

DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: **E.Q. Valorizzazione Filiere e Formazione – Autorizzazione 11° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva – marzo 2024. Approvazione programma e docenze.**

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 e s.m.i. concernente "Trasformazione dell'A.S.S.A.M. nell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca";

VISTA la L.R. 13.12.2023 n. 24 concernente "Ulteriori disposizioni di adeguamento della legislazione regionale", art. 10 (Modifiche alla l.r. 11/2022);

VISTA la deliberazione del CDA dell'AMAP n. 47 del 18.12.2023 concernente (Approvazione del Programma Operativo Annuale 2024-2026);

VISTA la deliberazione del CDA dell'AMAP n. 48 del 18.12.2023 concernente (Approvazione del Bilancio di previsione 2024 con proiezione triennale 2024-2026 del Programma Operativo Annuale 2024-2026);

VISTO il Regolamento Amministrativo-Contabile approvato con Deliberazione del Consiglio di amministrazione AMAP n. 17 del 30.03.2023;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n.91 del 29 gennaio 2024 – Art. 10, comma 1, legge regionale n. 11 del 12 maggio 2022. Designazione ad interim del Direttore dell'Agenzia Marche Agricoltura Pesca (AMAP);

VISTA la deliberazione del CDA dell'AMAP n. 5 del 31.01.2024 (L.R. 12.05.2022 n. 11 e s.m.i art. 10 - Nomina per l'incarico ad interim del Direttore dell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca".

DECRETA

Di approvare la proposta formulata dal Responsabile del Procedimento e, per l'effetto:

- di autorizzare, nelle more dell'approvazione della Regione Marche, la realizzazione del 11° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva che si svolgerà nei giorni 7-8-12-13-14 marzo 2024, della durata di 36 ore complessive, ed approvare il relativo programma, allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (Allegato 1);
- di approvare le docenze, così come riportate nel programma del corso;
- di incaricare i docenti tramite lettera a firma del Direttore AMAP;



- di nominare, ai sensi dell'art. 5 della L. 241/1990 e s.m.i, il "Responsabile Unico del Procedimento" nella persona del Dott. Fabio Onofri, afferente alla E.Q. Valorizzazione delle produzioni e sviluppo delle filiere agricole e ittiche, marchi territoriali e formazione professionale;
- di prendere atto che le prestazioni di tipo occasionale non sono soggette a tracciabilità (CIG) in quanto non presuppongono la sussistenza di un contratto d'appalto;
- di nominare la Dott.ssa Barbara Alfei, Direttore del corso, nonché coordinatore del corso per gli aspetti organizzativi e della sicurezza;
- di approvare la scheda di iscrizione al corso, allegata al presente atto, di cui diventa parte integrante (Allegato n. 2);
- che dal presente atto non deriva alcun impegno di spesa.

Di dichiarare, 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 e dell'art. 16 del D.Lgs. n. 36/2023;

Di pubblicare il presente atto per estremi sul sito www.norme.marche.it ed in forma integrale sul sito istituzionale dell'Agenzia "Marche Agricoltura Pesca", sezione trasparente, sottosezione bandi e contratti.

IL DIRETTORE

(Dr. Lorenzo Bisogni)

Documento informatico firmato digitalmente

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

- L.R. 12.05.2022 n. 11 e s.m.i;
- L.R. 13.12.2023 n. 24;
- L.R. 18.05.2004 n. 13;
- Regolamento Amministrativo-Contabile approvato con Deliberazione del Consiglio di amministrazione n. 17 del 30.03.2023;
- Delibera del CDA dell'AMAP n. 47 del 18.12.2023 concernente (Approvazione del Programma Operativo Annuale 2024-2026);
- Delibera del CDA dell'AMAP n. 48 del 18.12.2023 concernente (Approvazione del Bilancio di previsione 2024 con proiezione triennale 2024-2026 del Programma Operativo Annuale 2024-2026);
- Delibera della Giunta della Regione Marche n.91 del 29 gennaio 2024;
- Delibera del CDA dell'AMAP n. 5 del 31.01.2024 (L.R. 12.05.2022 n. 11 e s.m.i art. 10 - Nomina per l'incarico ad interim del Direttore dell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca").



Motivazione

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

Nello specifico all'art. 2 "funzioni" comma 8 è riportato che l'Agenzia effettua attività di formazione ed informazione per lo sviluppo rurale e la crescita professionale dei tecnici e delle imprese anche mediante il coinvolgimento delle organizzazioni agricole e della pesca.

Nel programma di attività dell'Agenzia per il 2024 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 ad esterni.

L'AMAP, da anni, organizza corsi di formazione nel settore dell'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'AMAP, 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 Regolamento Delegato (UE) 2022/2104 e del Regolamento di Esecuzione (UE) 2022/2105 della Commissione, al D.M. del 7 ottobre 2021, art. 2 e circolare MIPAAF N. 2377 del 13 maggio 2020, 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 02.02.2024 (rif. prot. AMAP n. 0000769, archiviata presso gli uffici), 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 Marche 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 1), che è già stato inviato dall'AMAP alla Regione Marche ai fini della necessaria autorizzazione.

L'incarico ai docenti, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 165/2001, prevede un importo di 125 euro/ora lorde, per le attività di docenza.

Considerato che attualmente l'AMAP non si è ancora dotata di un regolamento interno per la disciplina dell'attività di formazione, l'importo pari a € 125.00/ora (compenso orario lordo), è stato definito tenendo conto dei compensi medi riferiti al regolamento adottato dalla Scuola di Formazione della Regione Marche.



Nell'ultima revisione dell'Albo formatori AMAP risultano iscritti, per la filiera Olivo e Olio e relativamente alle tecniche e alla fisiologia legate all'analisi sensoriale, unicamente i seguenti nominativi:

- Magli Massimiliano;
- Mosconi Massimo.

Con il verbale AMAP del 25.01.2024, sono stati individuati, per l'11° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva, i seguenti docenti esterni, per l'indiscussa esperienza e professionalità nel settore dell'analisi sensoriale nonché per aver svolto, in precedenti edizioni del medesimo corso, attività di docenza:

- Massimiliano Magli per gli argomenti – analisi sensoriale, metodi e applicazioni;
- Massimo Mosconi per gli argomenti – Olfatto e gusto, anatomia e fisiologia di due sensi dimenticati.

A seguito della nota e-mail trasmessa dall'AMAP Formazione, in data 26.01.2024, i suddetti docenti esterni hanno dato riscontro con le seguenti note e-mail:

- e-mail del 26.01.2024 (rif. Prot. AMAP n° 0000848 del 07/02/2024), Massimiliano Magli ha confermato data e programma della sua docenza;
- e-mail del 01.02.2024 (rif. Prot. AMAP n° 0000845 del 07/02/2024), Massimo Mosconi ha confermato data e ora del corso;

Con il verbale AMAP del 25.01.2024, sono stati, altresì individuati, nell'ambito del personale AMAP, i seguenti docenti, che svolgeranno le proprie lezioni a titolo gratuito e saranno, anche in questo caso, incaricati con apposita lettera di incarico da parte del Direttore AMAP:

- Barbara Alfei (AMAP – Direttore Corso e Capo Panel);
- Roberto Catorci (AMAP-componente Panel regionale);
- Ugo Testa (AMAP -componente Panel regionale).

Inoltre, si ritiene opportuno, in considerazione della specificità del corso, individuare, sempre a titolo gratuito, i seguenti funzionari AMAP, i quali saranno incaricati con apposita lettera di incarico da parte del Direttore AMAP:

- Donatella Di Sebastiano, quale coordinatore prove pratiche e segretario della Commissione d'esame e prove pratiche di assaggio;
- Barbara Alfei, quale presidente della Commissione d'esame e prove pratiche di assaggio;
- Roberto Catorci, quale componente della Commissione d'esame e prove pratiche di assaggio.

Inoltre, con le seguenti note:

- e-mail del 05.02.2024 (rif. Prot. AMAP n° 0000849 del 07/02/2024), il docente esterno Massimiliano Magli (Sensory Project Manager – IBE CNR Bologna) ha dichiarato di rinunciare al compenso orario lordo spettante per l'attività di docenza e di rinunciare al rimborso delle spese sostenute per il trasferimento e di eventuale vitto e pernottamento;
- e-mail del 07.02.2024 (rif. Prot. AMAP n° 0000846 del 07/02/2024), il docente esterno Massimo Mosconi (Otorinolaringoiatra – Università di Ferrara) ha comunicato che per il corso non gli sarà dovuto nessun compenso, sia per la sua prestazione e sia come rimborso spese.



Pertanto, considerato che il corso verrà realizzato:

- utilizzando risorse interne AMAP a titolo gratuito e docenti esterni che hanno espressamente comunicato di rinunciare al compenso per l'attività di docenza e di rimborso per altre spese, così come sopra riportato;
- presso la sede dell'AMAP di Osimo (AN), sita in via Alva Thomas Edison, n. 2.

non si rilevano esigenze di spesa ai fini dell'erogazione della specifica attività formativa.

I potenziali partecipanti al corso dovranno compilare la scheda di iscrizione (Allegato 2) che verrà messa a disposizione sul sito istituzionale dell'AMAP, www.amap.marche.it in seguito alla repertoriazione del presente decreto.

La quota di partecipazione, per il singolo corsista, è individuata in € 280,00 (IVA compresa).

Il programma del corso e la scheda di iscrizione prevedono un minimo di 10 ed un massimo di 18 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.

Esito dell'istruttoria

Considerato quanto sopra descritto, si propone al Direttore dell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca" di procedere all'adozione del presente atto, al fine:

- di autorizzare la realizzazione del 11° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva che si svolgerà nei giorni 7-8-12-13-14 marzo 2024, della durata complessiva di 36 ore, ed approvare il relativo programma, allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (Allegato 1);
- di approvare le docenze così come riportate nel programma del corso;
- di incaricare i docenti tramite lettera di incarico a firma del Direttore AMAP;
- di approvare la scheda di iscrizione al corso, allegata al presente atto, di cui diventa parte integrante (Allegato n. 2);
- di pubblicare il presente atto per estremo sul sito www.norme.marche.it ed in forma integrale sul sito istituzionale dell'Agenzia "Marche Agricoltura Pesca" sezione amministrazione trasparente, sottosezione bandi e contratti.

Il sottoscritto Responsabile del Procedimento in relazione al presente provvedimento, dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L. 241/1990 e s.m.i. e dell'art. 16 del D.lgs 36/2023.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Fabio Onofri)

Documento informatico firmato digitalmente



ALLEGATI

n. 2 allegati

(Allegato 1 “Programma corso”, Allegato 2 “Scheda di iscrizione al corso”)

