



Regione Liguria – Giunta Regionale

Oggetto	Riconoscimento del Corso per Assaggiatori di olio di oliva programmato dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (O.N.A.O.O.) nei giorni 22-23-24-25-26 marzo 2021.
Tipo Atto	Decreto del Dirigente
Struttura Proponente	Settore Servizi alle imprese agricole e florovivaismo
Dipartimento Competente	Dipartimento agricoltura, turismo, formazione e lavoro
Soggetto Emanante	Gloria MANARATTI
Responsabile Procedimento	Paola MORI
Dirigente Responsabile	Gloria MANARATTI

Atto rientrante nei provvedimenti di cui alla lett.E punto 19 dell'allegato alla Delibera di Giunta Regionale n. 254/2017

Elementi di corredo all'Atto:

VISTI

- il Reg. (CE) n. 2568/91, relativo al metodo di valutazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva;
- la legge n. 313/1998 che, all'art. 3, istituisce l'Elenco dei tecnici ed esperti degli oli extravergini e vergini, articolato su base regionale, nel quale possono iscriversi i soggetti in possesso di specifici requisiti, tra cui quello di aver conseguito un attestato d'idoneità fisiologica al termine di un corso per assaggiatori riconosciuto dalla Regione competente per territorio;
- l'art. 2 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 18 giugno 2014, e in particolare:
 - I. Il comma 1: *"I corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini possono essere effettuati da Enti e da Organismi pubblici e privati, previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonoma nel cui territorio si effettuerà il corso"*;
 - II. Il comma 2: *"La Regione o la Provincia autonoma di cui al comma 1, rilascia l'autorizzazione a condizione che:*
 - a) *Il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma sia un capo panel di cui all'art. 3, comma 7, che opera in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, riconosciuto ai sensi dell'art. 5;*
 - b) *Nel programma del corso siano previste:*
 - 1) *Le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attribuiti ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);*
 - 2) *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 del regolamento*
 - 3) *Le seguenti materie: 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;*
 - 4) *Almeno 35 ore di attività formativa."*
- la richiesta trasmessa dall'O.N.A.O.O. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva) con sede Amministrativa in Imperia Via Tommaso Schiva 29, c/o la Camera di Commercio Riviera di Liguria Imperia La Spezia Savona – Sede di Imperia – datata 16 dicembre 2020, Prot.n. 227, e pervenuta alla Regione Liguria e protocollata con PG/2020/424066 del 17/12/2020, volta a ottenere il riconoscimento del corso di formazione per assaggiatori olio di oliva, dalla stessa organizzato, da svolgersi nei giorni 22, 23, 24, 25 e 26 marzo 2021 presso l'Hotel Corallo, Corso G.Garibaldi, 29 ad Imperia;
- la segnalazione riportata nella stessa nota del 17/12/2020 sopra citata, che nomina il Sig. Marcello Scoccia responsabile del corso, nonché Capo Panel del Comitato di assaggio professionale "O.N.A.O.O./Camera di Commercio Riviera di Liguria – Imperia La Spezia Savona" con sede ad Imperia, riconosciuto con DD Mi.P.A.F. n. H 845 del 26.4.2004;
- la dichiarazione del Capo Panel Sig. Marcello Scoccia, datata 16/12/2020, che, in qualità di responsabile del corso sopra citato, conferma la disponibilità di una sala d'assaggio e delle relative attrezzature indicate rispettivamente agli artt. 5 e 6 dell'Allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/91; la dichiarazione comprende documentazione fotografica;
- il programma del corso di formazione per assaggiatori olio di oliva allegato alla richiesta;

CONSIDERATO che il contenuto del programma, nonché la durata del corso e il nominativo del responsabile del corso medesimo, sono conformi a quanto previsto dalle norme ministeriali;

RITENUTO opportuno procedere all'autorizzazione del corso per assaggiatori olio di oliva organizzato dall'O.N.A.O.O. con sede in Imperia, dettando le seguenti ulteriori prescrizioni:

- nell'ambito del corso deve essere prevista una sessione dedicata alla normativa DOP e alle caratteristiche dell'olio DOP "Riviera Ligure" nonché alla programmazione regionale in materia, con l'eventuale coinvolgimento di competente personale della Regione Liguria;
- durante lo svolgimento del corso deve essere consentito l'accesso ai funzionari del Settore Ispettorato Agrario Regionale al fine di effettuare, a campione, i controlli del caso;
- ogni cambiamento o variazione del programma, deve essere tempestivamente segnalato alla sede provinciale, competente per territorio, del Settore Ispettorato Agrario Regionale;
- al termine del corso deve essere trasmessa alla Regione specifica relazione conclusiva sull'attività, con i nominativi dei partecipanti e le risultanze del corso, redatta dal Capo Panel, responsabile del corso stesso;

D E C R E T A

1. di autorizzare, per i motivi in premessa indicati, l'O.N.A.O.O. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva), con sede Amministrativa a Imperia, a effettuare il corso per Assaggiatori olio di oliva che si svolgerà nei giorni 22, 23, 24, 25 e 26 marzo 2021 con le seguenti modalità:

- 1^a lezione (lunedì 22 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 (8 ore);
- 2^a lezione (martedì 23 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 (8 ore);
- 3^a lezione (mercoledì 24 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 (8 ore);
- 4^a lezione (giovedì 25 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00 (8 ore);
- 5^a lezione (venerdì 26 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 (4 ore);

e i seguenti requisiti:

- durata complessiva di 36 ore;
- sede: Hotel Corallo, Corso G. Garibaldi, 29 - Imperia (CAP 18100);
- responsabile Sig. Marcello Scoccia Capo Panel del Comitato di assaggio professionale O.N.A.O.O./Camera di Commercio Riviera di Liguria – Imperia La Spezia Savona" con sede ad Imperia;

2. di determinare a carico dell'O.N.A.O.O., per la realizzazione del corso, le seguenti prescrizioni:

- nell'ambito del corso deve essere prevista una sessione dedicata alla normativa DOP e alle caratteristiche dell'olio DOP "Riviera Ligure", nonché alla programmazione regionale in materia, con l'eventuale coinvolgimento di competente personale della Regione Liguria;
- durante lo svolgimento del corso deve essere consentito l'accesso ai funzionari del Settore Ispettorato Agrario Regionale al fine di effettuare, a campione, i controlli del caso;
- ogni cambiamento o variazione del programma, deve essere tempestivamente segnalato alla sede provinciale, competente per territorio, del Settore Ispettorato Agrario Regionale;
- al termine del corso deve essere trasmessa alla Regione specifica relazione conclusiva sull'attività, con i nominativi dei partecipanti e le risultanze del corso, redatta dal Capo Panel, responsabile del corso stesso;

3. di inviare il presente provvedimento all'O.N.A.O.O. Imperia, per l'attuazione di quanto di competenza e al Ministero per le Politiche Agricole, Agroalimentari e Forestali e alla sede di Imperia del Settore Ispettorato Agrario Regionale per opportuna conoscenza;

4. di pubblicare, per estratto, il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione per la relativa diffusione.

Avverso il presente provvedimento può essere presentato ricorso al T.A.R. Liguria o, alternativamente, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente entro 60 giorni o 120 giorni dalla data di comunicazione, notifica o di pubblicazione del presente atto.



Firmato
digitalmente da:
GLORIA MANARATTI
Regione Liguria
Firmato il: 11-01-
2021 13:45:26
Certificato valido
dal 09-06-2020
al 09-06-2023