



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
DIREZIONE GENERALE DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
SERVIZIO SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI AGRICOLE E ALIMENTARI

Scheda informativa procedimento

1. Ufficio di riferimento

Assessorato:

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Direzione Generale:

Direzione generale dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Servizio:

Servizio sostenibilità e qualità delle produzioni agricole e alimentari

Settore:

Indirizzo:

Via Pessagno n. 4 - 09126 Cagliari

Telefono:

070/6066486

Fax:

070/6066347

Email:

agr.produzioni@regione.sardegna.it;
agr.fitosanitario@regione.sardegna.it

Responsabile del procedimento:

Il direttore del Servizio

Sostituto responsabile del procedimento:

Responsabile del provvedimento finale:

il direttore del servizio

2. Per informazioni ed accesso agli atti

URP:

Ufficio Relazioni con il Pubblico dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale

Indirizzo:

Via Pessagno n. 4 - 09126 Cagliari

Telefono:

070/6067034

Fax:

070/6066424

Email:

agr.urp@regione.sardegna.it

Orari di ricevimento:

dal lunedì al venerdì dalle 11 alle 13, il pomeriggio lunedì e mercoledì dalle 16 alle 17

3. Descrizione

Titolo:

AUTORIZZAZIONE ALLA REALIZZAZIONE DI CORSI PER ASSAGGIATORI DI OLIO D'OLIVA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
DIREZIONE GENERALE DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
SERVIZIO SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI AGRICOLE E ALIMENTARI

Cosa è?

I corsi per assaggiatori di olio possono essere realizzati da Enti e/o organismi pubblici e privati dopo aver ottenuto l'autorizzazione della Regione. In tal caso l'attestato di idoneità fisiologica conseguito al termine del corso è valido per l'iscrizione nell'articolazione regionale sarda dell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

L'ente pubblico o l'organismo privato interessato a realizzare un corso per assaggiatori di olio di oliva da svolgersi in Sardegna deve presentare la domanda di autorizzazione all'Assessorato regionale dell'Agricoltura.

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

- 1) l'ente o l'organismo organizzatore designi un responsabile del corso stesso, capo-panel riconosciuto dal Consiglio oleicolo internazionale (COI), a cui è affidata la verifica dei requisiti previsti dal successivo punto 2), apponendo la firma sull'attestato di idoneità fisiologica dell'assaggiatore;
- 2) nel programma del corso siano previste le seguenti prove selettive:
 - a) verifica dei requisiti fisiologici dell'olio di oliva previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 16 sessioni di base (quattro difetti ripetuti quattro volte). La verifica può essere svolta per effettuare una preselezione dei partecipanti al corso;
 - b) almeno due selezioni per verificare le soglie di sensibilità sugli attributi di specifiche denominazioni;
- 3) nel programma del corso siano previste lezioni sulle materie di base del comparto: dati agronomici, trasformazione, conservazione, caratteristiche chimico-fisiche e norme legali;
- 4) il corso abbia una durata minima di 35 ore, con una frequenza minima da fissare da parte del soggetto organizzatore, comunque non inferiore al 75% della durata prevista.

L'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva è rilasciato solo a coloro che hanno superato le prove selettive e partecipato con una frequenza minima di almeno 75% della durata prevista del corso.

Il Servizio competente verifica la regolarità della domanda, la completezza della documentazione allegata, la sussistenza delle condizioni previste e provvede al rilascio dell'autorizzazione entro 30 giorni dal ricevimento della domanda.

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

Il Servizio trasmette il provvedimento di autorizzazione all'ente o all'organismo organizzatore del corso e al Ministero delle Politiche agricole e forestali.

Il Servizio può verificare, attraverso apposite visite ispettive, lo svolgimento dei corsi autorizzati.

Entro 30 giorni dalla data di termine del corso l'ente o l'organismo organizzatore deve far pervenire al Servizio una attestazione o una dichiarazione relativa al rispetto delle condizioni previste.

4. Informazioni principali

Chi può presentare la domanda?:

Enti pubblici e organismi privati che intendono realizzare un corso per assaggiatori di olio di oliva in Sardegna

Termini di conclusione del procedimento:

30 giorni dal ricevimento della domanda



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
DIREZIONE GENERALE DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
SERVIZIO SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI AGRICOLE E ALIMENTARI

Documentazione:

a. domanda di autorizzazione in carta semplice;

b. informazioni relative al corso (modello 1) con allegata la seguente documentazione:

- programma del corso con indicazione delle date e degli orari in cui è previsto lo svolgimento;
- copia dell'attestato di partecipazione ad un corso di formazione per capi panel rilasciato dal Consiglio oleicolo internazionale (C.O.I.) al capo panel designato o da designare quale responsabile del corso.

DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE A CONCLUSIONE DEL CORSO

dichiarazione (modello 2) relativa al rispetto delle condizioni previste con allegata la seguente documentazione:

- calendario di svolgimento del corso con indicazione delle date e degli orari di effettiva realizzazione;
- relazione sottoscritta dal capo panel responsabile del corso contenente una descrizione dello svolgimento dei lavori, una valutazione sui risultati conseguiti in rapporto agli obiettivi prefissati ripetuti.
- 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;
- una copia completa della documentazione e del materiale didattico distribuito ai partecipanti durante il corso (qualora richiesta nel decreto di autorizzazione del corso).

La documentazione deve essere presentata all'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale
Via Pessagno, 4 - Cagliari

5. Dove rivolgersi

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Servizio sostenibilità e qualità delle produzioni agricole e alimentari

Indirizzo

Via Pessagno n. 4 - 09126 Cagliari

Telefono

070/6066486

Fax

070/6066347

Indirizzi e-mail

agr.produzioni@regione.sardegna.it

agr.fitosanitario@regione.sardegna.it

Orari di ricevimento

Dal lunedì al venerdì dalle ore 11 alle ore 13; i pomeriggi di martedì e mercoledì dalle ore 16 alle ore 17

6. Classificazione

Temi:

agricoltura lavoro

Profili:

professionisti

Categorie:

autorizzazioni



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
DIREZIONE GENERALE DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE
SERVIZIO SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI AGRICOLE E ALIMENTARI

7. Normativa

Tipo	Descrizione	Riferimento	Link
- Regolamento CE della Commissione	caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti	n. 2568 dell'11 luglio 1991	Apri
	modalità di controllo sugli oli a DOP e ad IGP, modalità di iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva extravergini e vergini, corsi per assaggiatori di olio	- Circolare del Ministero delle politiche agricole n. 5 del 18/06/1999	Apri
		- Circolare del Ministero delle politiche agricole e forestali n. 9 del 8/10/1999	
		Enti autorizzati 2015:	
	Camera di Commercio di Oristano		Apri

8. Modulistica

Nome file	Descrizione	Link
modelloc1.rtf	- modello 1 [file .rtf]	Scarica
modelloc2 (1).rtf	- modello 2 [file .rtf]	Scarica