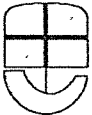
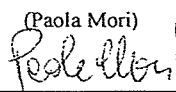
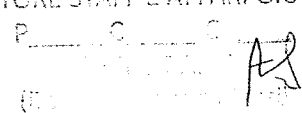
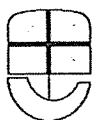


SCHEMA N. NP/3649 DEL PROT. ANNO 2018		REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale Dipartimento agricoltura, turismo, formazione e lavoro Servizi alle imprese agricole e florovivaismo - Settore
OGGETTO : Riconoscimento del corso per assaggiatori Olio d'Oliva programmato dalla Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (O.N.A.O.O.) nei giorni 26, 27, 28, 29 e 30 marzo 2018.		
DECRETO	N. 640 del REGISTRO ATTI AFFARI GIUNTA	DATA 13/02/2018 di SOTTOSCRIZIONE
IL DIRIGENTE		
VISTO il Reg. (CE) n. 2568/91, relativo al metodo di valutazione delle caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva; VISTA 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; VISTO l'art. 2 del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 18 giugno 2014, e in particolare: - Il comma 1: <i>"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"</i>; - Il comma 2: <i>"La Regione o la Provincia autonoma di cui al comma 1, rilascia l'autorizzazione a condizione che:</i> a) <i>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;</i> b) <i>Nel programma del corso siano previste:</i> 1) <i>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);</i> 2) <i>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</i>		
Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO		
 (Paola Mori) 13/02/18		
ATTO	AUTENTICAZIONE COPIE SETTORE STAFF E AFFARI GIUNTA 	CODICE PRATICA : onao02
PAGINA : I	COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE	

SCHEMA N. NP/3649

DEL PROT. ANNO 2018

**REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale**Dipartimento agricoltura, turismo, formazione e lavoro
Servizi alle imprese agricole e florovivaismo - Settore

- 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."*

VISTA 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 Riviere di Liguria Imperia La Spezia Savona, pervenuta alla Regione Liguria e protocollata con PG/2018/43868 dell'8/02/2018, volta a ottenere il riconoscimento del corso di formazione per assaggiatori olio di oliva, dalla stessa organizzato, da svolgersi nei giorni 26, 27, 28, 29, e 30 marzo 2018 presso la sede di della Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia La Spezia Savona, in Via Tommaso Schiva 29;

VISTO che nella richiesta sopra citata è indicato quale responsabile del corso il Sig. Marcello Scoccia, Capo Panel del Comitato di assaggio professionale "O.N.A.O.O./Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia La Spezia Savona", con sede ad Imperia, riconosciuto con DD Mi.P.A.F. n. H 845 del 26.4.2004;

VISTO 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;

CONSIDERATA l'opportunità di autorizzare il corso formativo per nuovi soggetti professionalmente competenti, secondo il programma presentato dall'O.N.A.O.O. di Imperia depositato agli atti del Settore "Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo";

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;

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Paola Mori)

13/02/18

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

SETTORE STAFF E AFFARI GIUNTA

(Daniela Augusta Ghesi)

onaoo2

PAGINA : 2

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N. NP/3649

DEL PROT. ANNO 2018

**REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale**Dipartimento agricoltura, turismo, formazione e lavoro
Servizi alle imprese agricole e florovivaismo - Settore

- 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;

DECRETA

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 26, 27, 28, 29 e 30 marzo 2018 con le seguenti modalità:

- 1^a lezione (lunedì 26 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 (8 ore);
- 2^a lezione (martedì 27 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 (8 ore);
- 3^a lezione (mercoledì 28 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 (8 ore);
- 4^a lezione (giovedì 29 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 (8 ore);
- 5^a lezione (venerdì 30 marzo) dalle 8.00 alle 13.00 (5 ore);

e i seguenti requisiti:

- durata complessiva di 37 ore;
- sede in Via Tommaso Schiva 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;

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Paola Mori) 13/02/18
Paola Mori

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

SETTORE STAFF E AFFARI GIUNTA

P.
.....
(Dott.ssa Argentea)

onaoo2

PAGINA : 3

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N. NP/3649

DEL PROT. ANNO 2018

**REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale**Dipartimento agricoltura, turismo, formazione e lavoro
Servizi alle imprese agricole e florovivaismo - Settore

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.

FINE TESTO

Data - IL DIRIGENTE

(Dott.ssa Gloria Manaratti)

13.02.18

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Paola Mori)

13/02/18

ATTO

ATTESTO che la presente COPIA, ricavata su
n. 4 è stata firmata
E' COPIA degli atti.
Geno. n. 16/02/2018

CAPODIRETTORE
(Dott.ssa Augusta Ginesi)

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

onaoo2

PAGINA : 4

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE