

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2009/C 236/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi ad una registrazione facendo valere l'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

## DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****Domanda di modifica conformemente all'articolo 9****«MONTES DE TOLEDO»****N. CE: ES-PDO-0105-0083-19.09.2007****IGP ( ) DOP ( X )****1. Sezione del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altri

**2. Tipo di modifica:**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare di DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

### 3. **Modifiche:**

#### 3.1. *Descrizione del prodotto:*

Modificare l'indice di perossido da 12 Meq O<sub>2</sub>/kg a 15 Meq O<sub>2</sub>/kg.

La modifica relativa all'indice di perossido è motivata dal fatto che non si è tenuto conto dell'influenza delle condizioni climatiche di ogni campagna su tale parametro ai fini della fissazione del suo limite superiore. Benché la varietà Cornicabra presenti in genere un indice di perossido inferiore a 12 Meq O<sub>2</sub>/kg, tale valore risulta naturalmente maggiore se l'oliva è stata sottoposta a basse temperature quando si trovava ancora sull'albero.

Sostituire la dicitura «punteggio organolettico minimo: 6,5» dal momento che figura già la dicitura «valutazione organolettica: vergine extra».

Quanto alla valutazione organolettica minima, si tratta semplicemente di adeguare la condizione summenzionata alle disposizioni del regolamento (CE) n. 796/2002 della Commissione, del 6 maggio 2002 (allegato II).

#### 3.2. *Zona geografica:*

Aggiungere alla zona attuale 25 comuni limitrofi.

La domanda mirante a includere i 25 territori comunali, limitrofi alla zona attuale, si basa sul fatto che essi costituiscono un insieme omogeneo in termini di varietà utilizzate, tecniche di coltivazione e di produzione d'olio, come pure dal punto di vista climatologico, geologico, pedologico, ecc. Di conseguenza, l'olio prodotto in questo territorio presenta le stesse caratteristiche di quello protetto dalla DOP «Montes de Toledo».

I 25 comuni situati sul territorio della provincia di Toledo sono: Alameda de la Sagra, Añover de Tajo, Borox, Cabañas de la Sagra, Carmena, Carranque, Cedillo del Condado, Cobeja, Esquivias, Illescas, Lominchar, Magán, Numancia de la Sagra, Palomeque, Pantoja, Recas, Seseña, Ugena, Villaluenga de la Sagra, Villaseca de la Sagra, El Viso de San Juan, Yeles, Yuncler, Yuncillos e Yuncos.

DOCUMENTO UNICO

## REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«MONTES DE TOLEDO»

N. CE: ES-PDO-0105-0083-19.09.2007

IGP ( ) DOP ( X )

### 1. **Denominazione:**

«Montes de Toledo»

### 2. **Stato membro o paese terzo:**

Spagna

### 3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

#### 3.1. *Tipo di prodotto (in base alla classificazione dell'allegato II):*

Classe 1.5. Oli e grassi.

#### 3.2. *Descrizione del prodotto al quale si applica la denominazione di cui al punto 1:*

Olio di oliva extra vergine ottenuto dal frutto dell'olivo (*Olea Europea L.*) della varietà CORNICABRA, mediante procedimenti meccanici od altri mezzi fisici a condizione che non producano alterazioni dell'olio, in modo da mantenere il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui proviene.

Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche.

— l'olio a denominazione di origine «Montes de Toledo» è caratterizzato da un elevato contenuto di acido oleico e da un basso tenore di acido linoleico; esso possiede un alto contenuto di polifenoli totali che gli conferisce una notevole stabilità, qualità per la quale è apprezzato e si distingue in commercio,

— acidità: massimo 0,7 °,

— indice di perossido: massimo 15 meq O<sub>2</sub>/kg,

- assorbimento alla radiazione ultravioletta (K 270): massimo 0,15,
  - umidità: massimo 0,1 %,
  - impurezze: massimo 0,1 %,
  - il colore varia dal giallo dorato al verde intenso in funzione dell'epoca di raccolta e della situazione geografica interna alla zona,
  - dal punto di vista organolettico, gli oli a denominazione di origine «Montes de Toledo» possiedono un gusto fruttato medio-intenso con valori medi di amaro e piccante.
- 3.3. *Materie prime (soltanto per i prodotti trasformati):*
- 
- 3.4. *Alimenti per animali (soltanto per prodotti di origine animale):*
- 
- 3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*
- 
- 3.6. *Norme particolari in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento ecc.:*
- L'olio viene immagazzinato in frantoi e impianti di condizionamento certificati dall'organo di controllo, provvisti di apparecchiature adeguate per assicurarne la conservazione ottimale,
  - il responsabile del confezionamento deve disporre di sistemi tali da permettere il confezionamento degli oli a denominazione d'origine indipendentemente da altri oli che potrebbe confezionare. Deve pertanto disporre di sistemi omologati di misurazione dell'olio,
  - il confezionamento deve avvenire in recipienti di vetro, in recipienti metallici rivestiti, in imballaggi in plastica (PET) o in ceramica vetrificata.
- 3.7. *Norme particolari relative all'etichettatura:*

Su tutte le etichette deve figurare il logo della denominazione e la dicitura: «Denominazione di origine Montes de Toledo».

Le confezioni destinate alle spedizioni per il consumo di olio d'oliva protetto sono munite di un sigillo di garanzia, delle etichette e controetichette numerate, fornite dall'organismo di controllo, in modo che non possano essere riutilizzate.

#### 4. **Definizione concisa della zona geografica:**

Essa è situata all'interno della comunità autonoma di Castilla-La Mancha e comprende le zone sud-occidentali della provincia di Toledo e quelle nord-occidentali della provincia di Ciudad Real, il cui asse centrale è costituito dalla formazione montuosa dei «Montes de Toledo».

La zona geografica di produzione è costituita da 128 territori comunali appartenenti alle province di Toledo e Ciudad Real; di questi, 106 fanno capo a Toledo e 22 a Ciudad Real.

Comuni della provincia di Toledo:

Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroya, 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, Olias del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Puebla de Montalban (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 Yepes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos and Yuncos.

Comuni della provincia di 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 e Villarrubia de los Ojos.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di produzione delle olive destinate alla lavorazione di oli protetti è caratterizzata dalla sua ubicazione nella cordigliera dei Montes de Toledo.

Questi ultimi costituiscono una dorsale montuosa di esigua altezza, con ampie zone interne pianeggianti.

Le temperature sono tipiche di un clima continentale abbastanza pronunciato.

La media annuale delle precipitazioni è compresa tra 400 e 600 mm; l'inverno è la stagione più umida.

### 5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche dell'olio monovarietale Cornicabra «Montes de Toledo» sono le seguenti:

- elevato contenuto di acido oleico e basso tenore di acido linoleico;
- alto contenuto di polifenoli totali, che gli conferisce una notevole stabilità;
- dal punto di vista organolettico, gli oli di questa varietà lasciano una sensazione di marcata densità in bocca grazie al carattere fruttato e aromatico e presentano valori medi di amaro e piccante.

### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Le condizioni pedoclimatiche della zona, abbinate al lavoro di varie generazioni di olivicoltori, sono all'origine della selezione naturale della varietà Cornicabra, quella meglio adattata alla zona e l'unica impiegata nella produzione dell'olio «Montes de Toledo».

Per quanto riguarda il legame tra caratteristiche geologiche e caratteristiche pedologiche, occorre sottolineare che la formazione di suoli in generale poco fertili ha lasciato il segno in un tipo di coltura sottoposta a stress permanente. Questi aspetti costituiscono, a loro volta, un mezzo di selezione naturale, determinando la differenziazione del prodotto.

La varietà Cornicabra, combinata alle condizioni pedoclimatiche della zona geografica, conferisce all'olio le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche particolari di cui al punto 4.2.

## Riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione:

Risoluzione del 15 giugno 2007 della Consejería de Agricultura, recante una decisione favorevole per quanto riguarda la domanda di modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Montes de Toledo».

D.O.C.M. n. 142 del 6 luglio 2007

Il disciplinare è stato pubblicato in allegato alla suddetta risoluzione.

Il contenuto può essere consultato al seguente indirizzo:

<http://docm.jccm.es/portaldocm/verDiarioAntiguo.do?ruta=2007/07/06>

Resolución de 15 de junio de 2007, Consejería de Agricultura por la que se adopta decisión favorable sobre solicitud de modificación de pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo. d.o.c.m. nº 142 de 6 de julio de 2007. pág. 18173