

DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: **E.Q. Valorizzazione Filiera e Formazione – Autorizzazione 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva – 13,14,19,20,21 maggio 2025. Approvazione del programma del corso, delle docenze e della scheda di iscrizione.**

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 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. 18.05.2004 n. 13 "Norme concernenti le agenzie, gli enti dipendenti e le aziende operanti in materia di competenza regionale" (BUR 27.05.2004 n.54);

VISTA la L.R. 13.12.2023 n. 24 concernente "Ulteriori disposizioni di adeguamento della legislazione regionale", art. 10 (Modifiche alla Legge della Regione Marche n° 11 del 12.05.2022);

VISTA la deliberazione del CDA dell'AMAP n. 54 del 11.12.2024 (Approvazione programma operativo annuale anno 2025 con previsione triennale 2025/2027);

VISTA la deliberazione del CDA dell'AMAP n. 55 del 11.12.2024 (Approvazione del Bilancio di Previsione AMAP anno 2025 con proiezione triennale 2025-2027);

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

VISTE le Delibere del CDA dell'AMAP n. 13 del 28.02.2023 e n. 19 del 19.04.2023 con le quali sono stati rispettivamente approvati, il Regolamento di organizzazione e funzionamento dell'Agenzia e il nuovo assetto organizzativo macro della stessa;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 420 del 18 marzo 2024 – art. 10, comma 1, legge regionale n. 11 del 12 maggio 2022. Designazione del Direttore dell'Agenzia Marche Agricoltura Pesca (AMAP);

VISTA la deliberazione del CDA dell'AMAP n. 16 del 30.04.2024 L.R. 11 del 12 maggio 2022 e s.m.i art. 10 – Nomina del Direttore generale dell'Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca "Marche Agricoltura Pesca".

DECRETA

- di autorizzare, nelle more dell'approvazione da parte della Regione Marche, la realizzazione del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva che si svolgerà nei giorni 13,14,19,20,21 maggio 2025, della durata di 36 ore complessive, ed approvare il relativo programma, allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (**Allegato n. 1**);
- di approvare le docenze, sia dei docenti esterni che interni all'AMAP, così come riportate nel programma del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, e di incaricare gli stessi tramite specifica comunicazione;
- di formalizzare l'incarico dei docenti esterni, a titolo gratuito, ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs n. 165/2001.
- di nominare ed incaricare, a titolo gratuito, la Dr.ssa Barbara Alfei, Direttore del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, nonché coordinatore del corso per gli aspetti organizzativi e della sicurezza, tramite specifica comunicazione;



- di nominare ed incaricare, a titolo gratuito, il personale tecnico AMAP, per l'espletamento dell'attività della Commissione d'esame nonché per le attività relative alle prove pratiche e selettive di assaggio, così come da programma del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, tramite specifica comunicazione;
- 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 approvare la scheda di iscrizione al 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, allegata al presente atto, di cui diventa parte integrante (**Allegato n. 2**);
- di riservare, qualora se ne ravvisi la necessità, dei posti al personale AMAP, nel limite del numero massimo di partecipanti (n°18) consentito dal 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva;
- 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 interesse, 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.

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".

IL DIRETTORE

(Dr.ssa Francesca Severini)

Documento informatico firmato digitalmente

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

- L.R. 18.05.2004 n. 13;
- L.R. 12.05.2022 n. 11;
- L.R. 13.12.2023 n. 24;
- Delibera del CDA dell'AMAP n. 17 del 30.03.2023;
- Delibera del CDA dell'AMAP n. 54 del 11.12.2024;
- Delibera del CDA dell'AMAP n. 55 del 11.12.2024;
- Delibera del CDA dell'AMAP n. 13 del 28.02.2023;
- Delibera del CDA dell'AMAP n. 19 del 19.04.2023;
- D. Lgs. 30.03.2001 n. 165.

Motivazione

Con legge della Regione Marche n° 11 del 12.05.2022, l'ASSAM è stata trasformata in ente pubblico non economico, denominato Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca". 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 l'anno 2025, è inserita la scheda attività "Formazione".

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 l'espletamento del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, da svolgersi nei giorni 13,14,19,20,21 maggio 2025 è stata richiesta l'autorizzazione alla Regione Marche in data 08.04.2025 (rif. prot. AMAP n. 0002527 del 08.04.2025); documentazione archiviata presso gli uffici AMAP.

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 dello stesso 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 posticipo e/o annullamento del corso 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'AMAP, nell'ottica di garantire la migliore offerta formativa, ha istituito e detiene un "Albo Formatori", al fine di poter avere sempre a disposizione un elenco docenti esterni all'AMAP a cui potenzialmente poter conferire incarichi sulla base delle esigenze di erogazione di attività formative.

In relazione alle tematiche trattate dal 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, da svolgersi nei giorni 13,14,19,20,21 maggio 2025, della durata di 36 ore complessive, l'AMAP ha identificato, con il verbale del 07/04/2025 (verbale conservato presso gli uffici AMAP), i docenti (esterni ed interni all'AMAP) nonché quanti collaboreranno per le prove pratiche e selettive di assaggio e per la commissione di esame; tali soggetti, di seguito elencati, hanno dato la loro preliminare disponibilità, a titolo gratuito.

Docenti esterni

- Massimiliano Magli – con le e-mail del 03/04/2025 e del 07/04/2025 (rif. Prot. AMAP n. 0002418 del 03/04/2025 e rif. Prot. AMAP n. 0002495 del 07/04/2025) ha dato la propria disponibilità alla docenza, a titolo gratuito, confermando, altresì, di non richiedere all'AMAP alcun compenso per il rimborso spese;
- Massimo Mosconi – con e-mail del 03/04/2025 (rif. Prot. AMAP n. 0002439 del 03/04/2025) ha dato la propria disponibilità alla docenza, a titolo gratuito, confermando, altresì, di non richiedere all'AMAP alcun compenso per il rimborso spese;

Docenti interni all'AMAP

- Barbara Alfei - con e-mail del 04/04/2025 (rif. Prot. AMAP n. 0002462 del 04/04/2025) ha dato la propria disponibilità, a titolo gratuito, all'effettuazione della docenza;
- Roberto Catorci - con e-mail del 04/04/2025 (rif. Prot. AMAP n. 0002472 del 04/04/2025) ha dato la propria disponibilità, a titolo gratuito, all'effettuazione della docenza;
- Ugo Testa - con e-mail del 04/04/2025 (rif. Prot. AMAP n. 0002460 del 04/04/2025) ha dato la propria disponibilità, a titolo gratuito, all'effettuazione della docenza;

Altri ruoli

- Donatella Di Sebastiano - con e-mail del 03/04/2025 (rif. Prot. AMAP n. 0002437 del 03/04/2025) ha dato la propria disponibilità ad effettuare, a titolo gratuito, sia l'attività di coordinatore delle prove pratiche di assaggio che l'attività di segretaria della Commissione d'esame;



- Barbara Alfei - con e-mail del 04/04/2025 (rif. Prot. AMAP n. 0002462 del 04/04/2025) ha dato la propria disponibilità, a titolo gratuito, ad effettuare l'attività di Presidente della Commissione d'esame e delle prove pratiche di assaggio;
- Roberto Catorci, con e-mail del 04/04/2025 (rif. Prot. AMAP n. 0002472 del 04/04/2025) ha dato la propria disponibilità ad effettuare, a titolo gratuito, l'attività di componente della Commissione d'esame e delle prove pratiche di assaggio;
- Christian Bendelari, con e-mail del 04/04/2025 (rif. Prot. AMAP n. 0002476 del 04/04/2025) ha dato la propria disponibilità a collaborare, a titolo gratuito, per l'espletamento delle prove pratiche e selettive di assaggio.

I suddetti soggetti saranno incaricati con apposita lettera da parte del Direttore AMAP.

I docenti esterni avranno formalizzato un incarico, a titolo gratuito, ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs n. 165/2001.

Per il ruolo di Direttore del corso, nonché di coordinatore per gli aspetti organizzativi e della sicurezza per l'effettuazione del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, è stata richiesta la disponibilità, a titolo gratuito, della Dott. ssa Barbara Alfei, funzionario dell'AMAP, la quale ha dato la propria disponibilità con e-mail del 04/04/2025 (rif. Prot. AMAP n° 0002462 del 04/04/2025); alla stessa sarà conferito l'incarico, attraverso specifica comunicazione da parte del Direttore dell'AMAP.

È prevista, per coloro che vorranno partecipare al corso, una scheda di iscrizione (Allegato n. 2) che sarà messa a disposizione sul sito istituzionale dell'AMAP, www.amap.marche.it.

Il corso prevede una quota di partecipazione pari a € 280,00 (IVA inclusa) che dovrà essere versata a seguito della trasmissione dell'avviso Pago PA da parte dell'AMAP e comunque prima dell'inizio del corso.

Il programma del suddetto corso prevede, un minimo di n° 10 partecipanti fino ad un massimo di n° 18 partecipanti e si terrà conto, ai fini dell'ammissione al corso, della data ed orario di arrivo delle schede di iscrizione.

Qualora non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti (n°10), l'AMAP si riserva la possibilità di non attivare il corso.

Qualora se ne ravvisi la necessità, l'AMAP si riserva la facoltà di riservare dei posti per il proprio personale interno, sempre nel limite del numero massimo dei partecipanti (n° 18) consentito dal 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva;

Inoltre, ai partecipanti verrà consegnata la documentazione inerente le informazioni sui rischi presenti nei luoghi di lavoro frequentati dagli stessi e l'informativa sul trattamento dei dati personali.

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.

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, nelle more dell'approvazione da parte della Regione Marche, la realizzazione del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva che si svolgerà nei giorni



13,14,19,20,21 maggio 2025, della durata di 36 ore complessive, ed approvare il relativo programma, allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (**Allegato n. 1**);

- di approvare le docenze, sia dei docenti esterni che interni all'AMAP, così come riportate nel programma del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, e di incaricare gli stessi tramite specifica comunicazione;
- di formalizzare l'incarico dei docenti esterni, a titolo gratuito, ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs n. 165/2001.
- di nominare ed incaricare, a titolo gratuito, la Dr.ssa Barbara Alfei, Direttore del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, nonché coordinatore del corso per gli aspetti organizzativi e della sicurezza, tramite specifica comunicazione;
- di nominare ed incaricare, a titolo gratuito, il personale tecnico AMAP, per l'espletamento dell'attività della Commissione d'esame nonché per le attività relative alle prove pratiche e selettive di assaggio, così come da programma del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, tramite specifica comunicazione;
- di approvare la scheda di iscrizione al 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, allegata al presente atto, di cui diventa parte integrante (**Allegato n. 2**);
- di riservare, qualora se ne ravvisi la necessità, dei posti al personale AMAP, nel limite del numero massimo di partecipanti (n°18) consentito dal 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva;
- che dal presente atto non deriva alcun impegno di spesa.
- 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".

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.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott. Fabio Onofri)

Documento informatico firmato digitalmente

ALLEGATI

- n. 1 – programma del 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva
- n. 2 – scheda iscrizione al 12° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva

