



**ARTICOLAZIONE REGIONALE DELL' ELENCO NAZIONALE DEI TECNICI ED ESPERTI  
DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI**

(L. n. 169/92, art. 17 e succ. mod. e int. – D.M. 18/06/2014)

**PROCEDURE AMMINISTRATIVE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE ALLA  
REALIZZAZIONE DI CORSI PER ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI**

L'ente o l'organismo pubblico o privato interessato a realizzare un corso per assaggiatori di olio di oliva, che si svolge nell'ambito territoriale veneto, ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18/06/2014 "Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini " presenta apposita domanda alla Regione del Veneto volta ad ottenere il rilascio della necessaria preventiva autorizzazione, anche allo scopo che l'attestato di idoneità fisiologica conseguito dai partecipanti -al termine del corso- possa essere considerato valido ai fini della richiesta d'iscrizione, da parte degli interessati, nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

La domanda, su apposito modulo "mod. 01 CO" allegato alla presente procedura, è inviata alla "REGIONE del VENETO – Sezione Competitività sistemi agroalimentari " mediante mail all'indirizzo PEC [dip.agricolturasvilupporurale@pec.regione.veneto.it](mailto:dip.agricolturasvilupporurale@pec.regione.veneto.it) , oppure se sprovvisti di PEC una mail al medesimo indirizzo di posta elettronica con allegato il file in formato non modificabile (.pdf, ecc..) di un documento d'identità in corso di validità, e se del caso a mezzo telefax al n. 041.2795575 o con raccomandata a/r al seguente indirizzo della Struttura regionale suindicata con sede in via Torino n. 110 – 30172 Venezia-Mestre (VE). La richiesta deve pervenire almeno 45 giorni prima della prevista data d'inizio del corso.

La succitata domanda in bollo (nella misura pro-tempore vigente), è corredata dalle informazioni e dalla documentazione precisata nella modulistica.

L'autorizzazione alla realizzazione del corso è rilasciata previa verifica delle seguenti condizioni minime:

1) che sia stato designato quale responsabile del corso un capo panel, operante in un comitato di assaggio ufficiale o professionale, la cui qualifica gli è stata attribuita ai sensi del p. 7. art. 3 del DM 18/06/2014, competente sulle attività di verifica dei requisiti previsti dal successivo punto 2) e che appone la propria firma sull'attestato d'idoneità fisiologica rilasciato al corsista assaggiatore nel caso di superamento positivo delle prove previste;

2) che nel programma del corso siano previste, per i candidati assaggiatori, le seguenti prove selettive:

a) verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al reg. (CEE) n. 2568/91, con almeno 4 serie di prove per ognuno dei 4 attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro);

b) svolgimento di almeno 4 prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustativo-tattile che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del succitato regolamento;

3) che nel programma del corso siano programmate e trattate lezioni per 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 ed extravergini e relativa normativa di settore;

4) le attività formative abbiano una durata di almeno 35 ore e che al fine del rilascio degli attestati ai partecipanti sia prevista una frequenza non inferiore al 75% della durata complessiva del corso;

5) l'attestato di frequenza e d'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine ed extravergine è rilasciato solo a coloro che abbiano assicurato la frequenza minima di cui al precedente punto 4) e che abbiano superato positivamente le prove selettive previste. Ai partecipanti che non hanno superato le suddette prove selettive è rilasciato il solo attestato di frequenza.

La Sezione Competitività sistemi agroalimentari verifica la regolarità della domanda, la completezza della documentazione allegata, la sussistenza delle condizioni e dei requisiti previsti e provvede con apposito decreto del Direttore della Sezione Competitività sistemi agroalimentari al rilascio dell'autorizzazione entro 30 giorni dal ricevimento dell'istanza.

Ove necessario vengono richiesti all'organizzatore del corso eventuali chiarimenti sulla domanda e/o integrazioni della documentazione a corredo della stessa. In tali casi il termine del procedimento è sospeso e riprende a decorrere dalla data di ricezione della comunicazione di perfezionamento.

Il provvedimento di autorizzazione conferma le condizioni minime previste dalle presenti procedure e, se necessario, ulteriori condizioni il cui rispetto deve essere assicurato dall'organizzatore, pena la perdita di efficacia dell'autorizzazione medesima.

La Regione trasmette il provvedimento di autorizzazione all'ente od all'organismo pubblico o privato richiedente ed al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – PIUE V.

Entro 30 giorni dalla conclusione del corso l'ente o l'organismo pubblico o privato che ha ottenuto l'autorizzazione deve far pervenire alla suindicata Struttura regionale una comunicazione riguardante il regolare svolgimento delle attività formative nel rispetto delle condizioni regolamentari previste. In particolare deve essere data comunicazione delle modalità di registrazione delle attività didattiche realizzate, della presenza assicurata sia da parte dei docenti che dei corsisti, degli esiti delle prove selettive svolte e degli attestati consegnati ai partecipanti. Dovrà, altresì, essere dichiarato il luogo di conservazione di tutta la documentazione interessante il corso con indicazione della dicitura di riferimento apposta sui documenti e sui materiali archiviati.

Nell'eventualità che la comunicazione richiesta non pervenga entro il termine utile assegnato e sia accertato il mancato rispetto delle condizioni prescritte, il Direttore della Sezione Competitività sistemi agroalimentari provvede alla revoca del provvedimento di autorizzazione comunicando al soggetto organizzatore del corso e al MiPAAF l'inefficacia dell'atto precedentemente adottato.

La Sezione Competitività sistemi agroalimentari può verificare attraverso apposite visite ispettive, il regolare svolgimento dei corsi autorizzati. Nell'eventualità di accertamento del mancato rispetto delle condizioni prescritte e di irregolarità gravi si provvede alla revoca del provvedimento autorizzativo.

"mod. 01 CO"

Alla **REGIONE del VENETO**

Sezione Competitività sistemi agroalimentari

Via Torino, 110 - 30172 Mestre VE

**PEC: dip.agricolturasvilupporurale@pec.regione.veneto.it**



(1)

Oggetto: **Domanda realizzazione corso assaggiatori di oli di oliva vergini.**

(L. n. 169/92, art. 17 e succ. mod. e int.- art. 2, D.M. 18/06/2014)

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ ,  
residente in (cap) \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ via/... \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di legale rappresentante dell'organismo (*denominazione/ ragione sociale*)  
\_\_\_\_\_  
con sede legale nel Comune di (cap) \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
via /... \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
C.F. /Partita IVA \_\_\_\_\_ ,tel. \_\_\_\_\_ ,fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

l'autorizzazione alla realizzazione di un corso per assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extra vergini di cui alla L. n. 169/92, art. 17 e succ. mod. e int.- D.M. 18/06/2014, art. 2.

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 Legge n. 15/98,

- di essere a conoscenza delle disposizioni contenute nel D.M. 18 giugno 2014 e delle procedure amministrative relative alla gestione dei corsi per assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extra vergini adottate dalla Regione del Veneto, ed in particolare che:

- la validità dello svolgimento del corso per assaggiatori degli oli di oliva vergini ed extra vergini è subordinata alla verifica d'ufficio dei requisiti previsti dalla vigente normativa di settore ed al rilascio da parte della Regione del Veneto della relativa autorizzazione;

**SI IMPEGNA**

- ad informare per qualsiasi variazione dei dati dichiarati/comunicati nella presente domanda, nonché dei requisiti necessari al rilascio dell'autorizzazione sono tempestivamente comunicati alla Regione del Veneto – Sezione competitività sistemi agroalimentari, tramite

PEC: dip.agricolturasvilupporurale@pec.regione.veneto.it ;

- a comunicare alla suindicata Struttura regionale, entro 30 giorni dalla conclusione del corso, le notizie riguardanti il regolare svolgimento delle attività formative, nel rispetto delle condizioni regolamentari previste. In particolare, a precisare le modalità di registrazione delle attività didattiche realizzate, la presenza assicurata sia da parte dei docenti che dei corsisti, gli esiti delle prove selettive svolte e gli attestati consegnati ai partecipanti, e a dichiarare il luogo di conservazione di tutta la documentazione interessante il corso con l'indicazione della dicitura di riferimento apposta sui documenti e sui materiali archiviati.

**COMUNICA**

le seguenti informazioni relative al corso:

Sede del corso \_\_\_\_\_ Comune di \_\_\_\_\_  
(cap) \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

via/... \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_, tel \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

Data d'inizio del corso \_\_\_\_\_ Data termine del corso \_\_\_\_\_

Durata complessiva del corso \_\_\_\_\_ ore, con frequenza minima del \_\_\_\_\_%,

Nominativo del capo panel responsabile del corso: \_\_\_\_\_

nato il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_, Prov. \_\_\_\_\_

residente in (cap) \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

via/... \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_,

tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

qualificato ai sensi del p. 7., art. 3 del D.M. 18/06/2014, di cui alla costituzione del panel di assaggiatori riconosciuto con decreto MiPAAF n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_.

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

(specificare se il corso è stato programmato per far fronte a richieste ricevute, ad un interesse generale esistente o ad altro)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Numero di partecipanti previsto: \_\_\_\_\_

Individuazione dei partecipanti:

[precisare le modalità di adesione, l'ambito territoriale e gli altri possibili criteri di scelta dei partecipanti, nonché l'eventuale preselezione]

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

E' previsto il pagamento, da parte di ciascun partecipante, di una quota di iscrizione pari a € \_\_\_\_\_, \_\_ ( \_\_\_\_\_ / \_\_ ).

Per l'organizzazione e la realizzazione del corso si stima di dover sostenere il costo complessivo di € \_\_\_\_\_, \_\_ ( \_\_\_\_\_ / \_\_ ).

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

<i>fonti</i>	<i>importo €</i>
Totale quote iscrizione partecipanti	
Finanziamenti pubblici (specificare):	
- _____	
- _____	
Altri finanziamenti	
<b>IMPORTO TOTALE €</b>	_____, __

**ALLEGA**

la seguente documentazione:

1) programma del corso con l'indicazione delle date e degli orari di previsto svolgimento ed in particolare:

- le 4 serie di prove per ognuno dei 4 attributi previsti dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91 (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido e amaro);

- le 4 prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustativo-tattile che offrono gli oli di oliva vergini

- le lezioni sulle materie di base del comparto, specificando gli argomenti trattati (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 di settore, ecc.), i nominativi e la qualificazione dei docenti;

2) il fac-simile dell'attestato d'idoneità fisiologica da rilasciare ai partecipanti al termine del corso, contenente, fra l'altro, la dicitura: "Corso realizzato secondo i criteri stabiliti dal Reg. (CEE) n. 2568/91 e del D.M. 18/06/2014, autorizzato dalla Regione del Veneto con Decreto del Direttore della Sezione Competitività sistemi agroalimentari n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_."

luogo \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_ firma (\*) \_\_\_\_\_

(\* ) La firma in calce alla domanda non è soggetta ad autenticazione nel caso in cui la stessa sia presentata o inviata unitamente al file o copia di un documento di identità valido del richiedente.

**(1) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ**  
(resa ai sensi dell'articolo 47 del Dpr n. 445 del 28 dicembre 2000)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ via/..... \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
in relazione alla presentazione della domanda di realizzazione di un corso assaggiatori di oli di oliva vergini.  
(L. n. 169/92, art. 17 e succ. mod. e int.- art. 2, D.M. 18/06/2014) datata \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace e di falsità in atti, così come stabilito dall'art.76 del D.P.R. 445/2000, nonché di quanto previsto dall'art.75 del medesimo D.P.R.445/2000, valendosi della facoltà prevista dall'art. 3 del DM 10/11/2011 e dagli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000,

**DICHIARA**

- che la marca da bollo dell'importo di € 16,00, da numero seriale \_\_\_\_\_ è stata annullata ai fini della presentazione dell'istanza succitata;
- di impegnarsi a conservare la medesima marca da bollo annullata, apposta sul documento originale, presso la propria sede/ufficio in \_\_\_\_\_.

Luogo e data \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(firma)