

## DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: **C.O.QP– DGR 1509/2016 - Autorizzazione svolgimento Corso di di introduzione all'analisi sensoriale del miele. Approvazione programma e docenza - Bilancio 2019**

**VISTO** il documento istruttorio riportato in calce al presente decreto dal quale si rileva la necessità di approvare il programma e le docenze per la realizzazione del Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele, da svolgersi nei giorni 15, 16, 22, 23 febbraio 2019 presso la sede ASSAM di Osimo;

**RITENUTO**, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente decreto;

**VISTA** l'attestazione della copertura finanziaria da parte del responsabile della struttura competente dell'A.S.S.A.M.;

**VISTA** la L.R. 14.01.1997 n. 9 "Istituzione dell'agenzia per i servizi nel settore agroalimentare delle Marche (ASSAM). Soppressione dell'Ente di Sviluppo Agricolo delle Marche (ESAM) (*BUR 23.01.1997 n. 7*) e s.m.i.;

**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 D.G.R. Marche n. 239 del 26.02.2018 con la quale, è stato conferito l'incarico ad interim delle funzioni di Direttore dell'ASSAM al Dott. Lorenzo Bisogni, Dirigente del Servizio Politiche Agroalimentari della Regione Marche;

**VISTO** il decreto del Direttore dell'ASSAM n. 241 del 28/12/2018 con il quale, tra l'altro, sono state ridefinite le competenze della Dirigenza ASSAM, nelle quali rientra l'adozione del presente atto;

**VISTO** il bilancio preventivo economico dell'A.S.S.A.M. per l'anno 2019, costituito dal conto economico, nota integrativa e programma di attività, approvato con decreto del Direttore n. 218 del 05.12.2018;

**PRESO ATTO** che il programma di attività 2019 ed il relativo bilancio di previsione sopra citati risultano essere conformi agli indirizzi della Regione ed agli obiettivi della programmazione regionale e non contrastano con gli interessi della Regione, ai sensi dell'art. 5, comma 2, della L.R. 18.05.2004 n.13 "*Norme concernenti le agenzie, gli enti dipendenti e le aziende operanti in materia di competenza regionale*" e sulla base di quanto disposto successivamente dalla D.G.R. Marche n.621 del 08.06.2004 avente ad oggetto "*Indirizzi in attuazione della L.R. n.13/2004*"

**VISTI** il Regolamento di Amministrazione e Contabilità dell'A.S.S.A.M., approvato con decreto dell'Amministratore Unico n. 131 del 23.09.2014, e il D.Lgs. 18.04.2016 n. 50 e smi;



## DECRETA

- di autorizzare ed approvare il programma del Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 01);
- di approvare lo schema di lettera d'incarico per la docenza svolta dalla Dott.ssa Mariassunta Stefano, allegato al presente atto di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 02);
- di procedere con successivi atti all'adozione degli impegni di spesa derivanti dal presente decreto che graveranno sul Bilancio ASSAM 2019 Progetto "Attività Centro Agrochimico" cod.5.01;
- di prendere atto della attestazione di copertura finanziaria sul Bilancio ASSAM 2019 - Centro Operativo Qualità delle Produzioni", cod. 5.01;
- di dichiarare, in relazione al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, di non trovarsi in situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi;
- 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 dell'art. 42 del D.Lgs. n. 50/2016";
- di provvedere alla pubblicazione del presente atto nel sito istituzionale dell'A.S.S.A.M [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it);
- di prendere atto che dal presente atto non deriva nessun impegno di spesa a carico di ASSAM.

**IL DIRETTORE**

**(Dott. Lorenzo Bisogni)**

Documento informatico firmato digitalmente



## DOCUMENTO ISTRUTTORIO

### Normativa di riferimento

L.R. 14.01.1997 n. 9 e s.m.i;

L.R. 18.05.2004 n. 13;

D.G.R. Marche n. 621 del 08.06.2004;

D.G.R. Marche n. 239 del 26.02.2018;

Regolamento di Amministrazione e Contabilità dell'A.S.S.A.M., approvato con decreto dell'Amministratore Unico n. 131 del 23.09.2014;

D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

D.G.R. Marche n. 1509 del 05.12.2016;

DDPF n.125 del 26.11.2018.

### Motivazione

Con la D.G.R. Marche n. 1509 del 05.12.2016 è stato approvato il programma regionale triennale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele di cui al Reg UE 1308/2013, che affida all'ASSAM azioni di formazione, di divulgazione e promozione, di analisi e progetti di studio in ambito apistico. Per la campagna apistica 2018/2019 la DDPF n.125 del 26.11.2018 definisce per l'ASSAM, nell'ambito dell'azione A1, l'organizzazione delle seguenti attività formative:

- Corso di apicoltura di 2° livello;
- corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele;
- corso di perfezionamento in analisi sensoriale del miele - 1° livello.

Il corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele è rivolto ad apicoltori e tecnici del settore, ma anche altre figure professionali che vengano a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...), desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto ed acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità, al fine di migliorarla e impegnarsi nel campo della valorizzazione e promozione.

L'ASSAM richiede il riconoscimento dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Questo permetterà ai corsisti di accedere al corso di perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele e al corso con esame (corso di perfezionamento di II livello in analisi sensoriale del miele) organizzato direttamente dal CREA-API di Bologna, superato con profitto il quale sarà possibile iscriversi all'Albo. Il corso si svolgerà in 4 giornate intere nel mese di febbraio, con orario 9–13 e 14,30–17,30 per un totale di 30 ore presso la sede ASSAM di Osimo (AN) in Via dell'Industria n.1. La docente è la dipendente ASSAM Dott.ssa Mariassunta Stefano, la quale ha ottenuto la specifica qualifica per lo svolgimento del corso in oggetto, a seguito di una adeguata formazione completata da un periodo di affiancamento ad un docente esperto.

Per lo svolgimento del corso sono necessari materiali di consumo specifici quali campioni selezionati di miele per le varie tipologie, materiali di riferimento per prove olfattive e gustative (odore di fumo,



vegetale, dolce, salato, amaro, piccante, ecc.), materiale vario di consumo (acqua, bicchieri, mele, ecc.) dispense e cancelleria; tali materiali molto diversificati e di non facile reperimento vengono forniti nelle quantità necessarie dalla Dott.ssa Maria Lucia Piana, titolare della Ditta Piana Ricerca e Consulenza, la quale svolge corsi di analisi sensoriale di Base e di Livello Intermedio in Italia e all'estero ed è indubbiamente la più qualificata in tale settore, ad un costo complessivo, ritenuto congruo, di Euro 700,00 oltre all'I.V.A.dovuta per legge come risulta dal preventivo Prot. ASSAM n. 10356 del 20.12.2018, conservato agli atti. Considerato che il reperimento dei materiali sopra indicati risulterebbe particolarmente oneroso per ASSAM, richiedendo l'espletamento di diverse procedure di acquisto, e che in ogni caso le dispense, essendo redatte dalla Dott.ssa Maria Lucia Piana, dovrebbero in ogni caso essere fornite dalla Ditta Piana Ricerca e Consulenza, si ritiene opportuno e conveniente ricorrere alla fornitura complessiva di tutto il materiale necessario all'importo complessivo sopra riportato.

Le spese saranno coperte per il 90 % dal finanziamento previsto dal Reg UE 1308/2013 di cui alla D.G.R. Marche n. 1509 del 05.12.2016 e dalle quote di iscrizione dei corsisti individuata in Euro 50,00 IVA inclusa a persona.

L'istruttore Maria Maddalena Canella, in relazione alla presente istruttoria, 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. 6bis della L. 241/1990 e s.m.i. e dell'art. 42 del d.lgs 50/2016.

Il sottoscritto Responsabile del Procedimento Fausto Ricci, 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. 6bis della L. 241/1990 e s.m.i. e dell'art. 42 del d.lgs 50/2016.

### **Esito dell'istruttoria e proposta**

Considerato quanto sopra descritto si propone al Direttore ASSAM di procedere all'adozione del presente atto, al fine:

- di autorizzare ed approvare il programma del Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele allegato al presente atto, di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 01);
- di approvare lo schema di lettera d'incarico per la docenza svolta dalla Dott.ssa Mariassunta Stefano, allegato al presente atto di cui diventa parte integrante (ALLEGATO 02);
- di procedere con successivi atti all'adozione degli impegni di spesa derivanti dal presente decreto che graveranno sul Bilancio ASSAM 2019 Progetto "Attività Centro Agrochimico" cod.5.01;
- di prendere atto della attestazione di copertura finanziaria sul Bilancio ASSAM 2019 - Centro Operativo Qualità delle Produzioni", cod. 5.01;
- di dichiarare, in relazione al presente provvedimento, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, di non trovarsi in situazioni, anche potenziali, di conflitto di interessi;
- 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 dell'art. 42 del D.Lgs. n. 50/2016";



- di provvedere alla pubblicazione del presente atto nel sito istituzionale dell'A.S.S.A.M [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it);
- di prendere atto che dal presente atto non deriva nessun impegno di spesa a carico di ASSAM.

## **IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

**(Dott.Fausto Ricci)**

Documento informatico firmato digitalmente



ALLEGATI  
("Allegati n. 2")

**Allegato n. 1 – PROGRAMMA DEL CORSO**

**CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE**

**PROGRAMMA E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

L'A.S.S.A.M. - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche organizza un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele.

L'A.S.S.A.M. attua il corso nell'ambito del Reg. UE 1308/2013 - "Programma regionale di miglioramento della produzione e commercializzazione del miele per la campagna apistica 2018-2019" - Azione A1.

Il corso è rivolto ad apicoltori e tecnici del settore, ma anche altre figure professionali che vengano a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...), desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto ed acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità, al fine di migliorarla e impegnarsi nel campo della valorizzazione e promozione.

Per il corso sarà richiesto il riconoscimento dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Questo permetterà ai corsisti di accedere al corso di perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele e al corso esame (corso di perfezionamento di II livello in analisi sensoriale del miele) organizzato direttamente dal CREA-API di Bologna, superato con profitto il quale sarà possibile iscriversi all'Albo.

Il corso si svolgerà nei seguenti giorni:

**15, 16, 22, 23 febbraio 2019, con orario 9-13 e 14,30-18,00 per un totale di 30 ore.**

Sede:

**ASSAM: via dell'Industria 1, Osimo stazione**

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la [scheda di iscrizione](#), indicando tutti i dati personali richiesti, da inviare alla seguente mail: [laborjesi@assam.marche.it](mailto:laborjesi@assam.marche.it), allegando inoltre copia dell'avvenuto versamento della quota di € 50,00 (IVA inclusa).

**Prima di effettuare il pagamento si raccomanda di informarsi sulla disponibilità di posti.**

- Le iscrizioni dovranno pervenire entro l'8 febbraio.



### Indicazioni per il pagamento

Il versamento della quota di € 50,00 (IVA inclusa) dovrà essere effettuato tramite:

c/c postale n. 11860608 intestato a ASSAM, via dell'industria, 1 60027 Osimo (AN)

o c/c bancario presso UBI Banca spa sede di Ancona - codice IBAN IT 54 E 03111 02600  
000000006926

Indicare come causale del pagamento "Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele".

### Per qualsiasi informazione

Centro Agrochimico Regionale - via Roncaglia 20, Jesi (AN) - tel 071 808400

A.SS.A.M. - via dell'Industria 1, Osimo Stazione - tel 071 808303

e\_mail: laborjesi@assam.marche.it

E' possibile telefonare dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:00

Ai seguenti indirizzi Internet sono disponibili avviso e scheda di partecipazione

[www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it)

[www.ambasciatorimieli.it](http://www.ambasciatorimieli.it)

### PROGRAMMA

I giorno (15/02/2019)

#### MATTINA

- Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti
- L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali
- Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale

#### POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard



- Prova olfattiva su mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

Il giorno (16/02/2019)

#### MATTINA

- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative
- Prove di differenziazione

#### POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti

III giorno (22/02/2019)

#### MATTINA

- Secondo passaggio di memorizzazione dei mieli uniflorali
- Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro

#### POMERIGGIO

- Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
- La conservazione del miele
- Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti

IV giorno (23/02/2019)

#### MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali





- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenziazione
- Le analisi del miele
- Disposizioni legislative
- La definizione di miele uniflorale
- Sistemi di valorizzazione del miele

#### POMERIGGIO

- Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
- Uso del miele in cucina
- Prove di abbinamento
- Metodi di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

- lezioni teoriche
- prove pratiche



## Allegato n. 2 - LETTERA D'INCARICO PER LA DOCENZA

Prot. N. /QP/FR/mmc

Alla Dott.ssa

**Mariassunta Stefano**

Presso

ASSAM – Via dell'Industria, 1

OSIMO (AN)

Consegna a mano

**OGGETTO:** Conferimento incarico per docenza corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

Con la presente si affida un incarico per la docenza al corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele che si terrà presso la sede ASSAM di Osimo in Via dell'Industria 1, nei giorni **15, 16, 22, 23 febbraio 2019**, come da programma pubblicato sul sito [www.assam.marche.it](http://www.assam.marche.it).

La S.V. sarà chiamata pertanto a svolgere n. **30 ore di lezione** sugli argomenti concordati, nelle seguenti date:

- **15 febbraio 2019**, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14,30 alle 18,00
- **16 febbraio 2019**, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14,30 alle 18,00
- **22 febbraio 2019** dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14,30 alle 18,00
- **23 febbraio 2019** dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14,30 alle 18,00.

**IL DIRETTORE**

(Dott. Lorenzo Bisogni)

*“Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005, modificato ed integrato dal D.Lgs. n. 235/2010 e dal D.P.R. n. 445/2000 e norme collegate, nonché dal D.L. n. 145/2013, convertito con Legge n. 9/2014, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa”*

