



CIA INFORMA



Speciale OLIO

Newsletter della Confederazione Italiana degli Agricoltori dell'Umbria

CAMPAGNA OLIVICOLO - OLEARIA 2017/2018

PREVISIONI DI PRODUZIONE DEL CONSORZIO NAZIONALE DEGLI OLIVICOLTORI





Consorzio Nazionale degli Olivicoltori S.c.ar.l.

Previsioni di produzione - Campagna olivicolo olearia 2017/18

Dall'indagine eseguita dagli osservatori di mercato del Consorzio Nazionale degli Olivicoltori svoltasi nei giorni precedenti emerge, al momento, una discreta ripresa della produzione che dovrebbe superare le 270.000 tonnellate a livello nazionale, corrispondente ad un incremento medio del 50% rispetto alla campagna precedente 2016/17. Nonostante la generale ripresa, soprattutto nelle zone precedentemente caratterizzate da scarica produttiva, la produzione stimata sembra essere comunque ancora lontana dal raggiungere gli standard di una campagna olearia ordinaria. Il segno positivo, infatti, non deve ingannare perché la campagna precedente 2016/17 era stata piuttosto deludente tanto da poter essere annoverata, con poche eccezioni, tra le peggiori degli ultimi decenni. Se comparassimo i valori stimati per la campagna che si appresta a cominciare con quelli di una recente campagna di carica maggiore, come la 2015/16, il segno % risulterebbe ancora negativo in tutte le regioni.

Previsioni di produzione campagna olearia 2017/18

Regioni	2015	2016	2017	Variazione % sulla 2015	Variazione % sulla 2016
Liguria	5.568	1.644	2.350	-58%	43%
Toscana	19.202	15.093	10.500	-45%	-30%
Umbria	5.781	4.398	3.500	-39%	-20%
Marche	5.135	1.607	1.450	-72%	-10%
Lazio	20.877	11.025	11.000	-47%	0%
Abruzzo	14.715	3.488	7.300	-50%	109%
Molise	4.006	1.665	2.400	-40%	44%
Campania	19.332	4.321	12.100	-37%	180%
Puglia	242.169	103.791	150.000	-38%	45%
Basilicata	8.162	1.212	4.200	-49%	247%
Calabria	66.365	12.345	32.200	-51%	161%
Sicilia	52.409	13.941	29.900	-43%	114%
Sardegna	6.882	3.443	2.400	-65%	-30%
Altre regioni	4.017	4.352	3.700	-8%	-15%
ITALIA	474.620	182.325	273.000	-42%	50%

Fonte: Osservatorio CNO

Inoltre, i dati stimati non sono certamente all'altezza delle speranze del periodo primaverile, legate ad una agognata annata di carica e inizialmente corroborate da una fioritura che era stata giudicata un po' ovunque straordinaria. L'andamento climatico però, caratterizzato nelle settimane successive da temperature eccessive e da una vera e propria siccità, ha determinato cascola anticipata dei fiori, allegagione contenuta e fruttificazione ridotta. Il protrarsi di queste condizioni durante tutto il periodo estivo, è stato solo in poche zone compensato dall'irrigazione, laddove disponibile, ma è noto quanto questa pratica culturale, anche solo in forma di soccorso, sia ancora scarsamente diffusa in olivicoltura. Fenomeni temporaleschi sparsi verificatisi verso la fine di luglio e, con maggiore intensità, nel mese di settembre, particolarmente al sud Italia, hanno



Consorzio Nazionale degli Olivicoltori S.c.ar.l.

certamente contribuito a dare sollievo alla coltura e rianimare le speranze degli olivicoltori.

Sebbene in alcuni areali i frantoi siano prossimi all'apertura o abbiano già aperto, nella maggior parte dei casi si resta in osservazione dell'andamento climatico delle prossime due settimane. Se da un lato la stagione molitoria sembra essere anticipata in conseguenza del particolare andamento climatico di questa annata che ha variato i ritmi di sviluppo e di maturazione delle olive, dall'altro è altrettanto vero che le piogge del mese di settembre hanno portato evidenti effetti positivi sulla vegetazione e sulle drupe ed inducono ad attendere ancora un po' soprattutto dove c'è una discreta produzione.

Inoltre, sotto il profilo fitosanitario, le alte temperature e la bassa umidità hanno contenuto parassiti e patogeni. Non si segnalano problematiche di sorta relativamente alla mosca olearia, praticamente assente ovunque, e la qualità della produzione appare buona se non ottima dappertutto, soprattutto ora che le piogge stanno fugando anche i timori legati ad un impatto negativo della siccità sulle caratteristiche organolettiche dell'olio come il sentore di legno. Localmente problematiche sanitarie nuove o annose sono da segnalare rispettivamente in Calabria (Tripide dell'olivo) e nel Salento (*Xylella fastidiosa*).

Con l'eccezione della **Liguria** che fa stimare un +43%, e del **Lazio** sostanzialmente invariato rispetto allo scorso anno, le rimanenti regioni del Centro Nord sono a segno negativo, particolarmente la **Sardegna** e la **Toscana** (-30%), l'**Umbria** (-20%), le **Marche** (-10%) e le rimanenti regioni settentrionali (-15%). In tutte queste regioni la carenza idrica, associata a temperature eccessivamente elevate per un periodo molto prolungato, ha determinato la riduzione di produzione. Da aggiungere, inoltre, che in queste regioni, in particolare Toscana, Umbria ed areale del Garda la precedente campagna non era stata così negativa come nel resto del paese per cui un ruolo da non sottovalutare lo ha svolto anche la fisiologica alternanza di produzione.

Infine, dal riscontro dei dati sulle rese in olio, forniti dai primi frantoi aperti, si registrano percentuali di estrazione al di sopra della media del periodo che fanno ben sperare per il prosieguo della stagione molitoria.

ETICHETTATURA OLIO D' OLIVA

NOVITA' IMPORTANTI PER QUESTA NUOVA CAMPAGNA OLIVICOLA

INDICAZIONE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE/CONFEZIONAMENTO

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che il Consiglio dei Ministri ha approvato in via definitiva il decreto legislativo n. 145/2017 che reintroduce l'obbligo di indicare lo stabilimento di produzione o confezionamento in etichetta. Il provvedimento prevede un periodo transitorio di 180 giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale (07/10/2018), per lo smaltimento delle etichette già stampate, e fino a esaurimento dei prodotti etichettati prima dell'entrata in vigore del decreto ma già immessi in commercio. L'obbligo era già sancito dalla legge italiana, ma è stato abrogato in seguito al riordino della normativa europea in materia di etichettatura alimentare. L'Italia ha stabilito la sua reintroduzione al fine di garantire, oltre che una corretta e completa informazione al consumatore, una migliore e immediata rintracciabilità degli alimenti da parte degli organi di controllo e, di conseguenza, una più efficace tutela della salute. Nella specie, il decreto delegato riguarda più propriamente l'indicazione obbligatoria in etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento: per tutti i prodotti alimentari preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività, sarà quindi necessario imprimere sull'etichetta la sede dello stabilimento di produzione ovvero, qualora differente, quello di confezionamento.



CAMPAGNA OLEARIA E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

La nuova modalità con cui presentare il termine minimo di conservazione è prevista dall'articolo 1, comma 1, lettera B) della legge 122/2016 (meglio conosciuta come legge europea 2015-2016) pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 8 luglio 2016).

Nel caso di miscela di oli extra vergini di oliva di diverse campagne produttive (o di oli di provenienza diversa da quella nazionale) va inserito il semplice termine minimo di conservazione.

Il termine minimo di conservazione viene stabilito sotto la responsabilità del produttore e va indicato con la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro il" quando la data comporta l'indicazione del giorno, oppure: "da consumarsi preferibilmente entro fine" negli altri casi.

Nel caso di olio extra vergine di oliva 100% italiano e di una sola campagna olearia va indicata obbligatoriamente anche la campagna di produzione (la prossima campagna di produzione sarà la 2016/2017).



La campagna di produzione deve obbligatoriamente precedere il termine minimo di conservazione. Ricordiamo infine che il regolamento comunitario 1335/2013, all'articolo 1 comma 2 stabilisce che "l'indicazione della campagna di raccolta può figurare soltanto quando il 100 % del contenuto dell'imballaggio proviene da tale raccolta." E' quindi fatto divieto di pubblicare la campagna olearia quando si tratta di miscela di più annate.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

La «dichiarazione nutrizionale» o «etichettatura nutrizionale» è un'informazione che riguarda il valore energetico, i grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi), i carboidrati (zuccheri, polioli, amido), il sale, le fibre, le proteine, vitamine e sali minerali. Dal 13 dicembre 2016, in linea generale, è un'indicazione obbligatoria.

Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non riportano la «dichiarazione nutrizionale» possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte. Tuttavia, ci sono delle particolari circostanze in cui tale indicazione non è richiesta. Infatti, tale obbligo non riguarda "gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale" (Allegato V, punto 19, del Reg. UE n. 1169/2011).

Con la circolare prot. n. 361078 del 16 novembre 2016, il Ministero dello Sviluppo Economico ed il Ministero della Salute hanno chiarito il significato di alcuni termini riportati nella predetta frase.

Di seguito trovi i chiarimenti che abbiamo adattato all'olio d'oliva e cioè:

- forniti direttamente. La cessione degli oli, senza l'intervento di intermediari, da parte del "fabbricante di piccole quantità di prodotti", direttamente al consumatore o alle "strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale (rimangono esclusi quindi gli oli confezionati venduti ad imprese che esercitano vendita all'ingrosso o che svolgono attività di intermediazione commerciale)

- fabbricante di piccole quantità. Rientrano in tale definizione i produttori ed i fornitori di oli che rispettano i requisiti delle «microimprese» (per tali requisiti vedi l'art. 2 della raccomandazione 2003/361/CE). Inoltre, non vi è l'obbligo della «dichiarazione nutrizionale» per gli oli oggetto di vendita diretta ai consumatori a "livello locale" da parte degli spacci aziendali

- livello locale delle strutture di vendita. Per "livello locale" deve intendersi un legame diretto tra azienda di origine e il consumatore e può essere identificato "nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini [cioè confinanti], ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante"

- vendita al dettaglio. Per commercio al dettaglio deve intendersi l'attività svolta da chiunque professionalmente acquista oli in nome e per conto proprio e li rivende, su aree private in sede fissa o mediante altre forme di distribuzione, direttamente al consumatore finale o alle "collettività" (ristoranti, mense, imprese di ristorazione, etc).

Infine per completezza si riportano anche gli obblighi previsti dal 2014 dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 che norma le nuove regole dell'etichettatura dei prodotti alimentari, oltre a quelle previste dai Regolamenti UE n. 29/2012 e n. 1335/2013.

ESEMPIO DI DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE IN "FORMATO TABULARE"
CON LE SOLE INDICAZIONI OBBLIGATORIE:

Dichiarazione nutrizionale Valori medi	
	Per 100 g
Energia	kJ/kcal
grassi	g
di cui	
- acidi grassi saturi	g
carboidrati	g
di cui:	
-zuccheri	g
proteine	g
Sale	g

Imballaggi esterni al recipiente (Art. 8 Reg UE 1169/2011)

L'olio confezionato può essere inserito in imballaggi esterni (es. cartoni).

Se il prodotto in tali imballaggi non è destinato al consumatore finale ma ad altri operatori (ristoranti, trasformatori ecc.) sull'imballaggio è obbligatorio riportare solo: denominazione dell'alimento, condizioni particolari di conservazione (al riparo dalla luce e dal calore), termine minimo di conservazione e il nome o la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che commercializza il prodotto. Nel caso invece in cui il prodotto in tali imballaggi sia destinato al consumatore finale deve riportare tutte le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa.

Etichettatura

Obbligo di raggruppare le indicazioni di vendita e l'indicazione dell'origine nel campo visivo "principale" (art. 1 Reg. UE n. 1335/2013, art. 2 Reg. UE n.1169/2011)

Si impone di apporre denominazione di vendita ("Olio extra vergine di oliva", "Olio di oliva vergine", "Olio di oliva- composti di oli raffinati e oli di oliva vergini", "Olio di sansa di oliva") e indicazione dell'origine solo sul campo visivo principale (solitamente quello frontale) e non in qualsiasi campo visivo (ad es. il retro o il fianco della confezione).

Il corpo di testo omogeneo implica che i caratteri di entrambe le diciture abbiano altezza uguale, ovvero almeno 1.2 mm sulla lettera minuscola.

Obbligo di indicare in etichetta le condizioni di conservazione (art. 1 Reg. UE n. 1335/2013, art. 25 Reg. UE n.1169/2011)

Sull'imballaggio o sull'etichetta devono figurare informazioni sulle condizioni particolari di conservazione degli oli come ad es. "Tenere al riparo della luce e del calore".

Obbligo di indicare in etichetta le condizioni di conservazione (art. 1 Reg. UE n. 1335/2013, art. 25 Reg. UE n.1169/2011)

Sull'imballaggio o sull'etichetta devono figurare informazioni sulle condizioni particolari di conservazione degli oli come ad es. "Tenere al riparo della luce e del calore".

**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

Az. Agraria
PINCO PALLINO



**100%
ITALIANO**

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO**

Prodotto e confezionato da:
Frantoio SEMPRONIO
Voc. Spina - Perugia (PG)
per Az. Agraria
PINCO PALLINO
Case Sparse - 06100 Perugia (PG)
xxxxxx@gmail.com
075.XXXXXX

Olio d'oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive e
unicamente mediante procedimenti
meccanici.

Informazioni nutrizionali** (valori medi per 100 g di prodotto)	
Valore energetico	899 kcal 3762 KJ
Proteine	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Grassi	99,9 g
di cui saturi	14,46 g
di cui monoinsaturi	72,95 g
di cui poliinsaturi	7,52 g
Sale	0 g

**Fonte: CREC, 2016

Conservare lontano da luce
e fonti di calore.

Non disperdere nell'ambiente 

Contenuto 0,75 l e
N° lotto _____
Campagna olearia _____

Da consumarsi preferibilmente
entro _____



Informazioni nutrizionali *	
Valori medi per 100 g di prodotto	
Valore energetico	899 kcal 3762 KJ
Proteine	0 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Grassi	99,9 g
di cui saturi	14,46 g
monoinsaturi	72,95 g
polinsaturi	7,52 g
Sale	0 g

* Fonte: CREC, 2016

TECNICO DELL' INNOVAZIONE PER LA QUALITA' E LA "BIODIVERSITA' DELLA FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA"

RECLUTAMENTO ALLIEVI PER IL PERCORSO FORMATIVO INTEGRATO PER DIPLOMATI

È stato approvato il progetto di formazione,

finanziato dal P.O.R. Programma Operativo Regionale FSE (Fondo Sociale Europeo) Umbria 2014-2020" OB. "Investimenti a favore della crescita e dell'Occupazione" Asse "Occupazione" - Priorità di investimento

8.1 - R.A. 8.5, per **"Tecnico dell'innovazione per**

la qualità e la biodiversità" della filiera olivicolo-olearia" presentato da Tatics Group spa e CIA Umbria Servizi all'Impresa srl, con la collaborazione degli Istituti

CNR-ISAFOM e CNR-IBBR. Il progetto prevede la realizzazione di un percorso altamente specialistico, articolato in 450 ore di formazione teorico-pratica in aula e in 6 mesi di tirocinio in azienda, finalizzato alla qualificazione di 15 Tecnici dell'innovazione per la qualità e la "biodiversità" della filiera olivicolo-olearia. La figura professionale proposta è quella di un tecnico che, sulla base di una profonda conoscenza della filiera olivicolo-olearia, dei suoi attori principali, delle diverse tipologie di prodotto e delle diverse tecniche e modalità di produzione ad essa afferenti, gestisce e coordina i principali processi di lavoro, contribuendo all'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto, ai fini di una maggiore qualità e di un maggiore orientamento al mercato, e sviluppando, in connessione con il territorio di riferimento, azioni di marketing e comunicazione dirette ad una più efficace commercializzazione dei prodotti realizzati. Il tecnico si occupa dell'organizzazione, della gestione e della realizzazione diretta di tutte le attività connesse alla produzione, alla valorizzazione e alla promozione di prodotti olivicolo-oleari di alta qualità.

→ **Lunedì 06/11/2017 sarà realizzato un evento di presentazione del progetto, presso la sala "Emilio Sereni" della CIA - Agricoltori Italiani dell'Umbria (v. Mario Angeloni, 1 - Perugia).**

L'evento sarà un'occasione per far conoscere i soggetti attuatori e i soggetti promotori del progetto, i contenuti del percorso proposto, le sinergie con gli attori del territorio.

Per poter consultare l'intero bando e scaricare il modulo di adesione visita il sito della Cia dell'Umbria al link: <http://www.ciaumbria.it>

Per maggiori informazioni contattare:

–CIA Umbria Servizi all'Impresa s.r.l. – Via Mario Angeloni, 1 06125 Perugia

Tel. 075/3747030 - email a.palomba@cia.it

–Tatics Group S.p.A. – Via Tuzi, 11 06128 Perugia Telefono 075/5056985 email info@tatics.it





www.regione.umbria.it/lavoroformazione



CIA UMBRIA SERVIZI
all'Impresa s.r.l.

AVVISO PUBBLICO

Reclutamento allievi per il percorso formativo integrato
TECNICO DELL'INNOVAZIONE PER LA QUALITA' E LA "BIODIVERSITA'"
DELLA FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA

cod. provvisorio 37/A e 37/B

Finanziato dal P.O.R. Programma Operativo Regionale FSE (Fondo Sociale Europeo) Umbria 2014-2020"
OB. "Investimenti a favore della crescita e dell'Occupazione" Asse "Occupazione" – Priorità di investimento 8.1 – R.A. 8.5

Soggetto accreditato presso la Regione Umbria che realizza l'intervento: ATS TATICS GROUP S.P.A. – CIA Umbria Servizi all'Impresa s.r.l.

Questo avviso è pubblicato anche su www.formazionelavoro.regione.umbria.it

Descrizione del profilo professionale

La figura professionale proposta è quella di un tecnico che, sulla base di una profonda conoscenza della filiera olivicolo-olearia, dei suoi attori principali, delle diverse tipologie di prodotto e delle diverse tecniche e modalità di produzione ad essa afferenti, gestisce e coordina i principali processi di lavoro, contribuendo all'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto, ai fini di una maggiore qualità e di un maggiore orientamento al mercato, e sviluppando, in connessione con il territorio di riferimento, azioni di marketing e comunicazione dirette ad una più efficace commercializzazione dei prodotti realizzati.

Il tecnico si occupa dell'organizzazione, della gestione e della realizzazione diretta di tutte le attività connesse alla produzione, alla valorizzazione e alla promozione di prodotti olivicolo-oleari di alta qualità.

Articolazione del percorso

Il percorso prevede una fase di formazione teorica, a contenuto specialistico, della durata complessiva di n. 450 ore ed un tirocinio curriculare di 6 mesi (n. 720 ore) per un impegno non superiore alle 8 ore giornaliere e 120 ore mensili, svolto presso strutture private (imprese, soggetti ad essi assimilabili), centri di ricerca pubblici o privati o Fondazioni nell'ambito di intervento individuato nel progetto.

Per impegni giornalieri di formazione teorica superiori alle 6 ore verrà riconosciuto il rimborso delle spese di vitto.

L'attività di formazione teorica è strutturata nelle seguenti Unità Formative Capitalizzabili:

Titolo Segmento/UFC	Durata (ore)
Segmento di accoglienza e messa a livello	12
UFC 1 La professione di Tecnico dell'innovazione per la qualità e la "biodiversità" della filiera olivicolo-olearia	8
UFC 2 Mainstreaming e pari opportunità	8
UFC 3 Il sistema agroalimentare e la filiera olivicolo-olearia	44
UFC 4 Elementi di biologia, agronomia e genetica applicate al settore olivicolo-oleario	32
UFC 5 Olivicoltura	60
UFC 6 Gestione dell'oliveto	88
UFC 7 Raccolta delle olive	16
UFC 8 L'oliveto in biologico	20
UFC 9 L'olio	52
UFC 10 Le olive da mensa	32
UFC 11 Le frodi nelle olive da mensa e negli oli d'oliva	8
UFC 12 Assaggio e valutazione dell'olio di oliva – Laboratorio	12
UFC 13 Marketing dei prodotti della filiera olivicolo-olearia	28
UFC 14 Marketing internazionale dei prodotti della filiera olivicolo-olearia	22
UFC 15 Sicurezza sul lavoro	8

Sede di svolgimento:

La sede di svolgimento della formazione teorica è presso la sede di Tatics Group S.p.A. in via Tuzi, 11 06128 Perugia

Modalità di svolgimento

Il percorso formativo integrato inizierà presumibilmente entro il mese di gennaio 2018; **sarà interamente gratuito**; alle/agli allieve/i **verrà riconosciuta una indennità mensile relativa alla fase di tirocinio pari ad € 600,00**. L'importo dell'indennità è soggetto alle ritenute previste dalla normativa vigente in materia.

L'indennità di tirocinio non si configura come retribuzione da lavoro di qualsiasi natura, non instaurandosi un rapporto di lavoro né con la Regione Umbria né con la struttura ospitante.

La frequenza è obbligatoria ed ogni allievo per accedere al tirocinio dovrà aver frequentato almeno il 75 % delle ore di formazione teorica, e per essere ammesso all'esame finale dovrà aver frequentato almeno il 75 % sia delle ore di formazione teorica sia di quelle del tirocinio.

Il superamento dell'esame finale darà diritto al rilascio di un attestato di qualifica professionale legalmente riconosciuto ai sensi dell'art. 18 del D.lgs 16/01/2013 n. 13.

Partecipanti e requisiti per l'ammissione

Il corso è riservato a **n. 15 allievi dell'uno e dell'altro sesso**;

n. 7 posti sono riservati così come di seguito indicato:

- n. 5 posti a partecipanti di sesso femminile;

- n. 2 posti a stranieri in possesso di attestazione di competenze linguistiche in italiano almeno per il livello B2.

A parità di punteggio verrà data priorità a chi possiede un titolo di studio nei seguenti indirizzi: Agraria; Agroalimentare e Agroindustria; Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale; Chimica, Materiali e Biotecnologie.

Le/gli aspiranti allieve/i devono essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- diploma di scuola secondaria superiore
- essere residenti o domiciliati in Umbria;
- essere inoccupati o disoccupati, cioè iscritti ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria (D.lgs n. 150/2015 e successive modifiche);



- nel caso di cittadini/e extracomunitari/e essere in regola con le norme vigenti in materia di soggiorno in Italia.

I citati requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso, cioè al **20/11/2017**.

Modalità di compilazione e di presentazione della domanda

La domanda di iscrizione **va debitamente sottoscritta** e redatta in carta semplice ai sensi del DPR n. 445/2000 ed accompagnata da fotocopia chiara e leggibile di un documento di riconoscimento in corso di validità.

In essa il candidato dovrà dichiarare:

- generalità (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale);
- indirizzo di residenza e domicilio
- recapito telefonico;
- indirizzo di posta elettronica/PEC;
- cittadinanza;
- ove occorra permesso di soggiorno e data di scadenza;
- titolo di studio (indicare anche data del conseguimento ed Istituto/Università);
- possesso dello stato di disoccupazione /inoccupazione (iscrizione ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria- ai sensi del D.lgs n.150/2015 e successive modifiche);
- possesso di eventuali riserve;
- autorizzazione, a favore del Soggetto attuatore e della Regione Umbria a trattare i dati riportati nella domanda per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazioni a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e/o della creazione di banche dati, ai sensi del D.Lgs n. 196/2003.

Inoltre ai sensi dell'art. 3 del DPR n. 445/2000, "(...) i cittadini di stati non appartenenti all'Unione regolarmente soggiornanti in Italia, possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 limitatamente agli stati, alle qualità personali e ai fatti certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, fatte salve le speciali disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti concernenti la disciplina dell'immigrazione e la condizione dello straniero. (...)

Riguardo ai titoli di studio conseguiti all'estero, si dovrà produrre copia della documentazione originale con relativa dichiarazione di valore da parte dell'istituzione consolare del paese in cui è stata rilasciata, traduzione giurata ed equiparazione da parte del MIUR.

Alla domanda possono essere allegati un curriculum studi e attività lavorative svolte, nonché altra documentazione utile ai fini dell'ammissione al corso.

I modelli per la stesura della domanda sono disponibili presso:

Tatics Group S.p.A. – Via Tuzi, 11 06128 Perugia

Tel. 075/5056985 o scaricabili dal sito www.tatics.it

CIA Umbria Servizi all'Impresa s.r.l. – Via Mario Angeloni, 1 06125 Perugia

Tel. 075/3747030 o scaricabili dal sito www.ciaumbria.it

Il termine di scadenza del presente avviso pubblico è fissato per il giorno 20/11/2017 alle ore 13,00

La domanda, unitamente alla documentazione allegata, dovrà essere presentata a Tatics Group S.p.A., entro e non oltre le **ore 13,00** del giorno **20/11/2017** con le seguenti modalità:

- a mano
- a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno. La domanda si considera prodotta in tempo utile qualora spedita entro il termine perentorio sopra indicato a pena di esclusione; a tal fine



farà fede la data e il timbro apposti dall'ufficio postale, avendo cura che risulti anche l'ora di spedizione.

- a mezzo Pec- posta elettronica certificata all'indirizzo taticsgroupspa@pec.it. Il documento trasmesso mediante PEC, per soddisfare il requisito legale della forma scritta e possedere valore giuridico probatorio deve essere sottoscritto con firma digitale. Per garantire la piena leggibilità i documenti devono essere in formato PDF.

Il Soggetto attuatore non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni causata da inesatta indicazione del recapito oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo, o per eventuali disguidi o ritardi postali/telegrafici o imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Modalità di selezione dei candidati

L'ammissibilità dei candidati è a cura del Soggetto attuatore, che procederà alla verifica del possesso individuale dei requisiti formali richiesti. I candidati non ammessi alla selezione saranno avvisati a mezzo telegramma o raccomandata con ricevuta di ritorno

La selezione degli allievi è a cura di un'apposita commissione nominata dalla Regione Umbria secondo la normativa regionale .

L'ammissione al percorso formativo integrato sarà subordinata al superamento di :

- una prova scritta consistente in un test a risposta chiusa, finalizzato a verificare le effettive conoscenze in merito all'utilizzo del PC e dei principali programmi applicativi, nonché alla conoscenza della lingua inglese (almeno livello A2) e alla conoscenza del sistema agroalimentare, alla quale sarà assegnato un punteggio massimo di 50/100 punti;
- un colloquio attitudinale-motivazionale al quale sarà assegnato un punteggio massimo di 50/100 punti.

Potranno essere ammessi al colloquio soltanto i primi 45 candidati utilmente collocati nella graduatoria formulata in esito alla prova scritta, nonché tutti coloro che risulteranno a parità di merito con il quarantacinquesimo candidato ammesso.

Non saranno ammessi al colloquio coloro che, pur rientrando tra i primi 45 della graduatoria, avranno ottenuto un punteggio che, anche se sommato al valore massimo attribuibile al colloquio, non consenta il raggiungimento della soglia minima di idoneità prevista.

La data, l'ora e la sede di svolgimento delle prove saranno comunicate a cura del Soggetto attuatore almeno **15 giorni** prima agli/alle interessati/e sul sito www.tatics.it, **TALE PUBBLICAZIONE HA VALORE DI NOTIFICA A TUTTI GLI EFFETTI, SENZA ULTERIORE OBBLIGO DI COMUNICAZIONE**

Il Soggetto attuatore comunicherà ai candidati almeno **10 giorni** antecedenti la selezione, anche attraverso il proprio sito, il testo di riferimento (quiz o preparazione) o le banche dati da cui verranno estratte le domande da somministrare.

I candidati dovranno presentarsi alle prove muniti di idoneo e valido documento di riconoscimento e la mancata o ritardata presentazione nel luogo e nell'ora stabiliti sarà causa di esclusione dalla selezione.

In caso di parità di punteggio vale l'ordine cronologico di spedizione della domanda.



L'elenco degli ammessi al percorso sarà pubblicato nel sito web del Soggetto attuatore www.tatics.it senza ulteriore obbligo di comunicazione e sarà pertanto cura dei candidati informarsi sull'esito. La suddetta pubblicazione ha pertanto valore di notifica a tutti gli effetti.

Il presente Avviso pubblico è stato redatto ai sensi della legge n. 125 del 10/4/91 "Azioni positive per la realizzazione della parità uomo-donna nel lavoro".

Il progetto "Tecnico dell'innovazione per la qualità e la biodiversità della filiera olivicolo-olearia" è stato approvato con D.D. n. 8360 del 16.08.2017 dalla Regione Umbria –Servizio Apprendimenti Istruzione e Formazione Professionale.

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003 i dati personali raccolti saranno trattati per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazione a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e di informative sulle opportunità formative ed utilizzati nell'ambito del procedimento.

Titolare del trattamento: Tatics Group S.p.A.
Responsabile del trattamento: Tatics Group S.p.A.

Denominazione ed indirizzo Soggetto attuatore
Tatics Group S.p.A. – Via Tuzi, 11 06128 Perugia
Telefono 075/5056985 email info@tatics.it

CIA Umbria Servizi all'Impresa s.r.l. – Via Mario Angeloni, 1 06125 Perugia
Telefono 075/3747030 email a.palomba@cia.it

Perugia, li 05/10/2017

Regione Umbria
Il Dirigente del Servizio
Apprendimenti, istruzione, formazione
professionale
Dr. Adriano Bei

Soggetto attuatore
Il Legale Rappresentante



www.regione.umbria.it/lavoro-e-formazione



CIA UMBRIA SERVIZI
all'impresa s.r.l.

N. Prot. _____

**DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO
"TECNICO DELL'INNOVAZIONE PER LA QUALITÀ E LA "BIODIVERSITÀ" DELLA FILIERA
OLIVICOLA-OLEARIA"
Codice provv. 37/A e 37/B**

Spett.le
ATS Tatics Group S.p.A. – CIA Umbria Servizi all'Impresa s.r.l.

Presso
Tatics Group S.p.A.
Via P. Tuzi, 11
06128 Perugia

(compilare tutti i campi in stampatello e leggibile)

Il/la sottoscritto/a _____ sesso M F

nato/a a _____ il _____

residente in via _____ n. _____ Cap. _____

comune _____ prov. _____

tel. _____ cell. _____ e-mail/PEC _____

cod. fiscale _____

domiciliato/a a (solo se diverso) in Via _____ n. _____

cap. _____ comune _____ prov. _____

CHIEDE

di essere ammessa/o alla selezione per il corso
"Tecnico dell'innovazione per la qualità e la "biodiversità" della filiera olivicola-olearia"
Codice provv. 37/A e 37/B

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, ai sensi degli artt. 47 e 76 del D.P.R.
445/2000

DICHIARA

- di essere cittadino/a _____;
- di essere residente o domiciliato/a in Umbria;
- di essere disoccupato/a e/o inoccupato/a, con iscrizione presso uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria (D.lgs n. 150/2015 e successive modifiche);
- nel caso di cittadino/a extracomunitario/a, essere in regola con le norme vigenti in materia di soggiorno in Italia (Data di scadenza _____);
- di aver preso visione del titolo di studio richiesto nel bando pubblicato nei siti www.tatics.it e www.ciaumbria.it;
- Essere in possesso del seguente titolo di studio _____ conseguito il _____ presso _____



- di aver preso visione dall'avviso pubblico che l'elenco dei candidati ammessi alla Selezione, la data, l'ora e la sede di svolgimento della stessa saranno rese note in tempo utile sui siti www.tatics.it e www.ciaumbria.it e che tale pubblicazione ha valore di notifica a tutti gli effetti, senza ulteriore obbligo di comunicazione.
- di autorizzare il Soggetto attuatore e la Regione Umbria a trattare i dati riportati per l'adempimento degli obblighi di legge e per i fini dell'attività formativa, per comunicazioni a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e/o della creazione di banche dati, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003.

Allegati obbligatori:

- copia del documento d'identità in corso di validità
- SOLO per cittadino/a extracomunitario/a: copia del permesso di soggiorno in corso di validità e traduzione giurata del titolo di studio conseguito all'estero; produrre copia della documentazione originale con relativa dichiarazione di valore da parte dell'istituzione consolare del paese in cui è stata rilasciata, traduzione giurata ed equiparazione da parte del MIUR.

Altri allegati: - curriculum vitae (opzionale)

Data _____

Firma ai sensi del DPR 445/2000

.....

MISURA 19 DEL PIANO DI AZIONE LOCALE 2014-20 “ DUE VALLI : UN TERRITORIO ”

“IL PAESAGGIO RURALE : LA FASCIA OLIVATA ASSISI - SPOLETO”
SCADENZA : 24 NOVEMBRE 2017

Il G.A.L Valle Umbra e Sibillini, in attuazione del **PSR dell'Umbria 2014-2020**, **Misura 19 - Sottomisura 19.2 - Azione 19.2.1.04 del Piano di Azione Locale "Due Valli: un territorio"**, tramite avviso pubblico intende finanziare interventi finalizzati al **mantenimento e valorizzazione della fascia collinare olivata compresa nella dorsale Assisi-Spoleto**. Come ben noto la fascia pedemontana orientale della Valle Umbra è attraversata da variegati terreni olivati nei quali la coltivazione dell'olivo da sempre caratterizza la morfologia della fascia che si estende da Assisi a Spoleto occupando una cospicua area del territorio regionale, il quale da sempre si è contraddistinto per l'attività intensiva di olivicoltura. In vista di quanto detto e di fronte alla graduale riduzione della coltivazione dell'olivo, anche a causa dei costi, si intendono realizzare interventi dimostrativi per il mantenimento e la valorizzazione della fascia collinare olivata compresa nella dorsale Assisi-Spoleto come risorsa paesaggistica, turistica e culturale.

I Beneficiari del presente avviso sono:

- Agricoltori, persone fisiche e giuridiche ai sensi della vigente legislazione, singoli o associati.
- Enti pubblici o associazioni agrarie comunque denominate (comunanze, università ecc...) a condizione che conducano direttamente i loro terreni agricoli.

Il costo totale del progetto è pari ad € 125.000,00 concesso in forma di contributo a fondo perduto pari al 100% della spesa ammessa a contributo.

Il termine entro il quale vanno presentate le domande di sostegno è il 24/11/2017.

Per quanto riguarda le modalità di presentazione delle domande, nonché la documentazione da allegare, e gli ulteriori approfondimenti circa i dettagli dell'intervento visitate il sito internet : <http://www.valleumbraesibillini.com> - alla voce "Bandi".

L' UMBRIA CELEBRA L' OLIO CON LA XX EDIZIONE DI FRANTOI APERTI

TUTTO IL GUSTO DELL' OLIO NUOVO DAL 28 OTTOBRE AL 26
NOVEMBRE 2017 IN TUTTA LA REGIONE

Al via a **Frantoi Aperti** manifestazione giunta alla sua XX edizione, diffusa in tutta la regione Umbria, che si terrà dal 28 ottobre al 26 Novembre 2017.

E quest'anno dal 1° al 3 dicembre a Castiglione del Lago, la "Benfinita" di Frantoi Aperti. Sono quindi cinque proposte di weekend in campagna, per visitare l'Umbria minore, quella dei borghi medievali, dei Frantoi, degli agriturismi, dei piccoli Musei.

Sarà l'occasione per partecipare a concerti di musica tradizionale nelle piazze, per coinvolgere bambini e adulti nei giochi popolari, per imparare a scoprire e riconoscere il sapore vero dell' Olio Extravergine di oliva Dop Umbria ed altri prodotti della terra umbra, per fare passeggiate tra gli ulivipassando per castelli, abbazie, luoghi di Francesco, aziende agricole, frantoi, ulivi secolari, assistere a rievocazioni popolari, alla ricerca del tartufo.

La CIA Umbria, consapevole dell'importanza di iniziative di promozione di prodotti di eccellenza come l'Olio DOP Umbria, collaborerà nella realizzazione di degustazioni guidate durante la Festa dei Frantoi a Campello sul Clitunno (5 novembre), L'Oro di Spello - 56° Festa dell'olio e Sagra della Bruschetta (17-19 novembre) e la Festa dell'Olio di Castiglione del Lago (1-3 dicembre).

Per conoscere il programma nel dettaglio è possibile visitare il sito <http://www.frantoiaperti.net> alla voce "Programma"



MISURA 19 DEL PIANO DI AZIONE LOCALE 2014 -20 “SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER”

“DUE VALLI: UN TERRITORIO” - AZIONE 19.2.1.03 - “MARCHI QUALITÀ”
SCADENZA : 1 DICEMBRE 2017

I GAL Valle Umbra e Sibillini, in attuazione del PSR dell'Umbria 2014-2020, Misura 19 - Sottomisura 19.2 - Azione 19.2.1.03 del Piano di Azione Locale "Due Valli: un territorio", tramite avviso pubblico intende finanziare azioni volte alla **promozione delle produzioni tipiche locali.**



Beneficiari del presente avviso sono:

- Associazioni di produttori che comprendono operatori che aderiscono ai regimi di qualità, dotati di personalità giuridica.

Il costo totale del progetto è pari ad € 100.000,00 concesso in forma di contributo a fondo perduto pari al 70% della spesa ammessa a contributo.

Il termine entro il quale vanno presentate le domande di sostegno è il 01/12/2017.

Per quanto riguarda le modalità di presentazione delle domande di sostegno, nonché la documentazione da allegare, si rinvia all'avviso integrale consultabile al link

<http://www.valleumbraesibillini.com/>

LA CIA E COPA COGECA PRESENTANO L' OLIO D' OLIVA A BRUXELLES

MEETING E DEGUSTAZIONE IL 7 NOVEMBRE 2017

In occasione del Gruppo di Lavoro del **COPA COGECA- "Olio di oliva a Bruxelles"**- si svolgerà una conferenza stampa in cui verranno presentate le stime per la campagna olivicolo-olearia 2017-2018 e in seguito della quale seguirà una degustazione dei prodotti olivicoli per i giornalisti e i partecipanti al meeting.



L'invito a partecipare è rivolto a tutte le aziende interessate a presentare il proprio prodotto inviando un campione (nella misura di 1 bottiglia) alla sede Cia di Bruxelles, il campione dovrà essere accompagnato da una breve descrizione del prodotto.

Tutti i prodotti saranno degustati durante il corso del meeting.

Coloro che fossero interessati a partecipare dovranno far pervenire il campione alla sede Cia di Bruxelles all'indirizzo sotto indicato:

CIA BRUXELLES 46 Rue Philippe Le Bon - 1000 Bruxelles

Per chi volesse ricevere maggiori informazioni riguardo l'iniziativa può contattare

Andrea Palomba all'indirizzo mail **a.palomba@cia.it**

oppure al Tel 075/3447030

AL VIA ALLA TERZA EDIZIONE DI PAN' OLIO IL FESTIVAL DEL TRASIMENO

DAL 28 AL 30 OTTOBRE IL SUGGESTIVO BORGO DI PANICALE
OSPITERA' PERCORSI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI DEDICATI
ALL' "ORO VERDE"

Pan'Olio torna con la sua terza edizione

dal 28 al 29 Ottobre 2017 nelle principali piazze e vie del Centro Storico di Panicale per un weekend all'insegna di olio nuovo, vino prodotti tipici, musica e tanti eventi collaterali anche per famiglie e bambini. Il Festival dell'Olio del Trasimeno sarà dedicato

interamente alla valorizzazione di uno dei prodotti umbri più noti a livello nazionale, l'oro verde della nostra regione, per questo le protagoniste assolute saranno le diverse *cultivar* che si trovano nelle dolci colline del Lago Trasimeno: per una tre giorni da non perdere per tutti gli amanti della buona tavola, ma anche per curiosi e appassionati che vogliono conoscere meglio questo affascinante mondo.

La manifestazione aprirà la stagione olivicola, che si annuncia quest'anno particolarmente positiva, grazie alla calda estate appena trascorsa: un prodotto autentico, del territorio che conserva come caratteristica principale il suo gusto fruttato, leggero, con la giusta armonia tra amaro e piccante.

Oltre al cibo a Pan'olio saranno presentate, anche, molte iniziative per scoprire Panicale e le sue bellezze, verranno attivati diversi laboratori didattici per grandi e piccini, convegni, mostre a tema ma anche appuntamenti più ludici da concerti a spettacoli. In questa cornice la **Cia dell'Umbria** presenzierà agli stand e fruirà gustose degustazioni ai visitatori che saranno ospiti del festival.

Sarà possibile degustare i migliori prodotti del territorio seguendo un percorso a tappe, partecipare a spettacoli teatrali coinvolgenti e ad incontri scientifici con i massimi esperti del settore.

Per consultare il programma completo del Festival- Pan'Olio 2017-
Vai al link <http://panolio.org/programma-1/>



PROGETTO BEFORE BIORESOURCES FOR OLIVICULTURE

IN PROGRAMMA A PERUGIA IL TERZO MEETING ANNUALE

Nell'ambito del progetto di ricerca "**Before**", finanziato dall'Ue con il Programma Horizon 2020, che vede impegnata la **Cia dell'Umbria** all'interno di un vasto partenariato comprendente il Cnr ISAFOM e IBBR ed enti di ricerca di Spagna, Francia, Grecia, Argentina, Marocco, Cile, Giordania, Libano e Messico, si terrà a Perugia il prossimo 10 novembre presso il Dipartimento di Medicina, il terzo meeting annuale dal titolo **"COLLABORATIVE AGREEMENT FOR ACCESS TO GENETIC RESOURCES AND THE FAIR AND EQUITABLE SHARING OF BENEFITS"**, importante tema per tutti i progetti riguardanti la biodiversità e i trasferimenti di materiali biologici.



BeFOre
Bioresources For Oliviculture

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Rights and Science/R&S
Jean Monnet Centre of Excellence
European Commission

The project has received funding from the European Union Horizon2020 research and innovation programme under the Marie Skłodowska Curie actions, grant agreement #650295

BeFOre Project III Annual Meeting
**COLLABORATIVE AGREEMENT FOR ACCESS TO GENETIC RESOURCES
AND THE FAIR AND EQUITABLE SHARING OF BENEFITS**

Friday, November the 10th 2017, h 15.30
Conference room 6, building B, floor -2 Advanced medic simulation centre, San Sisto, Perugia

Introduction and illustration:
Roberto Cippitani - UNIPG
Valentina Colcelli - CNR

Interventions:
Raul De La Rosa - IFAPA
Roberto Mariotti - CNR IBBR

Marina Bufacchi - CNR ISAFOM - Project coordinator
the "PRIMA" Programme

all the event will be broadcast in live **webex streaming**

The event is organised in the context of the WP4 by the legal task of the BeFOre Project and the Jean Monnet Centre of Excellence "Rights and Science".

LA CIA DELL' UMBRIA OSPITA IL PRIMO CORSO DI "AVVIO ALL' ASSAGGIO DELL' OLIO D' OLIVA"

L' OPOO PRESENTA IL PROGRAMMA PER I CORSI DI ASSAGGIO E POTATURA

La scorsa settimana nella Sala Conferenze "Emilio Sereni" presso la sede regionale della Cia dell'Umbria si è tenuto il primo corso annuale di "Avvio all'assaggio dell'Olio di Oliva" coordinato dall'Organizzazione dei Produttori Olivicoli Olive e Olio - OPOO- Società Cooperativa Agricola. Il corso - che nasce dal Progetto reg. UE611-615/2014 sull'attività 3-"Miglioramento della competitività - Azione 3 D "Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'Olio di oliva"- è gratuito ed aperto a tutti e segna solo l'inizio di una serie di appuntamenti che si svolgeranno durante l'anno corrente. Durante le attività i partecipanti hanno svolto sia una parte prettamente teorica che una parte pratica di analisi sensoriale, attraverso la quale sono stati indirizzati verso tutte le tecniche di assaggio, con l'obiettivo finale di acquisire tutte le nozioni di base sul settore e sulle caratteristiche fisiologiche dell'olio al fine di riconoscerne pregi e difetti principali.



L'attività teorico-pratica si è conclusa con la compilazione della scheda di valutazione per ogni campione assaggiato e con l'acquisizione di un nuovo vocabolario sensoriale che permetterà a chi si interessa di questo prodotto di sviluppare ulteriormente le proprie conoscenze.

Per ricevere tutte le informazioni circa la programmazione dei corsi di assaggio e potatura futuri è possibile scrivere a opoumbria@libero.it oppure chiamare al numero Tel 075-5010748



LE NOSTRE SEDI



“un’organizzazione al servizio dell’agricoltura...”

www.ciaumbria.it



REGIONALE UMBRIA

v. M. Angeloni, 1 - Perugia
Tel. 075 5002953 - Fax 075 5002956
umbria@cia.it

Perugia

v. Tramontani, 8 - Perugia
Tel. 075 5002155 - Fax 075 5005453

Bastia Umbra

v. del Commercio, 19
Tel. 075 8002990 - Fax 075 8008070

Marsciano

v. Ponte Nestore, 45
Tel. 075 8748870 - Fax 075 8744304

Todi

Fraz. Pian di Porto, 144/2
Tel. 075 8942442 - Fax 075 8949329

Città di Castello

v. F. Pierucci, 11
Tel. 075 8557383 - Fax 075 8552208

Umbertide

v. Roma, 129
Tel. 075 9417556 - Fax 075 9416392

Pietralunga

v. Roma, 10; Tel. 075 9460757

Gubbio

v. Beniamino Ubaldi - Centro polif. «I Tigli»
Tel. 075 9273827 - Fax 075 9220799

Gualdo Tadino

P.zza Mazzini, 3
Tel. 075 916974 - Fax 075 916974

Sigillo

v. T. Baldeschi
Tel. 075 9178048

Castiglione del Lago

v. Cesare Pavese, 36
Tel. 075 953117 - Fax 075 9652700

Foligno

v. Delle industrie, 60
Tel. 0742 354981 - Fax 0742 359712

Nocera Umbra

v. Garibaldi, 11; Tel. 0742 812292

Bastardo

v. Olindo Vernocchi, 14-16
Tel. 0742 99586 - Fax 0742 969070

Spoletto

v. P. Conti, 23
Tel. 0743 47784 Fax 0743 207419

Orvieto

P.zza Olona - Sferracavallo
Tel. 0763 342864 - Fax 0763 340042

Fabro

v. Campo Sportivo
Tel. 0763 832631 - Fax 0763 839091

Terni

v.le L. Campofregoso, 72
Tel. 0744 421649 - Fax 0744 403842

Amelia

v. Nocicchia, 26
Tel. 0744 981668 - Fax 0744 975196

Narni

v. del Parco, 24
Tel. 0744 733000 - Fax 0744 751829



WEBSITE WWW.CIAUMBRIA.IT
MAIL UMBRIA@CIA.IT
TELEFONO 075 - 5002953



Cia - Agricoltori Italiani Umbria



@CIAUmbria



Cia Umbria