

Allegato "A"

MOD. 1

Apporre marca da bollo da 16 euro
(da applicare sulla domanda)
ovvero copia del versamento
dell'imposta di bollo di euro 16
mediante il modello F24

Alla Regione Toscana
Giunta regionale
Direzione agricoltura e sviluppo rurale
Settore produzioni agricole, vegetali e
zootecniche. Promozione
pec: regionetoscana@postacert.toscana.it

**RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SVOLGIMENTO DI UN CORSO PER
ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI (D.M. 7 ottobre 2021,
art. 2)**

**(la richiesta deve pervenire alla Regione Toscana almeno 45 giorni prima della data di inizio
del corso)**

Il/La sottoscritto/a _____ ,
nato/a a _____ , Provincia di _____ ,
il _____ , residente in _____ ,
via/piazza _____ , n. _____ ,
nella sua qualità di legale rappresentante dell'organismo _____ (1),
con sede legale nel Comune di _____ ,
Provincia di _____ , via /piazza _____ , n. _____ ,
C.F. o partita IVA _____ , tel. _____ , fax _____ ,
e-mail _____ , indirizzo PEC _____

CHIEDE

l'autorizzazione regionale per la realizzazione di un corso per assaggiatori di olio di oliva.

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 _____ ,
via/piazza _____ , n. _____ , tel. _____ fax _____ .

Data di inizio del corso _____ . Data di termine del corso _____ .

Durata complessiva del corso ____ ore.

Responsabile del corso: _____ ,
nato/a a _____ , Provincia di _____ ,
il _____ , residente in _____ ,
via/piazza _____ , n. _____ ,
C.F. _____ , tel. _____ cell. _____
fax _____ , e-mail _____

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)

E' 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 _____ .

Data _____

FIRMA

(1) Denominazione o ragione sociale dell'ente o organismo organizzatore del corso, che presenta la domanda di autorizzazione

Documentazione da allegare alla domanda:

1 – Programma del corso con indicazione delle date e degli orari 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 con almeno 4 serie di prove per ognuno dei 4 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";
- 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. 2568/1991, 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;
- 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 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 ministeriale 7 ottobre 2021,
- oppure autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, prima del 16/1/2022 (data di entrata in vigore del decreto ministeriale 7 ottobre 2021) 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.).

3 - 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 nel DM 7 ottobre 2021 ed autorizzato dalla Regione Toscana con decreto dirigenziale n. _____ del _____".

4 – Dichiarazione (ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000) sottoscritta dal capo panel responsabile dell'attività formativa, corredata da idonea documentazione fotografica a dimostrazione dell'effettiva idoneità della sala di assaggio e delle relative attrezzature.

Informativa ex art. 13 del Reg. UE/679/2016 “Regolamento Generale sulla Protezione dei dati” (GDPR)

Ai sensi dell'articolo 13 del Reg. UE/679/2016 si informa che i dati personali, che raccogliamo per l'autorizzazione del corso per assaggiatori di oli di oliva vergini, ai sensi dell'art. 2 del DM 7 ottobre 2021, saranno trattati in modo lecito, corretto e trasparente.

A tal fine si fa presente che:

1. Titolare del trattamento dei dati è la Regione Toscana – Giunta Regionale (dati di contatto: P.zza duomo 10 - 50122 Firenze; regionetoscana@postacert.toscana.it; Responsabile protezione dati: urp_dpo@regione.toscana.it).
2. Il conferimento dei dati, che saranno trattati dal personale autorizzato con modalità manuale e informatizzata, è obbligatorio e il loro mancato conferimento preclude l'autorizzazione del corso. I dati raccolti saranno comunicati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, secondo gli obblighi di legge (art. 2, comma 3 del DM 7 ottobre 2021).
3. I dati saranno conservati presso gli uffici del Responsabile del procedimento per il tempo necessario alla conclusione del procedimento stesso, saranno poi conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
4. Vi è il diritto di accedere ai dati personali, di chiederne la rettifica, la limitazione o la cancellazione se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Responsabile della protezione dei dati.
5. E' inoltre possibile proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).