

BANCA DATI
FUNZIONARIO AGRARIO
RUOLO ICQRF

MATERIE

- A) Prodotti agroalimentari (vino, olio, formaggi, latte e derivati, carne, prodotti ortofrutticoli): tecniche di produzione e caratteristiche merceologiche;*
- B) Normativa sulla produzione e la commercializzazione dei prodotti agroalimentari nonché sui prodotti di qualità registrata (DOP/IGP e agricoltura biologica);*
- C) Elementi di diritto processuale penale, con riferimento agli atti ed ai poteri di polizia giudiziaria;*
- D) Procedimento di irrogazione delle sanzioni amministrative;*

*** * ***

A) PRODOTTI AGROALIMENTARI (VINO, OLIO, FORMAGGI, LATTE E DERIVATI, CARNE, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI): TECNICHE DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

1. Descriva il candidato le principali pratiche enologiche di stabilizzazione di un vino.
2. Descriva il candidato le principali pratiche enologiche di acidificazione di un vino.
3. Descriva il candidato il processo tecnico di dealcolizzazione del vino.
4. Descriva il candidato la pratica enologica dell'arricchimento.
5. Il candidato dia la definizione di vino aromatizzato e illustri la tecnica di ottenimento.
6. Descriva il candidato il processo di estrazione a freddo di un olio extravergine di oliva.
7. Descriva il candidato le diverse fasi di raffinazione di un olio di oliva lampante.
8. Il candidato descriva le differenti categorie merceologiche di olio d'oliva così come definite dalla legislazione dell'UE in materia.
9. Definizione di latte secondo la normativa italiana e descrizione della composizione chimica del latte.
10. Descriva il candidato le tecnologie di produzione del latte in polvere.
11. Descriva il candidato i trattamenti termici del latte.
12. Definisca il candidato il processo di pastorizzazione del latte.
13. Il candidato descriva quali sono le proteine del latte e le loro principali caratteristiche.

14. Descriva il candidato il processo produttivo del burro.
15. Descriva il candidato la tecnica di produzione di un formaggio a pasta filata.
16. Descriva il candidato la tecnica di ottenimento di un formaggio fuso.
17. Il candidato descriva i fenomeni di proteolisi e di lipolisi in un formaggio nel corso della stagionatura.
18. Il candidato descriva le differenti gamme di classificazione dei prodotti ortofrutticoli.
19. Illustri il candidato quali sono gli additivi ammessi nella produzione delle differenti tipologie di salumi.

B) NORMATIVA SULLA PRODUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI NONCHÉ SUI PRODOTTI DI QUALITÀ REGISTRATA (DOP/IGP E AGRICOLTURA BIOLOGICA)

20. Il candidato illustri la disciplina degli esami analitici e organolettici per il rilascio della certificazione dei vini a DOP.
21. Il candidato illustri il sistema di controllo dei vini a DO e IG stabilito dall'articolo 64 della legge 238 del 2016.
22. Il candidato dica se per la commercializzazione dei prodotti vitivinicoli sono previsti specifici documenti di accompagnamento per il loro trasporto e, in tal caso, illustri le principali disposizioni normative di riferimento.
23. Il candidato dica qual è il regolamento che stabilisce le basi per garantire un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti e quali sono le «informazioni obbligatorie sugli alimenti» che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale.
24. Il candidato illustri quale è il diverso significato di: “adulterazione”, “alterazione”, “contraffazione”, “soffisticazione”.
25. La tracciabilità nel settore agroalimentare: definizione e normativa.
26. Il candidato illustri quali vini possono riportare in etichetta le seguenti specificazioni e menzioni e a quali condizioni: “classico”, “storico”, “riserva”, “superiore”, “gran selezione”, “novello”.
27. L'operatore del settore alimentare (OSA): individuazione, responsabilità e norma di riferimento.
28. Il candidato illustri le novità introdotte dal nuovo regolamento 848/2018 in tema di agricoltura biologica.
29. Il candidato indichi ed esponga le norme di riferimento per la produzione e la commercializzazione del Prosciutto crudo stagionato.
30. Descrivere cosa si intende, nel settore biologico, per “documento giustificativo”, chi lo rilascia, quali informazioni contiene.

31. Il candidato dica qual è la normativa nazionale di riferimento che disciplina la produzione e commercializzazione del miele e quali sono le principali caratteristiche, tipologie e denominazioni previste.
32. Prodotti agroalimentari a DOP, IGP, STG: descrivere in cosa si differenziano e fare qualche esempio concreto di prodotti che hanno ottenuto tale riconoscimento.
33. Evocazione e usurpazione di una DOP. Definizioni e differenza tra le due fattispecie.
34. Il candidato indichi ed esponga le principali norme che disciplinano il settore delle UOVA da consumo riguardo alla loro classificazione e stampigliatura.
35. Il candidato dica quali sono le norme di riferimento per la produzione, presentazione e commercializzazione degli oli di oliva, in particolare per quanto riguarda la classificazione degli oli, le modalità di commercializzazione al dettaglio degli oli di oliva e la designazione dell'origine in etichetta.
36. Il candidato esponga le principali disposizioni nazionali che disciplinano la pasta alimentare.
37. Il candidato indichi ed esponga le disposizioni che disciplinano la produzione e la commercializzazione del "Formaggio".
38. Il candidato indichi le norme ed esponga le disposizioni che disciplinano l'indicazione dell'origine nell'etichetta del riso.

C) ELEMENTI DI DIRITTO PROCESSUALE PENALE, CON RIFERIMENTO AGLI ATTI ED AI POTERI DI POLIZIA GIUDIZIARIA

39. Descriva il candidato quali sono le funzioni e gli obblighi della Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 55 CPP.
40. Descriva il candidato da chi sono svolte le funzioni di Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 56 CPP.
41. Descriva il candidato le differenze stabilite per gli Ufficiali e gli Agenti di Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 57 CPP, in particolare quelle previste per i soggetti di cui al comma 3.
42. Riferisca il candidato quali sono i soggetti autorizzati a poter nominare gli ausiliari di Polizia Giudiziaria ai sensi dell'art. 348 comma 4 CPP.
43. Descriva il candidato i doveri e i compiti della Polizia Giudiziaria.
44. Descriva il candidato quali sono gli elementi essenziali della CNR ai sensi dell'art. 347 CPP.
45. Descriva il candidato quali sono le attività che possono essere svolte dalla Polizia Giudiziaria anche successivamente alla comunicazione della notizia di reato, al fine di assicurare le fonti di prova ai sensi dell'art. 348 CPP.
46. Descriva il candidato gli obblighi della Polizia Giudiziaria previsti dagli artt. 349, 161 e 96 CPP in ordine alle garanzie nei confronti della persona indagata.
47. Descriva il candidato quali sono le finalità delle perquisizioni (ex art. 352 CPP) ed elenchi le principali tipologie di ricerche.

- 48. Descriva il candidato quali sono le finalità del sequestro probatorio ex art. 354 CPP.
- 49. Descriva il candidato quali sono le finalità del sequestro preventivo ex art. 321 CPP.
- 50. Elenchi il candidato quali sono gli atti tipici dell'autorità giudiziaria che possono essere delegati alla Polizia Giudiziaria.
- 51. Descriva il candidato quali sono le circostanze previste dal CPP per l'acquisizione delle informazioni testimoniali previste dall'art. 351 CPP.
- 52. Il sequestro penale di iniziativa da parte della P.G. e convalida da parte dell'autorità giudiziaria.

D) PROCEDIMENTO DI IRROGAZIONE DELLE SANZIONI AMMINISTRATIVE

- 53. Il sequestro nel procedimento amministrativo.
- 54. La reiterazione delle violazioni amministrative.
- 55. Il pagamento in misura ridotta.
- 56. L'obbligo del rapporto per il funzionario che ha accertato la violazione.
- 57. Il concorso di persone nel procedimento amministrativo sanzionatorio.
- 58. Il responsabile della violazione e l'obbligato in solido nelle violazioni amministrative.
- 59. Rapporto tra contestazione e diffida.
- 60. Accertamento e contestazione degli illeciti amministrativi.