

Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

REGOLAMENTO DI SMARCHIATURA DELL'OLIO TOSCANO IGP

(DECRETO 21 luglio 2011 "modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come DOP o IGP (11A10289)"

In applicazione dell'art. 4 del Decreto 21 luglio 2011, il Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Considerato che

- le procedure di certificazione dell'olio extravergine Toscano IGP prevedono la certificazione di volumi di prodotto conservato in contenitori identificati, allo stato sfuso.
- Successivamente all'ottenimento della certificazione l'operatore può richiedere il rilascio dei contrassegni per procedere al confezionamento in recipienti riportanti la denominazione e tutti gli elementi che la distinguono ed identificano.
- Conseguentemente, l'olio extravergine di oliva Toscano IGP certificato, può essere detenuto sia allo stato sfuso, sia confezionato
- Ai sensi dell'art 2 comma 1 del richiamato Decreto, per smarchiatura dei prodotti si intende la rimozione, dai prodotti già certificati, degli elementi che li distinguono ed identificano
- Ai sensi dell'art 2 comma 2., dello stesso decreto ci si riferisce a prodotti “.. detenuti per la commercializzazione o l'immissione al consumo tal quali, senza dover essere sottoposti ad ulteriori fasi di lavorazione e/o certificazione.”

Adotta il presente regolamento

Art. 1 – Il presente Regolamento si riferisce all'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP confezionato in contenitori riportanti l'indicazione della denominazione e gli elementi che la contraddistinguono ed identificano.

Art. 2 – Per procedere alla smarchiatura l'operatore dovrà comunicarlo, tramite PEC, con almeno sette giorni di anticipo, al Consorzio di Tutela, all'Organismo di Controllo e all'ufficio territorialmente competente dell'ICQRF, indicando il motivo della smarchiatura, il numero e le tipologie delle confezioni da svuotare e il volume complessivo.

Art. 3 – Entro tre giorni lavorativi dalla conclusione delle operazioni di smarchiatura l'operatore comunicherà, tramite PEC, al Consorzio di Tutela, l'elenco dei codici alfanumerici dei contrassegni riferiti alle confezioni eliminate.

Art. 4 – La smarchiatura è un'operazione irreversibile: l'olio, una volta smarchiato, non potrà più essere certificato come Toscano I.G.P.

Art. 5 – Qualora siano previsti aiuti accoppiati alla quantità di olio certificato Toscano IGP, nella comunicazione di smarchiatura, l'operatore dichiarerà che tali aiuti non sono stati percepiti per l'olio oggetto della richiesta stessa.

Art. 6 – Quando siano state rilasciate certificazioni per partite di Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP accompagnate da una delle menzioni geografiche aggiuntive previste dal disciplinare, considerando che i parametri e le regole previste per le menzioni sono più restrittivi rispetto a quelli del Toscano senza menzioni, l'olio può essere confezionato sia indicando la menzione aggiuntiva, sia senza la stessa giacché il fatto non costituisce smarchiatura.

Art. 7 – E' vietato utilizzare sul prodotto smarchiato la denominazione protetta, le diciture ed i simboli comunitari ad essa associati.