



GIUNTA REGIONALE

ITER n. 1973/24

DETERMINAZIONE n° DPD019/16

del 05 febbraio 2024

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA

SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE E BIODIVERSITA' AGRARIA – DPD019

UFFICIO PROMOZIONE FILIERE IN AMBITO SVILUPPO RURALE E PROGRAMMI OP

OGGETTO: Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali del 07/10/2021 ad oggetto “ *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 extra vergini nell’elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313*”- Art 2: Autorizzazione Corso per assaggiatori di oli di oliva vergini

Autorizzazione del Corso per assaggiatori di oli di oliva vergini proposto da “Istituto Professionale di Stato per i Servizi dell’Enogastronomia e dell’Ospitalità Alberghiera –IPSSEOA- F. De Cecco di Pescara (dal 12 febbraio 2024 al 06 marzo 2024)

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visto il Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 07/10/2021, pubblicato sulla GU del 15/01/2022: 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 nell’elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini nell’elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n.313, d’ora in poi richiamato come “Decreto”

Visto, in particolare, l’Art. 2 (*Corsi per Assaggiatori*) del Decreto;

Vista l’istanza avanzata dall’Istituto Professionale di Stato per i Servizi dell’Enogastronomia e dell’Ospitalità Alberghiera –IPSSEOA- F. De Cecco di Pescara del 31.01.2024, acquisita al protocollo regionale con n. RA0040240/24 del 01.02.2024, con la quale si richiede l’autorizzazione allo svolgimento di un corso per assaggiatori di oli di oliva vergini ed extra vergini ai sensi del su citato Decreto;

Considerato che l’istanza testé citata è stata inoltrata priva di marca da bollo in quanto non dovuta vista la natura di Ente pubblico che qualifica il Soggetto proponente (rif risposta n. 495 del 22.10.2020 dell’Agenzia delle Entrate);

Dato atto:

- che l’istanza riporta le prescrizioni definite dall’Art. 2, comma 2 punto b) del Decreto;

- che il corso proposto ha durata di 35 ore e che il calendario dello stesso è previsto dal 12 febbraio 2024 al 06 marzo 2024, con orario giornaliero delle lezioni/sedute stabilito dalle ore 14,30 alle ore 18,30;
- che, nel dettaglio delle prescrizioni date dall'Art. 2 comma 2 punto b del Decreto, è stata fornita corretta indicazione delle prove selettive e delle prove pratiche di assaggio da realizzare, in conformità alla normativa unionale di riferimento;
- che nel corso è prevista la trattazione delle materie di cui al dall'Art. 2, comma 2 punto b.3 del Decreto;
- è stata prodotta, ai sensi dell'Art.2, comma 2, punto c del Decreto, dichiarazione resa, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, dal Capo Panel individuato per il corso circa l'idoneità della sala di assaggio, sita presso la Camera di Commercio Chieti Pescara in Via Conte di Ruvo, Pescara, che sarà impiegata per il corso, unitamente a documentazione fotografica riguardante la sala stessa;
- che il responsabile del Corso, Dr **Omissis**, capo panel in possesso di attestato di idoneità, è responsabile del comitato di assaggiatori denominato CCIAA Chieti/Pescara riconosciuto con decreto MIPAF del 16.04.2004;

Ritenuto pertanto di poter autorizzare lo svolgimento del corso proposto dall' "Istituto Professionale di Stato per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera –IPSSEOA- F. De Cecco di Pescara, come da Programma presentato;

Vista la Legge Regionale n° 77/99, ed in particolare l'art.5;

DETERMINA

Per le motivazioni di cui in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate,

- 1) **DI AUTORIZZARE** l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera –IPSSEOA- F. De Cecco di Pescara, P. IVA/CF 80014880688, a svolgere, dal 12 febbraio 2024 al 06 marzo 2024, presso la Camera di Commercio di Chieti Pescara, in Pescara alla Via Conte di Ruvo, il corso di assaggiatori di oli di oliva vergini , ai sensi dell'Art. 2 del DM 07.10.2021;
- 2) **DI FARE OBBLIGO** all'Istituto Professionale di Stato per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera –IPSSEOA- F. De Cecco, entro 30 giorni dal termine del corso, articolato come da Allegato 1 alla presente, di cui costituisce parte integrante e sostanziale, di trasmettere a questo Servizio, all'indirizzo pec dpd019@pec.regione.abruzzo.it, una dichiarazione relativa al rispetto delle condizioni previste, redatta in conformità all'allegato II , come stabilito all'Art.2, comma 5 del DM 07.10.2021;
- 3) **DI TRASMETTERE** il presente provvedimento all'Istituto Professionale di Stato per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera –IPSSEOA- F. De Cecco all'indirizzo pec perh010006@pec.istruzione.it e al Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste – PEC: saq4@pec.politicheagricole.gov.it;
- 4) **DI DISPORRE** la pubblicazione del presente provvedimento, unitamente all'Allegato 1, nella sezione del sito della regione Abruzzo "Amministrazione Trasparente", secondo le modalità previste all'art.7 (dati aperti e riutilizzo) del d.lgs 33/2013 e nel rispetto delle norme vigenti in materia di trattamento dei dati personali, sulla base delle istruzioni di dettaglio rese in tal senso dai Funzionari dell'Ufficio scrivente;

ALLEGATI

All 1: Programma corso di “idoneità fisiologica all’assaggio degli oli vergini di oliva
12.02.2024/06.02.2024- Pescara, c/o CCIA Chieti Pescara, Via conte di Ruvo-Pescara”

L’Estensore

Dr. Tommaso Visco
firmato elettronicamente

Il Responsabile dell’Ufficio

Dr. Tommaso Visco
firmato elettronicamente

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dr. Carlo Maggitti
firmato digitalmente