Fattori che incidono sulla qualità dell'olio di oliva	2	7%
Eventuali errori nell'analisi sensoriale, gestione e rettifica	2	7%
Nozioni di base in materia di olivicoltura, di raccolta delle olive, di tecniche recenti per l'estrazione dell'olio in frantoio (anche in occasione della visita a stabilimenti/frantoi)	4	15%
Varietà nazionali di olivo (se presenti) e principali varietà internazionali	1	4%

Nota 1: Le materie evidenziate possono essere impartite nel quadro di corrispondenti attività pratiche

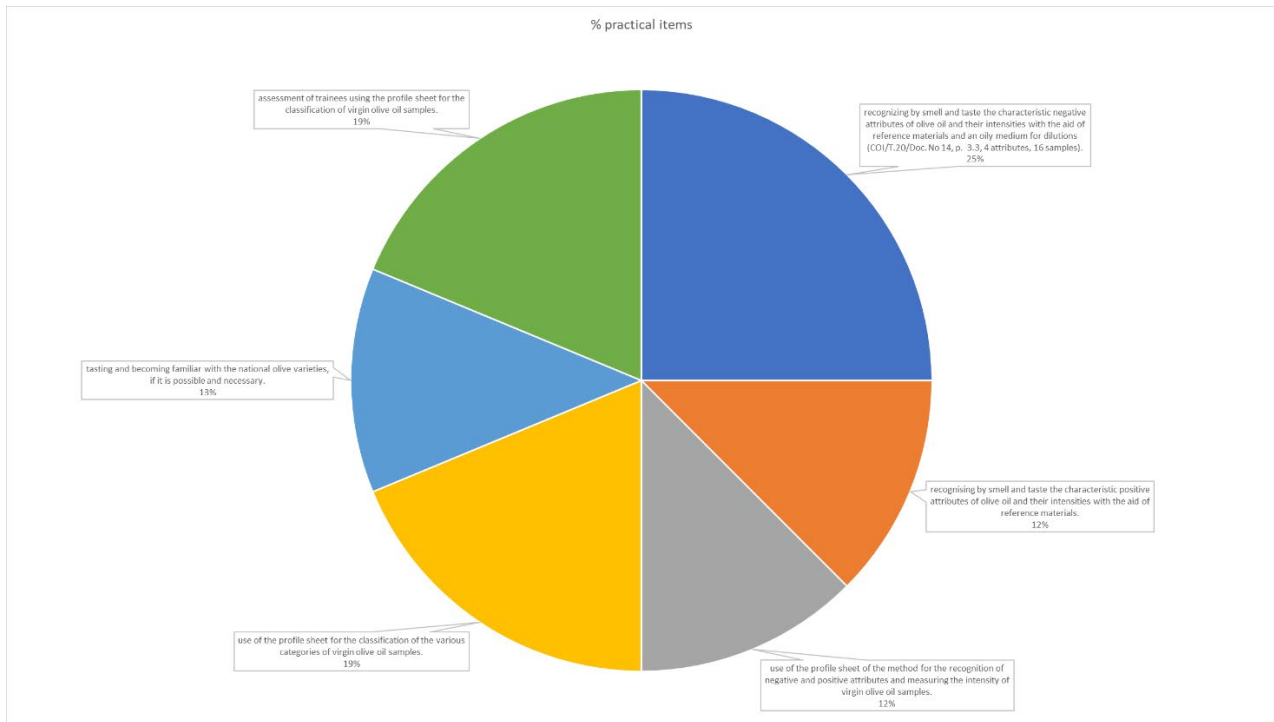
Nota 2: Gli argomenti teorico/pratici possono essere uniti e trattati in moduli individuali.



1.2 Contenuti pratici

Argomento	Ore di lezione raccomandate	Peso percentuale
Riconoscimento olfatto-gustativo degli attributi negativi caratteristici dell'olio di oliva, e loro intensità, mediante campioni di riferimento e una base di diluizione oleosa (COI/T.20/Doc. n. 14, p. 3.3, quattro attributi, 16 campioni)	4	25%
Riconoscimento olfatto-gustativo degli attributi positivi caratteristici dell'olio di oliva, e loro intensità, mediante campioni di riferimento	2	13%
Uso della scheda di profilo del metodo per il riconoscimento degli attributi negativi e positivi e la misurazione dell'intensità su campioni di olio di oliva vergine	2	13%
Uso della scheda di profilo per la classificazione di diverse categorie di olio di oliva vergine	3	19%
Se è possibile e necessario, assaggiare e riconoscere le varietà nazionali di olivo	2	13%
Valutazione dei candidati mediante la scheda di profilo per la classificazione dell'olio di oliva vergine	3	19%

Nota 1: Le materie evidenziate possono essere impartite nel quadro di corrispondenti attività pratiche



SECONDA PARTE - CORSI PER CAPI PANEL - PROGRAMMA RACCOMANDATO

Il programma dei corsi per aspiranti capi panel è un documento recante le informazioni di seguito elencate:

- Chiara definizione del fornitore (autorità competente)
- Date
- Luogo/luoghi di svolgimento delle attività
- Orario giornaliero
- Descrizione di ogni modulo
- Modalità: presenziale, online
- Nominativo e ente di appartenenza dei docenti /formatori/esaminatori di ogni modulo
- Persone di contatto a livello direttivo

Il programma comprende il modulo introduttivo, gli attestati finali e le attività opzionali supplementari (per esempio eventi sociali, spostamenti, ecc.).

2.1 Contenuti teorico/pratici

Argomento	Ore di lezione raccomandate	Peso percentuale
Norme del COI	2	5%
Criteri in base ai quali si concede il riconoscimento ai panel di assaggio	2	5%
Tutte le regole del COI in materia di valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine	6	15%
Compiti e responsabilità del capo panel	2	5%

Scelta delle procedure di prova, programmazione della sperimentazione e analisi	2	5%
Ricevimento e stoccaggio dei campioni prima e dopo l'analisi	1	3%
Preparazione, codificazione e presentazione dei campioni agli assaggiatori	1	3%
Organizzazione e realizzazione delle prove	1	3%
Acquisizione e trattamento dei dati	1	3%
Redazione di rapporti	1	3%
Tenuta dei registri	1	3%
Controllo delle materie prime e dei servizi necessari	1	3%
Procedure di preselezione, selezione, formazione e monitoraggio dei membri del panel	3	8%
Importanza dello stato di salute e della sicurezza dei membri del panel	1	3%
Gestione delle risorse umane (utile per la motivazione dei membri del panel)	1	3%
Formazione ai sistemi per la gestione della qualità e alla norma ISO-17025	2	5%
Panoramica scientifica sulle proprietà organolettiche dell'olio di oliva (opzionale)	2	5%
Prove pratiche di valutazione e classificazione dell'olio di oliva vergine	8	20%
Valutazione delle conoscenze/abilità/competenza dei candidati	2	5%

Nota 1: Gli argomenti teorico/pratici possono essere uniti e trattati in moduli individuali.

