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](mailto: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 appo- sizione 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 appli- cata 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 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.
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.).

1. - 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 ”;

1. - *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;
2. - 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.
3. - 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.

# 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 pub- blico (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](mailto:urp@regione.emilia-romagna.it).

# Il Responsabile della protezione dei dati personali

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

# Responsabili del trattamento

L’Ente può avvalersi di soggetti terzi per l’espletamento di attività e relativi trattamenti di dati perso- nali 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 disposi- zioni 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 consta- tare il mantenimento dei livelli di garanzia registrati in occasione dell’affidamento dell’incarico ini- ziale.

# Soggetti autorizzati al trattamento

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

# 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.

# 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.

# Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE

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

# 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 costante- mente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla presta- zione 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.

# 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.

# 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).