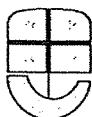


SCHEMA N. NP/28192

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 per assaggiatori Olio d'oliva della O.R.O. Liguria (Organizzazione Regionale Olivicoltori) da svolgersi ad Imperia nei mesi di gennaio, febbraio e marzo 2018

DECRETO

N. **6593**

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);*

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. Roberto Barichello)

Barichello 22/12/2017

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

SETTORE STAFF E AFFARI GIUNTA

P ____ C ____ C ____

L'ISTRUTTORE

(Dott.ssa Augusta Ginesi)

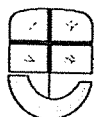
oro2018

PAGINA: 1

COD. ATTO: DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N. NP/28192

DEL PROT. ANNO 2017



REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale

Dipartimento agricoltura, turismo, formazione e lavoro
Servizi alle imprese agricole e florovivaismo - Settore

- 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."*

VISTA la richiesta trasmessa dalla O.R.O. Liguria (Organizzazione Regionale Olivicoltori) con sede Amministrativa in Imperia, Via Schiva 48, giunta agli uffici regionale e protocollata con PG/2017/0393761 del 18/12/2017, volta a ottenere il riconoscimento del corso di formazione per assaggiatori olio di oliva, dalla stessa organizzato, presso la sala assaggi del Frantoio Giro Mela, in Via Nazionale a Imperia, nei giorni 11, 13, 20, 27 gennaio, 1, 8, 15, 24 febbraio e 1, 10, 17 marzo 2018;

VISTO che nella richiesta sopra citata è indicato quale responsabile dei corsi il Signor Stefano ROGGERONE, Capo Panel Comitato di assaggio professionale IM2 – O.R.O. Liguria. (Organizzazione Regionale Olivicoltori) di Imperia, via Schiva, 48, riconosciuto con D.D. Mi.P.A.F del 26 gennaio 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 i corsi formativi per nuovi soggetti professionalmente competenti, secondo il programma presentato dalla O.R.O. Liguria di Imperia depositato agli atti del Settore "Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo";

RITENUTO opportuno procedere all'autorizzazione dei corsi per assaggiatori olio di oliva organizzati dalla O.R.O. Liguria con sede in Imperia, dettando le seguenti prescrizioni:

- nell'ambito dei corsi 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 dei corsi deve essere consentito l'accesso ai funzionari del Settore Ispettorato Agrario Regionale al fine di effettuare, a campione, i controlli del caso;

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. Roberto Barichello)

Barichello 22/12/2017

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

SETTORE STAFF E AFFARI GIUNTA

P _____ C _____

L'ISTRUTTO:

(Dott.ssa Augusta Ginesi)

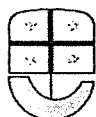
oro2018

PAGINA : 2

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N. NP/28192

DEL PROT. ANNO2017



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

- ogni cambiamento o variazione del programma dei corsi deve essere tempestivamente segnalato alla sede provinciale, competente per territorio, del Settore Ispettorato Agrario Regionale;
- al termine dei corsi devono essere trasmesse alla Regione specifiche relazioni conclusive sull'attività con i nominativi dei partecipanti e le risultanze dei corsi, redatta dal Capo Panel, responsabile dei corsi stessi;

DECRETA

1. di autorizzare, per i motivi in premessa indicati, la O.R.O. Liguria (Organizzazione Regionale Olivicoltori), con sede a Imperia, a effettuare il corso per Assaggiatori olio di oliva, che si svolgerà nei giorni 11, 13, 20 e 27 gennaio, 1, 8, 15 e 24 febbraio, 1, 10 e 17 marzo 2018 con le seguenti modalità e requisiti:

- 1^a lezione (giovedì 11 gennaio) dalle 19.00 alle 22.00 (3 ore);
- 2^a lezione (sabato 13 gennaio) dalle 9.00 alle 13.00 (4 ore);
- 3^a lezione (sabato 20 gennaio) dalle 9.00 alle 13.00 (4 ore);
- 4^a lezione (sabato 27 gennaio) dalle 9.00 alle 13.00 (4 ore);
- 5^a lezione (giovedì 1 febbraio) dalle 18.00 alle 22.00 (4 ore);
- 6^a lezione (giovedì 8 febbraio) dalle 18.00 alle 22.00 (4 ore);
- 7^a lezione (giovedì 15 febbraio) dalle 9.00 alle 13.00 (4 ore);
- 8^a lezione (sabato 24 febbraio) dalle 9.00 alle 13.00 (4 ore);
- 9^a lezione (giovedì 1 marzo) dalle 18.00 alle 22.00 (4 ore);
- 10^a lezione (sabato 10 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 (4 ore);
- 11^a lezione (sabato 17 marzo) dalle 9.00 alle 13.00 (4 ore);
- durata complessiva di 43.00 ore;
- sede: Frantoio Giro Mela, Via Nazionale, Imperia;
- responsabile Signor Stefano ROGERONE Capo Panel Comitato di assaggio professionale IM2 – O.R.O. Liguria di Imperia;

2. di determinare a carico della O.R.O. Liguria, per la realizzazione del corso, le seguenti prescrizioni:

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. Roberto Barichello)

Barichello 22/12
2017

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

SETTORE STAFF E AFFARI GIUNTA
P _____ C _____ C _____
L'ISTRUTTORE *AG*
(Dott.ssa Augusta Ginesi)

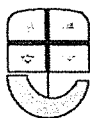
oro2018

PAGINA : 3

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N. NP/28192

DEL PROT. ANNO 2017



REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale

Dipartimento agricoltura, turismo, formazione e lavoro
Servizi alle imprese agricole e florovivaismo - Settore

- nell'ambito dei corsi 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 dei corsi 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 dei corsi deve essere tempestivamente segnalato alla sede provinciale, competente per territorio, del Settore Ispettorato Agrario Regionale;
 - al termine dei corsi devono essere trasmesse alla Regione specifiche relazioni conclusive sull'attività con i nominativi dei partecipanti e le risultanze dei corsi, redatta dal Capo Panel, responsabile dei corsi stessi;
3. di inviare il presente provvedimento alla O.R.O. Liguria di Imperia, per l'attuazione di quanto di competenza, 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.

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)

22/12/17
[Signature]

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. Roberto Barichello)

Barichello *22/12*
2017

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

ATTESTO che la presente COPIA, ricavata su n. 4 pagine da me singolarmente firmate E' CONFORME ALL'ORIGINALE agli atti.
Genova, 22/12/2017

oro2018

L'ISTRUTTORE

(Dott.ssa Augusta Ginesi)

[Signature]

PAGINA : 4

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE