

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 Organizzazioni di Mercato e Sinergie di filiera della Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca, 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 è la dott.ssa Mina Barchi, titolare della Posizione Organizzativa "Gestione delle attività amministrative e contabili del Servizio Organizzazioni di mercato e sinergie di filiera".

Procedimento amministrativo

I funzionari incaricati del Servizio Organizzazioni di Mercato e Sinergie di filiera 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.

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, caccia e pesca
Servizio Organizzazioni di Mercato
e Sinergie di filiera

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 _____

PEC _____

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 n. 821/2015, 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.ra /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.

- Di aver preso visione dell'informativa relativa al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016

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.

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:

- Procedimento per l'autorizzazione allo svolgimento di corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini nel territorio della Regione Emilia-Romagna.

7. Destinatari dei dati personali

I suoi dati personali non sono oggetto di comunicazione e 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 allo svolgimento di corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini nel territorio della Regione Emilia-Romagna.