

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

Premessa

L'ente pubblico o l'organismo privato che intende effettuare un corso per assaggiatori di oli di oliva vergini avente svolgimento nel territorio della Regione Emilia-Romagna deve essere preventivamente autorizzato dalla Regione, ai sensi dell'art. 2 del Decreto MiPAAF 18 giugno 2014.

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

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 18 giugno 2014, 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 che opera in qualità di capo panel in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, riconosciuto dal MiPAAF;
- 2) il programma del corso deve prevedere:
 - a) prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, come specificate nell'allegato XII al Regolamento (CEE) n. 2568/1991, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);
 - b) 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 al Regolamento (CEE) n. 2568/1991;
 - 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 con relativa normativa;
 - d) attività formativa di durata non inferiore a 35 ore.

Domanda di autorizzazione e Responsabile del procedimento.

La domanda di rilascio dell'autorizzazione per lo svolgimento di un corso per assaggiatori è presentata al Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali della Direzione Generale Agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatorie, viale della Fiera n. 8, 40127 Bologna.

La domanda, consegnata a mano o inviata mediante servizio postale, deve pervenire al Servizio almeno 45 giorni prima della data di inizio del corso.

La domanda, in regola con l'imposta di bollo, deve contenere gli elementi previsti nel modello allegato alle presenti disposizioni.

Il Responsabile del procedimento è il Responsabile del Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali.

Procedimento amministrativo

I funzionari incaricati del Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali provvedono a verificare la regolarità della domanda, la completezza della documentazione allegata e la sussistenza dei requisiti previsti per il rilascio dell'autorizzazione. Il Responsabile del procedimento provvede, ove necessario, a richiedere all'ente o all'organismo organizzatore del corso, eventuali chiarimenti e/o integrazioni della domanda e dei relativi allegati.

Il Responsabile del procedimento provvede con proprio atto al rilascio o al diniego dell'autorizzazione richiesta entro 30 giorni dal ricevimento della domanda. Tale termine resta

sospeso in caso di richiesta di integrazioni e o chiarimenti e ricomincia a decorrere dalla data di ricevimento di quanto richiesto.

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 V.

Attestazioni

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*” sottoscritto dal capo panel responsabile del corso. Ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato un “*attestato di frequenza*”.

Entro 30 giorni dalla data di termine del corso, l'ente o l'organismo organizzatore deve far pervenire al Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali l'elenco dei partecipanti al corso, con l'indicazione di coloro che hanno conseguito l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio di olio di oliva vergine. L'elenco deve contenere nome, cognome, residenza dei partecipanti e data di rilascio dell'attestato.

INFORMATIVA per il trattamento dei dati personali (D. Lgs 196/2003)

1. Premessa

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" (di seguito denominato "Codice"), la Regione Emilia-Romagna, in qualità di "Titolare" del trattamento, è tenuta a fornire informazioni in merito all'utilizzo dei dati personali.

Il trattamento dei dati per lo svolgimento di funzioni istituzionali da parte della Regione Emilia Romagna, in quanto soggetto pubblico non economico, non necessita del suo consenso.

2. Fonte dei dati personali

La raccolta dei dati personali viene effettuata registrando i dati forniti dal richiedente, in qualità di interessato, al momento della richiesta di autorizzazione per lo svolgimento del corso per assaggiatori di oli di oliva vergini.

3. Finalità del trattamento

I dati personali sono trattati per la seguente finalità:

- Rilascio dell'autorizzazione per lo svolgimento di corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini nel territorio della Regione Emilia-Romagna.

4. Modalità di trattamento dei dati

In relazione alle finalità descritte, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici con logiche strettamente correlate alle finalità sopra evidenziata e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Adempite le finalità prefissate, i dati verranno cancellati o trasformati in forma anonima.

5. Facoltatività del conferimento dei dati

Il conferimento dei dati è facoltativo, ma in mancanza non sarà possibile adempiere alla finalità descritta al punto 3 ("Finalità del trattamento").

6. Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di Responsabili o Incaricati

I dati personali potranno essere conosciuti esclusivamente dagli operatori del Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali, Direzione Generale Agricoltura, attività faunistico-venatorie della Regione Emilia-Romagna, individuati quali Incaricati del trattamento e dal MiPAAF esclusivamente per la finalità prevista al paragrafo 3 (Finalità del trattamento).

7. Diritti dell'interessato

Informiamo, infine, che la normativa in materia di protezione dei dati personali conferisce agli Interessati la possibilità di esercitare specifici diritti, in base a quanto indicato all'art. 7 del "Codice" che qui si riporta:

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.
2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
 - dell'origine dei dati personali;
 - delle finalità e modalità del trattamento;
 - della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;

- degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'art. 5, comma 2;
- dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

3. L'interessato ha diritto di ottenere:

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

8. Titolare e Responsabili del trattamento

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è la Regione Emilia-Romagna, con sede in Bologna, Viale Aldo Moro n. 52, cap. 40127. La Regione Emilia-Romagna ha designato quale Responsabile del trattamento, il Direttore Generale Agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatorie. Responsabile del riscontro, in caso di esercizio dei diritti sopra descritti è il Responsabile del Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali.

Al fine di semplificare le modalità di inoltro e ridurre i tempi per il riscontro si invita a presentare le richieste, di cui al precedente paragrafo, 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.

Le richieste di cui all'art. 7 del Codice comma 1 e comma 2 possono essere formulate anche oralmente.

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE PER L'EFFETTUAZIONE DI UN CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI

(Decreto 18 giugno 2014 art. 2)

Spazio riservato alla marca da bollo	Regione Emilia-Romagna Direzione Generale Agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatorie Servizio Sviluppo delle produzioni vegetali
Spazio riservato al Protocollo Regione	Viale della Fiera n. 8 40127 - Bologna

Il/La sottoscritto/Cognome _____ Nome _____ nato
a _____ Prov. _____ il _____ Residente nel Comune di
_____ Prov. _____ CAP _____ In via
_____ n. _____ Tel. _____ Cell. _____ E_mail

in qualità di legale rappresentate dell'Ente/organizzazione

CHIEDE

L'autorizzazione per l'effettuazione del **corso per assaggiatori di oli di oliva vergini** - secondo quanto disposto dall'articolo 2 del decreto MiPAAF 18 giugno 2014 e dalla deliberazione regionale da svolgersi presso:

_____ nelle date: _____

con attività formativa di ore (minimo 35) _____

Consapevole che le dichiarazioni mendaci e la falsità negli atti sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali (art. 76 DPR n.445/2000)

DICHIARA

ai sensi dell'articolo 46 e 47 del DPR 445/2000

- che il responsabile del corso oggetto della presente domanda e della corretta esecuzione del relativo programma è il Sig. _____ capo panel nel comitato di assaggio _____

- che il programma rispetta le disposizioni previste all'art. 2, comma 2 lettera b del decreto MiPAAF 18 giugno 2014 e dalla disciplina regionale.

Data _____ Firma _____

Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445/2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto o sottoscritta e inviata insieme alla fotocopia non autenticata di un documento di identità del dichiarante all'ufficio competente.

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA DOMANDA

- Calendario delle giornate di svolgimento del corso con dettaglio del programma, degli orari, dei docenti e delle attività previste (prove selettive, prove pratiche, temi di studio);
- eventuale materiale informativo relativo al corso in oggetto;
- copia di un documento d'identità del dichiarante in corso di validità.