

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2015/C 147/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 53, APARTADO 2, PÁRRAFO PRIMERO, DEL REGLAMENTO (UE) Nº 1151/2012

«MONTES DE TOLEDO»

Nº UE: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

FUNDACIÓN C.R.D.O. MONTES DE TOLEDO
Alfárez Provisional, 3
45001 Toledo
ESPAÑA

Tel. +34 925257402
Fax +34 925257402

Correo electrónico: domt@domontesdetoledo.com
Internet: www.domontesdetoledo.com

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros (requisitos nacionales, estructura de control)

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012, no se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

Descripción del producto

Aceituna:

Se elimina:

«Índice de Madurez (solo en muestra del árbol): Entre 3 y 5 (Desarrollado por la Estación de Olivicultura y Elaiotecnia, finca "Venta del Llano", Mengibar, Jaén)».

Se añade:

«Solo se utiliza para la obtención de aceites de la D.O.P. Montes de Toledo aceitunas de la variedad Cornicabra frescas, sanas y en óptimo estado de madurez».

El motivo del cambio es adaptar los requisitos a la evolución de las técnicas de producción, que permite elaborar aceites de gran calidad utilizando aceitunas en diferentes estados de maduración, a la vez que recalcar el principal rasgo diferenciador de esta Denominación de Origen: su carácter monovarietal cornicabra.

Aceite:

Se suprime:

«El aceite de la Denominación de Origen "Montes de Toledo" se caracteriza por su alto contenido de ácido oleico y bajo de ácido linoleico, poseyendo un alto contenido en polifenoles totales, lo que le confiere una marcada estabilidad, cualidad por la que es apreciado y distinguido en el comercio».

El motivo de la supresión es que estas características ya se encuentran reflejadas en el apartado correspondiente al carácter específico del producto al no tratarse de una condición restrictiva, sino meramente descriptiva con carácter general; ya que si bien está comprobada la influencia de la variedad y la zona geográfica en la composición mencionada, estos contenidos pueden variar en función de las condiciones agroclimáticas de cada campaña sin que por ello se pierda el carácter genuino de los aceites.

Acidez:

El límite máximo pasa de 0,7 a 0,5°.

La mejora de los medios y procesos de elaboración experimentada desde la redacción inicial del pliego de condiciones (1998) permite reducir este límite con el objeto de asegurar a los consumidores una mayor calidad del producto amparado.

Absorbancia al ultravioleta K 270:

El límite máximo de 0,15 pasa a ser de 0,20.

Esta modificación se debe a que se ha podido comprobar que el valor de este parámetro en aceites procedentes de aceitunas verdes puede en el caso de la variedad cornicabra superar de forma natural el valor de 0,15, con lo que se estarían descalificando aceites que cumplen los requisitos establecidos para la categoría virgen extra y presentan además unas características organolépticas excepcionales con frutados intensos.

Según el artículo «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), el coeficiente de extinción K270, que proporciona una medida de los compuestos carbonílicos (aldehídos y cetonas) presentes en los aceites experimenta una disminución neta a medida que avanza la maduración de los frutos, lo que contrasta con los tres resultados obtenidos por Gracia *et al.*, 1996, para aceites procedentes de las variedades Arbequina, Blanqueta, Lechín, Villalonga y Verdial.

En concreto, se observa que los aceites cornicabra procedentes de aceitunas con un índice de madurez inferior a 3,5 incluso pueden perder la máxima categoría (virgen extra) debido a que este parámetro supera el valor establecido en el Reglamento; no estando los mencionados valores por debajo de 0,15 hasta un estado de madurez cercano al 4.

Valoración organoléptica:

Se sustituye:

«Desde el punto de vista organoléptico los aceites de esta variedad presentan una gran sensación de densidad en boca, siendo frutados y aromáticos, a la vez que presentan valores medios de amargo y picante, con un aroma muy equilibrado siempre que esté en el grado de maduración óptimo (Dra. Francis Gutiérrez. Directora del Panel Analítico de Catadores del Instituto de la Grasa. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Sevilla)».

Por:

«Los aceites de la Denominación de Origen Montes de Toledo presentan valores de medios a intensos para los atributos positivos del frutado, el amargo y el picante».

El motivo del cambio es que en la anterior redacción no se tuvieron en cuenta los límites establecidos para el término intenso en el Reglamento (CE) nº 640/2008 de la Comisión⁽²⁾. En el momento de la redacción del anterior pliego, el término «medio» era estimativo referido a estos valores, ya que no estaban regulados los límites para la intensidad de los atributos que estableciesen la diferencia entre medio e intenso. La publicación del mencionado Reglamento vino a establecer esos límites, habiéndose detectado que gran cantidad de aceites de la variedad cornicabra presentan valores para el atributo del amargo y el picante que superan la intensidad de 6, por lo que pasarían a ser intensos; no adaptándose a los requisitos del pliego de condiciones en su redacción actual. Por lo tanto, se hace necesaria la adaptación de los requisitos al perfil característico de los aceites Montes de Toledo, que presentan amargos y picantes que oscilan del medio al intenso en función de la época de recolección, las condiciones climáticas de la campaña y la situación geográfica dentro de la zona.

Prueba del origen

Se sustituye:

«En primer lugar, las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y certificados, en los que se haya constatado el cultivo de la única variedad autorizada.»

Por:

«En primer lugar, las aceitunas procederán exclusivamente de olivares situados en la zona de producción.»

La razón del cambio es que las características morfológicas de la variedad cornicabra presentan suficientes rasgos diferenciadores como para permitir que la comprobación del requisito referido a la variedad se realice a la llegada a la almazara.

Se sustituye:

«Los productores de aceituna firmarán un contrato con la Fundación “Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo” por el que se comprometen a respetar las condiciones de producción establecidas en el presente pliego.»

Por:

«Los elaboradores del producto deberán firmar un contrato con la Fundación “Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo” mediante el cual se comprometan a asegurarse de que los proveedores de la aceituna empleada para su elaboración respetan las condiciones de producción establecidas en el presente pliego.»

Con este cambio se consigue mayor operatividad en el proceso de certificación del producto de acuerdo con la Norma UNE-EN-ISO-IEC 17065, al no tener que firmarse un contrato con cada uno de los miles de olivareros de la zona. Serán las empresas elaboradoras las que realizarán un control de sus proveedores dentro de su sistema de aseguramiento de la trazabilidad del producto, llevándose a cabo por el organismo de control las correspondientes comprobaciones del cumplimiento durante las evaluaciones periódicas llevadas a cabo.

Se introduce la expresión:

«El envasado de los aceites se realizará dentro de la zona geográfica delimitada.»

Así se podrán mantener las características típicas del producto, tener total vigilancia de la producción por parte de los Organismos de Control, garantizándose igualmente, que la manipulación final del producto está en manos de los productores, ya que son estos, quienes mejor conocen el comportamiento de los aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como el tiempo y el modo de decantación, el manejo de filtros, de tierras diatomeas, de celulosa, de temperaturas de envasado, de comportamiento al frío y al almacenamiento, salvaguardándose finalmente la calidad y, garantizándose a la par, la trazabilidad de los aceites.»

Metodo de obtencion

Se suprime el apartado relativo a los suelos en los que se implanta el olivar por tratarse de una mera descripción de los suelos más característicos de la zona, no pretendiéndose establecer unos requisitos limitantes que no influyen en la calidad y especificidad del producto.

Se sustituye:

«La recolección se realizará directamente del árbol por métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración, debiendo variar estos en sucesivas campañas para limitar el deterioro del olivo.»

⁽²⁾ DO L 178 de 5.7.2008, p. 11.

Por:

«La recolección se realizará directamente del árbol por métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración, pudiendo variar estos en sucesivas campañas para limitar el deterioro del olivo».

El motivo de la modificación es la adaptación a los cambios sufridos por los métodos de recolección desde la redacción de la solicitud de registro, que hacen que no sea indispensable el cambio de método de recolección a cada nueva campaña.

Se sustituye:

«El remolque o contenedor deberá limpiarse con chorro de agua fría a presión antes de cada carga».

Por:

«El remolque o contenedor deberá mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza».

Dado que el objetivo es garantizar dichas condiciones de limpieza, independientemente del método empleado para obtenerla.

Se sustituye:

«Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades.

Los patios deberán disponer de sistemas que garanticen la descarga separada para vuelo y suelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado independiente de cada una de ellas».

Por:

«Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de las distintas variedades y calidades.

Los patios deberán disponer de sistemas que garanticen la descarga separada de aceitunas de vuelo y suelo y de las variedades distintas a la única autorizada, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado independiente de cada una de ellas.»

Esto se debe a la necesidad de asegurar el procesado independiente de la única variedad permitida.

Se sustituye:

«Las tolvas y tolvines deberán lavarse con chorro de agua a presión antes de la descarga de cada jornada y siempre que se considere necesario».

Por:

«Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de tolva y tolvines».

Dado que el objetivo es garantizar que existen dichos sistemas de limpieza, independientemente del método empleado.

Se elimina:

«El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria y estar exenta de cloros y sus derivados.»

Por ser un requisito incluido en la legislación vigente.

Se elimina:

«Únicamente se permite la utilización de talco como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5 % y el 2,0 %».

Por ser ya el talco el único coadyuvante tecnológico permitido en la actualidad por la legislación para la extracción de aceite de oliva virgen.

Se sustituye:

«Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del Aceite de la D.O. "Montes de Toledo" descritos anteriormente. Para ello contarán o subcontratarán con los técnicos y laboratorios acreditados para ello.»

Por:

«Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del Aceite de la D.O. “Montes de Toledo” descritos anteriormente. Para ello contarán o subcontratarán con los técnicos y laboratorios cualificados para ello.»

Ya que no se considera imprescindible que los técnicos y/o laboratorios utilizados para el autocontrol cuenten con la mencionada acreditación.

Se sustituye:

«Todos los depósitos deberán tener tapadera, ser tronco-cónicos o de fondo de plano inclinado para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica. No se permitirán depósitos de fondo plano horizontal».

Por:

«Todos los depósitos deberán tener tapadera y permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica».

Ya que el objetivo es que sea posible el purgado y drenaje del depósito independientemente del método empleado para ello.

Etiquetado

Se sustituye:

«En todas las etiquetas figurará el logo de la denominación y la mención: “Denominación de Origen Montes de Toledo”.

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas facilitadas por el Órgano de Control, de manera que no sea posible una nueva utilización».

Por:

«En todas las etiquetas figurará el logo de la Denominación de Origen y la mención: “Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo” o “DOP Montes de Toledo”.

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de precinto de garantía y contraetiquetas numeradas con el logotipo de la Denominación de Origen facilitadas por el Órgano de Control, de manera que no sea posible una nueva utilización».

Requisitos nacionales

Para adaptar este apartado a las normas vigentes, el contenido quedará redactado de la siguiente forma:

- «— Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- 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* n° 23 de 22 de mayo de 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.»

Otros (estructura de control)

La redacción de este apartado queda de la forma especificada a continuación, suprimiéndose la enumeración de los estatutos del mencionado organismo por no ser relevantes a los efectos del presente pliego de condiciones.

«La certificación del producto será llevada a cabo por la Fundación “Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo”, organización de naturaleza fundacional, sin ánimo de lucro, cuyo patrimonio se encuentra afectado de forma duradera a la realización de los fines que le son propios y que cuenta con la acreditación por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) del cumplimiento de la Norma UNE-EN/ISO-IEC 17065.

La información relativa a los Organismos de control autorizados para la comprobación del cumplimiento de este pliego de condiciones se encuentra actualizada en la siguiente página web:

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

El organismo de control actual es la siguiente entidad de certificación:

Nombre: Fundación “Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo”
Dirección: C/Alfárez Provisional, 3
45001 Toledo
ESPAÑA
Tel. +34 925257402
Fax +34 925257402
Correo electrónico: domt@domontesdetoledo.com

Este organismo de control está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y acreditada por ENAC en los requisitos establecidos en la normas UNE-EN 17065 “Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto”.

El organismo de control deberá realizar las actuaciones necesarias para evaluar la conformidad con el pliego de condiciones, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

El organismo de control deberá cumplir las normas aplicables, y cualquier otro requisito, tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

- inspección de muestras,
- evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones,
- auditoria de los registros documentales de la producción de los aceites protegidos.»

DOCUMENTO ÚNICO

«**MONTES DE TOLEDO**»

Nº UE: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Montes de Toledo»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea* L.), de la variedad Cornicabra, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Características físicas, químicas y organolépticas.

- acidez: máximo 0,5 °,
- índice de peróxido: máximo 15 meq O₂/Kg,
- absorbancia al ultravioleta K 270: máximo 0,20,
- humedad: máximo 0,1 %,
- impurezas: máximo 0,1 %,
- el color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el amarillo dorado hasta el verde intenso,
- desde el punto de vista organoléptico los aceites de la Denominación de Origen Montes de Toledo presentan valores de medios a intensos para los atributos positivos del frutado, el amargo y el picante.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El cultivo de las aceitunas y la elaboración de los aceites deben tener lugar en la zona descrita en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

- El aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras certificadas por la Fundación que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.
- El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O. respecto de otros aceites que pudiera envasar. Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.
- El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, PET o cerámica vitrificada.
- Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, el proceso de envasado se realizara dentro de la descripción geográfica reconocida. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte de los Organismos de Control, y por ende que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores de la zona. Son estos quienes conocen mejor el comportamiento específico de estos aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros, tierras diatomeas, celulosa, temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento. Todo ello, con el objetivo de mantener los caracteres típicos del producto.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En todas las etiquetas figurará el logo de la denominación y la mención: «Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo» o «DOP Montes de Toledo».

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de precinto de garantía y contraetiquetas numeradas con el logotipo de la Denominación de Origen facilitadas por el Órgano de Control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas del suroeste de la provincia de Toledo y noroeste de la de Ciudad Real, teniendo como eje central la formación montañosa de los Montes de Toledo. La zona geográfica de producción está formada por 128 términos municipales pertenecientes a las provincias de Toledo y Ciudad Real. De estos términos municipales, 106 corresponden a Toledo y 22 a Ciudad Real.

Municipios de la provincia de 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, Camuñas, 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, Madrideojos, 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 Yepes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos y Yuncos.

Municipios de la provincia de 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 y Villarrubia de los Ojos.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Las condiciones edafoclimáticas de la cordillera Montes de Toledo, así como la labor de numerosas generaciones de olivicultores han realizado la selección natural de la variedad Cornicabra como la mejor adaptada a la zona y la única empleada en la producción del aceite «Montes de Toledo». Desde el punto de vista del vínculo de las características geológicas y edafológicas, es reseñable cómo la formación de suelos poco fértiles en general han marcado nuevamente su impronta en un cultivo, que está sometido a continuo estrés, aspectos estos que nuevamente han servido como medio de selección natural, provocando la diferenciación de producto. La variedad Cornicabra unido a las condiciones edafoclimáticas de la zona, confieren al aceite sus características fisico-químicas, alto contenido de ácido oleico y bajo de linoleico, así como alto contenido en polifenoles, y organolépticas particulares en cuanto a gran densidad en boca, siendo frutados y aromáticos, a la vez que presentan valores medios a intensos de amargo y picante.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Véase la nota 1.