

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 147/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE INNEJ NIŻ NIEZNACZNA ZMIANY SPECYFIKACJI NAZWY ZAREJESTROWANEJ W REJESTRZE CHRONIONYCH NAZW POCHODZENIA I CHRONIONYCH OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY ZGODNIE Z ART. 53 UST. 2 AKAPIT PIERWSZY
ROZPORZĄDZENIA (UE) NR 1151/2012**

„MONTES DE TOLEDO”

Nr UE: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes

FUNDACIÓN C.R.D.O. MONTES DE TOLEDO

Alferez Provisional, 3

45001 Toledo

ESPAÑA

Tel. +34 925257402

Faks +34 925257402

E-mail: domt@domontesdetoledo.com

Internet: www.domontesdetoledo.com

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

— Nazwa produktu

— Opis produktu

— Obszar geograficzny

— Dowód pochodzenia

— Metoda produkcji

— Związek z obszarem geograficznym

— Etykietowanie

— Inne (wymogi krajowe, organ kontroli)

4. Rodzaj zmian

— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

— Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Opis produktu

Oliwki:

Skreśla się zdanie:

„Wskaźnik dojrzałości (wyłącznie oliwki przed zebraniem, na drzewie): między 3 a 5 (opracowany przez Estación de Olivicultura y Elaiotecnía, gospodarstwo »Venta del Llano«, Mengíbar, Jaén)”.

Dodaje się następujące zdanie:

„W celu otrzymania oliwy objętej chronioną nazwą pochodzenia Montes de Toledo używa się wyłącznie oliwek odmiany Cornicabra, które są świeże, zdrowe i osiągnęły optymalny stopień dojrzałości.”.

Celem tej zmiany jest dostosowanie wymogów do zmian technik produkcji umożliwiających wytwarzanie oliw wysokiej jakości przy wykorzystaniu oliwek o różnym stopniu dojrzałości, podkreślając jednocześnie główną cechę wyróżniającą tej nazwy pochodzenia tzn. fakt iż jest to oliwa produkowana wyłącznie z oliwek odmiany Cornicabra.

Oliwa:

Skreśla się następujące zdanie:

„Oliwa o nazwie pochodzenia »Montes de Toledo« charakteryzuje się wysoką zawartością kwasu oleinowego i niską zawartością kwasu linolowego, a także posiada wysoką całkowitą zawartość polifenoli, co nadaje jej wyjątkową stabilność, dzięki czemu jest bardzo ceniona i wyróżnia się spośród innych oliw znajdujących się w obrocie.”.

Zdanie to zostaje skreślone ponieważ opisywane właściwości są już wspomniane w sekcji dotyczącej specyfiki produktu i nie stanowią warunku ograniczającego, lecz mają wyłącznie ogólny charakter opisowy; natomiast chociaż wpływ odmiany i obszaru geograficznego rzeczywiście odzwierciedlone są w opisanym składzie, zawartość substancji, o których mowa może różnić się w zależności od warunków rolno-klimatycznych w poszczególnych latach uprawy bez utraty autentycznego charakteru oliwy.

Kwasowość:

Maksymalna kwasowość zostaje zmieniona z 0,7° na 0,5°.

Usprawnienia metod i procesów produkcji, które miały miejsce od czasu przedstawienia pierwotnej specyfikacji produktu (w 1998 r.) pozwalają na obniżenie tego limitu, aby zagwarantować konsumentom chroniony produkt wyższej jakości.

Absorpcja promieniowania ultrafioletowego K 270:

Maksymalna wartość 0,15 zostaje zmieniona na 0,20.

Zmiana ta zostaje wprowadzona ponieważ stwierdzono, że w oliwach wyprodukowanych z zielonych oliwek odmiany Cornicabra ten parametr może łatwo przekroczyć wartość 0,15, w wyniku czego oliwy spełniające wymogi kategorii z oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (*virgen extra*), posiadające wyjątkowe cechy organoleptyczne i wyrazisty smak nie byłyby objęte chronioną nazwą pochodzenia.

Zgodnie z artykułem *Influencia del índice de madurez de las aceitunas en la calidad de los aceites „cornicabra” de las campañas 1995/96 y 1996/97* (F. Aranda Palomo, M.D. Salvador Moya, G. Fregapane Quadri), współczynnik absorpcji K 270, który może być stosowany do mierzenia związków karbonylowych (aldehidów i ketonów) obecnych w oliwach, znacznie się zmniejsza wraz ze wzrostem dojrzałości owocu, co kontrastuje z trzema wynikami otrzymanymi przez Gracia et al. w 1996 r. w odniesieniu do oliw produkowanych z odmian Arbequina, Blanqueta, Lechín, Villalonga i Verdial.

W szczególności oliwy Cornicabra wytłaczane z oliwek o wskaźniku dojrzałości niższym lub równym 3,5 mogą być wyłączone z kategorii oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (*virgen extra*) ze względu na przekroczenie wartości określonej w rozporządzeniu; ponieważ do poziomu dojrzałości bliskiego 4, wartości te nie spadają poniżej 0,15.

Ocena organoleptyczna:

Zdanie:

„Z organoleptycznego punktu widzenia oliwy wyprodukowane z tej odmiany oliwek przy nabraniu w ust. dają niezwykle wrażenie gęstości, mają wyrazisty smak oliwek i są bardzo aromatyczne, a jednocześnie charakteryzują się średnio intensywną goryczą i ostrością, pod warunkiem że osiągnięty został wystarczający stopień dojrzałości. (Dr Francis Gutiérrez, Dyrektor Panel Análítico de Catadores del Instituto de la Grasa, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Sevilla).”

otrzymuje brzmienie:

„Oliwy oznaczone nazwą pochodzenia Montes de Toledo mają smak średniointensywny do intensywnego, charakteryzujący się średnimi wartościami goryczy i ostrości.”.

Powodem tej zmiany jest to, że poprzednie brzmienie nie uwzględniało progów określonych dla stosowania terminu „intensywny” określonego w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 640/2008^(?). Przy przygotowywaniu poprzedniej wersji specyfikacji produktu wartości te były uznawane za „średnie”, gdyż nie było progów określających różnicę między wartościami średnimi a intensywnymi. Progi te zostały określone we wspomnianym powyżej opublikowanym rozporządzeniu i zorientowano się, że wiele oliw Cornicabra ma wartości goryczy i ostrości przekraczające 6, w wyniku czego wartości te opisywane są jako „intensywne”. Nie odpowiada to wymogom specyfikacji w jej obecnym brzmieniu. Konieczne jest zatem dostosowanie tych wymogów do charakterystycznego profilu oliw Montes de Toledo, których gorycz i ostrość wahają się między średnimi a intensywnymi, w zależności od czasu zbioru, warunków klimatycznych w roku uprawy i geograficznej lokalizacji na danym obszarze produkcji.

Dowód pochodzenia

Zdanie:

„Po pierwsze oliwki muszą pochodzić z gajów oliwnych usytuowanych na obszarze produkcji i posiadających certyfikaty oraz w odniesieniu do których stwierdzono, że uprawiana jest w nich wyłącznie dozwolona odmiana.”

otrzymuje brzmienie:

„Po pierwsze oliwki muszą pochodzić wyłącznie z gajów oliwnych usytuowanych na obszarze produkcji.”

Zmiana ta została wprowadzona ponieważ cechy morfologiczne odmiany Cornicabra są wystarczająco charakterystyczne, aby umożliwić weryfikację odmiany oliwek przy ich dostawie do tłoczni.

Zdanie:

„Producenci oliwek muszą podpisać kontrakt z fundacją *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo*, zobowiązując się w ten sposób do przestrzegania warunków produkcji określonych w niniejszej specyfikacji.”

otrzymuje brzmienie:

„Wytwórcy produktu muszą podpisać kontrakt z fundacją *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo*, zobowiązując się do zagwarantowania, że dostawcy oliwek wykorzystywanych do produkcji przestrzegają warunków produkcji określonych w niniejszej specyfikacji.”

Celem tej zmiany jest usprawnienie procesu certyfikacji produktu zgodnie z normą UNE-EN-ISO-IEC 17065 poprzez podkreślenie konieczności podpisania umowy z każdym z tysięcy producentów oliwek na tym obszarze. Producenci będą kontrolować swoich dostawców w ramach systemu identyfikowalności produktu, a organ kontroli będzie przeprowadzał odpowiednie kontrole zgodności podczas przeprowadzania regularnych weryfikacji.

Dodaje się tekst w brzmieniu:

„Rozlewanie oliwy odbywa się na określonym obszarze geograficznym.

Dzięki temu możliwe jest zachowanie cech jakościowych produktu oraz sprawowanie przez organy kontrolne ścisłej kontroli nad produkcją. Umożliwia to również zagwarantowanie, że końcowy etap produkcji należy do producentów, którzy najlepiej znają reakcję produkowanych przez siebie odmian oliwy na proces rozlewania. Znają oni również wymogi co do czasu i sposobu dekantacji, stosowania filtrów, ziemi okrzemkowej i celulozy, a także dotyczące temperatury rozlewania oraz reakcji oliwy na niskie temperatury i na okres przechowywania. Pozwala to zagwarantować jakość i identyfikowalność oliwy.”

Metoda produkcji

Skreśla się sekcję dotyczącą gleb, na których rosną gaje oliwne, ponieważ ma ona charakter wyłącznie opisowy w odniesieniu do najbardziej typowych gleb tego obszaru i nie określa żadnych warunków ograniczających, które mają wpływ na jakość i właściwości produktu.

Zdanie:

„Oliwki zbierane są z drzew przy zastosowaniu tradycyjnych metod, za pomocą strącania żerdzią, zbioru ręcznego lub wibracji i metoda zbioru musi być różna w poszczególnych latach, aby ograniczyć uszkodzenia drzewka oliwnego.”

^(?) Dz.U. L 178 z 5.7.2008, s. 11.

otrzymuje brzmienie:

„Oliwki zbierane są z drzew przy zastosowaniu tradycyjnych metod, za pomocą strącania żerdzią, zbioru ręcznego lub wibracji i metoda zbioru może być różna w poszczególnych latach, aby ograniczyć uszkodzenia drzewka oliwnego.”.

Powodem tej zmiany jest odzwierciedlenie zmian metod zbioru, które miały miejsce od czasu przygotowania wniosku, co oznacza brak konieczności zmiany metody w poszczególnych latach.

Zdanie:

„Naczepa lub kontener muszą być czyszczone przy wykorzystaniu strumienia wody pod ciśnieniem przed każdym załadunkiem.”

otrzymuje brzmienie:

„Naczepę lub kontener należy utrzymywać w odpowiednich warunkach czystości.”.

Celem tej zmiany jest zagwarantowanie czystości niezależnie od zastosowanej metody czyszczenia.

Zdanie:

„Miejsca dostaw muszą być nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za właściwe zapisywanie i klasyfikowanie.

Muszą one posiadać systemy gwarantujące osobne rozładowywanie oliwek zebranych z drzew i oliwek zebranych pod drzewami, aby uniknąć ich wymieszania i zagwarantować osobne przetwarzanie oliwek różnej jakości.”

otrzymuje brzmienie:

„Miejsca dostaw muszą być nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za właściwe zapisywanie i klasyfikowanie różnych odmian i jakości.

Muszą one posiadać systemy gwarantujące osobne rozładowywanie oliwek zebranych z drzew i oliwek zebranych pod drzewami oraz odmian innych niż jedyna dozwolona, aby uniknąć ich wymieszania i zagwarantować osobne przetwarzanie oliwek różnej jakości.”.

Celem tej zmiany jest zagwarantowanie osobnego przetwarzania jednej dozwolonej odmiany.

Zdanie:

„Koryta i zasobniki muszą być myte przy wykorzystaniu strumienia wody pod ciśnieniem przed każdym wyładunkiem zbiorów z danego dnia oraz kiedy uznaje się to za konieczne.”

otrzymuje brzmienie:

„Tłocznie muszą posiadać system regularnego czyszczenia koryt i zasobników.”.

Celem tej zmiany jest zagwarantowanie istnienia systemu czyszczenia, niezależnie od zastosowanej metody.

Skreśla się zdanie:

„Woda wykorzystywana do mycia i przetwarzania musi posiadać odpowiednią jakość sanitarną i nie może zawierać chloru, ani jego pochodnych.”.

Ze względu na to, że wymóg ten jest już zawarty w obowiązującym prawodawstwie.

Skreśla się zdanie:

„Talk może być stosowany wyłącznie jako substancja pomocnicza w przetwórstwie, przy czym jego ilości muszą mieścić się w przedziale 0,5 %–2,0 %.”.

Ze względu na to, że talk jest jedyną substancją pomocniczą w przetwórstwie obecnie dozwoloną w prawodawstwie do celów tłoczenia oliwy z oliwek.

Zdania:

„Tłocznie muszą klasyfikować produkowane oliwy na podstawie właściwości fizyko-chemicznych i organoleptycznych chronionej nazwy pochodzenia Montes de Toledo, opisanych powyżej. Muszą dysponować usługami techników lub laboratoriów akredytowanych do tego celu lub te usługi zakupić.”

otrzymują brzmienie:

„Tłocznie muszą klasyfikować produkowane oliwy na podstawie właściwości fizyko-chemicznych i organoleptycznych chronionej nazwy pochodzenia Montes de Toledo, opisanych powyżej. Muszą dysponować usługami techników lub laboratoriów wykwalifikowanych do tego celu lub te usługi zakupić.”.

Zmiana ta wynika z faktu, że nie uznaje się za konieczne by technicy lub laboratoria, z których usług korzysta się do celów kontroli wewnętrznej byli akredytowani.

Zdania:

„Wszystkie zbiorniki muszą posiadać pokrywę, mieć kształt stożkowy lub płaskie dna nachylone w taki sposób, by można je było opróżniać i regularnie czyścić. Zbiorniki o płaskim dnie nie mogą być ustawione w pozycji horyzontalnej.”

otrzymują brzmienie:

„Wszystkie zbiorniki muszą posiadać pokrywę i umożliwiać swoim kształtem ich opróżnianie i regularne czyszczenie.”.

Celem tej zmiany jest zagwarantowanie możliwości opróżniania i czyszczenia zbiorników niezależnie od zastosowanej metody.

Etykietowanie

Zdania:

„Na każdej etykiecie musi figurować logo nazwy oraz wyrażenie: *Denominación de Origen Montes de Toledo* (oznaczenie pochodzenia Montes de Toledo).

Pojemniki, w których objęta ochroną oliwa będzie wprowadzana do obrotu dla celów konsumpcyjnych, w celu uniemożliwienia ich ponownego użycia będą zaopatrzone w banderolę gwarancji, etykiety handlowe oraz numerowane etykiety dodatkowe dostarczane przez organ kontrolny.”

otrzymują brzmienie:

„Na każdej etykiecie musi figurować logo nazwy pochodzenia oraz wyrażenie: *Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo* lub *DOP Montes de Toledo* (oznaczenie pochodzenia Montes de Toledo).

Pojemniki, w których objęta ochroną oliwa będzie wprowadzana do obrotu dla celów konsumpcyjnych, w celu uniemożliwienia ich ponownego użycia będą zaopatrzone w banderolę gwarancji, etykiety handlowe oraz numerowane etykiety dodatkowe zawierające logotyp nazwy pochodzenia dostarczane przez organ kontrolny.”.

Wymogi krajowe

W celu dostosowania do obowiązujących przepisów sekcja ta otrzymuje następujące brzmienie:

- „— Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych,
- Orden de 9 de mayo de 1998 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nr 23, 22.5.1998),
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas”.

Inne (organ kontroli)

Sekcja ta otrzymuje poniższe brzmienie, a wykaz dokumentów statutowych organu kontroli zostaje z niej usunięty, gdyż nie odnosi się on do specyfikacji.

„Certyfikacja produktu dokonywana jest przez *Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo*, organizację niekomercyjną, której aktywa są stale wykorzystywane do realizacji jej celów i która jest akredytowana przez *Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)* zgodnie z normą UNE-EN/ISO-IEC 17065.

Aktualne informacje dotyczące organów kontroli mających uprawnienia do weryfikacji zgodności z niniejszą specyfikacją można znaleźć na następującej stronie internetowej:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm

Obecny organ kontroli to:

Imię i nazwisko: Fundación »Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo«

Adres: C/Alferez Provisional, 3
45001 Toledo
ESPAÑA

Tel. +34 925257402

Faks +34 925257402

Email: domt@domontesdetoledo.com

Powyższy organ kontroli jest zatwierdzony przez *Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha* i akredytowany przez ENAC w odniesieniu do wymogów określonych w normie UNE-EN 17065 (Ogólne wymogi dotyczące organów zatwierdzających produkty).

Organ kontroli musi podejmować kroki niezbędne do oceny zgodności ze specyfikacją produktu, zgodnie z wymogami systemu certyfikacji dla danego produktu.

Musi być on zgodny z obowiązującymi normami i spełniać wszelkie inne wymogi np. w odniesieniu do pobierania próbek, badania i kontroli, stanowiące podstawę systemu certyfikacji wykorzystanego w jego podręczniku jakości.

Do jego szczególnych funkcji należą:

- badanie próbek,
- ocena zgodności właściwości produktu z wymaganiami określonymi w jego specyfikacji,
- audyt dokumentów rejestrujących produkcję chronionych oliw.”

JEDNOLITY DOKUMENT

„**MONTES DE TOLEDO**”

Nr UE: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Montes de Toledo”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.5 Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia na zimno, otrzymywana z owocu oliwki europejskiej (*Olea Europea L.*), odmiana CORNICABRA, przy zastosowaniu procedur mechanicznych lub innych środków fizycznych niepowodujących zmian oliwy, umożliwiających zachowanie smaku, aromatu i właściwości owocu, z którego jest wytwarzana.

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne.

- kwasowość: maksymalnie 0,5 °,
- liczba nadtlenkowa: maksymalnie 15 meq O₂/kg,
- absorpcja promieniowania ultrafioletowego K 270: maksymalnie 0,20,
- wilgotność: maksymalnie 0,1 %,
- zanieczyszczenia: maksymalnie 0,1 %,
- barwa zależy od pory zbioru oraz położenia geograficznego w ramach obszaru: od złocisto-żółtej do intensywnie zielonej,
- z organoleptycznego punktu widzenia oliwy oznaczone nazwą pochodzenia Montes de Toledo mają smak średniointensywny do intensywnego, charakteryzujący się średnimi wartościami goryczy i ostrości.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa oliwek oraz produkcja oliwy muszą odbywać się na obszarze opisanym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

- Oliwa jest przechowywana w tłoczniach oraz w rozlewniach posiadających certyfikaty fundacji oraz wyposażonych w odpowiednie instalacje zapewniające optymalne warunki przechowywania.
- Rozlewnia powinna dysponować systemami pozwalającymi na rozlewanie oliw oznaczonych nazwą pochodzenia niezależnie od innych oliw lub olejów rozlewanych w tym samym zakładzie. Jednocześnie będzie posiadać homologowane systemy pomiaru i badania oliwy.
- Oliwa musi być rozlewana do pojemników ze szkła, metalu powlekanego, PET lub ceramiki pokrytej szkłem.
- W celu zachowania charakterystycznych właściwości produktu na wszystkich etapach proces rozlewania przeprowadza się na zatwierdzonym obszarze geograficznym. W ten sposób organy kontroli mogą zachować całkowitą kontrolę nad produkcją, a wykonanie końcowych czynności związanych z uzyskaniem produktu jest realizowane przez producentów z tego obszaru. To oni bowiem najlepiej znają specyficzną reakcję tej oliwy na czynności związane z rozlewaniem, w tym czas i sposób dekantacji, stosowanie filtrów, ziemi krzemkowej, celulozy, temperaturę butelkowania, reakcję na zimno i przechowywanie. Wszystko to służy zachowaniu charakterystycznych cech produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się chronione oznaczenie geograficzne*

Na każdej etykiecie będzie figurować logo nazwy oraz wyrażenie: „Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo” lub „DOP Montes de Toledo” (Oznaczenie pochodzenia Montes de Toledo).

Pojemniki, w których objęta ochroną oliwa będzie wprowadzana do obrotu dla celów konsumpcyjnych, w celu uniemożliwienia ich ponownego użycia będą zaopatrzone w banderolę gwarancji, etykiety handlowe oraz numerowane etykiety dodatkowe zawierające logotyp nazwy pochodzenia dostarczane przez organ kontrolny.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar się znajduje się w granicach Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-La Mancha, obejmując południowo-wschodnie okręgi prowincji Toledo oraz północno-wschodnie okręgi prowincji Ciudad Real, zaś osią centralną obszaru jest pasmo Gór Toledańskich (Montes de Toledo). Obszar produkcyjny tworzy 128 gmin należących do prowincji Toledo i Ciudad Real. 106 z nich należy do prowincji Toledo, a 22 do prowincji Ciudad Real.

Gminy prowincji Toledo:

Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroja, Aldeanueva de San Bartolome, Almonacid de Toledo, Añover de Tajo, Arges, Bargas, Belvis de la Jara, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Calera y Chozas, Campillo de la Jara, Cañumas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Cobeja, Chueca, Cobisa, Consuegra, Cuerva, Dosbarrios, Espinoso del Rey, Esquivias, Estrella (La), Gálvez, Guadamur, Guardia (La), Herencias (Las), Hontanar, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Mata (La), Mazarambroz, Menasalbas, Mesegar, Mocejón, Mohedas de la Jara, Montearagón, Mora, Nambroca, Nava de Ricomalillo (La), Navahermosa, Navalmorales (Los), Navalucillos (Los), Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Puebla de Montalbán (La), Pueblanueva (La), Pulgar, Recas, Retamoso, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Pusa, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Pusa, Seseña, Sevilleja de la Jara, Sonseca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Totanes, Turleque, Ugena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villaluenga de la Sagra, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarejo de Montalbán, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yebes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos oraz Yuncos.

Gminy prowincji Ciudad Real:

Alcoba, Anchuras, Arroba de los Montes, Cortijos (Los), El Robledo, Fernancaballero, Fontanarejo, Fuente el Fresno, Herencia, Horcajo de los Montes, Labores (Las), Luciana, Malagón, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Porzuna, Puebla de Don Rodrigo, Puertolápice, Retuerta del Bullaque oraz Villarrubia de los Ojos.

5. Związek z obszarem geograficznym

Warunki klimatyczno-glebowe obszaru oraz praca wielu pokoleń hodowców oliwek pozwoliły na dokonanie naturalnej selekcji odmiany Cornicabra, która jest najlepiej dostosowaną do obszaru geograficznego oraz jedyną wykorzystywaną odmianą do produkcji oliwy „Montes de Toledo”. Jeśli chodzi o związek z właściwościami geologicznymi i glebowymi, zasługuje na uwagę fakt, w jaki sposób tworzenie się gleb o ogólnie niskiej żyzności kolejny raz wywarło wpływ na roślinę będącą przedmiotem uprawy, podlegającą nieprzerwanym stresom, co ze swej strony posłużyło jako środek do selekcji naturalnej, powodując zróżnicowanie się produktu. Właściwości odmiany Cornicabra wraz z warunkami klimatyczno-glebowymi obszaru nadają oliwie szczególne właściwości fizyko-chemiczne i organoleptyczne, charakteryzujące się wysoką zawartością kwasu oleinowego i niską zawartością kwasu linolowego. Oliwy wyprodukowane z tej odmiany oliwek przy nabraniu w ust. dają niezwykle wrażenie gęstości, mają wyrazisty smak oliwek i są bardzo aromatyczne, a jednocześnie charakteryzują się średnio intensywną goryczą i ostrością.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(artykuł 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia ⁽³⁾)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131204_PLIEGO_DOP_ACEITE_MONTES_TOLEDO.pdf

⁽³⁾ Zob. przypis 1.