



ALLEGATO "A"

***DISPOSIZIONI E PROCEDURE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE DEI CORSI PER
ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA ED EXTRA VERGINI***

(art. 2 - D.M. 18 giugno 2014 - GU n. 199 del 28 agosto 2014)

DISPOSIZIONI E PROCEDURE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE DEI CORSI PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA ED EXTRA VERGINI

Premessa

Ai sensi dell'art. 2, comma 1, del D.M. 18 giugno 2014 pubblicato sulla GU n. 199 del 28 agosto 2014, i soggetti titolati a presentare la domanda di autorizzazione per la realizzazione di un corso per assaggiatori di olio di oliva vergini ed extra vergini, sono gli Enti e gli Organismi pubblici o privati.

Il corso per essere riconosciuto ai sensi del D.M. 18 giugno 2014, deve essere preventivamente autorizzato dalla Regione Lazio.

L'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio, rilasciato al soggetto partecipante al corso e che ha superato le prove selettive, è titolo necessario per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva ed extra vergini.

A) Requisiti e condizioni per il rilascio dell'autorizzazione

I requisiti e le condizioni necessari per ottenere l'autorizzazione per effettuare il corso per assaggiatori di olio di oliva vergini ed extra vergini, ai sensi dell'art. 2, comma 2 del D.M. 18 giugno 2014, sono i seguenti:

- 1) il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma, designato dall'ente o dall'organismo interessato, deve essere un capo panel che opera in qualità di capo panel in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, riconosciuto dal MiPAAF;
- 2) il programma del corso deve prevedere:
 - a) prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, come specificate nell'allegato XII al Regolamento (CEE) n. 2568/1991, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);
 - b) almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII al Regolamento (CEE) n. 2568/1991;
 - c) i seguenti temi di studio: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini con la relativa normativa;
 - d) attività formativa di durata non inferiore a 35 ore, ad esclusione delle attività di presentazione del corso, della registrazione dei partecipanti e della consegna degli attestati;
 - e) La frequenza dei partecipanti al corso è stabilita da parte del soggetto organizzatore e comunque non deve essere inferiore al 75% della durata prevista del corso.

B) Domanda di autorizzazione e Responsabile del procedimento.

La domanda di rilascio per l'autorizzazione del corso deve essere presentata alla Regione Lazio - Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, Caccia e Pesca - Area Politiche di Mercato e

Organizzazione delle Filiere. Progettazione Integrata – Via del Serafico n. 107, cap 00142 – Roma – P.E.C.: agricoltura@regione.lazio.legalmail.it, almeno 45 giorni prima della data di inizio del corso.

La domanda per essere ammessa deve contenere gli elementi e la documentazione previsti nel modello 1, allegato alle presenti disposizioni.

Il responsabile del procedimento è Il Responsabile dell'Area Politiche di Mercato e Organizzazione delle Filiere. Progettazione Integrata.

C) Documentazione

La domanda, conforme al modello allegato alle presenti disposizioni (Allegato 1), deve essere corredata dai seguenti documenti:

- 1) il modello 1 - compilato in ogni sua parte;
- 2) Programma del corso con indicazione delle date, degli orari, dei nominativi docenti e delle seguenti attività:
 - materie del corso di cui all'art. 2, comma 2, lett b , capoverso 3;
 - prove selettive di verifica di cui all'art. 2, comma 2, lett b , capoverso 2;
- 3) eventuale materiale informativo relativo al corso in oggetto;
- 4) copia di un documento di identità del dichiarante in corso di validità;
- 5) Copia dell'attestato di partecipazione ad un corso di formazione per capi panel rilasciato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.) al capo panel designato o da designare quale responsabile del corso e della corretta esecuzione del programma;
- 6) fac-simile degli attestati di idoneità fisiologica da rilasciare ai partecipanti al termine del corso, che dovranno contenere, fra l'altro, la dicitura: "Corso realizzato secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e nel Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 18 giugno 2014;
- 7) dichiarazione di inconferibilità, resa ai sensi del d.lgs n. 39 dell'8 aprile 2013, rilasciata dai docenti che svolgono i corsi;
- 8) copia del Nulla Osta rilasciato del datore di lavoro per i docenti in servizio presso la Pubblica Amministrazione in qualità di dipendenti e /o collaboratori.

D) Procedimento amministrativo

I funzionari incaricati dall'Area Politiche di Mercato e Organizzazione delle Filiere. Progettazione Integrata, provvedono a verificare la regolarità della domanda, la completezza della documentazione allegata e la sussistenza dei requisiti previsti per il rilascio dell'autorizzazione. Il Responsabile del procedimento provvede, ove necessario, a richiedere all'Ente o all'Organismo organizzatore del corso, eventuali chiarimenti e/o integrazioni della domanda e dei relativi allegati.

L'Amministrazione Regionale provvede con proprio atto al rilascio o al diniego dell'autorizzazione richiesta, entro 30 giorni dal ricevimento della domanda. Tale termine resta sospeso in caso di richiesta di integrazioni e o chiarimenti e lo stesso riprende a decorrere dalla data di ricevimento dei chiarimenti o delle integrazioni richieste.

Il provvedimento di autorizzazione stabilisce le condizioni minime previste dalle presenti disposizioni, se necessario, altre condizioni aggiuntive il cui rispetto deve essere assicurato nella realizzazione del corso, pena la perdita di efficacia dell'autorizzazione medesima.

Il provvedimento di autorizzazione o di diniego dell'autorizzazione è trasmesso all'Ente o all'Organismo organizzatore del corso. L'autorizzazione è trasmessa, altresì, al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale - Direzione generale delle politiche internazionali e dell'unione europea - PIUE V.

L'amministrazione regionale può verificare attraverso apposite visite ispettive, lo svolgimento dei corsi autorizzati.

E) Attestazioni

Ai partecipanti al corso che hanno superato le prove selettive è rilasciato un "attestato di frequenza e idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine ed extravergine" sottoscritto dal capo panel responsabile del corso. Ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato un "attestato di frequenza".

F) Esiti del corso

Entro e non oltre 30 giorni dalla data di termine del corso, l'Ente o l'Organismo pubblico e privato organizzatore del corso, deve trasmettere alla Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, caccia e Pesca - Area Politiche di Mercato e Organizzazione delle Filiere. Progettazione Integrata, i seguenti documenti:

1) la dichiarazione rese secondo il modello 2, allegato alle presenti disposizioni, il quale deve compilato in tutte le sue parti e debitamente sottoscritto dal responsabile legale dell'Ente/Organizzazione pubblica e privata. La documentazione da allegare alla dichiarazione:

a) – Calendario di svolgimento del corso con indicazione delle date e degli orari di effettiva realizzazione delle:

- delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 4 serie di prove per ognuno dei 4 attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);
- di almeno 4 prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91;
- delle lezioni sulle materie di base del comparto: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa, specificando gli argomenti trattati, i nominativi dei docenti e i loro titoli di qualificazione.

Occorre evidenziare e motivare le variazioni rispetto al programma allegato alla domanda di autorizzazione.

2) Relazione sottoscritta dal capo panel responsabile del corso contenente una descrizione dello svolgimento dei lavori (evidenziando eventuali problematiche verificatesi), una valutazione sui risultati conseguiti in rapporto agli obiettivi prefissati e dalla quale risulti che le 16 prove selettive sui quattro attributi previsti dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91 (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido e amaro) ripetuti per quattro volte si sono svolte conformemente alla metodologia stabilita nell'allegato XII al Reg. CEE n. 2568/91.

3) Elenco completo dei partecipanti al corso con l'indicazione di coloro che hanno conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine ed extravergine. L'elenco deve contenere nome, cognome, residenza dei partecipanti e data di rilascio dell'attestato;

4) Una copia completa della documentazione e del materiale didattico distribuito ai partecipanti durante il corso;

5) copia degli attestati.

In caso di mancato invio della documentazione di cui ai punti su indicati, nei termini previsti o in caso di mancato rispetto delle condizioni prescritte, l'Amministrazione regionale provvede a revocare il provvedimento di autorizzazione, dandone comunicazione all'ente o all'organismo organizzatore del corso e al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Gli esiti dei corsi con allegata documentazione, devono essere trasmessi contestualmente alle C.C.I.A.A. territoriali ove gli interessati, che hanno superato le prove selettive, devono inviare le eventuali richieste di iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici esperti di olio vergini ed extravergini nelle modalità e termini previsti dall'allegato B) delle presenti disposizioni.

G) Modulistica

La modulistica allegata alle presenti disposizioni sarà pubblicata in formato editabile sul sito istituzionale della Regione Lazio – ambito Agricoltura.

Allegato 1

(Domanda autorizzazione corso per assaggiatori di oli di oliva vergini ed extravergine)

Regione Lazio

Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale,
Caccia e Pesca - Area Politiche di Mercato e
Organizzazione delle Filiere. Progettazione Integrata
Via del Serafico n. 107, 00142 – Roma

P.E.C.: agricoltura@regione.lazio.legalmail.it

Oggetto: rilascio autorizzazione per la realizzazione del corso per assaggiatori di oli di oliva vergini ed extravergine

Il/La Sottoscritto _____ Nato a _____ prov _____ il
____/____/____/Residente _____ cap _____ prov _____ via _____
cellulare _____ pec _____
e mail _____
In qualità di Rappresentante Legale dell'Ente/Organizzazione _____

CHIEDE

l'autorizzazione per la realizzazione del corso per assaggiatori di oli di oliva vergini ed extravergini secondo
quanto disposto dall'articolo 2 del decreto MiPAAF 18 giugno 2014 e dalla deliberazione regionale
n. _____ del ____/____/____ da svolgersi presso: _____
_____ nel periodo dal _____ al _____
con attività formativa di ore (minimo 35) _____

Consapevole che le dichiarazioni mendaci e la falsità negli atti sono punite ai sensi del codice penale e delle
leggi speciali (art. 76 DPR n.445/2000)

DICHIARA

ai sensi dell'articolo 46 e 47 del DPR 445/2000

- che il responsabile del corso oggetto della presente domanda e della corretta esecuzione del relativo
programma è il Sig _____ Capo panel nel comitato di- assaggio _____
- che il programma rispetta le disposizioni previste all'art. 2, comma 2 lettera b del decreto MiPAAF 18
giugno 2014 e dalla disciplina regionale.

Data _____

Firma

MODELLO 1

INFORMAZIONI RELATIVE AL CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

(da allegare alla domanda di autorizzazione che deve pervenire alla Regione Lazio - Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, caccia e Pesca - Area Politiche di Mercato e Organizzazione delle Filiere. Progettazione Integrata, almeno 45 giorni prima della data di inizio del corso)

Ente o organismo organizzatore del corso _____(1),
con sede legale nel Comune di _____
Provincia di _____, via /piazza _____, n. _____

C. F. o partita 1VA _____ • tel. _____ PEC:

Eventuali altri enti o organismi che collaborano all'organizzazione del corso:

Sede del corso _____

Comune di _____ Provincia di _____
via/piazza _____, n. _____, tel _____
PEC _____, e-mail _____

Data di inizio del corso _____ Data di termine del corso _____

Durata complessiva del corso _____ ore, con frequenza minima del _____%

Responsabile del corso:

nato a _____, Provincia di _____
il _____, residente in _____
via/piazza _____

C. F. _____, tel. _____,
fax _____, e-mail _____

capo panel riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internazionale con attestato rilasciato il _____
designato quale responsabile del corso con atto n. _____, del _____ / da
designare.

Esigenze in base alle quali è stata prevista l'organizzazione del corso:

(specificare se il corso è stato programmato per far fronte a richieste, istanze già espresse, ad un
interesse comunque esistente o in base ad altre esigenze)

Numero di partecipanti previsto: _____

Modalità di scelta dei partecipanti:

(precisare le modalità, l'ambito territoriale e i criteri di scelta dei partecipanti, nonché l'eventuale
preselezione con verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg (CEE) n 2568/91)

E' previsto il pagamento, da parte dei partecipanti. di una quota di iscrizione, pari a Euro _____ per partecipante:

Non è previsto il pagamento. da parte dei partecipanti di alcuna quota di iscrizione.

Per l'organizzazione e la realizzazione del corso si prevede di dover sostenere un costo complessivo di Euro _____

A tale costo si prevede di far fronte attraverso le seguenti fonti di finanziamento:

FONTI DI FINANZIAMENTO	EURO
Quote di iscrizione partecipanti	
Risorse proprie dell'ente o organismo organizzatore	
Finanziamenti di altri enti o organismi che collaborano all'organizzazione: - -	
Finanziamenti di altri soggetti pubblici (specificare): - -	
Finanziamenti di altri soggetti privati (specificare): - -	
Altre fonti di finanziamento (specificare): - -	
TOTALE FINANZIAMENTI	

(1) Denominazione o ragione sociale dell'ente o organismo organizzatore del corso, che presenta la domanda di autorizzazione

Documentazione da allegare alla domanda

1) Programma del corso con indicazione delle date e degli orari in cui è previsto lo svolgimento:

- delle 4 serie di prove selettive sui quattro attributi previsti dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91 (riscaldamento, avvinato, rancido e amaro);
- delle quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento
- delle lezioni sulle materie di base del comparto (dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimico-fisiche, norme legali. ecc), specificando gli argomenti trattati, i nominativi dei docenti e i loro titoli di qualificazione.

2) eventuale materiale informativo relativo al corso in oggetto

3) Copia dell' attestato di partecipazione ad un corso di formazione per capi panel rilasciato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI.) al capo panel designato o da designare quale responsabile del corso.

4) fac simile degli attestati di idoneità fisiologica da rilasciare ai partecipanti al termine del corso, che dovranno contenere, fra l'altro, la dicitura: "Corso realizzato secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e nel Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 18 giugno 2014";

5) dichiarazione di inconfirmità, resa ai sensi del d.lgs n. 39 dell'8 aprile 2013, rilasciata dai docenti che svolgono i corsi;

6) copia del Nulla Osta rilasciato del datore di lavoro per i docenti in servizio presso la Pubblica Amministrazione in qualità di dipendenti e /o collaboratori.

MODELLO 2

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI

DICHIARAZIONE RELATIVA AL RISPETTO DELLE CONDIZIONI PREVISTE

(da far pervenire alla Regione Lazio - Direzione Regionale Agricoltura e Sviluppo Rurale, caccia e Pesca - Area Politiche di Mercato e Organizzazione delle Filiere. Progettazione Integrata, entro 30 giorni dalla data di termine del corso e alla C.C.I.A.A. territoriali)

Alla C.C.I.A.A. di _____

Pec: _____

Alla Regione Lazio

Direzione Regionale Agricoltura,

Area Politiche Territoriali, di Mercato

e Programmazione Integrata

Via Serafico 107

00142 ROMA

Pec:agricoltura@regione.lazio.legalmail.it

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a _____ .Provincia di _____

il _____, residente in _____

via/piazza _____ n. _____

nella sua qualità di legale rappresentante dell'organismo

_____ (1),

con sede legale nel Comune di _____

Provincia di _____ via /piazza _____

C.F. o partita IVA _____, tel. _____, Pec

_____, e-mail _____

DICHIARA

ai sensi dell'articolo 4 della legge n. 15/68 e dell'articolo 2 del D.P.R. 403/98 e consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro per dichiarazioni mendaci, falsità in atti e uso di atti falsi, così come disposto dall' art. 26 della citata legge n. 15/68,

- che il corso per assaggiatori di olio di oliva autorizzato dalla Regione Lazio con decreto dirigenziale n. _____ del _____, si è svolto presso _____

_____ (sede del corso), Comune di _____.

Provincia di _____ Via/piazza _____, n. _____

tel. _____, fax _____, e-mail _____

(data di inizio del corso) dal _____, al _____ (data di termine del corso), con una durata complessiva pari a _____ ore

- di aver designato con atto n. _____, del _____, quale responsabile del corso il Sig./Sig.ra _____

_____, Provincia di _____ il _____
residente in _____ via/piazza _____,
n. _____ C.F. _____ tel. _____,
fax _____, e-mail _____

capo panel riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internazionale con attestato rilasciato il _____

- che hanno partecipato al corso complessivamente n. _____ soggetti, dei quali, n. _____ hanno conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, avendo frequentato il corso e superato le prove selettive;

- che sono state rispettate tutte le condizioni prescritte nel provvedimento di autorizzazione della Regione Lazio (rilasciata con determina dirigenziale n. _____ del _____)

Data _____

FIRMA

(1) Ragione sociale o denominazione dell'organismo organizzatore del corso.

Documentazione da allegare alla dichiarazione

a) – Calendario di svolgimento del corso con indicazione delle date e degli orari di effettiva realizzazione delle:

- delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 4 serie di prove per ognuno dei 4 attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);
- di almeno 4 prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91;
- delle lezioni sulle materie di base del comparto: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa, specificando gli argomenti trattati, i nominativi dei docenti e i loro titoli di qualificazione.

Occorre evidenziare e motivare le variazioni rispetto al programma allegato alla domanda di autorizzazione.

2) Relazione sottoscritta dal capo panel responsabile del corso contenente una descrizione dello svolgimento dei lavori (evidenziando eventuali problematiche verificatesi), una valutazione sui risultati conseguiti in rapporto agli obiettivi prefissati e dalla quale risulti che le 16 prove selettive sui quattro attributi previsti dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91 (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido e amaro) ripetuti per quattro volte si sono svolte conformemente alla metodologia stabilita nell'allegato XII al Reg. CEE n. 2568/91.

3) Elenco completo dei partecipanti al corso con l'indicazione di coloro che hanno conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine ed extravergine. L'elenco deve contenere nome, cognome, residenza dei partecipanti e data di rilascio dell'attestato;

4) Una copia completa della documentazione e del materiale didattico distribuito ai partecipanti durante il corso.

5) Copia degli attestati.