

Prot. 89

Ancona, 26 ottobre 2009

Agli Associati, produttori e interessati

Loro Indirizzi

Oggetto: Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini
(Circ. re Mi.P.A. n. 5 del 18. giugno 1999 - formazione di assaggiatori di olio d'oliva).

Cari Associati, produttori e interessati,

nell'ambito del programma di attività in attuazione, ai sensi del Reg. (Ce) 867/08, l'AMPO OP – Coop. Agricola (Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli) con la collaborazione di O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori con sede in Pesaro, organizza un:

***Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli di Oliva Vergini
dal 30 novembre al 12 dicembre 2009***

presso Loc. Morciola - Locali Comunali c/o Centro Commerciale “ Le Cento Vetrine” Via Pietro Nenni, 71 Colbordolo (PU)

Il Corso, della durata di ore 40, cofinanziato dall'Unione Europea, è autorizzato e riconosciuto dalla Regione Marche.

Il Corso sarà realizzato e impartito da O.L.E.A. e prevede il rilascio dell'attestato di idoneità all'assaggio. A seguito del Corso, gli idonei che avessero intenzione di proseguire nell'apprendimento dell'assaggio sotto la guida di O.L.E.A., dopo aver svolto almeno 20 sedute di assaggio condotte da esperti O.L.E.A. e certificate da Enti pubblici, avranno diritto all'iscrizione nell'Elenco Nazionale degli assaggiatori di olio d'oliva, su base Regionale.

La Domanda di Partecipazione dovrà pervenire, con allegata la ricevuta di versamento della quota di iscrizione, entro e non oltre il giorno **Venerdì 20 Novembre**, anche via fax.

La quota di conpartecipazione, a carico degli iscritti, oltre al cofinanziamento a cura della Unione Europea e dell'Italia, è pari a **€ . 150 (compresa IVA)**, da versare entro e non oltre il giorno Venerdì 20 Novembre 2009, tramite:

- BONIFICO BANCARIO C/O MONTE DEI PASCHI DI SIENA AGENZIA 1
IBAN IT82N010300260200000018439, oppure
- C//C POSTALE N. 89402788 intesto a A.M.P.O. Coop. Agricola - Via Tiziano, 11
60125 ANCONA

Causale versamento: Partecipazione Corso Assaggiatori Olio di Oliva Colbordolo 2009.

Si comunica che le quote versate non saranno rimborsate in caso di assenze al Corso, il quale dovrà essere frequentato almeno all'80% delle ore stabilite. Le assenze, salvo le cause di forza maggiore, dovranno essere concordate con il Responsabile del Corso, pena la esclusione.

L'esame delle Domande di Partecipazione e la priorità di iscrizione, saranno valutate a insindacabile giudizio da parte dell'organizzazione e O.L.E.A.

Per ulteriori informazioni, riguardanti l'iscrizione al corso e per la quota di partecipazione, rivolgersi alla segreteria dell'AMPO telefono 07182774 o al tecnico dr. Lorenzo Catani 3351224449 o via e_mail al seguente indirizzo ampo@copagrimarche.it. (oppure segreteria@olea.info contattando G. Sorcinelli al 3388328092 o G. Mengarelli al 3403281067.

Con i migliori saluti.

IL PRESIDENTE
Dino Minardi

Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio dell'Olio di Oliva
(Circ. re Mi.P.A. n. 5 del 18. giugno 1999)

DOMANDA DI ISCRIZIONE
SCHEDA DI PARTECIPAZIONE
(da inviare entro il giorno Venerdì 20 Novembre 2009)

Spett.le **A.M.P.O.** Coop. agricola
Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli
Via Tiziano, 11
60125 ANCONA
Tel 07182774 e Fax 0712818099
e-mail: ampo@copagrimarche.it

Il sottoscritto/a _____

nato o/a _____ il _____

residente in _____ (____), via _____

telefono _____, fax _____ e-mail _____

partita IVA o codice fiscale _____

nella qualifica di _____

Attività: _____

CHIEDE

di poter partecipare al Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio dell'Olio d'Oliva, relativo al Reg. CE 867/08, della durata di 40 ore, autorizzato dalla Regione Marche, che si terrà c/o Centro Commerciale "Le Cento Vetrine" Via Pietro Nenni, 71, Colbordolo (PU), dal 30 novembre 2009 al 12 dicembre 2009 e di accettarne il programma e gli orari stabiliti.

Il sottoscritto dichiara l'intento inoltre, in seguito al conseguimento dell'idoneità, di voler proseguire l'attività formativa aderendo all'Associazione O.L.E.A. la quale metterà a disposizione i propri esperti assaggiatori e Capi Panel, per la prosecuzione delle 20 sedute di Assaggio.

_____ lì _____

Firma
