

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a),
du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de
qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 147/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION CONFORMÉMENT A L'ARTICLE 53, PARAGRAPHE 2,
PREMIER ALINÉA, DU RÈGLEMENT (UE) N° 1151/2012**

«MONTES DE TOLEDO»

N° UE: ES-PDO-0205-01270 — 29.10.2014

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

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

Tél. +34 925257402
Fax +34 925257402

Courriel: domt@domontesdetoledo.com
Internet: www.domontesdetoledo.com

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres (exigences nationales, structure de contrôle)

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

5. Modifications

Désignation du produit

Olives:

La phrase suivante est supprimée:

«Indice de maturité (uniquement à partir de l'échantillon de l'arbre): entre 3 et 5 [élaboré par la Estación de Olivicultura y Elaiotecnia (station d'oliviculture et d'oléotechnie), exploitation "Venta del Llano", Mengíbar, Jaén].»

La phrase suivante est ajoutée:

«Pour l'obtention des huiles protégées par l'AOP Montes de Toledo, on utilise uniquement les olives de la variété Cornicabra, fraîches, saines et à pleine maturité.»

Cette modification s'explique par la nécessité d'adapter les exigences à l'évolution des techniques de production, qui permettent de produire des huiles de qualité supérieure avec des olives à différents stades de maturité, tout en rappelant que cette appellation d'origine se distingue avant tout par son caractère monovariétal (Cornicabra).

Huiles:

Il convient de supprimer ce qui suit:

«L'huile bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Montes de Toledo" est caractérisée par sa teneur élevée en acide oléique et sa faible teneur en acide linoléique. Elle possède des taux élevés de polyphénols totaux, qui lui confèrent une stabilité supérieure, qualité pour laquelle elle est appréciée et remarquée dans le commerce.»

La suppression se justifie par le fait que ces caractéristiques sont déjà prises en considération dans la rubrique relative au caractère spécifique du produit étant donné qu'il ne s'agit pas d'une condition restrictive, mais d'une simple description à caractère général. En effet, si l'influence de la variété et de l'aire géographique dans la composition mentionnée est établie, les teneurs peuvent varier en fonction des conditions agroclimatiques de chaque campagne, sans pour autant entraîner une perte d'authenticité des huiles.

Acidité:

La limite absolue est ramenée de 0,7 à 0,5°.

L'amélioration des moyens et des processus d'élaboration depuis la version initiale du cahier des charges (1998) permet d'abaisser ce seuil afin d'assurer aux consommateurs une meilleure qualité du produit protégé.

Absorption dans l'ultraviolet (K270):

La limite absolue est portée de 0,15 à 0,20.

Cette modification s'explique par le fait qu'il a été établi que, dans le cas de la variété Cornicabra, la valeur de ce paramètre dans les huiles provenant d'olives vertes peut être naturellement supérieure à 0,15 et, partant, des huiles conformes aux exigences prévues pour la catégorie vierge extra et présentant en outre des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles avec des fruités intenses seraient écartées.

Selon l'article «Influence de l'indice de maturité des olives dans la qualité des huiles Cornicabra des campagnes 1995/96 et 1996/97» (F. Aranda Palomo, M. D. Salvador Moya, G. Fregapane Quadri), le coefficient d'extinction K270, qui donne une mesure des composants carbonyliques (aldéhydes, cétones) présents dans les huiles enregistre une nette diminution au fur et à mesure de la maturation des fruits, ce qui contraste avec les résultats obtenus par Gracia e.a., 1996, pour des huiles provenant des variétés Arbequina, Blanqueta, Lechín, Villalonga et Verdial.

En particulier, il apparaît que les huiles Cornicabra provenant d'olives dotées d'un indice de maturité inférieur à 3,5 peuvent être exclues de la catégorie supérieure (vierge extra) parce que ce paramètre dépasse la valeur fixée dans le règlement; les valeurs mentionnées n'étant pas inférieures à 0,15 jusqu'à un stade de maturité proche de 4.

Évaluation organoleptique:

La phrase ci-dessous:

«D'un point de vue organoleptique, les huiles de cette variété laissent une sensation de densité intense en bouche. Elles sont fruitées et aromatiques et présentent des valeurs moyennes en ce qui concerne l'amertume et le piquant, ainsi qu'un arôme très équilibré au stade ultime de maturité (M^{me} Francis Gutiérrez, directrice du groupe de dégustateurs de l'Institut de la graisse, Conseil supérieur de recherches scientifiques, Séville).»

est remplacée par ce qui suit:

«Les huiles de l'appellation d'origine "Montes de Toledo" présentent des valeurs moyennes à intenses en ce qui concerne les attributs positifs (fruité, amer et piquant).»

Cette modification se justifie par le fait que, dans le texte antérieur, les limites fixées pour le terme «intense» dans le règlement (CE) n° 640/2008 de la Commission⁽²⁾ n'ont pas été prises en considération. Au moment de la rédaction du cahier des charges antérieur, le terme «moyen» était une estimation relative à ces valeurs, étant donné que les limites relatives à l'intensité des attributs de nature à établir la distinction entre «moyen» et «intense» n'étaient pas réglementées. La publication du règlement susmentionné a permis d'établir ces limites après une prise de conscience du fait que bon nombre d'huiles de la variété Cornicabra présentent pour l'attribut de l'amer et du piquant des valeurs qui dépassent l'intensité de 6, ce qui en fait des huiles «intenses», non conformes aux exigences du cahier des charges dans sa rédaction actuelle. Par conséquent, il est nécessaire d'adapter les exigences au profil caractéristique des huiles «Montes de Toledo», dont l'amer et le piquant se situent entre «moyen» et «intense» en fonction de l'époque de la récolte, des conditions climatiques de la campagne et de la situation géographique au sein de la zone.

Preuve de l'origine

La phrase ci-dessous:

«Premièrement, les olives proviennent d'oliveraies situées dans la zone de production et certifiées, dans lesquelles on cultive exclusivement la variété autorisée.»

est remplacée par ce qui suit:

«En premier lieu, les olives proviennent exclusivement d'oliveraies situées dans la zone de production.»

Cette modification s'explique par le fait que les caractéristiques morphologiques de la variété Cornicabra présentent suffisamment de traits distinctifs pour permettre le contrôle de la conformité avec l'exigence relative à la variété au moment de l'arrivée au moulin.

La phrase ci-dessous:

«Les producteurs d'olives signent un contrat avec la Fondation "Conseil régulateur de l'appellation d'origine 'Montes de Toledo'" par lequel ils s'engagent à respecter les conditions de production énoncées dans le présent cahier des charges.»

est remplacée par ce qui suit:

«Les entreprises de transformation doivent signer un contrat avec la Fondation "Conseil régulateur de l'appellation d'origine 'Montes de Toledo'" par lequel ils s'engagent à veiller à ce que les fournisseurs des olives utilisées pour l'élaboration de leur produit respectent les conditions de production énoncées dans le présent cahier des charges.»

Cette modification permet d'améliorer l'efficacité du processus de certification du produit conformément à la norme UNE-EN-ISO-IEC 17065, car il n'est pas nécessaire de signer un contrat avec chacun des milliers d'oléiculteurs de la zone. Ce sont les entreprises de transformation qui effectuent un contrôle de leurs fournisseurs dans le cadre de leur système d'assurance de la traçabilité du produit, l'organisme de contrôle effectuant les tests de conformité au cours de ses évaluations périodiques.

Il est ajouté ce qui suit:

«Le conditionnement des huiles sera effectué dans l'aire géographique délimitée.»

Ainsi, il sera possible de conserver les caractéristiques typiques du produit, d'assurer un contrôle total de la production par les organismes de contrôle et de garantir également que la manipulation finale du produit est réalisée par les producteurs, ceux-ci étant ceux qui connaissent le mieux le comportement des huiles face aux manipulations inhérentes au conditionnement, et notamment la durée et le mode de décantation, l'utilisation de filtres, de terres diatomées et de cellulose, les températures de conditionnement, le comportement au froid et à l'entreposage, ce qui permet de préserver la qualité tout en garantissant la traçabilité des huiles.»

Méthode d'obtention

Le paragraphe relatif aux sols sur lesquels est implantée l'oliveraie est supprimé, car il s'agit d'une simple description des sols les plus caractéristiques de la zone, l'objectif n'étant pas de fixer des exigences restrictives qui n'ont aucune incidence sur la qualité et la spécificité du produit.

La phrase ci-dessous:

«La récolte est effectuée directement sur l'arbre selon les méthodes traditionnelles, à savoir à la main, par gaulage ou par vibrage, en alternance au fil des campagnes pour limiter la détérioration de l'olivier.»

⁽²⁾ JO L 178 du 5.7.2008, p. 11.

est remplacée par ce qui suit:

«La récolte est effectuée directement sur l'arbre selon les méthodes traditionnelles, à savoir à la main, par gaulage ou par vibration, celles-ci pouvant être utilisées en alternance au cours des campagnes successives afin de limiter la détérioration de l'olivier.»

La modification se justifie par la nécessité d'une adaptation aux changements intervenus dans les méthodes de récolte depuis la rédaction de la demande d'enregistrement, changements tels qu'il n'est pas indispensable de changer de méthode de récolte à chaque nouvelle campagne.

La phrase ci-dessous:

«La remorque ou le conteneur devra être nettoyé au jet d'eau froide sous pression avant chaque chargement.»

est remplacée par ce qui suit:

«La remorque ou le conteneur devra être maintenu dans un état de propreté adéquat.»

l'objectif étant de garantir cet état de propreté, indépendamment de la méthode utilisée pour l'obtenir.

Les phrases ci-dessous:

«La présence dans les cours d'un responsable chargé d'assurer un catalogage exact et la séparation des qualités est obligatoire.»

Les cours devront être équipées de systèmes garantissant le déchargement séparé des olives "de vol" des olives tombées au sol de manière à éviter tout risque de mélange de différentes qualités en vue de la transformation séparée de chacune d'entre elles.»

sont remplacées par ce qui suit:

«La présence dans les cours d'un responsable chargé d'assurer un catalogage exact et une séparation des différentes variétés et qualités est obligatoire.»

Les cours devront être équipées de systèmes garantissant le déchargement séparé des olives «de vol» des olives tombées au sol et des variétés autres que la seule autorisée, de manière à éviter tout risque de mélange des différentes qualités en vue de la transformation séparée de chacune d'entre elles.

Cela s'explique par la nécessité d'assurer un traitement séparé de la seule variété autorisée.

La phrase ci-dessous:

«Les trémies et les goulottes devront être rincées au jet d'eau sous pression avant le déchargement quotidien et chaque fois que cela sera jugé nécessaire.»

est remplacée par ce qui suit:

«Les moulins devront disposer d'un système de nettoyage périodique des trémies et des goulottes.»

l'objectif étant de garantir l'existence de ces systèmes de propreté, indépendamment de la méthode utilisée.

La phrase suivante est supprimée:

«L'eau utilisée pour le processus de lavage devra être de qualité sanitaire et être exempte de chlore ou autres dérivés.»

cette exigence figurant dans la législation en vigueur.

La phrase suivante est supprimée:

«Seul le talc peut être utilisé en qualité d'auxiliaire technologique, auquel cas les quantités utilisées devront être comprises entre 0,5 et 2 %.»

le talc étant déjà actuellement le seul auxiliaire technologique autorisé par la législation pour l'extraction d'huile d'olive vierge.

La phrase ci-dessous:

«Les moulins devront procéder à la qualification des huiles produites sur la base des caractéristiques physico-chimiques et sensorielles de l'huile de l'appellation d'origine "Montes de Toledo" décrites ci-dessus. Pour ce faire, ils disposeront de techniciens et de laboratoires agréés à cet effet ou ils sous-traiteront cette opération à des techniciens et des laboratoires agréés à cet effet.»

est remplacée par ce qui suit:

«Les moulins devront procéder à la qualification des huiles produites sur la base des caractéristiques physico-chimiques et sensorielles de l'huile de l'appellation d'origine "Montes de Toledo" décrites ci-dessus. Pour ce faire, ils disposeront de techniciens et de laboratoires dûment qualifiés ou ils sous-traiteront cette opération à de tels techniciens et laboratoires.»

étant donné qu'il n'est pas jugé indispensable que les techniciens et/ou les laboratoires utilisés aux fins de l'auto-contrôle disposent de l'agrément susmentionné.

La phrase ci-dessous:

«Tous les réservoirs devront être couverts et présenter une forme conique ou cylindrique ou avoir un fond à plan incliné pour permettre un drainage et un nettoyage réguliers de ceux-ci. Les réservoirs à fond horizontal ne seront pas autorisés.»

est remplacée par ce qui suit:

«Tous les réservoirs devront être couverts, et il devra être possible d'en assurer un drainage et un nettoyage réguliers.»

L'objectif étant que le drainage et le nettoyage du réservoir puissent se faire, indépendamment de la méthode utilisée à cet effet.

Étiquetage

Les phrases ci-dessous:

«Toutes les étiquettes devront porter le logo de l'appellation et la mention: "Denominación de Origen Montes de Toledo".

Les conditionnements dans lesquels l'huile protégée est commercialisée seront munis d'une vignette de garantie, d'étiquettes ou de contre-étiquettes numérotées et délivrées par l'organe de contrôle, afin de rendre toute réutilisation impossible.»

sont remplacées par ce qui suit:

«Toutes les étiquettes devront porter le logo de l'appellation d'origine ainsi que la mention "Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo" ou "DOP Montes de Toledo".

Les conditionnements dans lesquels l'huile protégée est commercialisée seront munis d'une vignette de garantie et de contre-étiquettes numérotées portant le logotype de l'appellation d'origine et délivrées par l'organe de contrôle, afin de rendre toute réutilisation impossible.»

Exigences nationales

Pour adapter ce paragraphe aux règles en vigueur, le contenu sera rédigé comme suit:

- «— règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.
- 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 (Journal officiel de Castille-La Manche n° 23 du 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 en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.»

Autres [structure de contrôle]

La rédaction de ce paragraphe est modifiée comme précisé ci-dessous, l'énumération des statuts de l'organisme mentionné n'étant pas pertinente aux fins du présent cahier des charges.

«La certification du produit sera assurée par le "Conseil régulateur de l'appellation d'origine Aceite 'Montes de Toledo'", organisation qui se présente sous la forme d'une fondation sans but lucratif, dont le patrimoine est affecté de façon durable à la réalisation des objectifs qui lui sont propres, et qui est certifiée conforme à la norme UNE-EN/ISO-CEI 17065 par l'Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).

Les informations relatives aux organismes de contrôle agréés pour la vérification du respect du présent cahier des charges sont mises à jour sur le site web suivant:

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

L'organisme de contrôle actuel est l'organisme de certification suivant:

Nom: Fundación "Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo" (Fondation "Conseil régulateur de l'appellation d'origine de l'huile Montes de Toledo")

Adresse: C/Alférez Provisional, 3
45001 Toledo
ESPAÑA

Tél. +34 925257402

Fax +34 925257402

Courriel: domt@domontesdetoledo.com

Cet organisme de contrôle est agréé par la Communauté autonome de Castille-La Manche et certifié conforme aux conditions établies par la norme européenne UNE-EN 17065 "Conditions générales applicables aux entités chargées de la certification du produit" par l'ENAC.

L'organisme de contrôle devra effectuer les démarches nécessaires pour évaluer la conformité avec le cahier des charges, conformément aux exigences du système de certification du produit spécifique.

L'organisme de contrôle devra respecter les règles applicables, et toute autre exigence, comme le prélèvement d'échantillons, les essais et l'inspection, qui serviront de base au système de certification dans son manuel de qualité.

Ses fonctions spécifiques seront les suivantes:

- contrôle d'échantillons,
- évaluation de conformité des propriétés du produit telles qu'établies dans le cahier des charges,
- audit des registres de production des huiles protégées.»

DOCUMENT UNIQUE

«**MONTES DE TOLEDO**»

N° UE: **ES-PDO-0205-01270** — **29.10.2014**

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Montes de Toledo»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea Europea L.*), de la variété Cornicabra, grâce à des processus mécaniques ou d'autres méthodes physiques n'entraînant aucune altération de l'huile, tout en préservant le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont elle est extraite.

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques.

- acidité: 0,5 ° au maximum,
- taux de peroxyde: 15 Meq O₂ par kg d'huile au maximum,
- absorption dans l'ultraviolet (K270): 0,20 au maximum,
- humidité: 0,1 % au maximum,
- impuretés: 0,1 % au maximum,
- la couleur varie du jaune doré au vert intense, selon la période de la cueillette et la situation géographique dans la région,
- d'un point de vue organoleptique, les huiles de l'appellation d'origine «Montes de Toledo» présentent des valeurs moyennes à intenses en ce qui concerne les attributs positifs du fruité, l'amer et le piquant.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La culture des olives et l'élaboration des huiles doivent avoir lieu dans l'aire décrite au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

- L'huile sera stockée dans des moulins et des entreprises de conditionnement agréés par l'organe de contrôle disposant d'installations adéquates pour lui garantir une conservation optimale.
- L'entreprise de conditionnement devra disposer de systèmes permettant de conditionner les huiles de l'appellation d'origine protégée indépendamment des autres huiles dont elle pourrait assurer le conditionnement. Elle devra également disposer de systèmes homologués de mesure de l'huile.
- L'huile devra être conditionnée dans des récipients en verre, en métal revêtu, en PET ou en céramique vitrifiée.
- Pour conserver les caractéristiques propres à cette huile durant chacune des phases, le processus de conditionnement aura lieu dans l'aire géographique reconnue. Le contrôle de la production sera ainsi totalement assuré par les entités de contrôle, et la manipulation finale de ce produit sera effectuée par les producteurs de la zone. Ces derniers connaissent mieux que quiconque le comportement de ces huiles face aux manipulations liées au conditionnement, telles que la durée et les modes de décantation, l'utilisation de filtres, de terres diatomées, de cellulose, les températures de conditionnement, le comportement au froid et l'entreposage. Le but est de conserver les caractéristiques intrinsèques du produit.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Sur toutes les étiquettes doivent figurer le logo de l'appellation et la mention «Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo» ou «DOP Montes de Toledo».

Les conditionnements dans lesquels l'huile protégée est commercialisée sont munis d'une vignette de garantie et de contre-étiquettes numérotées portant le logotype de l'appellation d'origine et délivrées par l'organe de contrôle, afin de rendre toute réutilisation impossible.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est située dans la communauté autonome de Castille-La Manche. Elle comprend les régions du sud-ouest de la province de Tolède et du nord-ouest de la province de Ciudad Real. Son axe central est constitué par la formation montagneuse des Monts de Tolède. L'aire géographique de production est constituée de 128 communes appartenant aux provinces de Tolède et de Ciudad Real. Sur ces 128 communes, 106 appartiennent à la province de Tolède et 22 à celle de Ciudad Real.

Communes de la province de Tolède:

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, Retamos, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Puso, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Puso, Sesena, Sevillana de la Jara, Sonsaca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Titanes, Turmequé, Utena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villa luenga 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 et Yuncos.

Communes de la province 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 et Villarrubia de los Ojos.

5. Lien avec l'aire géographique

Les conditions pédoclimatiques de la cordillère des Monts de Tolède, ainsi que le travail de nombreuses générations d'oléiculteurs, sont à l'origine de la sélection naturelle de la variété Cornicabra, variété la mieux adaptée à la zone et la seule à être utilisée pour la production de l'huile «Montes de Toledo». En ce qui concerne le lien entre caractéristiques géologiques et caractéristiques pédologiques, il convient de souligner que la formation des sols généralement peu fertiles a également laissé son empreinte sur les cultures. Celles-ci sont soumises à un stress permanent. Ces caractéristiques ont accentué la sélection naturelle, à l'origine de la différenciation du produit. La variété Cornicabra et les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique confèrent à l'huile ses caractéristiques physicochimiques, une teneur élevée en acide oléique et une teneur faible en acide linoléique, une teneur élevée également en polyphénols, et des qualités organoleptiques particulières avec une grande densité en bouche. Les huiles de cette variété sont fruitées et aromatiques, tout en présentant des valeurs moyennes à intenses pour l'amer et le piquant.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Voir note 1 de bas de page.