

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2015/C 147/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

**MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLEMINE KOOSKÕLAS MÄÄRUSE (EL) nr 1151/2012 ARTIKLI 53
LÕIKE 2 ESIMESE LÕIGUGA**

„MONTES DE TOLEDO”

ELi nr: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

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

Tel +34 925257402
Faks +34 925257402

E-post: domt@domontesdetoledo.com
Internetiaadress: www.domontesdetoledo.com

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Spetsifikaadi osa, mida muutmise puudutab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistamine
- Muu (riiklikud nõuded, kontrolliasutus)

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline.
- Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. Muudatused

Toote kirjeldus

Oliiv

Jäetakse välja sõnad:

„Küpsusindeks (üksnes puult võetud oliividelt saadud proovist): vahemikus 3–5 (välja töötanud Estación de Olivicultura y Elaiotecnia, põllumajanduslik majapidamine Venta del Llano, Mengíbar, Jaén)”.

Lisatakse:

„KPNiga „Montes de Toledo” õlide valmistamiseks kasutatakse üksnes sordi „Cornicabra” värskaid, terveid ja parimas küpsusastmes oliive.”

Muudatus on ajendatud vajadusest kohandada nõudeid tootmistehnika arenguga, mis võimaldab toota kvaliteetset õli, kasutades eri küpsusastmes oliive ja pidades samas silmas, et osutatud päritolunimetuse peamine eriomadus on see, et seda valmistatakse ainult ühte sorti oliividest („Cornicabra”).

Õli

Jäetakse välja:

„Kaitstud päritolunimetusega „Montes de Toledo” oliiviõli iseloomustab kõrge oleiinhappe- ja madal linoolhappesisaldus. Toode sisaldab ühtlasi rohkesti polüfenoole, mis annab sellele märkimisväärse stabiilsuse, mida hindab ja väärtustab kaubandussektor.”

Väljajätmine tuleneb sellest, et nimetatud omadusi kirjeldatakse juba toote eripära käsitlevas punktis, kuna tegemist ei ole piirava tingimusega, vaid lihtsalt üldise kirjeldusega. Kuigi sordi ja geograafilise piirkonna mõju õli koostisele on selgelt osutatud, võib koostis vastavalt iga turustusaasta agrokliimaatilistele tingimustele muutuda, ilma et õli oma tegelikke eriomadusi kaotaks.

Happesus

Ülemmäära langetatakse 0,7-lt 0,5 °-le.

Tootmismeetodite ja -menetluste täiustumine, mis on aset leidnud pärast esialgse tootespetsifikaadi koostamist (1998), võimaldab seda ülemmäära vähendada, et tagada tarbijatele KPNiga hõlmatud toote parem kvaliteet.

Ultraviolettkiirguse absorptsioon K 270

Ülemmäära tõstetakse 0,15-lt 0,20-le.

Muudatuse põhjus on see, et nimetatud väärtus võib „Cornicabra” sordi rohelistest oliividest saadud õli puhul olla suurem kui 0,15. Seega tuleks välja jätta õli, mis vastab ekstra-neitsioliiviõlile kehtestatud nõuetele ja millel on lisaks erakordsed organoleptilised omadused, sealhulgas intensiivne puuviljalisus.

Artikli „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) kohaselt väheneb ekstinktsioonitegur K270, millega mõõdetakse õlis esinevaid karbonüüliühendeid (aldehüüdid ja ketoonid), oliivide küpse-des märgatavalt. See erineb kolmest tulemusest, milleni jõudsid Gracia *et al.* 1996. aastal oliivisortidest „Arbequina”, „Blanqueta”, „Lechín”, „Villalonga” ja „Verdial” saadud õli uurides.

Täpsemalt on leitud, et sordi „Cornicabra” õli, mis on saadud oliividest, mille küpsusindeks jääb alla 3,5, võib koguni kõrgeimast kategooriast (ekstra-neitsioliiviõli) välja jääda, kuna nimetatud näitaja ületab määruses sätestatud väärtust; need väärtused ei jää all 0,15, enne kui küpsusindeks on ligikaudu 4.

Organoleptiline hindamine

Asendatakse sõnad:

„Organoleptilised omadused: kõnealust sorti oliiviõli mõjub suus äärmiselt kontsentreeritult, õli on puuviljaline ja aromaadne ning maitsebuketis esineb keskmisel määral mõrkjaid ja teravaid noote. Aroom on parimas küpsusastmes hästi tasakaalustatud (dr Francis Gutiérrez, Directora del Panel Analítico de Catadores del Instituto de la Grasa (rasvainstituudi degustaatorite rühma juht), Consejo Superior de Investigaciones (teadusuuringute nõukogu), Sevilla).”

sõnadega:

„Kaitstud päritolunimetusega „Montes de Toledo” õli positiivsed tunnused (puuviljalisus, mõrusus ja teravus) on keskmiselt intensiivsed kuni intensiivsed.”

Muudatuse põhjus on selles, et varasemas tekstis ei võetud arvesse mõiste „intensiivne” komisjoni määruses (EÜ) nr 640/2008 ⁽²⁾ sätestatud väärtusi. Varasema tootespetsifikaadi koostamisel viitas mõiste „keskmiselt intensiivne” kõnealustele omadustele, kuna intensiivse ja keskmiselt intensiivse piirmäärad ei olnud kindlaks määratud. Kõnealuse määruse avaldamisega kehtestati nimetatud piirmäärad ja oli juba kindlaks tehtud, et suurel osal „Cornicabra” sorti oliividest valmistatud oliiviõlid olid möruduse ja teravuse näitajad üle 6, mistõttu neid nimetati intensiivseks; see ei vastanud aga tootespetsifikaadi kehtivatele nõuetele. Seepärast oli vaja muuta õli „Montes de Toledo” iseloomulike omadustega seotud nõudeid; õli mörudus ja teravus on kas keskmiselt intensiivsed või intensiivsed olenevalt saagikoristusperioodist, hooaja kliimatingimustest ja geograafilisest asendist piirkonna sees.

Päritolutõend

Asendatakse sõnad:

„Oliive saadakse tootmispiirkonnas asuvatest sertifitseeritud oliivisaludest, kus kasvatatakse ainsat lubatud sorti oliive.”

sõnadega:

„Oliive saadakse üksnes tootmispiirkonnas asuvatest oliivisaludest.”

Muudatuse põhjus on, et sordi „Cornicabra” morfoloogilistest omadustest piisab, et oleks võimalik kontrollida selle vastavust sordiga seotud nõuetele pressimisettevõttesse jõudmisel.

Asendatakse sõnad:

„Oliivikasvatavad kirjutavad alla lepingule sihtasutusega „Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo”, kohustudes seega järgima käesolevas spetsifikaadis sätestatud tootmisnõudeid.”

sõnadega:

„Toote valmistajad peavad alla kirjutama lepingule sihtasutusega „Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo”, kohustudes seeläbi tagama, et õli tootmiseks kasutatavate oliivide tarnijad järgivad käesolevas spetsifikaadis sätestatud tootmisnõudeid.”

See muudatus võimaldab tõhustada toote sertifitseerimismenetlust vastavalt standardile UNE-EN-ISO-IEC 17065, kuna ei ole vaja kirjutada alla lepingut piirkonna tuhandete oliivikasvatajatega. Töötlemisettevõtjad kontrollivad oma tarnijaid toote jälgitavuse tagamiseks kehtestatud süsteemi raames. Kontrolliasutus testib korrapäraselt tehtud hindamiste käigus nõuetele vastavust.

Lisatakse sõnad:

„Õli villitakse määratletud geograafilises piirkonnas.

Sel viisil säilitatakse toote iseloomulikud omadused ja kontrolliasutused saavad tootmist pidevalt jälgida, millega tagatakse ühtlasi, et toote lõppkäitus jääb tootjate ülesandeks, sest nemad teavad kõige paremini, kuidas kõnealune õli reageerib villimismeetodite, sealhulgas dekanteerimise aja ja meetodi, filtreerimistoimingute, kobediatomiidi, tselluloosi, villimistemperatuuri, külma ja ladustamise suhtes. Kõikide selliste meetmete eesmärk on tagada oliiviõli kvaliteet ja jälgitavus.”

Tootmismeetod

Jäetakse välja punkt, milles käsitletakse oliivipuude kasvupinnast, kuna tegemist on üksnes piirkonna muldade kirjeldusega, mille eesmärk ei ole kehtestada piiravaid nõudeid, mis avaldaks mõju toote kvaliteedile ja eripärale.

Asendatakse sõnad:

„Oliivid korjatakse otse puult, kasutades selliseid traditsioonilisi meetodeid nagu käsitsi korjamine, kepiga tüve tagumine ja mehaaniline puu raputamine, mida tuleb järjestikustel aastatel varieerida, et vältida oliivipuude kahjustumist.”

⁽²⁾ ELT L 178, 5.7.2008, lk 11.

sõnadega:

„Oliivid korjatakse otse puult, kasutades selliseid traditsioonilisi meetodeid nagu käsitsi korjamine, kepiga tüve tagumine ja mehaaniline puu raputamine, mida võib järjestikustel aastatel varieerida, et vältida oliivipuude kahjustumist.”

Muudatus tuleneb sellest, et saagikoristusmeetodid on pärast registreerimistaotluse koostamist muutunud, mistõttu puudub vajadus vahetada igal aastal korjamismeetodit.

Asendatakse sõnad:

„Vaguneid või konteinereid tuleb enne täis laadimist külma surveveega pesta.”

sõnadega:

„Vaguneid või konteinereid tuleb hoida piisavalt puhtana.”

Kuna eesmärk on tagada nimetatud puhtustingimused, ei ole vaja täpsustada selleks kasutatavat meetodit.

Asendatakse sõnad:

„Igas vastuvõtuhoovis peab olema vastutav isik, kes peab tagama eri kvaliteediga oliivide nõuetekohase liigitamise ja eraldamise.”

Hoovides peavad olema süsteemid, millega tagatakse, et otse puult korjatud ja maast korjatud oliivid laaditakse maha eraldi, et vältida eri kvaliteediga oliivide segunemist ja käsitleda neid individuaalselt.”

sõnadega:

„Igas vastuvõtuhoovis peab olema vastutav isik, kes peab tagama eri sorti ja eri kvaliteediga oliivide nõuetekohase liigitamise ja eraldamise.”

Hoovides peavad olema süsteemid, millega tagatakse, et otse puult korjatud ja maast korjatud, samuti muud kui ainsat lubatud sorti oliivid laaditakse maha eraldi, et vältida eri kvaliteediga oliivide segunemist ja käidelda neid eraldi.”

Muudatus tuleneb vajadusest tagada ainsat lubatud sorti oliivide eraldi käitlemine.

Asendatakse sõnad:

„Tõstukeid ja renne tuleb pesta surveveega enne igapäevast mahalaadimist ja alati, kui seda peetakse vajalikuks.”

sõnadega:

„Pressimissettevõtetes peab olema süsteem tõstukite ja rennide korrapäraseks puhastamiseks.”

Kuna eesmärk on tagada nimetatud puhastussüsteemide olemasolu, ei ole vaja täpsustada puhastamiseks kasutatavat meetodit.

Jätakse välja sõnad:

„Pesemiseks ja töötlemiseks kasutatav vesi peab vastama sanitaarnõuetele ja see ei tohi sisaldada kloori ega selle ühendeid.”

Kõnealune nõue sisaldub juba kehtivates õigusaktides.

Jätakse välja sõnad:

„Tehnilise abiainena on lubatud kasutada üksnes talki, mille kasutatav kogus peab jääma vahemikku 0,5–2,0 %.”

Muudatus tuleneb sellest, et praegu kehtivate õigusaktidega on neitsi-oliiviõli pressimisel abiainena lubatud kasutada üksnes talki.

Asendatakse sõnad:

„Pressimissettevõtetes tuleb toodetud õli liigitada vastavalt KPNiga „Montes de Toledo” oliiviõli eespool kirjeldatud füüsilis-keemilistele ja organoleptilistele omadustele. Selleks peavad nad rakendama või allhanke korras kasutama selle jaoks akrediteeritud tehnikuid ja laboreid.”

sõnadega:

„Pressimisettevõttes tuleb toodetud õli liigitada vastavalt KPNiga „Montes de Toledo” oliiviõli eespool kirjeldatud füüsilis-keemilistele ja organoleptilistele omadustele. Selleks peavad nad rakendama või allhanke korras kasutama selle jaoks kvalifitseeritud tehnikuid ja laboreid.”

Muudatus tuleneb sellest, et ettevõttesest kontrolli tegevate tehnikute ja/või laborite asjaomast akrediteeringut ei peeta vältimatuks.

Asendatakse sõnad:

„Kõik hoiuanumad peavad olema kaanega kaetud ja anumad peavad olema koonuse- või silindrikujulised või nende põhi peab olema kaldu, et võimaldada anumate korrapärast puhastamist ja vee äravoolu. Horisontaalse põhjaga anumad ei ole lubatud.”

sõnadega:

„Kõik hoiuanumad peavad olema kaanega kaetud ja peab olema võimalik anumate korrapärane puhastamine ja vee äravool.”

Muudatuse eesmärk on võimaldada hoiuanima puhastamist ja vee äravoolu selleks kasutatavast meetodist olenemata.

Märgistamine

Asendatakse sõnad:

„Kõikidel märgistel peab olema päritolunimetuse logo ja märges „Denominación de Origen „Montes de Toledo””.

Kaitstud päritolunimetusega õlide müügi pakenditel on kontrolliasutuse väljastatud garantiipitser, märgis või nummerdatud lisamärgis, nii et neid ei oleks võimalik uuesti kasutada.”

sõnadega:

„Kõikidel märgistel peab olema päritolunimetuse logo ja märges „Denominación de Origen „Montes de Toledo”” või „DOP Montes de Toledo”.

Kaitstud päritolunimetusega õlide müügi pakenditel on kontrolliasutuse väljastatud garantiipitser ja kaitstud päritolunimetuse logoga, nummerdatud lisamärgis, nii et neid ei oleks võimalik uuesti kasutada.”

Riiklikud nõuded

Et kohandada nimetatud punkti kehtivate õigusnormidega, koostatakse see järgmiselt:

- „— Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1151/2012, 21. november 2012, põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.
- 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 (Castilla-La Mancha ametlik väljaanne 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.”

Muu (kontrolliasutus)

Kõnealuse punkti sõnastust muudetakse alljärgnevalt, jättes välja nimetatud asutuse põhikirja käsitlev loetelu, kuna see ei ole käesoleva tootespetsifikaadi jaoks oluline.

„Toodet sertifitseerib sihtasutus „Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo”, mis on mittetulunduslik sihtasutusena toimiv organisatsioon, mille omakapital on püsivalt suunatud asutuse eesmärkide saavutamiseks ja mille on vastavalt standardile UNE-EN/ISO-IEC 17065 sertifitseerinud asutus Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Käesoleva spetsifikaadi nõuetele vastavuse kontrollimiseks volitatud kontrolliasutust käsitlev teave on kättesaadav järgmisel veebisaidil:

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

Praegu on kontrolliasutus järgmine sertifitseerimisasutus:

nimi: Fundación „Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo”

aadress: C/Alferez Provisional, 3
45001 Toledo
ESPAÑA

tel +34 925257402

faks +34 925257402

e-post: domt@domontesdetoledo.com

Nimetatud kontrolliasutusele on andnud loa Castilla-La Mancha autonoomne piirkond ja selle on standardi UNE-EN 17065 „Nõuded asutustele, kes sertifitseerivad tooteid, protsesse ja teenuseid” kohaselt akrediteerinud ENAC.

Kontrolliasutus peab tegema kõik vajaliku, et hinnata vastavust tootespetsifikaadi nõuetele, järgides seejuures konkreetse toote sertifitseerimissüsteemi nõudeid.

Kontrolliasutus peab täitma kohaldatavaid eeskirju ja mis tahes muid nõudeid, nagu proovide võtmine, katsed ja kontrollimine, mis on asutuse kvaliteedikäsiraamatus esitatud sertifitseerimissüsteemi alus.

Asutuse ülesanded on järgmised:

- proovide kontrollimine;
- tootespetsifikaadis sätestatud toote omadustele vastavuse hindamine;
- kaitstud päritolunimetusega õlide tootmist käsitlevate dokumentide auditeerimine.”

KOONDDOKUMENT

„MONTES DE TOLEDO”

ELi nr: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014

KPN (X) KGT ()

1. Nimi

„Montes de Toledo”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Ekstra-neitsioliiviõli, mis on saadud „Cornicabra” sordi oliivipuu (*Olea Europea* L.) viljadest mehhaaniliste või muude füüsiliste vahendite abil, mis ei halvenda õli omadusi ja mille puhul säilivad oliivi maitse, aroom ja omadused.

Füüsilised, keemilised ja organoleptilised omadused

- happesus: kuni 0,5 °;
- peroksiid arv: kuni 15 mEq O₂/kg;
- ultraviolettkiirguse absorptsioon K 270: kuni 0,20;
- niiskusesisaldus: kuni 0,1 %;
- lisandid: kuni 0,1 %;
- värvus varieerub vastavalt oliivide koristamise perioodile ja oliivisalude asukohale omavalitsusüksuse sees kuld-kollasest sügavrohelisteni;
- organoleptilised omadused: kaitstud päritolunimetusega „Montes de Toledo” õlide positiivsed tunnused (puuviljalisus, mõrudus ja teravus) on keskmise intensiivsusega kuni intensiivsed.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Oliive tuleb kasvatada ja õli toota punktis 4 kirjeldatud piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

- Õli ladustatakse kontrolliasutuse registreeritud pressimis- ja villimissetevõtetes, kus on õli optimaalseks säilitamiseks vajalikud seadmed.
- Villijad peavad tagama, et kaitstud päritolunimetusega õlid villitakse muudest õlidest eraldi. Samuti peavad villijal olema tüübikinnitusega süsteemid õlide mõõtmiseks.
- Õli tuleb villida klaasist, kaetud metallist, poliüetüleentereftalaadist või klaasistatud keraamilistesse nõudesse.
- Õli villitakse määratletud geograafilises piirkonnas, selleks et säilitada kõigis etappides toote tüüpilised omadused. Sel viisil on kontrolliasutustel täielik kontroll tootmise üle ning toote lõppkäitus jääb piirkonna tootjate ülesandeks. Just viimased teavad kõige paremini, millist mõju avaldavad kõnealusele õlile villimistingimused, näiteks dekanteerimise aeg ja meetod, filtreerimine, diatomiit, tselluloos, villimistemperatuur, külm ja ladustamine. Kõige selle eesmärk on säilitada toote tüüpilised omadused.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kõikidel märgistel peab olema päritolunimetuse logo ja märg „Denominación de Origen „Montes de Toledo”” või „DOP Montes de Toledo”.

Kaitstud päritolunimetusega õlide müügipakenditel on kontrolliasutuse väljastatud garantiipitser ja kaitstud päritolunimetuse logoga, nummerdatud lisamärgis, nii et neid ei oleks võimalik uuesti kasutada.

4. **Geograafilise piirkonna lühikirjeldus**

Piirkond asub Castilla-La Mancha autonoomses piirkonnas, hõlmates Toledo provintsi edelaosa ja Ciudad Reali loodeosa omavalitsusüksusi. Piirkonna keskteljeks on Montes de Toledo mäestik. Geograafiline tootmispiirkond koosneb 128 omavalitsusüksusest, mis asuvad Toledo ja Ciudad Reali provintsis. Kõnealustest omavalitsusüksustest 106 asuvad Toledo ja 22 Ciudad Reali provintsis.

Toledo provintsi omavalitsusüksused:

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 ja Yuncos.

Ciudad Reali provintsi omavalitsusüksused:

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 ja Villarrubia de los Ojos.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Nii piirkonna pinnase- ja ilmastikutingimused kui ka töö, mida oliivikasvatajad on teinud arvukate sugupõlvete vältel, on aidanud kaasa looduslikule valikule, mille kohaselt on oliivisort „Cornicabra” piirkonnas kasvatamiseks kõige sobivam ning ühtlasi ainus sort, mida kasutatakse oliiviõli „Montes de Toledo” valmistamiseks. Geoloogiliste ja pinnasele omaste tingimuste vahelise seose puhul väärib märkimist, et piirkonna üldiselt väheviljakas pinnas on mõjutanud oliivipuid. Taimed on pidevalt stressis ning kõnealused tegurid on suunanud looduslikku valikut, mis on toote eristumise põhjus. Sort „Cornicabra” ja piirkonna erilised pinnase- ja ilmatikutingimused annavad õlile iseloomulikud füüsikalise-keemilised (suur oleinhappe- ja väike linoolhappesisaldus ja rohkesti polüfenoole) ja orgaanoleptilised omadused (õli mõjub suus äärmiselt kontsentreeritult, on puuviljaline ja aromaadne ning maitsebuketis esineb keskmisel määral mõrkjaid ja teravaid noote).

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(käesoleva määruse ^(?) artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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

^(?) Vt joonealune märkus 1.