

CONSORZIO OLIO D.O.P.
“BRISIGHELLA”

REGOLAMENTO SOCIALE

ARTICOLO 1

Premessa

Tutti i Soci del Consorzio dovranno vendere il proprio olio extra vergine di Oliva "Brisighella", solo sotto il controllo del Consorzio Olio Extra Vergine di Oliva "Brisighella".

ARTICOLO 2

Denuncia delle giacenze e previsione di produzione

E' fatto obbligo a tutti i soggetti di cui all'art. 4 di comunicare al Consorzio entro il 30 Giugno di ogni anno la denuncia delle giacenze dell'olio extra vergine di oliva “Brisighella” e la previsione di produzione dell'annata seguente. Inoltre a fine molitura, ed entro il termine massimo del 31 gennaio di ogni anno, ogni produttore dovrà consegnare al Consorzio copia della propria denuncia di produzione dell’olio.

I molitori-imbottiglieri dovranno comunicare mensilmente le quantità di olio extra vergine di oliva “Brisighella” acquistato e venduto.

ARTICOLO 3

Controlli

I produttori e i molitori-imbottiglieri sono tenuti a concedere il libero accesso al personale del Consorzio autorizzato ad effettuare le verifiche periodiche, negli uliveti, nei magazzini di conservazione delle olive, negli stabilimenti di molitura, d’imbottigliamento ed in ogni altro locale dove si detiene olio e di mettere a disposizione le regolari fatture, fornendo dati e informazioni che si riterrà opportune chiedere ai fini del controllo. Il personale autorizzato dal Consorzio è tenuto al segreto d'ufficio.

La data ed il luogo dell’eventuale acquisto di olio extra vergine di oliva “Brisighella” o di olive aventi titolo alla sua produzione devono essere comunicati al Consorzio dai produttori-imbottiglieri entro le 48 ore prima della messa in carico.

E’ facoltà del Consorzio campionare all'atto del carico.

E’ fatto obbligo ai soggetti interessati l’adozione di tutti gli strumenti richiesti dal Consorzio atti a garantire il rispetto del Disciplinary di Produzione della D.O.P. “Brisighella”.

ARTICOLO 4

Bollino consortile di controllo

Il Consorzio adotta, un BOLLINO CONSORTILE DI CONTROLLO distintivo concesso ed applicato secondo le modalità stabilite dal presente regolamento.

Il bollino distintivo delle produzioni conformi al disciplinare della D.O.P. "Brisighella", controllate dal Consorzio Olio D.O.P. "Brisighella", consiste in una veduta della Rocca di Brisighella di colore ocra, con in primo piano un ramoscello di ulivo formato da due olive di colore verde scuro e da tre foglie di colore verde chiaro.

Il disegno è di forma ellissoidale con sfondo bianco e con un bordo dello stesso colore delle foglie di ulivo; nella parte sinistra del bollino, seguendo il contorno del bordo, compare la scritta nera, spezzata su due righe: CONSORZIO OLIO D.O.P.; mentre sulla parte destra del bollino, sempre seguendo il contorno del bordo e leggermente più grande della precedente, compare la scritta nera: "BRISIGHELLA".

Possono fare richiesta di poter usufruire del bollino consortile di controllo gli imbottiglieri siti nella zona di produzione stabilita dall'art. 3 del Disciplinare di Produzione.

Il Consorzio concede l'applicazione del bollino unicamente all'olio extra vergine di oliva "Brisighella" sottoposto ai controlli qualitativi e quantitativi sotto esposti. Gli imbottiglieri, per poter applicare il bollino consortile al proprio olio, dovranno chiedere al Consorzio il prelevamento preventivo del lotto di olio destinato all'imbottigliamento, indicando la quantità, il recipiente di provenienza ed il formato che intendono confezionare.



ARTICOLO 5

Modalità di controllo

Il Consorzio, tramite il proprio personale autorizzato, deve controllare che le olive atte a produrre olio extra vergine di oliva "Brisighella", esaminando un campione di n. 100 drupe casualmente prelevate dai contenitori sottoposti all'esame, rispondano alle seguenti caratteristiche:

- devono essere fitopatologicamente sane con una tolleranza massima del 5% dei frutti;
- devono rispettare i limiti massimi dei principi attivi autorizzati come da allegata tabella (Allegato 1);
- devono essere unicamente della varietà Nostrana di Brisighella con una tolleranza massima del 10% di altre varietà; la varietà Nostrana di Brisighella è facilmente riconoscibile per la caratteristica morfologica del mesocarpo di colore bianco-lattiginoso, come da allegata scheda pomologica (Allegato 2);

La verifica dello stato fitopatologico degli oliveti e delle olive dovrà avvenire, prima della raccolta, presso ciascuna azienda produttrice; in fase post-raccolta la verifica dello stato delle olive potrà avvenire sia presso i magazzini delle aziende produttrici che presso i locali di conservazione delle aziende di molitura.

Per garantire l'esattezza del controllo ogni produttore deve:

- redigere una scheda dei trattamenti fitosanitari in campo in cui indicare la data, le modalità, i principi attivi ed i relativi formulati commerciali utilizzati, specificando lo scopo di ciascun trattamento;
- redigere una scheda delle fertilizzazioni in cui indicare la data, le modalità, i principi attivi ed i relativi formulati commerciali utilizzati;
- redigere, durante il periodo della raccolta, una scheda di magazzino in cui registrare entro la giornata di raccolta il carico del quantitativo di olive in giacenza alla data ed in scarico il quantitativo destinato alla molitura.

E' facoltà del personale autorizzato campionare le olive delle aziende produttrici per la verifica dei residui di fitofarmaci. Per il controllo dei frutti si prelevano 2 campioni di kg. 1 ciascuno, di cui uno viene inviato al laboratorio di analisi chimiche e l'altro rimane al produttore per una eventuale controprova.

Eventuali anomalie riscontrate, anche in sede di controprova, faranno decadere la possibilità di rivendicare la titolarità dell'olio prodotto da tutta la partita in giacenza; eventuali ulteriori partite della stessa azienda produttrice potranno essere nuovamente campionate con le stesse modalità di cui sopra.

Dopo l'esito positivo da parte dell'Ente Certificatore riconosciuto, che avrà esaminato sia i risultati del Laboratorio di Analisi Chimiche che il giudizio della Commissione di Analisi Sensoriale, l'imbottigliatore potrà ritirare presso il Consorzio i bollini consortili per la quantità di olio approvato.

E' facoltà del personale autorizzato del Consorzio assistere alla raccolta, alla molitura ed all'imbottigliamento e prelevare campioni in campo, in oleificio e presso i negozi al pubblico per tutelare la denominazione di origine "Brisighella".

ARTICOLO 6

Concessione e ritiro dei bollini consortili di controllo

Il bollino consortile di controllo è riservato all'olio Extra Vergine di oliva "Brisighella" che corrisponda alle caratteristiche stabilite dall'art. 6 del Disciplinare di Produzione.

I bollini consortili devono essere ritirati dal molitore e/o imbottigliatore presso la sede del Consorzio, devono essere usati unicamente per la produzione certificata quale simbolo di avvenuto controllo e non possono essere ceduti a terzi.

L'olio extra vergine di oliva "Brisighella" deve essere solamente confezionato nelle bottiglie autorizzate dall'art. 7 del Disciplinare di Produzione.

ARTICOLO 7

Contributi al Consorzio.

I contributi saranno applicati a norma dello Statuto vigente.

ARTICOLO 8
Disposizioni finali

Il presente Regolamento Consortile, redatto in conformità a quanto disposto dall'art. 1 dello Statuto, firmato dal Presidente e trascritto nel libro verbali delle Assemblee, viene approvato dall'Assemblea dei Soci in data 30 Gennaio 2009, entra in vigore alla data odierna e vincola all'osservanza tutti i produttori di olio extra vergine di oliva "Brisighella".

Il presente Regolamento (come disposto dall'Art. 1 dello Statuto) verrà sottoposto a verifica ed approvazione del MIPAAF .

ALLEGATO 1**TABELLA DEI PRINCIPI ATTIVI AUTORIZZATI E RESIDUI MASSIMI**

Principi attivi	Class.	Carenza gg.	R.M.A. ppm
Bacillus Thuringiensis	I	3	esente
Carbaryl	I	7	1,00
Dimetoato	I	20	1,00
Fenitrothion	I	20	0,50
Formotion	I	21	0,10
Glifosate	D	0	0,10
Glifosate Trimesio	D	0	0,10
Glufosinate	D	0	0,10
Quinalphos	I	14	0,10
Rame (Sali)	F	20	20,00

(F) Funghicida - (I) Insetticida - (D) Diserbante

ALLEGATO 2
SCHEMA POMOLOGICA "NOSTRANA DI BRISIGHELLA"

FRUTTO		ENDOCARPO	
Colore alla raccolta:	verde-violaceo	Forma:	ellissoidale
Invasatura:	media, 70%, graduale	Simmetria:	leggermente asimmetrico
Forma:	ovoidale	Dimensione:	media
Simmetria:	regolare	Posizione diametro max.:	centrale
Posizione diametro max.:	basale	Superficie:	rugoso
Dimensione:	media	Solchi fibrovascolari:	mediamente numerosi
Apice:	sub-conico, talvolta umbonato	Andamento solchi:	longitudinali
Base:	appiattita, talora obliqua	Profondità solchi:	media
Cavità pendicolare:	circolare di media profondità	Forma alla base:	arrotondata
Epicarpo:	lenticelle evidenti all'invasatura	Forma all'apice:	conica
<i>Dati biometrici medi:</i>		<i>Dati biometrici medi:</i>	
Peso 100 drupe (g):	326	Peso 100 noccioli (g):	60
Volume 100 drupe (cc):	330	Volume 100 noccioli (cc):	53
Area sezione longitud. (cmq.):	3,65	Area sezione longitud. (cmq.):	1,09
Diametro longitudinale (cm.):	2,42	Diametro longitudinale (cm.):	1,67
Circolarità:	0,79	Circolarità:	0,50