

Codice A1708D

D.D. 3 aprile 2025, n. 305

DM 7 ottobre 2021, art. 2. Autorizzazione del corso per assaggiatori di oli di oliva vergini al Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Piemonte.



ATTO DD 305/A1708D/2025

DEL 03/04/2025

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

A1700A - AGRICOLTURA E CIBO

A1708D - Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela qualità

OGGETTO: DM 7 ottobre 2021, art. 2. Autorizzazione del corso per assaggiatori di oli di oliva vergini al Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Piemonte.

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale 47 – 11806 del 20 luglio 2009 “Istituzione articolazione regionale dell'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini - Sezione regionale del Piemonte - Corsi per assaggiatori di olio” che prevede l'istituzione dell'articolazione regionale dell'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini oltre che le attività derivanti dall'attuazione del Reg (CEE) n. 2568/1991 della Commissione dell'11 luglio 1999 e smi, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essa attinenti, tra i quali l'autorizzazione dei corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini.

Visto l'art. 2 “Corsi per assaggiatori” del DM 7 ottobre 2021 del Ministro delle Politiche Agricole e forestali “Criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini nell'elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313” che stabilisce che i corsi per assaggiatori di oli di oliva vergini possono essere effettuati da Enti e da Organismi pubblici e privati.

Dato atto che il Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Piemonte e Valle d'Aosta con sede legale in Via Vincenzo Bellini, 0, Torino – CF e PI 97692760016 – (di seguito Consorzio), nella persona del suo presidente, Marco Carlo Giachino, ha presentato, con PEC del 27/03/2025 – Prot. 7428 del 27/03/2025 istanza di autorizzazione all'attivazione di un corso per assaggiatori di olio da svolgersi presso l'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, largo Braccini 2 – Grugliasco (TO) per un numero di 20-25 partecipanti previsti, con l'indicazione del nominativo del capo panel, Giuseppe Di Lecce, quale responsabile del corso.

Verificato che con la medesima PEC ricevuta in data 27/03/2025 il Consorzio ha comunicato il calendario di svolgimento del corso e che si impegna a comunicare formalmente, con tempestività, al Settore che ha rilasciato l'autorizzazione, eventuali modifiche in ordine all'orario, al luogo, alle

materie, ai docenti, apportate al programma allegato.

Verificata l'iscrizione del nominativo di Giuseppe Di Lecce con la qualifica di capo panel nella posizione n. 91 della Sezione B "Panel di Assaggiatori Professionisti", dell'elenco, aggiornato al 15/03/2025, pubblicato sul sito del Ministero dell'Agricoltura.

Verificato che l'art. 6 Finalità Operative dello Statuto del Consorzio richiedente prevede la formazione professionale degli addetti alla produzione, istituendo anche appositi corsi.

Considerato che la documentazione presentata dal Consorzio rispetta quanto previsto dal suddetto art. 2 e cioè che:

- il corso abbia una durata minima di 35 ore;
- il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma sia un capo panel che opera in un Comitato di Assaggio ufficiale o professionale;
- nel programma siano previste prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato come previsto nell'All. XII del reg (CEE) 2568/1991 e s.m.i con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi indicati (riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, amaro) e 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'All. XII sopra citato;
- siano trattati i principi agronomici della coltura dell'olivo, la tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli vergini e relativa normativa;
- ai partecipanti che hanno superato le prove selettive verrà 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 verrà rilasciato il solo attestato di frequenza.

Dato atto che il presente provvedimento conclude il relativo procedimento nei termini previsti dalla DGR 15/05/2023, n. 20-6877 "Aggiornamento della ricognizione dei procedimenti amministrativi di competenza della Direzione Agricoltura ed individuazione dei relativi termini di conclusione. Revoca della deliberazione della Giunta regionale 4 febbraio 2022, n. 15-4621".

Dato atto dell'osservanza dei criteri, così come previsto dal combinato disposto dei commi 1 e 3 dell'art. 6 della legge regionale n. 14 del 14 ottobre 2014 "Norme sul procedimento amministrativo e disposizioni in materia di semplificazione".

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013 n. 33 e s.m.i., recante "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni".

Tutto ciò premesso,

attestata la regolarità amministrativa del presente atto,

IL DIRIGENTE

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- Visti gli articoli 4 e 17 del d.lgs n. 165/2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro

alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni";

- visti gli articoli 17 e 18 della legge regionale n. 23/2008 "Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza ed il personale";
- vista la legge n. 241/1990 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e s.m.i., e la legge regionale n. 14/2014 "Norme sul procedimento amministrativo e disposizioni in materia di semplificazione";
- in conformità con gli indirizzi e i criteri disposti nella materia del presente provvedimento dalla normativa specificata in premessa;
- attestata la regolarità amministrativa del presente atto;

determina

1. di autorizzare il Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Piemonte e Valle d'Aosta con sede legale in Via Vincenzo Bellini, 0, Torino – CF e PI 97692760016 ad attivare il corso per assaggiatori di oli di oliva vergini da svolgersi presso l'Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, largo Braccini 2 – Grugliasco (TO) per un numero di 20-25 partecipanti previsti, con l'indicazione del nominativo del capo panel, Giuseppe Di Lecce, quale responsabile del corso, nel rispetto del calendario e del programma agli atti del Settore, presentati da Marco Carlo Giachino, in qualità di presidente del Consorzio, con PEC del 27/03/2025 – Prot. 7428 del 27/03/2025;
2. di prendere atto che:
 - il responsabile del corso e della corretta esecuzione del relativo programma, indicato dall'associazione richiedente, è Giuseppe Di Lecce, il cui nominativo risulta inserito nella posizione n. 91 della Sezione B "Panel di Assaggiatori Professionisti" – Panel di assaggiatori, con la qualifica di capo panel necessaria per poter ricoprire il ruolo di responsabile di corso per assaggiatori di oli dell'elenco, aggiornato al 15/03/2025, pubblicato sul sito del Ministero dell'Agricoltura;
 - ai partecipanti che avranno 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 avranno superato le prove selettive è rilasciato il solo attestato di frequenza;
 - ogni modifica o variazione a quanto comunicato con PEC del 27/03/2025 – Prot. 7428 del 27/03/2025, in merito a programma, calendario, sede, orari, docenti ecc deve essere comunicata dal Consorzio o dal responsabile del corso, con responsabilità in solido, con almeno 24 ore di anticipo rispetto alla modifica/variazione apportata, inviando comunicazione a mezzo PEC alla Direzione Agricoltura e Cibo – Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, PEC: valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it.

La presente Determinazione dirigenziale di autorizzazione verrà trasmessa, unitamente al calendario e al programma del corso, al Ministero – PIUE V – Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale – Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione Europea, al Consorzio e al Responsabile del corso.

Ai fini dell'efficacia della presente Determinazione, si dispone che la stessa, ai sensi dell'art. 26 comma 3 e 27 del D.Lgs, n. 33/2013, sia pubblicata sul sito istituzionale dell'Ente nella sezione "Amministrazione Trasparente".

Avverso alla presente determinazione è ammesso ricorso entro il termine di 60 giorni innanzi al

Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dalla data di piena conoscenza dell'atto ovvero l'azione innanzi al Giudice Ordinario, per tutelare un diritto soggettivo, entro il termine di prescrizione previsto dal Codice Civile.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto regionale e dell'articolo 5 della Legge regionale n. 22/2010, nonché ai sensi dell'art. 23, comma 1, lettera a) del d. lgs. 33/2013 nel sito istituzionale dell'ente, nella sezione "Amministrazione trasparente".

IL DIRIGENTE (A1708D - Valorizzazione del sistema
agroalimentare e tutela qualità)
Firmato digitalmente da Riccardo Brocardo