

## ALLEGATO “A”

### PROCEDURE AMMINISTRATIVE PER IL RILASCIO DELL’AUTORIZZAZIONE PER LA REALIZZAZIONE DI CORSI PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

(Decreto 7 ottobre 2021 del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, art. 2)

L’ente pubblico o l’organismo privato interessato a realizzare un corso per assaggiatori di olio di oliva che avrà svolgimento nell’ambito territoriale della Regione Toscana presenta apposita domanda volta ad ottenere il rilascio della preventiva autorizzazione regionale, necessaria, ai sensi del decreto 7 ottobre 2021 del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, affinché l’attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine del corso medesimo possa essere considerato valido per l’iscrizione nell’elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

La domanda deve pervenire al Settore “Produzioni Agricole, Vegetali e Zootecniche. Promozione” della Direzione “Agricoltura e Sviluppo Rurale” della Giunta Regionale (di seguito: Settore), almeno 45 giorni prima della data di inizio del corso.

La domanda deve essere corredata dalle informazioni relative al corso fornite utilizzando la modulistica definita con decreto del Dirigente responsabile del Settore sulla base dell’allegato II al D.M. 7 ottobre 2021.

L’autorizzazione alla realizzazione del corso è rilasciata a condizione almeno che:

1) l’ente o l’organismo organizzatore del corso designi un responsabile del corso stesso e della corretta esecuzione del relativo programma, che sia un capo panel di cui all’art. 3, comma 7 del D.M. 7 ottobre 2021, che opera in un comitato di assaggio, ufficiale o professionale, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell’art. 5 del medesimo D.M. 7 ottobre 2021;

2) nel programma del corso siano previste:

a) prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell’allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi indicati nella norma del Consiglio Oleicolo Internazionale COI/T.20/Doc. n. 14 (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro); tali attributi possono essere sostituiti con altri, in particolare ciascuno dei difetti (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido) può essere sostituito con un altro dei difetti principali di cui al punto 3.1 dell’Allegato XII al Reg. CEE n. 2568/1991 (muffa, olive gelate) e l’attributo “amaro” può essere sostituito con l’attributo “fruttato”;

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 Reg. (CEE) n. 2568/91; tali prove pratiche devono essere 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;

c) 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 e relativa normativa;

d) almeno 35 ore di attività formativa;

3) gli enti e gli organismi pubblici e privati richiedenti presentino una dichiarazione (ai sensi dell’art. 47 del D.P.R. n. 445/2000), sottoscritta dal capo panel responsabile dell’attività formativa, con la quale si attesti l’idoneità della succitata sala di assaggio alle disposizioni di cui ai punti 5 e 6 dell’Allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/91, corredata da idonea documentazione fotografica.

Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive è rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, sottoscritto dal capo panel responsabile del corso, mentre ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato il solo attestato di frequenza.

Il Settore verifica la regolarità della domanda, la completezza della documentazione allegata, la sussistenza delle condizioni previste e provvede, con decreto del Dirigente responsabile, al rilascio dell'autorizzazione entro 30 giorni dal ricevimento della domanda.

Ove necessario il Settore richiede all'ente o all'organismo organizzatore del corso eventuali chiarimenti sulla domanda e integrazioni della documentazione allegata; in tal caso il termine del procedimento è sospeso e lo stesso riprende a decorrere dalla data di ricevimento dei chiarimenti o delle integrazioni richieste.

Il provvedimento di autorizzazione stabilisce le condizioni minime previste dalle presenti procedure e, se necessario, altre condizioni aggiuntive il cui rispetto deve essere assicurato nella realizzazione del corso, pena la perdita di efficacia dell'autorizzazione medesima.

Il Settore trasmette il provvedimento di autorizzazione all'ente o all'organismo organizzatore del corso e al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – Direzione generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea – PIUE.

Entro 30 giorni dalla data di termine del corso l'ente o l'organismo organizzatore deve far pervenire al Settore una dichiarazione relativa al rispetto delle condizioni previste redatta utilizzando la modulistica definita con decreto del Dirigente responsabile del Settore sulla base dell'Allegato III al decreto 8 ottobre 2021 del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Qualora la documentazione richiesta non pervenga entro il termine assegnato o qualora si verifichi il mancato rispetto delle condizioni prescritte, il Settore provvede a revocare il provvedimento di autorizzazione, dandone comunicazione all'ente o all'organismo organizzatore del corso e al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.