

DISPOSIZIONI PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE PER L'EFFETTUAZIONE DEI CORSI PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI

1. Premessa

L'Ente o l'Organismo pubblico o privato che intende effettuare un corso per assaggiatori di oli di oliva vergini ed extravergini avente svolgimento nel territorio della Regione Emilia-Romagna deve essere preventivamente autorizzato dalla Regione, ai sensi dell'art. 2 del Decreto MiPAAF del 7 ottobre 2021.

L'attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini ed extravergini, rilasciato al soggetto partecipante al corso che abbia superato le prove selettive, è titolo necessario per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

2. Requisiti e condizioni necessari per il rilascio dell'autorizzazione

I requisiti e le condizioni necessari per ottenere l'autorizzazione per effettuare un corso per assaggiatori, ai sensi dell'art. 2 del Decreto MiPAAF 7 ottobre 2021, sono i seguenti:

- 1) il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma, designato dall'Ente o dall'Organismo interessato, deve essere un capo panel di un comitato di assaggio ufficiale o professionale riconosciuto dal MiPAAF ai sensi dell'art. 5 del medesimo decreto;
- 2) il programma del corso deve prevedere:
 - a) prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, come specificate nell'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 e s.m.i. (di seguito "allegato XII"), con almeno quattro serie di prove per ognuno degli attributi indicati dal documento COI/T.20/Doc. No 14 nell'ultima versione disponibile sul sito del COI;
 - b) almeno quattro prove pratiche, atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini ed extravergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII; le prove pratiche sono svolte in un'apposita sala di assaggio con la disponibilità delle attrezzature previste dai punti 5 e 6 del medesimo allegato XII;
 - c) i seguenti temi di studio: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli; caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini con relativa normativa;
 - d) attività formativa di durata non inferiore a 35 ore;
- 3) le prove pratiche devono essere svolte in un'apposita sala di assaggio con la disponibilità delle attrezzature previste ai punti 5 e 6 dell'allegato XII.

Le prove selettive e le prove pratiche, punti a) e b) del presente paragrafo, devono essere svolte in presenza nel territorio della Regione Emilia-Romagna; la parte teorica di cui al punto c) può essere svolta anche on-line, con modalità idonee a garantire la verifica delle presenze e della partecipazione degli iscritti al corso.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato all'insussistenza in capo al soggetto richiedente delle cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'articolo 67 del D. Lgs. n. 159/2011 (Codice Leggi antimafia). A tal fine la Regione procede, tramite la Banca Dati Nazionale Antimafia, alle verifiche antimafia previste dal Codice.

3. Domanda di autorizzazione

La domanda di autorizzazione allo svolgimento di un corso per assaggiatori va presentata al Settore Organizzazioni di mercato, qualità e promozione della Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca, viale della Fiera n. 8, 40127 Bologna, **almeno 60 giorni prima della data prevista di inizio del corso**. Può essere inviata tramite posta elettronica certificata all'indirizzo PEC: agrapa@postacert.regione.emilia-romagna.it, oppure consegnata a mano o inviata mediante servizio postale.

La domanda, in regola con l'imposta di bollo, deve contenere gli elementi previsti nel modello allegato alle presenti disposizioni "*Richiesta di autorizzazione allo svolgimento di un corso per assaggiatori di oli di oliva vergini ed extra vergini (D.M. 7 ottobre 2021, art. 2)*" ed essere corredata dalla seguente documentazione:

- 1) programma del corso;
- 2) dichiarazione, sottoscritta dal capo panel responsabile dell'attività formativa, attestante l'idoneità della sala di assaggio alle disposizioni di cui ai punti 5 e 6 dell'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 e s.m.i., conforme al modello allegato alle presenti disposizioni "*Dichiarazione di idoneità della sala del corso (D.M. 7 ottobre 2021, art. 2)*" corredata da idonea documentazione fotografica;
- 3) copia dell'attestato di idoneità rilasciato al capo panel designato, conseguito al termine di un corso di formazione per capi panel;
- 4) per Enti e Organismi privati: dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000 sottoscritta dal legale rappresentante dell'Ente o Organismo richiedente, contenente le seguenti informazioni: tipologia dell'Ente/Organismo, elenco di tutte le persone sottoposte al controllo antimafia, ai sensi dell'art. 85 del D. Lgs. n. 159/2011, con l'indicazione per ciascuna di esse dei relativi dati anagrafici (nome, cognome, codice fiscale, indirizzo di residenza) e del ruolo ricoperto all'interno dell'Ente/Organismo.
- 5) per Enti e Organismi privati: dichiarazione di assenza delle cause di decadenza, sospensione o di divieto di cui all'articolo 67 del D. Lgs. n. 159/2011, da parte di ciascuna persona indicata nella dichiarazione di cui al punto precedente, corredata dalla copia del documento di identità in corso di validità se sottoscritta con firma autografa.

4. Procedimento amministrativo

I funzionari incaricati del Settore Organizzazioni di mercato, qualità e promozione verificano la regolarità e completezza della domanda, e la sussistenza dei requisiti e delle condizioni previste per il rilascio dell'autorizzazione. Il Responsabile del procedimento, ove necessario, richiede all'Ente o all'Organismo organizzatore del corso eventuali chiarimenti o integrazioni della domanda, che dovranno essere forniti entro il termine di 10 giorni.

Il Responsabile del Settore provvede, con proprio atto, al rilascio o al diniego dell'autorizzazione richiesta, entro 45 giorni dal ricevimento della domanda. Tale termine resta sospeso in caso di richiesta di integrazioni o chiarimenti e ricomincia a decorrere dalla data di ricevimento di quanto richiesto.

Ai fini dell'assolvimento dell'imposta di bollo sul provvedimento di autorizzazione, prima dell'adozione del provvedimento finale, il soggetto richiedente dovrà trasmettere al Settore apposita attestazione concernente il pagamento di tale imposta indicante il numero identificativo e la data del contrassegno telematico.

Il provvedimento di autorizzazione o di diniego dell'autorizzazione è trasmesso all'Ente o all'Organismo organizzatore del corso. L'autorizzazione è trasmessa, altresì, al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale - Direzione generale delle politiche internazionali e dell'unione europea (PIUE).

5. Comunicazioni esiti svolgimento corso e attestazioni

Entro trenta giorni dal termine del corso, il soggetto che ha organizzato il corso deve trasmettere alla Regione una dichiarazione relativa al rispetto delle condizioni previste dalla presente disciplina redatta in conformità al modello allegato alle presenti disposizioni “*Dichiarazione esiti svolgimento corso*”.

Ai partecipanti al corso che hanno superato le prove selettive è rilasciato un “*attestato di frequenza e idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine ed extravergine*” sottoscritto dal capo panel responsabile del corso. Ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato un “*attestato di frequenza*”.

Apporre marca da bollo da 16 euro

(da applicare sulla domanda)

Regione Emilia-Romagna

Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
Settore Organizzazioni di mercato
qualità e promozione
Viale della Fiera, 8
40127 Bologna

PEC: agrapa@postacert.regione.emilia-romagna.it

**RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SVOLGIMENTO DI UN CORSO PER
ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI**

(D.M. 7 ottobre 2021, art. 2).

Il/La sottoscritto/a (Cognome) _____ (Nome) _____

nato/a a _____ Prov. _____ il ____/____/____

Cittadinanza _____ residente nel Comune di _____

Prov. _____ CAP _____ via/piazza _____ n. _____

nella sua qualità di legale rappresentante dell'Organismo/Organizzazione/Ente *(Denominazione o ragione sociale dell'Ente o Organismo organizzatore del corso, che presenta la domanda di autorizzazione)*

con sede legale nel Comune di _____

Provincia di _____ CAP _____ via /piazza _____ n. _____

C.F. o partita IVA _____ tel. _____ cell. _____

e-mail _____

indirizzo PEC _____

CHIEDE

l'autorizzazione regionale per la realizzazione di un corso per assaggiatori di olio di oliva vergine ed extravergine.

A tal fine fornisce le informazioni di seguito riportate.

Eventuali altri Enti o Organismi che collaborano all'organizzazione del corso:

Sede del corso _____

Comune di _____ Provincia di _____ CAP _____

via/piazza _____ n. _____ tel. _____ cell. _____

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

Durata complessiva del corso _____ ore.

Responsabile del corso: (Cognome) _____ (Nome) _____

nato/a a _____ Prov. _____ il ____/____/____

Cittadinanza _____ residente nel Comune di _____ Prov. _____

CAP _____ via/piazza _____ n. _____

C.F. _____ tel. _____ cell. _____

e-mail _____

indirizzo PEC _____

capo panel in possesso di attestato di idoneità conseguito al termine di un corso autorizzato dal Mipaaf rilasciato il _____ e responsabile del comitato di assaggiatori denominato _____

riconosciuto dal Mipaaf con Decreto _____.

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)

È 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 _____.

DICHIARA

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle conseguenze anche penali derivanti dal rilascio di dichiarazioni mendaci, produzione o uso di atti falsi richiamate dall'articolo 76 del medesimo Decreto:

- di aver preso visione dell'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, allegata alla presente domanda e altresì scaricabile dal portale tematico della Regione Emilia-Romagna

- (*parte da compilare solo in caso di invio della domanda tramite PEC*) che ad integrazione della presente domanda di autorizzazione, l'imposta di bollo è stata assolta in modo virtuale tramite apposizione del contrassegno telematico (marca da bollo) sulla presente domanda, trattenuta in originale presso il mittente ed a disposizione degli Organi di controllo. La marca da bollo di euro 16,00 applicata all'istanza ha IDENTIFICATIVO:

n. _____ e data _____.

Data _____

FIRMA

(legale rappresentante dell'Ente o Organismo)

Il presente documento può essere sottoscritto con firma autografa in presenza del funzionario addetto che la riceve; oppure con firma autografa e presentato unitamente alla copia del documento di identità, oppure sottoscritto mediante firma digitale (art. 38 D.P.R. 445/2000).

Documentazione da allegare alla domanda:

1 - Programma del corso con indicazione delle date e degli orari e della modalità (presenza - on-line) in cui è previsto lo svolgimento:

- delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i. con almeno 4 serie di prove per ognuno degli attributi indicati nel documento COI/T.20/Doc. N.14 nell'ultima versione disponibile sul sito del COI;
- di almeno 4 prove pratiche, da svolgere in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'Allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i., atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattogustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini ed extravergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i.;
- delle lezioni sulle materie di base del comparto: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini e relativa normativa, specificando gli argomenti trattati, i nominativi dei docenti e i loro titoli di qualificazione.

- 2 - Copia dell'attestato di idoneità rilasciato al capo panel designato o da designare quale responsabile del corso, conseguito al termine di un corso di formazione per capi panel:
- autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ai sensi dell'art. 3 del Decreto MiPAAF 7 ottobre 2021,
 - oppure autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 18 giugno 2014,
 - oppure autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, prima del 29/8/2014 (data di entrata in vigore del decreto ministeriale 18 giugno 2014) ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 28 febbraio 2012,
 - oppure autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, prima del 27/4/2012 (data di entrata in vigore del decreto ministeriale 28 febbraio 2012), ai sensi del decreto ministeriale 30 luglio 2003,
 - oppure organizzato prima del 7/9/2003 (data di entrata in vigore del decreto ministeriale 30 luglio 2003), dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.).
- 3 - Bozza dell'attestato di idoneità fisiologica da rilasciare ai partecipanti al termine del corso, che deve contenere, fra l'altro, la dicitura: "Corso realizzato secondo i criteri stabiliti nel Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i. e nel Decreto MiPAAF 7 ottobre 2021 ed autorizzato dalla Regione Emilia-Romagna con decreto dirigenziale n. _____ del _____";
- 4 - *Dichiarazione* (ai sensi dell'art. 47 del DPR n. 445/2000) *di idoneità della sala del corso* (D.M. 7 ottobre 2021, art. 2), sottoscritta dal capo panel responsabile dell'attività formativa e corredata da idonea documentazione fotografica a dimostrazione dell'effettiva idoneità della sala di assaggio e delle relative attrezzature;
- 5 - Per Enti o Organismi privati: dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Ente o Organismo richiedente, contenente le seguenti informazioni: tipologia dell'Ente/Organismo, elenco di tutte le persone sottoposte al controllo antimafia, ai sensi dell'art. 85 del D. Lgs. n. 159/2011, con l'indicazione per ciascuna di esse dei relativi dati anagrafici (nome, cognome, codice fiscale, indirizzo di residenza) e del ruolo ricoperto all'interno dell'Ente/Organismo.
- 6 - Per Enti o Organismi privati: dichiarazione di assenza delle cause di decadenza, sospensione o di divieto di cui all'articolo 67 del D. Lgs. n. 159/2011, da parte di ciascuna persona indicata nella dichiarazione di cui al punto precedente, corredata dalla copia del documento di identità in corso di validità qualora sottoscritta con firma autografa.

INFORMATIVA per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art 13 del Regolamento europeo n. 679/2016

1. Premessa

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, la Giunta della Regione Emilia-Romagna, in qualità di "Titolare" del trattamento, è tenuta a fornirle informazioni in merito all'utilizzo dei suoi dati personali.

2. Identità e i dati di contatto del titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è la Giunta della Regione Emilia-Romagna, con sede in Bologna, Viale Aldo Moro n. 52, CAP 40127.

Al fine di semplificare le modalità di inoltro e ridurre i tempi per il riscontro si invita a presentare le richieste di cui al paragrafo n. 10, alla Regione Emilia-Romagna, Ufficio per le relazioni con il pubblico (Urp), per iscritto o recandosi direttamente presso lo sportello Urp.

L'Urp è aperto dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13 in Viale Aldo Moro 52, 40127 Bologna (Italia): telefono 800-662200, fax 051-527.5360, e-mail urp@regione.emilia-romagna.it.

3. Il Responsabile della protezione dei dati personali

Il Responsabile della protezione dei dati designato dall'Ente è contattabile all'indirizzo mail dpo@regione.emilia-romagna.it o presso la sede della Regione Emilia-Romagna di Viale Aldo Moro n. 30.

4. Responsabili del trattamento

L'Ente può avvalersi di soggetti terzi per l'espletamento di attività e relativi trattamenti di dati personali di cui manteniamo la titolarità. Conformemente a quanto stabilito dalla normativa, tali soggetti assicurano livelli esperienza, capacità e affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo della sicurezza dei dati.

Formalizziamo istruzioni, compiti ed oneri in capo a tali soggetti terzi con la designazione degli stessi a "Responsabili del trattamento". Sottoponiamo tali soggetti a verifiche periodiche al fine di constatare il mantenimento dei livelli di garanzia registrati in occasione dell'affidamento dell'incarico iniziale.

5. Soggetti autorizzati al trattamento

I Suoi dati personali sono trattati da personale interno previamente autorizzato e designato quale incaricato del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei suoi dati personali.

6. Finalità e base giuridica del trattamento

Il trattamento dei suoi dati personali viene effettuato dalla Giunta della Regione Emilia-Romagna per lo svolgimento di funzioni istituzionali e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) non necessita del suo consenso. I dati personali sono trattati per le seguenti finalità: rilascio dell'autorizzazione per l'effettuazione dei corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini ed extra vergini.

7. Destinatari dei dati personali

I suoi dati personali sono oggetto di comunicazione alle Prefetture competenti per territorio per le finalità di cui alla normativa antimafia (D. Lgs. n. 159/2011) e al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - PIUE. Il nominativo del Capo Panel è oggetto di diffusione.

8. Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE

I suoi dati personali non sono trasferiti al di fuori dell'Unione europea.

9. Periodo di conservazione

I suoi dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate. A tal fine, anche mediante controlli periodici, viene verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione o all'incarico in corso, da instaurare o cessati, anche con riferimento ai dati che Lei fornisce di propria iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non sono utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene.

10. I suoi diritti

Nella sua qualità di interessato, Lei ha diritto:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento;
- di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

11. Conferimento dei dati

Il conferimento dei Suoi dati è facoltativo, ma necessario per le finalità sopra indicate. Il mancato conferimento comporterà l'impossibilità di rilasciare l'autorizzazione all'effettuazione del corso per assaggiatori di oli di oliva vergini ed extra vergini.

DICHIARAZIONE DI IDONEITA' DELLA SALA DI ASSAGGIO (D.M. 7 ottobre 2021, art. 2)

(Art. 47 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000)

Il/La Sottoscritto/a (cognome) _____ (nome) _____

Nato/a a _____ Provincia di _____ il _____

Cittadinanza _____ Residente a _____ Prov. _____ CAP _____

via/piazza _____ n. _____ codice fiscale _____

In qualità di capo panel del comitato di assaggio _____

Responsabile del corso organizzato da _____

Sede del corso _____

Comune di _____ Provincia di _____ CAP _____

via/piazza _____ n. _____

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

Durata complessiva del corso _____ ore.

DICHIARA

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle conseguenze anche penali derivanti dal rilascio di dichiarazioni mendaci, produzione o uso di atti falsi richiamate dall'articolo 76 del medesimo Decreto:

- che la sala di assaggio sita in _____, è idonea e dispone delle attrezzature previste dalle disposizioni di cui ai punti 5 e 6 dell'allegato XII del regolamento (CEE) n. 2568/91 e s.m.i.;
- di aver preso visione dell'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, scaricabile dal portale tematico della Regione Emilia-Romagna.

In allegato **idonea documentazione fotografica.**

(Luogo e Data) _____

IL DICHIARANTE

(capo panel)

Il presente documento può essere sottoscritto con firma autografa in presenza del funzionario addetto che lo riceve; oppure con firma autografa e presentato unitamente alla copia del documento di identità, in corso di validità, oppure sottoscritto mediante firma digitale (art. 38 D.P.R. 445/2000).

Alla **Regione Emilia-Romagna**
Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
Settore Organizzazioni di mercato,
qualità e promozione
Viale della Fiera, 8
40127 Bologna
PEC: agrapa@postacert.regione.emilia-romagna.it

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI
DICHIARAZIONE ESITI SVOLGIMENTO CORSO

Il/La sottoscritto/a (cognome) _____ (nome) _____
nato/a a _____ Provincia di _____ il _____
Cittadinanza _____ residente in _____ CAP _____ Prov. _____
via/piazza _____ n. _____
nella sua qualità di legale rappresentante dell'Organismo/Organizzazione/Ente (I)

con sede legale nel Comune di _____
CAP _____ Prov. _____ via /piazza _____ n. _____
C.F. o partita IVA _____ tel. _____
e-mail _____
indirizzo PEC _____

DICHIARA

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle conseguenze anche penali derivanti dal rilascio di dichiarazioni mendaci, produzione o uso di atti falsi richiamate dall'articolo 76 del medesimo Decreto:

- che il corso per assaggiatori di olio di oliva vergine ed extravergine autorizzato dalla Regione Emilia-Romagna con determinazione dirigenziale n. _____ del _____ si è svolto presso
(*sede del corso*)

Comune di _____ CAP _____ Provincia di _____
via/piazza _____ n. _____ tel. _____
dal _____ (data di inizio del corso), al _____ (data di termine del corso),
con una durata complessiva pari a _____ ore;

- che il responsabile del corso è stato il capo panel Sig./Sig.ra (cognome) _____
(nome) _____ nato/a a _____ Prov. _____
il _____ Cittadinanza _____ residente in _____
CAP _____ Prov. _____ via/piazza _____ n. _____
C.F. _____ tel. _____ cell _____
e-mail _____
indirizzo PEC _____,
capo panel in possesso di attestato di idoneità conseguito al termine di un corso autorizzato dal Mipaaf
rilasciato il _____ e responsabile del comitato di assaggiatori denominato _____
riconosciuto
dal Mipaaf con Decreto _____;

- che hanno partecipato al corso complessivamente n. _____ soggetti, dei quali, n. _____ hanno
conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine ed extravergine,
avendo frequentato il corso e superato le prove selettive (2);

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

Data _____

FIRMA (3) _____

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

*(2) I discenti devono aver frequentato tutte le ore calendarizzate
dall'Organismo/Organizzazione/Ente richiedente.*

*(3) Il presente documento può essere sottoscritto con firma autografa in presenza del funzionario
addetto che la riceve, oppure sottoscritto con firma autografa e presentato unitamente alla copia
del documento di identità in corso di validità, oppure sottoscritto mediante firma digitale (art. 38
D.P.R. 445/2000).*

Documentazione da allegare alla dichiarazione:

1 – Calendario di svolgimento del corso con indicazione delle date e degli orari di effettiva
realizzazione:

- delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate
nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i. con almeno 4 serie di prove per ognuno degli
attributi indicati dal documento COI/T.20/Doc. N.14 nell'ultima versione disponibile sul sito del
COI;

- di almeno 4 prove pratiche, svolte in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'Allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i., atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini ed extravergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i.;
- delle lezioni sulle materie di base del comparto: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini e relativa normativa, 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, ripetuti per quattro volte, si sono svolte conformemente alla metodologia stabilita nell'allegato XII al Reg. CEE n. 2568/91 e s.m.i. e che le prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini ed extravergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i., si sono svolte in un'apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'Allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 e s.m.i.

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 vergine ed extravergine.

4 – Copia completa della documentazione e del materiale didattico distribuito ai partecipanti durante il corso.