

## DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: DIR – Autorizzazione corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva – febbraio 2023. Approvazione programma e docenze. Impegno massimo presunto di € 800,00 Progetto Formazione (cod. 8.23) - Bilancio AMAP 2023.

VISTO il documento istruttorio riportato in calce al presente decreto e ritenuto, per i motivi riportati nello stesso documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente atto;

VISTA l'attestazione della copertura finanziaria da parte del responsabile della struttura competente dell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca";

VISTA la L.R. 12.05.2022 n. 11 concernente "Trasformazione dell'A.S.S.A.M. nell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca";

**VISTO** il Decreto del Direttore n. 362 del 29.12.2022 (Approvazione del programma operativo 2023 con proiezione triennale 2023-2025 e del bilancio di previsione 2023 - Approvazione del programma biennale degli acquisti dei beni e servizi 2023-2024 dell'AMAP);

VISTI il Regolamento Amministrativo-Contabile ed il Regolamento per l'acquisizione di lavori servizi e forniture sotto soglia, approvati con decreto del Direttore n.509 del 30.09.2019;

VISTA la D.G.R. n. 1570 del 28.11.2022 che proroga l'incarico di Direttore generale dell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca i servizi nel settore agroalimentare delle Marche e della pesca - "Marche Agricoltura Pesca" al Dott. Andrea Bordoni;

## DECRETA

- di autorizzare, nelle more dell'approvazione delle Regione Marche, la realizzazione del 10° corso AMAP, per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva, realizzato in conformità all'art. 2 D.M. del 07.10.2021 del Ministero Politiche Agricole alimentari e Forestali;
- di approvare il programma del 10° corso per per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva che si svolgerà nei giorni 13-14-15-20-21 febbraio 2023, della durata di 36 ore, come da programma allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 01);
- di approvare le docenze e lo schema di lettera d'incarico, allegato al presente atto di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 02);
- di impegnare quale importo massimo presunto la somma di € 800,00 a carico del progetto Formazione cod. 8.23 categoria convenzioni - collaborazione esperti e incarichi professionali cod. 20.10.05;
- di pubblicare il presente atto per estremi sul sito [www.norme.marche.it](http://www.norme.marche.it) ed in forma integrale sul sito istituzionale dell'ASSAM, [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it), sezione amministrazione trasparente, sottosezione bandi e contratti;

Si attesta inoltre che in relazione al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, che il sottoscritto Direttore non si trova in situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi, e di



attestare l'avvenuta verifica dell'inesistenza di altre situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L.n. 241/90, degli artt. 6 e 7 del D.P.R. 62/2013 e della D.G.R. 64/2014;

**IL DIRETTORE**

(nome e cognome)

Documento informatico firmato digitalmente

## DOCUMENTO ISTRUTTORIO

### Normativa di riferimento

- L.R. 12.05.2022 n. 11;
- L.R. 18.05.2004 n. 13;
- Regolamento Amministrativo e Contabile dell'A.S.S.A.M., approvato con decreto del Direttore n. 509 del 30.09.2019;
- D.M. del 07.10.2021 Ministero Politiche Agricole alimentari e Forestali: Criteri e modalità riconoscimento dei Panel di assaggio e criteri di iscrizione tecnici ed esperti nell'elenco nazionale;
- Decreto del Direttore n. 362 del 29.12.2022 - Approvazione del programma operativo 2023 con proiezione triennale 2023-2025 e del bilancio di previsione 2023;
- D.G.R. n. 1570 del 28.11.2022 di proroga della funzione di Direttore Generale dell'AMAP.

### Motivazione

Con legge regionale 12.05.2022 n. 11 l'ASSAM è stata trasformata in ente pubblico non economico denominato Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca".

L'articolo 17 della predetta legge stabilisce quanto segue:

- al comma 5: Gli organi in carica alla data di entrata in vigore di questa legge continuano ad esercitare la loro funzione fino alla entrata in carica dei nuovi organi.
- al comma 6: Le strutture in essere alla data di entrata in vigore di questa legge operano fino alla completa costituzione delle nuove strutture.
- al comma 7: Nelle more dell'adozione degli atti, previsti da questa legge, continuano ad applicarsi le disposizioni previgenti.

Nel programma operativo 2023 con proiezione triennale 2023-2025 e del bilancio di previsione 2023 approvato con decreto del Direttore è inserita la scheda progetto "Formazione", nell'ambito della quale sono previsti una serie di corsi, in parte già programmati ed in parte da programmare, rivolti a soggetti esterni.

L'AMAP da anni organizza corsi di formazione nel settore olivicoltura, sia nell'ambito della potatura, che dell'assaggio dell'olio, in relazione alle attività che svolge nel settore della sperimentazione olivicola e alle manifestazioni di carattere nazionale – Campionato Nazionale di potatura dell'olivo e Rassegna Nazionale degli oli monovarietali.

In particolare nel settore degli oli monovarietali l'ASSAM da tempo promuove iniziative di caratterizzazione e valorizzazione, senza trascurare la formazione e l'addestramento degli assaggiatori.



Il corso di Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva è realizzato in conformità al Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni, e al D.M. del 7 ottobre 2021, art. 2, valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di olio di oliva.

Per il corso, sempre in conformità all'art. 2 del D.M. 07.10.2021, è stata richiesta l'autorizzazione alla Regione Marche in data 10.01.2023 prot. AMAP n. 117, necessaria ai fini dell'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici esperti assaggiatori di olio di oliva e si è in attesa di risposta.

Nelle more dell'autorizzazione del corso da parte della Regione Marche, si considera opportuno che l'Agenzia proceda all'autorizzazione ed approvazione del corso al fine di garantire un'adeguata pubblicizzazione del corso in termini di tempo che risultano determinanti per una corretta informazione all'utenza e per permettere l'eventuale partecipazione dei soggetti interessati.

Nel caso in cui, per qualsiasi motivo l'autorizzazione della Regione non pervenga prima dell'inizio del corso stabilito o per altre cause di forza maggiore, si procederà al suo posticipo e/o annullamento qualora se ne ravvisi la necessità.

Si allega pertanto al presente atto il programma completo del corso (Allegato 01), che è già stato inviato dalla Direzione alla Regione Marche ai fini dell'autorizzazione e lo schema di incarico per i docenti (allegato 2) ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 165/2001, nei limiti di 90 euro/ora lorde, per le attività di docenza.

Tali importi, verranno indicati nella lettera di incarico, oltre alle spese rimborsabili come meglio definito nello schema di incarico.

A tal fine in coerenza con quanto inviato alla Regione Marche e, in considerazione dei risultati ottenuti negli anni precedenti in termini di superamento del corso, si considera opportuno confermare le docenze già utilizzate nei corsi precedenti:

- Magli Massimiliano (Sensory Project Manager) che ha comunicato con nota prot. n. 136 del 11.01.2023 la disponibilità alla docenza così come indicata nel programma. Comunica inoltre che si recherà presso la sede del corso in regime di missione e pertanto, non farà richiesta di nessun compenso;
- Mosconi Massimo (Otorinolaringoiatra) che ha comunicato con nota prot. n. 187 del 13.01.2023 la disponibilità alla docenza così come indicata nel programma;
- Servili Maurizio (Professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Perugia) che ha comunicato con nota prot. n. 107 del 10.01.2023 la disponibilità alla docenza così come indicata nel programma.

I costi derivanti dalle docenze, per un importo massimo presunto di € 800,00 trovano copertura finanziaria nel programma operativo e bilancio di previsione 2023 progetto Formazione cod. 8.23 categoria convenzioni - collaborazione esperti e incarichi professionali cod. 20.10.05

Per lo svolgimento del corso, in base alle diverse competenze sono stati individuati i seguenti docenti nell'ambito del personale AMAP che svolgeranno le proprie lezioni a titolo gratuito durante il regolare orario di lavoro e avranno, anche in questo caso, una apposita lettera di incarico:

- Alfei Barbara (Capo Panel AMAP Marche);
- Catorci Roberto (Autorità Pubblica di controllo, componente Panel regionale);
- Testa Ugo (componente Panel regionale);
- Di Sebastiano Donatella con ruolo coordinatrice del corso, segreteria organizzativa e componente Panel regionale.

I potenziali partecipanti al corso dovranno compilare la scheda di iscrizione (Allegato n. 3) che verrà messa a disposizione sul sito istituzionale dell'AMAP, [www.amap.marche.it](http://www.amap.marche.it) in seguito alla repertoriazione del presente decreto.



Il programma del corso e la scheda di iscrizione prevedono un minimo di 10 ed un massimo di 22 partecipanti e si terrà conto, ai fini dell'ammissione al corso, delle date di arrivo delle schede correttamente compilate e, a seguire, dell'avvenuto pagamento la cui richiesta sarà inviata da AMAP ai singoli richiedenti gradualmente al raggiungimento del numero minimo di partecipazione.

Le spese sostenute da AMAP per i costi diretti (docenze) e indiretti (personale AMAP coinvolto), basandosi sullo storico degli anni precedenti, saranno coperte dalle quote di partecipazione dei corsisti che è individuata in Euro 280,00 IVA inclusa (Imponibile Euro 229,50+ IVA Euro 50,50).

## **Esito dell'istruttoria**

Per quanto esposto nell'istruttoria si propone di procedere all'adozione del presente atto al fine di autorizzare il corso AMAP per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva nelle more dell'approvazione della Regione Marche in conformità all'art. 2 del D.M. del 07.10.2021; approvare il programma del corso che si svolgerà nei giorni 13-14-15-20-21 febbraio 2023, della durata di 36 ore e di approvare i nominativi docenti e lo schema di lettera d'incarico, allegato al presente atto.

Il sottoscritto Responsabile del Procedimento, in relazione al presente provvedimento, dichiara di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e s.m.i.

## **IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

*(Dott. Fausto Ricci)*

Documento informatico firmato digitalmente

## **ALLEGATI "N. 3 allegati"**

- Allegato n. 1 – Programma corso**
- Allegato n. 2 – Lettera di incarico docenti**
- Allegato n. 3 – scheda di iscrizione al corso**

