**REGOLAMENTO PER LA SMARCHIATURA DEL PRODOTTO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. "BRISIGHELLA"**

Il consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva "Brisighella" D.O.P., riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ha predisposto il seguente regolamento in attuazione del decreto Ministeriale MIPAAF del 21/07/2011, che ha individuato le condizioni e le modalità legate all'attività di smarchiatura dei prodotti certificati come DOP o IGP, così come previsto dall'art. 16, comma 8 bis del decreto-legge 25 settembre 2009, n. 135 come convertito dalla legge 20 novembre 2009, n. 166.

- 1) I detentori di olio già certificato BRISIGHELLA D.O.P. (chiamato per brevità "prodotto") che intendono smarchiare il prodotto devono presentare richiesta al Consorzio di tutela a mezzo fax o documento cartaceo o a mezzo e-mail, con l'indicazione dei dati identificativi del richiedente, l'indicazione del prodotto, il quantitativo che si intende smarchiare, la sua annata di produzione, il n° di lotto di confezionamento, il numero del contenitore da cui si vuole prelevare il prodotto, la motivazione per cui si richiede la smarchiatura e dichiarazione di non aver usufruito di contributi pubblici per il prodotto di cui si richiede la smarchiatura.
- 2) Il consorzio dopo aver esaminato la richiesta, entro e non oltre dieci giorni dalla sua ricezione, verificata la sua validità ed accertato che la smarchiatura del prodotto certificato non determinerà distorsione del mercato e della concorrenza, provvederà a comunicare, prima all'Organismo di Controllo e dopo due giorni al richiedente, l'autorizzazione alla smarchiatura tramite fax e/o e-mail, ove sarà indicato il quantitativo esatto di prodotto che dovrà essere sottoposto a smarchiatura, espresso in kilogrammi
- 3) Costituisce valida motivazione, per cui si richiede la smarchiatura, la perdita, per naturale decadimento del prodotto, di uno o più parametri chimici e/o organolettici, che rende l'olio certificato non più conforme ai requisiti chimici indicati nel disciplinare di produzione
- 4) I detentori di prodotto certificato BRISIGHELLA D.O.P. che hanno ottenuto dal Consorzio di Tutela l'autorizzazione alla smarchiatura devono, preliminarmente, dotarsi di apposito registro, che sarà rilasciato dal Consorzio di Tutela dell'olio extra vergine di oliva D.O.P. Brisighella, ove saranno annotati a cura del richiedente: la quantità di prodotto smarchiato espresso in kilogrammi, il contenitore di provenienza, la destinazione, l'annata di produzione ed il n° di lotto di confezionamento. L'annotazione sul registro andrà sottoscritta dal responsabile della tenuta del registro. L'annotazione sul registro dovrà essere effettuata entro due giorni dall'operazione.
- 5) Successivamente, entro due giorni dall'annotazione, il registro sarà inviato in copia a mezzo fax o in formato elettronico (.pdf) al Consorzio di Tutela che, a sua volta, provvederà, entro due giorni, a ritrasmetterlo all'Organismo di Controllo.
- 6) Il Consorzio provvederà ad annotare su apposito registro a disposizione degli uffici competenti sia la richiesta di smarchiatura pervenuta che la autorizzazioni alla smarchiatura rilasciate.
- 7) Il prodotto smarchiato non potrà utilizzare la denominazione DOP BRISIGHELLA ed il simbolo comunitario ad esso associato.