



## CRITERI DI SELEZIONE

### 1. VALUTAZIONE SEDUTE ASSAGGIO

#### Massimo 20 punti

Verranno prese in considerazione le sedute di assaggio effettuate negli ultimi 5 anni, successivamente alla data di iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini (legge 3 agosto 1998, n. 313) - Regione MARCHE:

- 1 punto a seduta di addestramento (incontri di aggiornamento, partecipazione a concorsi/selezioni).

### 2. SELEZIONE OLFATTIVA (prove di allineamento)

#### Max 30 punti

Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici su 2 attributi (prova di allineamento), come da Reg. 2568/91 e s.m.i., con i punteggi di seguito indicati:

- 30 punti: penalità inferiori a 5
- 20 punti: penalità inferiori a 10
- 10 punti: penalità inferiori a 15

Punteggio minimo: 10 punti

### 3. SELEZIONE OLFATTO-GUSTATIVA

**Max 50 punti:** prove pratiche di assaggio con compilazione scheda di valutazione e prove riconoscimento difetti, con i punteggi di seguito indicati:

- 30 punti: assaggio 5 oli, con valutazione 0 - 6 punti ad olio
- 20 punti: riconoscimento 5 difetti, con valutazione 0/4 punti a difetto

Punteggio minimo: 20 punti

## GRADUATORIA FINALE

Al termine delle selezioni, verrà stilata una graduatoria, che tiene conto dei punteggi ottenuti nella varie fasi. I primi classificati verranno inseriti nel Panel regionale ASSAM - Marche, ad integrazione del gruppo già costituito e dei componenti interni ASSAM, per un totale complessivo massimo di 25 giudici. Non entreranno in graduatoria coloro che non avranno raggiunto un punteggio minimo di 10 punti nella fase 2 della selezione e/o di 20 punti nella fase 3. La suddetta graduatoria rimarrà aperta per i prossimi 5 anni, qualora si rendessero necessarie eventuali sostituzioni.

In presenza di candidature in possesso di idonei requisiti si prevede la nomina del Vice Capo Panel.

**N.B.** Qualora il numero delle domande pervenute sia superiore a 50, verrà effettuata una **pre-selezione** delle domande, sulla base del numero delle sedute di assaggio effettuate negli ultimi 5 anni, come indicato nel punto 1 dei criteri di selezione.