

GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO

6 AGO. 2004

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL

ADDI 6 AGO. 2004 NELLA SEDUTA DELLA REGIONE LAZIO, IN VIA CRISTOFORO COLOMBO, 212 ROMA, SI E' RIUNTA LA GIUNTA REGIONALE COSI' COSTITUITA:

STORACE	Francesco	Presidente	IANNARELLI	Antonello	Assessore
SIMEONI	Giorgio	Vice Presidente	PRESTAGIOVANNI	Bruno	"
AUGELLO	Andrea	Assessore	ROBILOTTA	Donato	"
CIARAMELLETTI	Luigi	"	SAPONARO	Francesco	"
CIOCCHETTI	Luciano	"	SARACENI	Vincenzo Maria	"
FORMESANO	Anna Teresa	"	VERZASCHI	Mario	"
GARGANO	Giulio	"			

ASSISTE IL SEGRETARIO Tommaso NARDINI
.....OMISSIS

ASSENTE:

TUTTI PRESENTI

DELIBERAZIONE N. - 745 -

OGGETTO:

Procedure per la gestione dell' articolazione regionale dell' elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini e per i corsi per assaggiatori



745 - 6 AGO. 2004 9

OGGETTO: Procedure per la gestione dell'articolazione regionale dell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini e per i corsi per assaggiatori;

LA GIUNTA REGIONALE



SU PROPOSTA dell'Assessore all'Agricoltura;

VISTA la legge regionale 18 febbraio 2002, n. 6 e successive modificazioni "Disciplina organizzativa della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla Dirigenza ed al Personale e successive modificazioni ed integrazioni";

VISTO il Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale n. 1 del 6 settembre 2002;

VISTO il Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni ed integrazioni, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa e di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, ed in particolare l'allegato XII a detto regolamento che stabilisce le metodologie per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine;

VISTO il Reg. CEE 2081/92 e successive modifiche ed integrazioni, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

VISTA la D.G.R. n. 1032 del 17 luglio 2001 relativa all'istituzione della sezione regionale dell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini in sostituzione dell'albo nazionale degli assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extra vergini soppresso dalla legge n. 313/98 art. 3;

VISTA la circolare del Ministero per le Politiche Agricole n. 5 del 18/06/99, relativa alle modalità di controllo degli oli DOP e ad IGP, alle modalità di iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva extra vergini e vergini ed ai corsi per assaggiatori di olio che prevede tra l'altro, i requisiti e le procedure per l'iscrizione nell'elenco, stabilendo altresì che le Regioni o Province autonome territorialmente competenti provvedano all'iscrizione nell'elenco ed alla cancellazione dall'elenco nonché all'aggiornamento e alla pubblicazione dell'articolazione regionale dell'elenco;

CONSIDERATO che la sopra richiamata circolare del Ministero per le Politiche Agricole n. 5 del 18/06/99 così come modificata con circolare n. 9 del 08/10/99, prevede inoltre che i corsi per assaggiatori di olio possono essere realizzati da enti e/o organismi pubblici e privati previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonoma nel cui ambito territoriale il corso avrà svolgimento, definendo altresì le condizioni minime per il rilascio di detta autorizzazione;

CONSIDERATO che la sezione regionale dell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini, è stata aggiornata con determinazioni dirigenziali n. 1236 del 10 Settembre 2002 e n. 1148 del 27 agosto 2003;

CONSIDERATO inoltre che con Determina Dirigenziale n. 1598 del 29/11/2002 sono stati finanziati due corsi assaggiatori rispettivamente all'UMAO presso la sala Panel Regionale ubicata nella sede dell'Istituto tecnico Agrario "G. Garibaldi", ed al Cefas della Camera di Commercio di Viterbo, realizzato presso la sala Panel della stessa Camera di Commercio;

745 - 6 AGO. 2004 6

CONSIDERATO che sia nel settore degli oli di oliva vergini ed extra vergini, che per gli altri prodotti tipici certificati ai sensi del sopra richiamato regolamento CEE 2081/92, che per i vini DOC ed IGT di cui alla Legge 164/92, sono pervenute molte richieste di autorizzazione di corsi per assaggiatori;

RITENUTO necessario dotarsi di idonee procedure per la gestione dell'articolazione regionale dell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini, nonché per il rilascio dell'autorizzazione per la realizzazione di corsi per assaggiatori di olio di oliva e degli altri prodotti a DOP IGP, DOC ed IGT, come definiti rispettivamente dal Reg. CEE 2081/92 e Legge 164/92 e loro successive modifiche ed integrazioni;

ESPERITA la "Procedura di Concertazione" con le parti sociali;

all'unanimità



DELIBERA

in conformità con le premesse

- Di approvare le procedure amministrative relative all'articolazione regionale dell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini istituito ai sensi dell'articolo 3 della legge 3 agosto 1998 n. 313, con D.G.R. n. 1032 del 17 luglio 2001, contenute nell'allegato "A" alla presente deliberazione, che costituisce parte integrante e sostanziale;
- Di approvare le procedure amministrative da seguire per il rilascio dell'autorizzazione per la realizzazione di corsi per assaggiatori di olio di oliva, ai sensi delle circolari MIPAF n. 5 del 18/06/99 e del MIPAF n. 9 del 08/10/99, nonché degli altri prodotti tipici previsti dal Reg. CEE 2081/92 e la Legge 164/92 e successive modifiche ed integrazioni, contenute nell'allegato B alla presente deliberazione, che costituisce parte integrante e sostanziale;
- di pubblicare la presente deliberazione sul B.U.R.L.

IL PRESIDENTE: F.to Francesco STORACE
IL SEGRETARIO: F.to Tommaso Nardini

6 AGO. 2004



ALLEGATO "A": ELENCO NAZIONALE DI TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI ARTICOLAZIONE REGIONALE LAZIO (legge 3 agosto 1998, n. 313, art.3, circolare del Ministero per le Politiche Agricole N. 5 del 18/6/99)

PROCEDURE AMMINISTRATIVE RELATIVE ALLA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE, ISTRUTTORIA, ISCRIZIONE NELL'ELENCO E GESTIONE DEL MEDESIMO.

REQUISITI PER L'ISCRIZIONE NELL'ELENCO NAZIONALE DI TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI

Per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini sono richiesti i seguenti requisiti:

a) essere in possesso di un attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine di un corso per assaggiatori di olio di oliva organizzato secondo i criteri stabiliti nella circolare del Ministero per le Politiche Agricole n. 5 del 18/6/99, ovvero di un diploma o attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine di un corso per assaggiatori di olio d'oliva realizzato, prima del 18/6/99 (data di emanazione della citata circolare ministeriale n. 5), secondo i criteri stabiliti nell'allegato XII del Regolamento CEE n. 2568/91;

b) essere in possesso di attestati rilasciati da enti pubblici, o di una dichiarazione sottoscritta dal capo panel presidente di un comitato di assaggio ufficialmente riconosciuto o in corso di riconoscimento ai sensi della Circolare Mipaf del 12 Gennaio 2004 n.H-38, che comprovino la partecipazione ad almeno 20 sedute di assaggio effettuate, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del Regolamento CEE n. 2568/91, nel triennio precedente la data di presentazione della domanda;

c) essere in possesso del requisito dell'idoneità morale secondo quanto di seguito specificato.

Il requisito dell'idoneità morale si considera insussistente quando ricorra uno dei seguenti casi:

a) condanna definitiva per delitti non colposi per i quali la legge commina la pena della reclusione non inferiore nel minimo a due anni o nel massimo a cinque anni, ovvero per i delitti di cui agli articoli 513, 515, 516, 517, 640 e 640-bis del codice penale, ovvero condanna che importi l'interdizione dai pubblici uffici di durata superiore a tre anni. Il requisito dell'idoneità morale si intende tuttavia soddisfatto quando per le condanne penali sia intervenuta la riabilitazione a norma delle vigenti disposizioni di legge.

b) assoggettamento ad una delle misure di prevenzione personale ai sensi degli articoli 3 e 4 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, con gli effetti di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575.

ISCRIZIONE NELL'ELENCO NAZIONALE DI TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI

Gli interessati all'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini presentano apposita domanda alla "Regione Lazio Dipartimento Economico ed Occupazionale Direzione Regionale Agricoltura Area D Servizio Qualità" utilizzando la modulistica allegata.

Gli uffici della Regione Lazio provvedono a verificare d'ufficio la sussistenza del requisito dell'idoneità morale, lettera b); gli altri requisiti per l'iscrizione nell'elenco sono comprovati, così come previsto nel modello di domanda, mediante le dichiarazioni rese dall'interessato e la documentazione allegata alla domanda.

Gli stessi Uffici verificano la regolarità della domanda e la completezza della documentazione allegata e conclude il procedimento entro 30 giorni dal ricevimento della domanda. Ove necessario richiede all'interessato eventuali chiarimenti sulla domanda e integrazioni della documentazione allegata; in tal caso il termine per la conclusione del procedimento è sospeso e lo stesso riprende a decorrere dalla data di ricevimento dei chiarimenti o delle integrazioni richieste.

Qualora la Regione Lazio ritenga la domanda non accoglibile, provvede, entro lo stesso termine, a darne comunicazione all'interessato, indicando le motivazioni del mancato accoglimento.

Entro il termine di 90 giorni dal ricevimento della domanda, il Servizio, accertata la conformità, dispone, con determina del dirigente responsabile, l'iscrizione nell'elenco.

Il Servizio trasmette il provvedimento di iscrizione all'interessato, al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (di seguito: Ministero) e, per conoscenza, alla Camera di commercio della provincia di residenza.

VARIAZIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DI TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI



Qualsiasi variazione dei dati anagrafici dichiarati nella domanda, nonché dei requisiti necessari per l'iscrizione deve essere comunicata dall'interessato al Servizio che provvede ad apportare all'elenco i necessari aggiornamenti e a darne comunicazione al Ministero.

CANCELLAZIONE DALL'ELENCO NAZIONALE DI TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI

La cancellazione dall'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini è disposta con decreto del dirigente responsabile del Servizio, su segnalazione della Camera di commercio e su domanda dell'interessato, ovvero d'ufficio, per il venir meno del requisito dell'idoneità morale o per gravi inadempienze verificatesi nell'espletamento dell'attività di tecnico ed esperto degli oli di oliva extra vergini e vergini. Il Servizio notifica il provvedimento di cancellazione all'interessato, al Ministero e, per conoscenza, alla Camera di commercio.

PUBBLICAZIONE DELL'ELENCO NAZIONALE DI TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI

Entro il 28 febbraio di ogni anno il servizio provvede a far pubblicare sul BOLLETTINO Ufficiale della Regione Lazio l'articolazione regionale dell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva extra vergini aggiornata alla data del 31 dicembre dell'anno precedente, nonché a trasmettere la stessa articolazione regionale dell'elenco al Ministero per i successivi adempimenti di competenza, all'Unioncamere Lazio ed alle Camere di commercio interessate.

Nell'articolazione regionale dell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini, a fianco dei nominativi dei soggetti in possesso di un attestato di partecipazione ad un corso per capi panel rilasciato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C O I) viene inserita un'apposita annotazione.

PROCEDURE TRANSITORIE

Il Servizio provvede, entro 60 giorni dalla data della deliberazione che approva le presenti procedure, ad istruire le domande d'iscrizione in base ai requisiti previsti dalla normativa vigente alla data di presentazione delle domande stesse e ad iscrivere nell'elenco di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini che ha sostituito il soppresso albo, i soggetti che in base alla documentazione agli atti del Servizio, risultano in possesso di detti requisiti. Il Servizio comunica ai soggetti che, in base alla documentazione agli atti del Servizio stesso, non risultano in possesso dei requisiti di cui sopra l'impossibilità a procedere all'iscrizione e la necessità, qualora detti soggetti siano tuttora interessati, di presentare una nuova domanda di iscrizione nell'elenco di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, secondo le procedure previste per l'iscrizione nell'elenco medesimo.



Atta Regione Lazio
Dipartimento Economico ed Occupazionale
Direzione Regionale Agricoltura
Area D Servizio Qualità
Via R. Raimondi Garibaldi n. 7
00145 ROMA

Oggetto: domanda di iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini (legge 3 agosto 1998, n. 313)

Il/La sottoscritto/a _____
Nato/a a _____, Provincia di _____
Il _____, residente in _____
via/piazza _____, n. _____, tel. _____
fax _____, codice fiscale _____
Recapito postale (se diverso dalla residenza) _____

DOMANDA

di essere iscritto nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini (legge 3 agosto 1998, n. 313).

A tal fine

DICHIARA

ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. n.445 del 28 dicembre 2000 e consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro per dichiarazioni mendaci, falsità in atti e uso di atti falsi, così come disposto dall' art. 26 della citata legge 15/98,

di non avere riportato condanna definitiva per delitti non colposi per i quali la legge commina la pena della reclusione non inferiore nel minimo a due anni o nel massimo a cinque anni, ovvero per i delitti di cui agli articoli 513, 515, 516, 517, 640 e 640 bis del codice penale, ovvero condanna che importi l'interdizione dai pubblici uffici di durata superiore a tre anni, ovvero di aver riportato condanne penali per le quali è intervenuta la riabilitazione a norma delle vigenti disposizioni di legge;

DICHIARA

di essere in possesso di un attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine di un corso per assaggiatori organizzato secondo i criteri stabiliti nella circolare del Ministero per le Politiche Agricole n. 5 del 18/6/99, ovvero di un diploma o di un attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine di un corso per assaggiatori di olio di oliva realizzato, prima del 18/6/99 (data di emanazione della citata circolare ministeriale n. 5), secondo i criteri stabiliti nell'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, di cui allego copia;

b) di essere in possesso di un attestato rilasciato da un ente pubblico o di una dichiarazione sottoscritta da un capo panel presidente di un comitato di assaggio ufficialmente riconosciuto che comprova la partecipazione ad almeno 20 sedute di assaggio effettuate, secondo la metodofogia prevista dall'allegato XII al Reg. CEE 2568/91, nel triennio precedente la data di presentazione della domanda, di cui allego copia;

c) di essere a conoscenza delle disposizioni contenute nella circolare del Ministero per le Politiche Agricole n. 5 del 18/6/99 e delle procedure amministrative relative alla gestione dell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini adottate dalla Regione Lazio con la deliberazione che approva la presente modulistica, ed in particolare:

- che l'iscrizione è subordinata alla verifica d'ufficio del possesso dei requisiti di idoneità morale in base alla normativa vigente;
- che qualsiasi variazione dei dati anagrafici dichiarati nella domanda, nonché dei requisiti necessari per l'iscrizione, deve essere comunicata al Servizio Qualità dei Prodotti Agroalimentari Area D Direzione Regionale Agricoltura del Dipartimento Economico ed Occupazionale della Giunta Regionale, via Rosa Raimondi Garibaldi n. 7 — 00145 Roma.

Data _____

FIRMA (1)

(1) La firma in calce alla domanda non è soggetta ad autenticazione nel caso in cui la domanda stessa viene presentata o inviata unitamente a copia fotostatica, anche non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore.

Documentazione da allegare alla domanda

1- Copia dell'attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine di un corso per assaggiatori di olio di oliva organizzato secondo i criteri stabiliti nella circolare del Ministero per le Politiche Agricole n. 5 del 18/6/99, ovvero di un diploma o attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine di un corso per assaggiatori di olio di oliva realizzato prima del 18/6/99 (data di emanazione della citata circolare ministeriale n. 5), secondo i criteri stabiliti nell'allegato XI del Regolamento CEE n. 2568/91.

2- Attestato rilasciato da un Ente pubblico ovvero dichiarazione sottoscritta, ai sensi dell'art 4 della legge n. 15/68 e dell'art 2 del D.P.R. 403/98, da un capo panel presidente di un comitato di assaggio ufficialmente riconosciuto, comprovante la partecipazione ad almeno 20 sedute di assaggio effettuate, secondo la metodologia prevista nell'allegato XII del Regolamento CEE n. 2568/91, nel triennio precedente la data di presentazione della domanda. Nel caso in cui si alleghi la dichiarazione sottoscritta da un capo panel presidente di un comitato di assaggio ufficialmente riconosciuto, la domanda dovrà essere altresì corredata da copia fotostatica di un documento di identità del capo panel medesimo, nonché da copia dell'atto di riconoscimento del comitato di assaggio.

3- Eventuale copia di un attestato di partecipazione ad un corso per capi panel rilasciato al soggetto richiedente dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.).

informativa ex art. 10 legge 675/96

La legge n. 675/96 prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Secondo la legge tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, tutelando la Sua riservatezza e i Suoi diritti.

L'utilizzo dei dati che La riguardano ha come finalità la gestione dell'articolazione regionale dell'elenco nazionale di tecnici degli oli di oliva vergini ed extra vergini (legge 3 agosto 1998, n.313 art.3).

La gestione dei dati è sia informatizzata che manuale.

Ogni anno l'articolazione regionale dell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della regione Lazio. I dati soggetti a pubblicazione saranno i seguenti: cognome e nome, luogo e data di nascita, comune di residenza e l'eventuale annotazione di partecipazione ad un corso per capi panel organizzato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.). Tali dati saranno inoltre comunicati al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, all'Unioncamere Lazio e alle Camere di commercio interessate; a queste ultime potranno essere comunicati anche i dati relativi all'indirizzo di residenza e di recapito.



ALLEGATO "B"

PROCEDURE AMMINISTRATIVE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE PER LA REALIZZAZIONE DI CORSI PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA (circolari del Ministero per le Politiche Agricole n. 5 del 18/6/99 e del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali n.9 del 8/10/99)

L'ente pubblico o l'organismo privato interessato a realizzare un corso per assaggiatori di olio di oliva che avrà svolgimento nell'ambito territoriale della Regione Lazio presenta apposita domanda volta ad ottenere il rilascio della preventiva autorizzazione regionale necessaria ai sensi della circolare del Ministero per le Politiche Agricole n.5 del 18.6.99, affinché l'attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine del corso medesimo possa essere considerato valido per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva ed extra vergini.

La domanda deve pervenire al Servizio qualità dei prodotti agroalimentari Area D Direzione Regionale Agricoltura del Dipartimento Economico ed Occupazionale della Giunta Regionale di seguito :servizio, almeno 45 giorni prima della data di inizio del corso.

La domanda deve essere corredata dalle informazioni relative al corso fornite utilizzando la modulistica allegata (mod.1) e completa della documentazione elencata in detta modulistica.

L'autorizzazione alla realizzazione del corso è rilasciata a condizione almeno che:

1) l'ente o l'organismo organizzatore del corso designi un responsabile del corso stesso, capo panel riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI), a cui è affidata la verifica dei requisiti previsti dal successivo punto 2) apponendo la firma sull'attestato di idoneità fisiologica dell'assaggiatore;

2) nel programma del corso siano previste le seguenti prove selettive:

a) verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 16 sessioni di base (quattro difetti ripetuti quattro volte); tale verifica può essere svolta per effettuare una preselezione dei partecipanti al corso;

b) almeno due selezioni atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni;

1) nel programma del corso siano previste lezioni sulle materie di base del comparto: dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimico-fisiche e norme legali;

2) il corso abbia una durata minima di 35 ore, con una frequenza minima da fissare da parte del soggetto organizzatore, comunque non inferiore al 75% della durata prevista.

L'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva è rilasciato solo a coloro che hanno superato le prove selettive.

Il Servizio verifica la regolarità della domanda, la completezza della documentazione allegata, la sussistenza delle condizioni previste e provvede con determinazione del dirigente responsabile al rilascio dell'autorizzazione entro 30 giorni dal ricevimento della domanda. Ove necessario il Servizio richiede all'ente o all'organismo organizzatore del corso eventuali chiarimenti sulla domanda e integrazioni della documentazione allegata; in tal caso il termine del procedimento è sospeso e lo stesso riprende a decorrere dalla data di ricevimento dei chiarimenti o delle integrazioni richieste

Il provvedimento di autorizzazione stabilisce le condizioni minime previste dalle presenti procedure e, se necessario, altre condizioni aggiuntive il cui rispetto deve essere assicurato nella realizzazione del corso, pena la perdita di efficacia dell'autorizzazione medesima.

Il Servizio trasmette il provvedimento di autorizzazione all'ente o all'organismo organizzatore del corso e al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il Servizio può verificare attraverso apposite visite ispettive, lo svolgimento dei corsi autorizzati.

Entro 30 giorni dalla data di termine del corso l'ente o l'organismo organizzatore deve far pervenire al Servizio una attestazione o una dichiarazione relativa al rispetto delle condizioni previste. Qualora il soggetto organizzatore del corso sia un organismo privato la dichiarazione attestante il rispetto delle condizioni previste dovrà essere redatta utilizzando la modulistica allegata (mod. 2) e completa della documentazione elencata in detta modulistica.

Qualora il soggetto organizzatore del corso sia un ente pubblico l'attestazione relativa al rispetto delle condizioni previste, sottoscritta dal legale rappresentante o dal dipendente competente, dovrà comunque contenere le informazioni previste nel modello 2 ed essere corredata dalla stessa elencata in detto modello.



Qualora la documentazione richiesta non pervenga entro il termine assegnato o qualora si verifichi il mancato rispetto delle condizioni prescritte, il Servizio provvede a revocare il provvedimento di autorizzazione, dandone comunicazione all'ente o all'organismo organizzatore del corso e al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

FINANZIAMENTI REGIONALI

Nell'ambito del "Programma Interregionale Agricoltura Qualità" le Camere di commercio provinciali e gli enti pubblici e/o Associazioni di Assaggiatori che hanno in gestione Sale panel Polivalenti riconosciute e monitorate dalla Regione Lazio, possono richiedere il finanziamento di corsi per assaggiatori sia di olio che di vino che di altri prodotti riconosciuti ai sensi del Reg. CEE 2081/92 (DOP ed IGP): l'aliquota di finanziamento prevista sarà pari al 40% a fondo perduto fino ad esaurimento delle risorse disponibili. Nella domanda di autorizzazione va fatto riferimento nel quadro relativo alle risorse la richiesta di finanziamento regionale ai sensi della D.G.R. n. 1715 del 16 Novembre 2001, Legge 499/99.

PROCEDURA TRANSITORIA

Per le richieste di autorizzazione di corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini ed extra vergini pervenute anteriormente alla entrata in vigore della deliberazione, il Servizio provvede entro 60 giorni dalla data della deliberazione ad istruire le domande in regola con la normativa Comunitaria e nazionale e con la presente deliberazione. Provvede inoltre, entro 30 giorni a comunicare l'esito dell'istruttoria e con determinazione del Dirigente responsabile a riconoscere la validità dei corsi in esame.





MOD. I

INFORMAZIONI RELATIVE AL CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

(da allegare alla domanda di autorizzazione che deve pervenire alla Regione Lazio Dipartimento Economico ed Occupazionale Direzione Regionale Agricoltura, Area D - Servizio Qualità dei Prodotti agroalimentari - via Rosa Raimondi Garibaldi n. 7 - 00145 Roma, almeno 45 giorni prima della data di inizio del corso)

Ente o organismo organizzatore del corso _____ (1), con sede legale nel Comune di _____ Provincia di _____, via/piazza _____, n. _____

C. F. o partita IVA _____ - tel. _____ fax _____

Eventuali altri enti o organismi che collaborano all'organizzazione del corso:

Sede del corso _____

Comune di _____ Provincia di _____ via/piazza _____, n. _____, tel. _____ fax _____

Data di inizio del corso _____ Data di termine del corso _____

Durata complessiva del corso _____ ore, con frequenza minima del _____ %

Responsabile del corso: _____

nato a _____, Provincia di _____ il _____, residente in _____ via/piazza _____

C. F. _____, tel. _____ fax _____

capo panel riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internazionale con attestato rilasciato il _____ designato quale responsabile del corso con atto n. _____, del _____ / da designare.

Esigenze in base alle quali è stata prevista l'organizzazione del corso:

(specificare se il corso è stato programmato per far fronte a richieste, istanze già espresse, ad un interesse comunque esistente o in base ad altre esigenze)

Numero di partecipanti previsto: _____

Modalità di scelta dei partecipanti:

(precisare le modalità, l'ambito territoriale e i criteri di scelta dei partecipanti, nonché l'eventuale preselezione con verifica dei requisiti fisiologici previsti nell' allegato XII al Reg (CEE) n 2568/91)

E' previsto il pagamento, da parte dei partecipanti, di una quota di iscrizione, pari a Euro _____ per partecipante:

Non è previsto il pagamento, da parte dei partecipanti di alcuna quota di iscrizione.

Per l'organizzazione e la realizzazione del corso si prevede di dover sostenere un costo complessivo di Euro _____

A tale costo si prevede di far fronte attraverso le seguenti fonti di finanziamento:

FONTI DI FINANZIAMENTO	EURO
Quote di iscrizione partecipanti	

Risorse proprie dell'ente o organismo organizzatore	
Finanziamenti di altri enti o organismi che collaborano all'organizzazione:	
-	
-	
Finanziamenti di altri soggetti pubblici (specificare):	
-	
-	
Finanziamenti di altri soggetti privati (specificare):	
-	
-	
Altre fonti di finanziamento (specificare):	
-	
-	
TOTALE FINANZIAMENTI	

(1) Denominazione o ragione sociale dell'ente o organismo organizzatore del corso, che presenta la domanda di autorizzazione

Documentazione da allegare alla domanda

1) Programma del corso con indicazione delle date e degli orari in cui è previsto lo svolgimento:

- delle 16 prove selettive sui quattro attributi previsti dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91 (riscaldo, avvinato, raffido e amaro) ripetuti per quattro volte;

- di almeno due selezioni atte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni (precisando quali):

- delle lezioni sulle materie di base del comparto (dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimico-fisiche, norme legali ecc), specificando gli argomenti trattati, i nominativi dei docenti e i loro titoli di qualificazione.

2 Copia dell' attestato di partecipazione ad un corso di formazione per capi panel rilasciato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COL) al capo panel designato o da designare quale responsabile del corso.

3 Bozze degli attestati di idoneità fisiologica da rilasciare ai partecipanti al termine del corso, che dovranno contenere, fra l'altro, la dicitura: "Corso realizzato secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e nella circolare del Ministero per le Politiche Agricole n. 5 del 18/6/99 ed autorizzato dalla Regione Lazio con determina dirigenziale n. del _____



MOD. 2

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

DICHIARAZIONE RELATIVA AL RISPETTO DELLE CONDIZIONI PREVISTE

(da far pervenire al Servizio Qualità dei Prodotti Agroalimentari Area D D Direzione Regionale Agricoltura del Dipartimento Economico ed Occupazionale della Giunta Regionale entro 30 giorni dalla data di termine del corso)

Alla Regione Lazio Giunta Regionale
Dipartimento Economico ed Occupazionale
Direzione Regionale Agricoltura
Area D Servizio Qualità dei Prodotti agroalimentari
Via R.R. Garibaldi n. 7
00145 ROMA



Il/La sottoscritto/a _____
nato/a _____ .Provincia di _____ il _____ , residente in
_____ via/piazza _____ n. _____
nella sua qualità di legale rappresentante dell'organismo _____
_____ (1),
con sede legale nel Comune di _____ Provincia di _____
via/piazza _____
C.F. o partita IVA _____, tel. _____, fax _____

DICHIARA

ai sensi dell'articolo 4 della legge n. 15/68 e dell'articolo 2 del D.P.R. 403/98 e consapevole della responsabilità penale cui può andare incontro per dichiarazioni mendaci, falsità in atti e uso di atti falsi, così come disposto dall' art. 26 della citata legge n. 15/68.

- che il corso per assaggiatori di olio di oliva autorizzato dalla Regione Toscana con decreto dirigenziale n. _____ del _____, si è svolto presso _____

_____ (sede del corso),
Comune di _____, Provincia di _____
Via/piazza _____, n. tel. _____ fax _____ dal _____ (data di inizio del corso), al _____ (data di termine del corso), con una durata complessiva pari a _____ ore
- di aver designato, con atto n. _____, del _____, quale responsabile del corso il Sig./Sig.ra _____

nato/a a _____, Provincia di _____
il _____ residente in _____
via/piazza _____, n. _____
C.F. _____ tel. _____ fax _____

capo panel riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internazionale con attestato rilasciato il _____

- che hanno partecipato al corso complessivamente n. _____ soggetti, dei quali, n. _____ hanno conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, avendo frequentato il corso e superato le prove selettive;

- che sono state rispettate tutte le condizioni prescritte nel provvedimento di autorizzazione della Regione Toscana (rilasciata con decreto dirigenziale n. _____ del _____)

Data _____

FIRMA (2)

(1) Ragione sociale o denominazione dell'organismo organizzatore del corso

(2) La firma in calce alla dichiarazione non è soggetta ad autenticazione nel caso in cui la dichiarazione stessa viene presentata direttamente al dipendente incaricato di riceverla oppure al responsabile del procedimento ed è firmata in loro presenza, ovvero viene presentata o inviata unitamente a copia fotostatica, anche non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore.

Documentazione da allegare alla dichiarazione

- 1) Calendario di svolgimento del corso con indicazione delle date e degli orari di effettiva realizzazione delle:
- 16 prove selettive sui quattro attributi previsti dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91 (riscaldamento, avvinato, rancido e amaro) ripetuti per quattro volte;
 - selezioni volte a verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni (precisando quali);
 - lezioni sulle materie di base del comparto specificando gli argomenti trattati, i nominativi dei docenti e i loro titoli di qualificazione.

Occorre evidenziare e motivare le variazioni rispetto al programma allegato alla domanda di autorizzazione.

2) Relazione sottoscritta dal capo panel responsabile del corso contenente una descrizione dello svolgimento dei lavori (evidenziando eventuali problematiche verificatesi), una valutazione sui risultati conseguiti in rapporto agli obiettivi prefissati e dalla quale risulti che le 16 prove selettive sui quattro attributi previsti dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91 (riscaldamento, avvinato, rancido e amaro) ripetuti per quattro volte si sono svolte conformemente alla metodologia stabilita nell'allegato XII al Reg. CEE n. 2568/91.

3) Elenco completo dei partecipanti al corso con l'indicazione di coloro che hanno conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva.

4) Una copia completa della documentazione e del materiale didattico distribuito ai partecipanti durante il corso (qualora richiesta nel decreto di autorizzazione del corso).

R
parte Par

