

SCHEMA N. NP/28204

DEL PROT. ANNO 2017

**REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale**Dipartimento agricoltura, turismo, formazione e lavoro
Servizi alle imprese agricole e florovivaismo - Settore**OGGETTO** : Riconoscimento del corso di formazione per aspiranti assaggiatori di Oli vergini di Oliva programmato dall'Associazione Produttori Olivicoli della Liguria (A.P.O.L.) nei giorni 22 e 29 gennaio, 5, 12, 19 e 26 febbraio, 5 marzo 2018.**DECRETO**N. **6891**DATA **22.12.2017**

del REGISTRO ATTI AFFARI GIUNTA

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 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";
- 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

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. Roberto Barichello)

ATTO

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

SETTORE STAFF E AFFARI GIUNTA

P _____ C _____ C _____
L'ISTRUTTO:
(Dott.ssa Augusta Ghisli)

apol18

PAGINA : 1

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N. NP/28204

DEL PROT. ANNO 2017



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 da A.P.O.L. Liguria (Associazione Produttori Olivicoli della Liguria) con sede Amministrativa a Genova, Via XX Settembre, 21/5, pervenuta agli uffici regionali e protocollata con PG/2017/0395267 del 19/12/2017, volta a ottenere il riconoscimento del corso di formazione per aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva, dalla stessa organizzato, da svolgersi nei giorni 22 e 29 gennaio, 5, 12, 19 e 26 febbraio, 5 marzo 2018 presso la Sala Polifunzionale Apol all'interno del Frantoio Lucchi e Guastalli di Via Vincinella 13 – Santo Stefano Magra (SP);

VISTO che nella richiesta sopra citata è indicato quale responsabile del corso il Sig. Francesco Bruzzo, Capo Panel del Comitato di assaggio professionale C.C.I.A.A. di Genova;

VISTO il programma del corso di formazione per aspiranti assaggiatori di oli vergini 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 dalla A.P.O.L. Liguria di Genova depositato agli atti del Settore "Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo";

RITENUTO opportuno procedere all'autorizzazione del corso per aspiranti assaggiatori oli vergini di oliva organizzato dalla A.P.O.L., con sede amministrativa in Genova, presso la Sala Polifunzionale del Frantoio Lucchi e Guastalli di Via Vincinella 13 – Santo Stefano Magra (SP), dettando 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;

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. Roberto Barichello)

Barichello 21/12/2017

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

SETTORE STAFF E AFFARI GIUNTA

P _____ C _____ C _____
L'ISTRUTTO: *EN*
(Dott.ssa Augusta Giusti)

apol18

PAGINA : 2

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N. NP/28204

DEL PROT. ANNO 2017



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, la A.P.O.L. Liguria (Associazione Produttori Olivicoli della Liguria), con sede Amministrativa a Genova, a effettuare il corso per aspiranti Assaggiatori oli vergini di oliva che si svolgerà nei giorni 22 e 29 gennaio, 5, 12, 19 e 26 febbraio, 5 marzo 2018 con le seguenti modalità:

- 1^a lezione (lunedì 22 gennaio) dalle 17.30 alle 22,30 (5 ore);
- 2^a lezione (lunedì 29 gennaio) dalle 17.30 alle 22,30 (5 ore);
- 3^a lezione (lunedì 2 febbraio) dalle 17.30 alle 22,30 (5 ore);
- 4^a lezione (lunedì 12 febbraio) dalle 17.30 alle 22,30 (5 ore);
- 5^a lezione (lunedì 19 febbraio) dalle 17.30 alle 22,30 (5 ore);
- 6^a lezione (lunedì 26 febbraio) dalle 17,30 alle 22,30 (5 ore)
- 7^a lezione (lunedì 5 marzo) dalle 17,30 alle 22,30 (5 ore)

e i seguenti requisiti:

- durata complessiva di 35 ore;
- sede Sala Polifunzionale Apol – Via Vincinella 13 – Santo Stefano Magra (SP)
- responsabile Sig. Francesco Bruzzo Capo Panel del Comitato di assaggio professionale C.C.I.A.A. di Genova;

2. di determinare a carico della A.P.O.L. Liguria, 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;

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. Roberto Barichello)

Barichello 22/02/2017

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

SETTORE STAFF E AFFARI GIUNTA

P _____ C _____ C _____

L'ISTRUTTORE

(Dott.ssa Augusta Ghisleri)

ap0118

PAGINA : 3

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N. NP/28204

DEL PROT. ANNO 2017



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;
- 3. di inviare il presente provvedimento alla A.P.O.L. Liguria, per l'attuazione di quanto di competenza e al Ministero per le Politiche Agricole, Agroalimentari e Forestali e al Settore Ispettorato Agrario Regionale per opportuna conoscenza;
- 4. di pubblicare, per estratto, il presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione per la relativa diffusione.
- 5. 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

[Signature], 22/12/17

Data - IL DIRIGENTE

(Dott.ssa Gloria Manaratti)

[Signature]

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. Roberto Barichello)

[Signature] 22/12/2017

ATTO

ATTESTO che la presente COPIA, ricavata su n. 4 pagina è singolarmente firmata E' CONFORME ALL'ORIGINALE agli atti. Genova, 22/12/2017

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ap0118



L'ISTRUTTORE

(Dott.ssa Augusta Ginesi)

[Signature]

PAGINA : 4

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE