

Allegato A

Avviso Pubblico

per manifestazione di interesse

per la partecipazione a
**Corso per aspiranti assaggiatori di
oli di oliva vergini**

Responsabile del procedimento: dott. Antonio Buccoliero

Tel. 0835/244402; email antonio.buccoliero@alsia.it

ALSIA - Area Servizi di Sviluppo Agricolo e dei Prodotti Agro-Alimentari

AASD Pantanello - SS. Jonica Km 448,2 Metaponto - (MT)

Sommario

Premessa	3
Articolo 1 – Oggetto dell’Avviso Pubblico.....	3
Articolo 2 – Riferimenti normativi.....	3
Articolo 3 – Requisiti di ammissibilità	3
Articolo 4 – Modalità di partecipazione	3
Articolo 5 – Analisi delle domande.....	3
Articolo 6 – Specifiche del Corso	4
Articolo 7 – Comunicazione accesso ai servizi e conferma di partecipazione.....	4
Articolo 8 – Informativa sul trattamento dei dati	4
Articolo 9 - Chiarimenti	5

Premessa

Il presente Avviso Pubblico è emanato in attuazione della scheda 3.8 InnoOlio: *“Trasferimento delle innovazioni nel settore olivicolo”* del Programma delle Attività dell’Alsia 2026/2028, che ha la finalità di accrescere le conoscenze e le competenze di frantoiani, olivicoltori e consumatori, sugli oli vergini di oliva per la valorizzazione della produzione oleicola.

Articolo 1 – Oggetto dell’Avviso Pubblico

L’Alsia organizza un corso per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini finalizzato al riconoscimento dell’idoneità fisiologica all’assaggio ai sensi dei regolamenti UE 2104-2105/2022 e del DM 7 ottobre 2021. Il corso è a numero chiuso, per un massimo di 10 partecipanti.

L’avviso è volto a raccogliere le manifestazioni di interesse a partecipare all’attività formativa dettagliata al successivo art. 6.

Articolo 2 – Riferimenti normativi

Programma Annuale 2026 e Triennale 2026/2028 delle attività dell’Alsia, adottato con Delibera del Direttore n. 216 del 31/12/2025.

Legge regionale n. 9 del 2015 “Riorganizzazione dell’ALSIA” che attribuisce all’Agenzia, Ente strumentale della Regione Basilicata, la divulgazione, la promozione e il supporto tecnico nei settori agricolo, agroalimentare e agroindustriale.

Determina Dirigenziale N. 14BD.2026/D.00582 del 22/06/2026 della Regione Basilicata di autorizzazione a realizzare un corso per assaggiatori di oli di oliva vergini.

Delibera del Direttore dell’ALSIA, che ha approvato il presente Bando.

Articolo 3 – Requisiti di ammissibilità

Al corso può accedere chiunque sia interessato. Nel caso di un numero di manifestazioni di interesse superiore alla soglia di 10 richieste sarà stilata una graduatoria come dettagliato all’art. 5.

Articolo 4 – Modalità di partecipazione

Per partecipare il richiedente dovrà compilare il modulo on-line disponibile al link: [modulo di iscrizione al corso per aspiranti assaggiatori di olii vergini di oliva](#).

Le richieste di partecipazione devono pervenire entro il

E’ previsto il versamento di diritti di segreteria per l’iscrizione pari a € 100,00 (cento/00) che verrà richiesto dall’ALSIA agli ammessi con avviso di pagamento sulla piattaforma pagoPA.

Articolo 5 – Analisi delle domande

Al corso saranno ammessi a partecipare massimo 10 persone, dando priorità ai residenti in Regione Basilicata e tenendo conto dell’ordine di arrivo delle domande.

L'istruttoria delle manifestazioni di interesse ricevute, volta all'accertamento del possesso dei requisiti di ammissibilità e della completezza della documentazione, sarà operata da un gruppo di lavoro istituito dall'ALSIA.

Ai richiedenti così selezionati verrà recapitato, via posta elettronica, l'avviso di pagamento dei diritti di segreteria tramite la piattaforma pagoPA.

L'avvenuto pagamento di quanto richiesto entro la data di scadenza indicata sull'avviso formalizzerà l'ammissione al corso.

In caso di mancato pagamento entro la scadenza o di comunicazione di rinuncia da parte di uno o più richiedenti selezionati, si potrà far scorrere la graduatoria con gli stessi criteri.

Articolo 6 – Specifiche del Corso

Corso professionale per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini finalizzato al riconoscimento dell'idoneità fisiologica all'assaggio ai sensi dei regolamenti UE 2104-2105/2022, propedeutico per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Il corso è a numero chiuso, della durata di 36 ore complessive, ed è strutturato in sei giornate di 6 ore.

L'attività prevede il rilascio di:

Attestato di Idoneità Fisiologica per chi supera le prove di riallineamento per gli attributi specifici;

Attestato di Partecipazione per chi non supera le prove di riallineamento per gli attributi specifici.

Obiettivi: formare nuove figure professionali ed esperti che possano far parte di gruppi panel per chi consegue l'idoneità fisiologica e risulta in possesso dei requisiti necessari di cui al DM 07/10/2021.

Sede e date di svolgimento Polo Pantanello, ALSIA - SS 106 Jonica Km 448,2 Bernalda (MT);

Periodo di svolgimento: 22, 24 e 29 settembre; 1, 6 e 8 ottobre 2026, dalle 14.00 alle 20.00.

Articolo 7 – Comunicazione accesso ai servizi e conferma di partecipazione

Se, per cause di forza maggiore, si rendessero necessarie variazioni di data rispetto a quelle indicate nel presente avviso, l'ALSIA darà tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale e alle persone ammesse al Corso. Se l'eventuale variazione di data dovesse impedire la partecipazione, su specifica richiesta da parte dell'interessato alla mail antonio.buccoliero@alsia.it, si provvederà alla restituzione dei diritti di segreteria ed allo scorrimento della graduatoria.

Qualora sopravvenute cause di forza maggiore rendano impossibile la partecipazione al Corso, i richiedenti impossibilitati dovranno darne tempestiva notizia ad ALSIA tramite email all'indirizzo: antonio.buccoliero@alsia.it.

Articolo 8 – Informativa sul trattamento dei dati

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento generale sulla protezione dei dati (Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016) l'ALSIA, in qualità di Titolare del trattamento, informa i partecipanti che i dati personali da essi forniti con la manifestazione di

interesse saranno trattati per l'espletamento dell'insieme delle attività di selezione. Il conferimento dei dati è obbligatorio e la mancata indicazione degli stessi preclude la partecipazione alla selezione. Il trattamento dei dati è affidato al personale dipendente e collaboratore dell'ALSIA appositamente incaricato.

I dati raccolti non saranno oggetto di comunicazione a terzi, salva la comunicazione/diffusione dei dati alla Regione Basilicata ed alla UE.

L'insieme delle operazioni di trattamento è effettuato in formato elettronico e se richiesto, in formato cartaceo, nel pieno rispetto delle misure di sicurezza prescritte dal Codice. Eventuali elaborazioni statistiche sui dati avverranno unicamente in forma anonima. L'esercizio dei diritti di cui all'art. 77 del Regolamento (cancellazione/aggiornamento/blocco, etc.) potrà avvenire scrivendo all'ALSIA urp@alsia.it.

Articolo 9 - Chiarimenti

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura esclusivamente mediante la proposizione di quesiti scritti inoltrati al seguente indirizzo di posta elettronica: antonio.buccoliero@alsia.it, specificando in oggetto: "Informazioni Avviso Pubblico Corso per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini".

Il Direttore
Dott. Michele Blasi



REGIONE BASILICATA