

DECRETO DEL DIRETTORE

Oggetto: E.Q. Valorizzazione Filiere e Formazione – Autorizzazione 13° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva – 28-29-30 aprile e 5-6 maggio 2026. 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;

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 del CDA n. 60 del 02.12.2025 di approvazione del Programma Operativo Annuale 2026 con proiezione triennale 2026-2028;

VISTA la deliberazione del CDA n. 62 del 02.12.2025 di approvazione del Bilancio di previsione 2026 con proiezione triennale 2026-2028;[Fare clic qui per immettere testo.](#)

DECRETA

- di autorizzare, nelle more dell'approvazione da parte della Regione Marche, la realizzazione del 13° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva che si svolgerà nei giorni 28-29-30 aprile e 5-6 maggio 2026, 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 13° 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 13° 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 13° 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. Daniele Pagano, 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 del corso in oggetto “Modulo Iscrizione Corso Allevamento Api Regine” compilabile on-line al seguente link: [Modulo Iscrizione 13° Corso Idoneità Fisiologica Assaggio Oli Vergini Oliva – Compila modulo](#);
- di riservare, qualora se ne ravvisi la necessità, dei posti al personale AMAP, nel limite del numero massimo di partecipanti (n°18) consentito dal 13° 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, sul sito www.norme.marche.it. e sul sito istituzionale dell'Agenzia “Marche Agricoltura Pesca”.

Si attesta, inoltre, l'avvenuta verifica dell'inesistenza di situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6 bis della L.n. 241/90 e s.m.i..

IL DIRETTORE

(Dr.ssa Francesca Severini)

Documento informatico firmato digitalmente

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

- L.R. 12.05.2022 n. 11;
- L.R. 18.05.2004 n. 13;
- Deliberazione del CdA AMAP n. 50 del 02.10.2025 “Revisione del Regolamento Formazione Esterna dell'AMAP delibera del CDA n. 38/2025”;
- D. Lgs. 30.03.2001 n. 165.

Motivazione

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 13° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, da svolgersi nei giorni 28,29,30 aprile e 5,6 maggio 2026 è stata richiesta l'autorizzazione alla Regione Marche in data 11.02.2026 (rif. prot. AMAP n. 0001094); 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.

In relazione alle tematiche trattate dal 13° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, da svolgersi nei giorni 28,29,30 aprile e 5,6 maggio 2026, della durata di 36 ore complessive, l'AMAP ha identificato, con il verbale del 16.02.2026 (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 09.02.2026 (rif. Prot. AMAP n. 0000954) 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 09.02.2026 (rif. Prot. AMAP n. 0000962) 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 11.02.2026 (rif. Prot. AMAP n. 0001097) ha dato la propria disponibilità, a titolo gratuito, all'effettuazione della docenza e ad effettuare l'attività di Presidente della Commissione d'esame e delle prove pratiche di assaggio;
- Roberto Catorci - con e-mail del 10.02.2026 (rif. Prot. AMAP n. 0000967) ha dato la propria disponibilità, a titolo gratuito, all'effettuazione della docenza e ad effettuare, l'attività di componente della Commissione d'esame e delle prove pratiche di assaggio;
- Ugo Testa - con e-mail del 09.02.2026 (rif. Prot. AMAP n. 0000963) ha dato la propria disponibilità, a titolo gratuito, all'effettuazione della docenza;

Altri ruoli

- Donatella Di Sebastiano - con e-mail del 09.02.2026 (rif. Prot. AMAP n. 0000964) 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;
- Christian Bendelari, con e-mail del 09.02.2026 (rif. Prot. AMAP n. 0000983 del 10.02.2026) 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 13° 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 11.02.2026 (rif. Prot. AMAP n. 0001097); alla stessa sarà conferito l'incarico, attraverso specifica comunicazione da parte del Direttore dell'AMAP.

I partecipanti al corso dovranno compilare il "Modulo Iscrizione 13° Corso Idoneità Fisiologica Assaggio Oli Vergini Oliva" on-line al link: [Modulo Iscrizione 13° Corso Idoneità Fisiologica Assaggio Oli Vergini Oliva – Compila modulo](#) che verrà messo a disposizione sul sito istituzionale dell'AMAP, www.amap.marche.it in seguito alla repertoriazione del presente decreto.

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 13° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva.

Inoltre, ai partecipanti, verrà consegnata la documentazione utile per la sicurezza, la dichiarazione liberatoria oltre all'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 13° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva che si svolgerà nei giorni 28-29-30 APRILE e 5-6 MAGGIO 2026, 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 13° 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 13° 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 13° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva, tramite specifica comunicazione;
- di approvare la scheda di iscrizione del corso in oggetto "Modulo Iscrizione Corso Allevamento Api Regine" compilabile on-line al seguente link: [Modulo Iscrizione 13° Corso Idoneità Fisiologica Assaggio Oli Vergini Oliva – Compila modulo](#)
- di riservare, qualora se ne ravvisi la necessità, dei posti al personale AMAP, nel limite del numero massimo di partecipanti (n°18) consentito dal 13° 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, sul sito www.norme.marche.it. e 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

(Daniele Pagano)

Documento informatico firmato digitalmente

ALLEGATI

Allegato 1_Programma del 13° corso per l'idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di Oliva

