

DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: P.O. Sistema della Conoscenza – Autorizzazione corso di Idoneità fisiologia all'assaggio degli oli vergini di oliva, novembre-dicembre 2019. Approvazione programma e docenze. Progetto Formazione (cod. 8.23) - Bilancio Assam 2019.

VISTO il documento istruttorio e ritenuto, per le motivazioni nello stesso indicate, di adottare 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.;

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;

VISTA la D.G.R. n. 1085 del 16.09.2019 "Conferimento incarico per le funzioni di Direttore generale dell'ASSAM e mantenimento incarico ad interim delle funzioni di dirigente della P.F. Innovazione, agricoltura a basso impatto e SDA di Pesaro;

VISTO il Regolamento di Amministrazione e Contabilità dell'ASSAM, approvato con decreto del Direttore n. 509 del 30.09.2019;

DECRETA

- di approvare il programma del corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva nel periodo 28-29-30 novembre – 2-3 dicembre 2019 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 autorizzare la dirigenza a compiere gli atti necessari e conseguenti;
- 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. 42 del D.Lgs. n. 50/2016



- di pubblicare il presente atto sul sito istituzionale dell'A.S.S.A.M. www.assam.marche.it

IL DIRETTORE

(Dott. Andrea Bordoni)

Documento informatico firmato digitalmente

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

- LR 9/1997 e successive modifiche;
- L.R. n. 13 del 18.05.2004;
- Decreto del Direttore n. 218 del 05.12.2018;

Motivazione

Nel programma di formazione dell'ASSAM per il 2019 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'ASSAM 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 18 giugno 2014, art. 2, valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori di olio di oliva. Per il corso è stata richiesta l'autorizzazione alla Regione Marche in data 22.10.2019 prot. ASSAM n. 8261, necessaria ai fini dell'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici esperti assaggiatori di olio di oliva.

Si allega al presente atto (ALLEGATO 01) il programma completo del corso, che verrà realizzato nelle date indicate, fatto salvo eventuali imprevisti che potranno sorgere per cause di forza maggiore.

Per la realizzazione delle docenze è necessario il supporto tecnico-scientifico di alcuni esperti esterni di fama nazionale. Il prof. Maurizio Servili, docente dell'Università di Perugia (industrie agrarie) è uno dei maggiori studiosi in relazione alle tecnologie di estrazione dell'olio e alla sue caratteristiche. Il Dott. Massimo Mosconi - Otorinolaringoiatra) è stato coinvolto per una lezione relativa alla fisiologia del gusto e dell'olfatto. Considerata la preparazione degli stessi, confermata dal curriculum e dal gradimento dei partecipanti alle edizioni precedenti, si ritiene opportuno confermare le docenze.

Ai docenti esterni verrà conferito un incarico specifico, con compenso orario massimo di Euro 90,00 come da lettera allegata al presente atto (ALLEGATO 02), oltre alle spese rimborsabili.

Le spese saranno coperte dalla quota di partecipazione dei corsisti che è individuata in Euro 200,00 oltre IVA dovuta per legge.

Esito dell'istruttoria e proposta

Per quanto esposto nell'istruttoria si propone di procedere all'adozione del presente atto al fine:

- di approvare il programma del corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva nel periodo 28-29-30 novembre – 2-3 dicembre 2019 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 autorizzare la dirigenza a compiere gli atti necessari e conseguenti;
- di pubblicare il presente atto sul sito istituzionale dell'A.S.S.A.M. www.assam.marche.it

Il Responsabile del Procedimento dichiara, 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, e di attestare l'avvenuta verifica dell'inesistenza di altre situazioni di conflitto di interesse ai sensi del l'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. 42 del D.Lgs. n. 50/2016.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(dott. *Emilio Romagnoli*)

Documento informatico firmato digitalmente

ALLEGATI

N. 2 Allegati:

Allegato 01: Programma del corso

Allegato 02: Lettera di incarico docenti

