



Società Cooperativa Agricola
APROLI BARI



REG. (UE) 611-615/14 e s.m.i.



© Bitrecall

Corso Tecnico per aspiranti Assaggiatori di Olio di Oliva - 1° livello

- Organizzato da Aproli Bari -

SONO APERTE LE ISCRIZIONI 2 - 3 - 4 - 9 - 10 - 11 - 12 maggio 2022

Amenduni Nicola SpA
Via delle Mimose, 3 – Bari Z. I

— SEDI —
del corso

Samer Azienda speciale C.C.I.A.A. Bari
Via E. Mola, 19 Bari

Ai partecipanti che avranno superato le prove selettive sarà rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini.

L'attestato di "IDONEITÀ FISILOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI" rilasciato, è riconosciuto valido dalla Regione Puglia ai fini dell'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici e esperti degli oli extravergini e vergini di oliva.

Le lezioni in presenza si svolgeranno secondo le regole anti covid-19 vigenti



Per ogni ulteriore informazione e per la manifestazione di adesione: Dott.ssa Daniela Leccisotti (d.leccisotti@apropoli.it)



Autorizzato dalla Regione Puglia il corso è tenuto secondo i criteri stabiliti dal Reg(CEE) n° 2568/91 e s.m.i. e dal decreto MI.P.A.A.F. del 07/10/2021