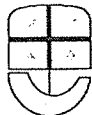


SCHEMA N. NP/2809

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 di formazione per aspiranti assaggiatori di Oli vergini di Oliva programmato dall'Associazione Produttori Olivicoli della Liguria (A.P.O.L.) nei giorni 20 e 27 febbraio, 6, 13, 20, 27 e 30 marzo 2018.

DECRETON. *511*
del REGISTRO ATTI AFFARI GIUNTADATA
di SOTTOSCRIZIONE*5/02/2018***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

(Paola Mori)

Paola Mori 05.02.2018

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

SETTORE STAFF E AFFARI GIUNTA

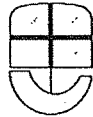
apol2

PAGINA : I

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N. NP/2809

DEL PROT. ANNO 2018



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 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/2018/0031125 del 30/01/2018, volta a ottenere il riconoscimento del corso di formazione per aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva, dalla stessa organizzato, da svolgersi nei giorni 20 e 27 febbraio, 6, 13, 20, 27 e 30 marzo 2018 presso il Frantoio di Lavagna (GE), in Via Santa Giulia, 15;

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 il Frantoio di Lavagna (GE), via Santa Giulia, 15, 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

(Paola Mori)
Paola Mori 05.02.2018

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

SETTORE SERVIZI E AFFARI GIUNTA

P. *Augusta Ghiesi*
L'ISTRUTTORE *AG*
(Dott.ssa Augusta Ghiesi)

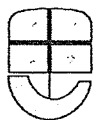
apol2

PAGINA : 2

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N..... NP/2809

DEL PROT. ANNO2018



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 20 e 27 febbraio, 6, 13, 20 e 27 e 30 marzo 2018 con le seguenti modalità:

- 1^a lezione (martedì 20 febbraio) dalle 17.30 alle 22,30 (5 ore);
- 2^a lezione (martedì 27 febbraio) dalle 17.30 alle 22,30 (5 ore);
- 3^a lezione (martedì 6 marzo) dalle 17.30 alle 22,30 (5 ore);
- 4^a lezione (martedì 13 marzo) dalle 17.30 alle 22,30 (5 ore);
- 5^a lezione (martedì 20 marzo) dalle 17.30 alle 22,30 (5 ore);
- 6^a lezione (martedì 27 marzo) dalle 17,30 alle 22,30 (5 ore);
- 7^a lezione (venerdì 30 marzo) dalle 17,30 alle 22,30 (5 ore)

e i seguenti requisiti:

- durata complessiva di 35 ore;
- sede: Frantoio di Lavagna (GE), Via Santa Giulia, 15;
- 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;
- 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)
Paola Mori 05-02-2018

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

ATTO

SETTORE SERVIZI ALLA GIUNTA

P.....
DISTRETTO.....
(Dott.ssa Augusta Ghisù)

apol2

PAGINA : 3

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE

SCHEMA N..... NP/2809

DEL PROT. ANNO2018



REGIONE LIGURIA - Giunta Regionale

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

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 alla sede di Genova 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.
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

5.2.18
Data - IL DIRIGENTE

(Dott.ssa Gloria Manaratti)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Paola Mori)

Paola Mori 05.02.2018

ATTO

ATTESTO... COPIA, ricevuta su
n. *6*...
E' CC...
Genova: *12/02/2018*

AUTENTICAZIONE COPIE

CODICE PRATICA :

apol2



...UTORE
...AGRI...

PAGINA : 4

COD. ATTO : DECRETO DEL DIRIGENTE