

## ДРУГИ АКТОВЕ

## КОМИСИЯ

**Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2009/С 236/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**Заявка за изменение в съответствие с член 9**

**„MONTES DE TOLEDO“**

**ЕО №: ES-PDO-0105-0083-19.09.2007**

**ЗГУ ( ) ЗНП ( X )**

**1. Рубрики от спецификацията на продукта, които подлежат на промяна:**

- Наименование на продукта
- Описание
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Други

**2. Вид(ове) изменение/ия**

- Промяна в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификациите на ЗНП или на регистрирано ЗГУ, за които не са публикувани нито единен документ, нито резюме
- Промяна в спецификацията, която не изисква промяна в публикуван единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временна промяна в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

### 3. Изменение/ия:

#### 3.1. Описание:

Изменение на пероксидното число от 12 mEq O<sub>2</sub>/kg на 15 mEq O<sub>2</sub>/kg.

Изменението на пероксидното число се обосновава с факта, че въздействието на климатичните условия при всяка пазарна година върху този параметър не е било взето предвид при определянето на горната граница на същия. Въпреки че сортът Cornicabra обикновено има пероксидно число, по-ниско от 12 mEq O<sub>2</sub>/kg, тази стойност естествено се увеличава, ако маслините са били изложени на ниски температури, докато са били още на дървото.

Да се замести обозначението „минимален органолептичен показател: 6,5“, тъй като обозначението „органолептична оценка: студено пресован“ фигурира вече в текста.

Що се отнася до минималната органолептична оценка, достатъчно е само да се съгласува посоченото по-горе условие с разпоредбите на Регламент (ЕО) № 796/2002 на Комисията от 6 май 2002 г. (приложение II).

#### 3.2. Географски район:

Да се добавят 25 общини, съседни с настоящия район.

Искането да се включат тези 25 общини, съседни на настоящия район, се основава на факта, че те образуват хомогенно цяло с останалите по отношение на използваните сортове, техниките на отглеждане и производство на маслиновото масло, както и от климатична, геологическа, почвена и т.н. гледна точка. Маслото, произведено от този район, има следователно същите характеристики, както на защитеното от ЗНП „Montes de Toledo“.

Въпросните 25 общини, всичките разположени на територията на провинция Толедо, са следните: 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 и Yuncos.

#### ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

### РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

#### „MONTES DE TOLEDO“

ЕО №: ES-PDO-0105-0083-19.09.2007

ЗГУ ( ) ЗНП ( X )

#### 1. Наименование:

„Montes de Toledo“

#### 2. Държава-членка или трета държава:

Испания

#### 3. Описание на земеделския продукт или храна:

##### 3.1. Вид продукт (вж. приложение II):

Клас 1.5: Растителни масла и животински мазнини

##### 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Необработено маслиново масло extra, получено от плода на маслиновото дърво (*Olea Europea L.*) от сорта CORNICABRA, чрез механична обработка и други физически методи, които не водят до никакво изменение на маслото, като запазват вкуса, аромата и характеристиките на плода, от които то е извлечено.

Физически и органолептични характеристики:

— маслиновото масло със запазено наименование за произход „Montes de Toledo“ се характеризира с повишеното си съдържание на олеинова киселина и ниското си съдържание на линолеинова киселина. То притежава високи нива на пълни полифеноли, които му придават много голяма стабилност — качество, за което това масло се цени и забелязва от търговците,

— максимална киселинност: 0,7°,

— пероксидно число: не повече от 15 mEq O<sub>2</sub> на 1 kg масло,

- ултравиолетово поглъщане (K270): не повече от 0,15,
  - водно съдържание: не повече от 0,1 %,
  - примеси: не повече от 0,1 %,
  - цветът варира от златистожълт до тъмнозелен в зависимост от периода на събиране и географското положение в района,
  - от органолептична гледна точка маслата със запазено наименование за произход „Montes de Toledo“ са със среден до силен плодов аромат, като същевременно имат средни стойности за горчивина и пикантност.
- 3.3. Суровини (само за обработени продукти):
- 
- 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):
- 
- 3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:
- 
- 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:
- Маслото се складира в мелници и предприятия за опаковане, одобрени от контролния орган и разполагащи с инсталации, които гарантират оптимално съхранение,
  - Предприятието, отговарящо за опаковането, трябва да бъде съоръжено със системи, позволяващи маслата със запазено наименование за произход да бъдат опаковани отделно от другите масла, които евентуално трябва да се опаковат там. То трябва също така да разполага със системи, одобрени за измерване на масло,
  - Маслото трябва да бъде опаковано в съдове от стъкло, метал с нанесено покритие, ПЕТ или стъклокерамика.
- 3.7. Специфични правила за етикетирание:
- На всички етикети трябва да фигурира логото на запазеното наименование и текстът: „Denominación de Origen Montes de Toledo“
- Опаковките, в които се продава маслото със запазено наименование, трябва да имат гаранционен печат, етикети или номерирани контраетикети, поставени от инспектиращия орган по начин, който пречи на повторната им употреба. Кратко определение на географския район.

#### 4. Кратко определение на географския район:

Географският район е разположен в автономната област Castilla –La Mancha. Той обхваща югозападните региони на провинция Толедо и северозападната част на провинция Ciudad Real. Централната му ос се състои от планинската верига *Montes De Toledo*.

Географският район на производство се състои от 128 общини, 106 от които са към провинция Толедо, а 22 — към провинция Ciudad Real.

Общини на провинция Толедо:

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, Olías 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.

Общини на провинция 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 и Villarrubia de los Ojos.

## 5. Връзка с географския район:

### 5.1. Специфична характеристика на географския район:

Районът на производство на маслините, предназначени за приготвянето на маслата със запазено наименование, се характеризира със своето местоположение в планинската верига Montes de Toledo.

Montes De Toledo представлява нископланинска верига с обширни вътрешни равнини.

Температурите са типични за подчертано континенталния климат.

Средните годишни валежи са в границите от 400 до 600 mm, като зимата е най-влажният сезон.

### 5.2. Специфична характеристика на продукта:

Характеристиките на едносортовото маслиново масло Cornicabra със запазено наименование „Montes de Toledo“ са следните:

- високо съдържание на олеинова киселина и слабо — на линоленова киселина,
- високи проценти на пълни полифеноли, които му придават добра стабилност,
- от органолептична гледна точка маслата от този сорт оставят усещане за обилна плътност в устата. Те имат плодов аромат, като същевременно имат средни стойности за горчивина и пикантност.

### 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или друга особеност на продукта (за ЗГУ):

Климатичните и почвените условия в географския район, както и трудът на много поколения производители на маслини са в основата на естествения подбор на сорта Cornicabra, който е най-добре приспособен към района и е единственият, използван за производство на маслиновото масло „Montes de Toledo“.

По отношение на връзката между геологичните характеристики и климатичните и почвените условия, трябва да се подчертае, че образуването на общо взето неплодородни почви също е оставило своя отпечатък върху отглежданите култури. Последните са подложени на постоянен стрес. Тези характеристики са интензифицирали естествения подбор, който е основният фактор за отличителните белези на продукта.

Сортът Cornicabra, в съчетание с климатичните и почвените условия на географския район, придава на маслото неговите специфични физикохимически и органолептични характеристики, посочени в точка 4.2.

## Препратка към публикуваната спецификация:

Решение от 15 юни 2007 г. на Consejería de Agricultura, даващо положително становище по заявката за промяна в спецификацията на запазеното наименование за произход „Montes de Toledo“.

D.O.C.M. № 142 от 6 юли 2007 г.

Спецификацията на продукта е публикувана в приложение към посоченото решение.

Нейното съдържание може да се прочете на следния адрес:

<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. № 142 от 6.7.2007 г. стр. 18173.