# 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 ***(1)***

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.

1. – 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.
2. – 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.
3. – Copia completa della documentazione e del materiale didattico distribuito ai partecipanti durante il corso.