

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 147/07)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI ILI ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA KOJA NIJE MANJA

**ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE U SKLADU S ČLANKOM 53. STAVKOM 2. PODSTAVKOM 1. UREDBE (EU) br. 1151/2012**

**„MONTES DE TOLEDO”**

**EU br.: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014.**

**ZOI ( X ) ZOZP ( )**

**1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

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

Tel. +34 925257402  
Faks +34 925257402

E-pošta: domt@domontesdetoledo.com  
Internet: www.domontesdetoledo.com

**2. Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se izmjena odnosi**

—  Naziv proizvoda

—  Opis proizvoda

—  Zemljopisno područje

—  Dokaz o podrijetlu

—  Način proizvodnje

—  Povezanost

—  Označivanje

—  Ostalo (nacionalni zahtjevi, nadzorno tijelo)

**4. Vrsta izmjene**

—  Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja/ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012

—  Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja/ZOZP-a, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili jednakovrijedni dokument), koja se ne može smatrati manjom u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

## 5. Izmjene

Opis proizvoda

Masline:

Briše se sljedeća rečenica:

„Indeks zrelosti (isključivo od uzorka sa stabla): od 3 do 5 (izračunan u stanici za maslinarstvo i uljarstvo ‚La Estación de Olivicultura y Elaiotecnia‘, poljoprivredno gospodarstvo ‚Venta del Llano‘, Mengíbar, Jaén).”

Dodaje se sljedeća rečenica:

„Za proizvodnju ulja zaštićenih ZOI-jem ‚Montes de Toledo‘ upotrebljavaju se isključivo svježje, zdrave i potpuno zrele masline sorte *Cornicabra*.”

Ta se izmjena može opravdati potrebom da se zahtjevi prilagode razvoju proizvodnih tehnika kojima se omogućuje proizvodnja ulja bolje kvalitete od maslina u različitim fazama zrelosti, imajući na umu da je glavna razlikovna značajka te oznake izvornosti upravo činjenica da je riječ o monosortnom ulju (*Cornicabra*).

Ulje:

Potrebno je brisati sljedeći tekst:

„Ulje s kontroliranom oznakom izvornosti ‚Montes de Toledo‘ odlikuje se visokim udjelom oleinske kiseline i niskim udjelom linolne kiseline. Ima visok udio ukupnih polifenola koji mu daju veću stabilnost, a to je kvaliteta zbog koje je cijenjeno i zapaženo na tržištu.”

Brisanje se opravdava činjenicom da se ta svojstva već uzelo u obzir u rubrici o posebnosti proizvoda s obzirom na to da nije riječ o restriktivnom uvjetu nego samo o općenitom opisu. Naime, iako se utjecaj sorte i zemljopisno područje nedvojbeno odražavaju u sastavu kako je opisano, udjeli navedenih tvari mogu varirati od godine do godine ovisno o agroklimatskim uvjetima, pri čemu ulja ne gube na autentičnosti.

Kiselost:

Gornja granica smanjuje se s 0,7 na 0,5 °.

Poboljšanjem načina i postupaka proizvodnje od sastavljanja prve verzije specifikacije proizvoda (1998.) omogućuje se smanjenje te granice kako bi se potrošačima osigurala bolja kvaliteta zaštićenog proizvoda.

Apsorbancija u ultraljubičastom spektru (K270):

Gornja granica povećava se s 0,15 na 0,20.

Ta je izmjena potrebna jer se utvrdilo da vrijednost tog parametra u ulju od zelenih maslina sorte *Cornicabra* može prirodno biti veća od 0,15 zbog čega bi se isključivala ulja koja su u skladu s predviđenim zahtjevima za kategoriju ekstra djevičanskog ulja te koja imaju iznimna organoleptička svojstva s intenzivnim voćnim aromama.

Prema članku *Influencia del índice de madurez de las aceitunas en la calidad de los aceites „cornicabra” de las campañas 1995/96 y 1996/97* (Utjecaj indeksa zrelosti maslina na kvalitetu ulja sorte *Cornicabra* 1995./96. i 1996./97.) (F. Aranda Palomo, M.D. Salvador Moya, G. Fregapane Quadri), koeficijent ekstinkcije K270, kojim se određuju karbonilne skupine (aldehidi, ketoni) u uljima, bilježi znatan pad kako plodovi dozrijevaju, što je u opreci s rezultatima koje su 1996. dobili Gracia i dr. za ulja od sorti *Arbequina*, *Blanqueta*, *Lechín*, *Villalonga* i *Verdial*.

Nadalje, pokazalo se da se ulja *Cornicabra* koja se dobivaju od maslina s indeksom zrelosti nižim od 3,5 može isključiti iz više kategorije (ekstra djevičansko ulje) zato što taj parametar prelazi vrijednost utvrđenu Uredbom jer do stupnja zrelosti blizu 4 navedene vrijednosti nisu niže od 0,15.

Organoleptička ocjena:

Rečenica u nastavku:

„S organoleptičkog stajališta, ulja te sorte u ustima ostavljaju osjećaj intenzivne gustoće. Voćnog su okusa i aromatična te imaju prosječne vrijednosti za gorčinu i pikantnost, kao i vrlo uravnoteženu aromu u konačnom stadiju zrelosti (Francis Gutiérrez, predsjednica panela kušača pri Institutu za masne tvari španjolskog vijeća za znanstvena istraživanja u Sevilli – Instituto de la Grasa, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Sevilla).”

zamjenjuje se sljedećom:

„Ulja s oznakom izvornosti ‚Montes de Toledo‘ imaju srednje do intenzivne vrijednosti za pozitivna svojstva voćnosti, gorčine i pikantnosti.”

Ta se izmjena opravdava činjenicom da u prethodnom tekstu nisu uzete u obzir granične vrijednosti utvrđene za pojam „intenzivno” u Uredbi Komisije (EZ) br. 640/2008<sup>(?)</sup>. U trenutku sastavljanja prethodne specifikacije te su vrijednosti procijenjene kao „srednje” s obzirom na to da nisu bila propisane granične vrijednosti za intenzitet svojstava koje bi označivale razliku između pojmova „srednje” i „intenzivno”. Objavom prethodno navedene Uredbe utvrđene su te granične vrijednosti nakon prepoznavanja činjenice da velik broj ulja od sorte *Cornicabra* imaju vrijednosti gorkog i pikantnog svojstva koje prelaze intenzitet 6, što ih čini „intenzivnim” uljima koja ne zadovoljavaju zahtjeve iz trenutnog teksta specifikacije. Stoga je potrebno zahtjeve prilagoditi karakterističnim svojstvima ulja „Montes de Toledo” čija se gorčina i pikantnost nalaze između „srednjeg” i „intenzivnog” ovisno o trenutku berbe, klimatskim uvjetima u određenoj godini i zemljopisnom položaju na području.

#### Dokaz o podrijetlu

Rečenica u nastavku:

„Kao prvo, masline potječu iz maslinika koji se nalaze na području proizvodnje i koji su certificirani te u kojima se uzgaja isključivo dopuštena sorta.”

zamjenjuje se sljedećom:

„Kao prvo, masline potječu isključivo iz maslinika koji se nalaze na području proizvodnje.”

Ta se izmjena može opravdati činjenicom da morfološke karakteristike sorte *Cornicabra* imaju dovoljno razlikovnih obilježja zbog kojih je provjeru sukladnosti sorte moguće provesti u trenutku dolaska u uljaru.

Rečenica u nastavku:

„Proizvođači maslina potpisuju ugovor s regulatornim vijećem za ZOI ‚Montes de Toledo’ (Fundación ‚Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo’), kojim se obvezuju da će poštovati uvjete proizvodnje navedene u ovoj specifikaciji.”

zamjenjuje se sljedećom:

„Prerađivači moraju potpisati ugovor s regulatornim vijećem za ZOI ‚Montes de Toledo’ (Fundación ‚Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo’), kojim se obvezuju da će osigurati da dobavljači maslina koje se upotrebljavaju u proizvodnji njihova proizvoda poštuju uvjete proizvodnje navedene u ovoj specifikaciji.”

Tom se izmjenom omogućuje učinkovitiji postupak certificiranja proizvoda u skladu s normom UNE-EN-ISO-IEC 17065 jer nije potrebno potpisati zaseban ugovor sa svakim od na tisuće maslinara na tom području. Prerađivači nadziru rad svojih dobavljača u okviru vlastitog sustava osiguranja sljedivosti proizvoda, a nadzorno tijelo provodi ispitivanja sukladnosti redovitim ocjenjivanjem.

Dodaje se sljedeće:

„Pakiranje ulja provodit će se na određenom zemljopisnom području.

Tako će se moći očuvati tipična svojstva proizvoda, osigurati da nadzorna tijela u potpunosti nadziru proizvodnju i zajamčiti da proizvođači provode završno rukovanje proizvodom s obzirom na to da oni znaju najviše o ponašanju ulja pri rukovanju tijekom pakiranja, a posebno o trajanju i načinu pretakanja, upotrebi filtera, dijatomejske zemlje te celuloze, o temperaturi pri pakiranju, ponašanju na hladnoći i tijekom skladištenja, čime se omogućuje očuvanje kvalitete uz zajamčenu sljedivost ulja.”

#### Način proizvodnje

Briše se odlomak o tlima na kojima je posađen maslinik jer je to samo opis tala koja su najkarakterističnija za to područje, s obzirom na to da cilj nije odrediti restriktivne zahtjeve koji nimalo ne utječu na kvalitetu i posebnost proizvoda.

Rečenica u nastavku:

„Berba se provodi izravno sa stabla tradicionalnim metodama, odnosno ručno, udaranjem štapom ili upotrebom tresaća naizmjenično iz godine u godinu kako bi se ograničilo propadanje maslinika.”

<sup>(?)</sup> SL L 178, 5.7.2008., str. 11.

zamjenjuje se sljedećom:

„Berba se provodi izravno sa stabla tradicionalnim metodama, odnosno ručno, udaranjem štapom ili upotrebom tresaća, koje se mogu naizmjenično primjenjivati tijekom uzastopnih godina kako bi se ograničilo propadanje maslinika.”

Svrha izmjene prilagodba je nastalim promjenama u načinu berbe od sastavljanja zahtjeva za registraciju, zahvaljujući kojima se način berbe ne mora mijenjati svake godine.

Rečenica u nastavku:

„Prikolica ili kontejner moraju se čistiti mlazom hladne vode pod tlakom prije svakog utovara.”

zamjenjuje se sljedećom:

„Prikolica ili kontejner moraju se održavati u primjereno čistom stanju.”

Cilj je zajamčiti čistoću neovisno o načinu na koji se to postiže.

Rečenice u nastavku:

„U dvorištima je obvezna prisutnost odgovorne osobe koja je zadužena da osigura ispravnu katalogizaciju i odvajanje maslina različite kvalitete.

Dvorišta moraju biti opremljena sustavima kojima se jamči odvojeno istovarivanje maslina ubranih sa stabla i maslina koje su pale na tlo kako bi se izbjegao svaki rizik od miješanja maslina različitih kvaliteta i osigurala njihova odvojena prerada.”

zamjenjuju se sljedećima:

„U dvorištima je obvezna prisutnost odgovorne osobe koja je zadužena da osigura ispravnu katalogizaciju i odvajanje maslina različitih sorti i kvaliteta.

Dvorišta moraju biti opremljena sustavima kojima se jamči odvojeno istovarivanje maslina ubranih sa stabla i maslina koje su pale na tlo te sorti različitih od jedine dopuštene sorte kako bi se izbjegao svaki rizik od miješanja maslina različitih kvaliteta i osigurala njihova odvojena prerada.”

To se može opravdati potrebom da se osigura odvojena obrada jedine dopuštene sorte.

Rečenica u nastavku:

„Koševi i žlijebovi za istovar moraju se ispirati mlazom vode pod tlakom prije svakodnevnog istovara i svaki put kada se to ocijeni potrebnim.”

zamjenjuje se sljedećom:

„Uljare moraju imati sustav za redovito čišćenje koševa i žlijebova za istovar.”

Cilj je zajamčiti da ti sustavi za čišćenje postoje, neovisno o metodama koje se upotrebljavaju.

Briše se sljedeća rečenica:

„Voda koja se upotrebljava za pranje mora biti zdravstvene kvalitete i ne smije sadržavati klor ili ostale derivate.”

Taj zahtjev nalazi se u važećim zakonima.

Briše se sljedeća rečenica:

„Jedino se talk može upotrebljavati kao pomoćna tvar i u tom slučaju upotrijebljena količina mora iznositi od 0,5 % do 2 %.”

Talk je jedina pomoćna tvar čija je uporaba pri ekstrakciji djevičanskog maslinova ulja dopuštena trenutačno važećim zakonodavstvom.

Rečenica u nastavku:

„Uljare moraju kvalificirati proizvedena ulja na temelju prethodno opisanih fizikalno-kemijskih i osjetilnih svojstava ulja s oznakom izvornosti ‚Montes de Toledo‘. U tu svrhu imaju ovlaštene tehničare i laboratorije ili taj postupak povjeravaju ovlaštenim vanjskim tehničarima i laboratorijima.”

zamjenjuje se sljedećom:

„Uljare moraju kvalificirati proizvedena ulja na temelju prethodno opisanih fizikalno-kemijskih i osjetilnih svojstava ulja s oznakom izvornosti ‚Montes de Toledo‘. U tu svrhu imaju propisno kvalificirane tehničare i laboratorije ili taj postupak povjeravaju takvim vanjskim tehničarima i laboratorijima.”

To je zato što se smatra da tehničari i/ili laboratoriji koji provode internu kontrolu ne moraju nužno biti ovlaštene kako je prethodno navedeno.

Rečenica u nastavku:

„Svi spremnici moraju biti pokriveni i biti stožastog ili cilindričnog oblika ili imati nakrivljeno dno kako bi se omogućilo redovito odvodnjavanje i čišćenje. Spremnici s vodoravnim dnom nisu dopušteni.”

zamjenjuje se sljedećom:

„Svi spremnici moraju biti pokriveni te se mora omogućiti njihovo redovito odvodnjavanje i čišćenje.”

Cilj je da se odvodnjavanje i čišćenje mogu provoditi, neovisno o metodi koja se upotrebljava u tu svrhu.

#### *Označivanje*

Rečenice u nastavku:

„Na svim etiketama mora se nalaziti logotip oznake i riječi: ‚Denominación de Origen Montes de Toledo‘.

Na pakiranjima u kojima se zaštićeno ulje stavlja na tržište nalazi se naljepnica s jamstvom te numerirane etikete ili sekundarne etikete koje izdaje nadzorno tijelo kako bi se onemogućila ponovna upotreba.”

zamjenjuju se sljedećima:

„Na svim etiketama mora se nalaziti logotip oznake izvornosti i riječi ‚Denominación de Origen Montes de Toledo‘ ili ‚DOP Montes de Toledo‘.

Na pakiranjima u kojima se zaštićeno ulje stavlja na tržište nalaze se naljepnica s jamstvom i numerirane sekundarne etikete s logotipom oznake izvornosti koje izdaje nadzorno tijelo kako bi se onemogućila ponovna upotreba.”

#### *Nacionalni zahtjevi*

Radi prilagodbe tog odlomka važećim propisima sadržaj se mijenja kako slijedi:

- „— Uredba (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.
- 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 (Službeni list autonomne zajednice Castilla-La Mancha br. 23 od 22. svibnja 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.”

#### *Ostalo (nadzorno tijelo)*

Tekst tog odlomka mijenja se kako je navedeno u nastavku jer navođenje statuta navedenog tijela nije relevantno za ovu specifikaciju.

„Certificiranje proizvoda osigurava regulatorno vijeće za ZOI ‚Montes de Toledo‘ (Fundación ‚Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo‘), koje djeluje kao neprofitna zaklada koja svoja sredstva kontinuirano ulaže u ostvarivanje svojih ciljeva i čiju je sukladnost s normom UNE-EN/ISO-CEI 17065 akreditiralo španjolsko nacionalno akreditacijsko tijelo ‚Entidad Nacional de Acreditación‘ (ENAC).

Ažurirane informacije o nadzornim tijelima ovlaštenima za provjeru sukladnosti s ovom specifikacijom dostupne su na sljedećem *web*-mjestu:

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras\\_calidad/reg\\_op/buscar\\_reg\\_ent.htm](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm)

Sadašnje nadzorno tijelo jest sljedeće certifikacijsko tijelo:

Naziv: Fundación ‚Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo‘

Adresa: C/Alferez Provisional, 3  
45001 Toledo  
ESPAÑA

Tel. +34 925257402

Faks +34 925257402

E-pošta: domt@domontesdetoledo.com

To nadzorno tijelo ovlastila je autonomna zajednica Castilla-La Mancha i akreditirao ENAC u skladu s uvjetima utvrđenima europskom normom UNE-EN/ISO-CEI 17065 (Opći uvjeti za subjekte zadužene za certificiranje proizvoda).

Nadzorno tijelo mora poduzeti potrebne korake kako bi ispitalo sukladnost sa specifikacijom u skladu sa zahtjevima sustava certificiranja određenog proizvoda.

Nadzorno tijelo mora poštovati primjenjiva pravila i sve ostale zahtjeve, poput uzimanja uzoraka, ispitivanja i provjera, koji će služiti kao osnova za sustav certificiranja u njegovu priručniku o kvaliteti.

Njegove su posebne funkcije sljedeće:

- provjera uzoraka,
- ispitivanje sukladnosti svojstava proizvoda kako su utvrđena u specifikaciji,
- revizija evidencije o proizvodnji zaštićenih ulja.”

JEDINSTVENI DOKUMENT

„**MONTES DE TOLEDO**”

**EU br.: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014.**

**ZOI ( X ) ZOZP ( )**

**1. Naziv**

„Montes de Toledo”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.5. Ulja i masnoće (maslac, margarin, ulje itd.)

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

Ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno od plodova maslina (*Olea Europea L.*) sorte *Cornicabra* mehaničkim postupcima ili drugim fizičkim metodama koje ne uzrokuju promjene u ulju, uz očuvanje okusa, arome i svojstava plodova od kojih se dobiva.

Fizička, kemijska i organoleptička svojstva:

- kiselost: najviše 0,5 °,
- udio peroksida: najviše 15 Meq O<sub>2</sub> po kilogramu ulja,
- apsorbancija u ultraljubičastom spektru (K270): najviše 0,20,
- vlažnost: najviše 0,1 %,
- nečistoće: najviše 0,1 %,
- boja može biti od zlatnožute do intenzivne zelene, ovisno o razdoblju berbe i zemljopisnom položaju u regiji,
- s organoleptičkog stajališta, ulja s oznakom izvornosti „Montes de Toledo” imaju srednje do intenzivne vrijednosti u pogledu pozitivnih svojstava voćne, gorke i pikantne arome.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj maslina i izrada ulja moraju se provoditi na zemljopisnom području opisanom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

- Ulje se skladišti u uljarama i pogonima za pakiranje koje nadzorno tijelo ovlasti i koji imaju prikladne objekte kako bi se zajamčilo optimalno čuvanje ulja.
- Pogon za pakiranje mora imati sustave koji omogućuju pakiranje ulja sa zaštićenom oznakom izvornosti odvojeno od svih ostalih ulja koje pakira. Mora imati i akreditirane sustave za mjerenje ulja.
- Ulje se mora pakirati u spremnike od stakla, obloženog metala, PET plastike ili staklokeramike.
- Kako bi se karakteristična svojstva tog ulja očuvala tijekom svake faze, postupak pakiranja provodi se na priznatom zemljopisnom području. Nadzorna tijela u potpunosti osiguravaju nadzor proizvodnje, a proizvođači na području provode završno rukovanje proizvodom. Proizvođači na području najviše znaju o ponašanju tih ulja pri rukovanju tijekom pakiranja, o trajanju i načinima pretakanja, upotrebi filtera, dijatomejske zemlje i celuloze, o temperaturi pri pakiranju, ponašanju na hladnoći i tijekom skladištenja. Cilj je sačuvati bitna svojstva proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na svim etiketama mora se nalaziti logotip oznake i riječi „Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo” ili „DOP Montes de Toledo”.

Na pakiranjima u kojima se zaštićeno ulje stavlja na tržište nalaze se naljepnica s jamstvom i numerirane sekundarne etikete s logotipom oznake izvornosti koje izdaje nadzorno tijelo kako bi se onemogućila ponovna upotreba.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno se područje nalazi u autonomnoj zajednici Castilla-La Mancha. Obuhvaća jugozapadne regije pokrajine Toledo i sjeverozapadne regije pokrajine Ciudad Real. Njegovu središnju os čini planinski lanac Montes de Toledo. Zemljopisno područje proizvodnje sastoji se od 128 općina koje pripadaju pokrajinama Toledo i Ciudad Real. Od tih 128 općina 106 ih pripada pokrajini Toledo, a 22 pokrajini Ciudad Real.

Općine pokrajine 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, 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 i Yuncos.

Općine pokrajine 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 i Villarrubia de los Ojos.

#### 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Na pedoklimatskim uvjetima planina Montes de Toledo i radu brojnih generacija maslinara zasniva se prirodan odabir sorte *Cornicabra* koja se najbolje prilagodila području i koja se jedina upotrebljava za proizvodnju ulja „Montes de Toledo”. U pogledu povezanosti geoloških i pedoloških karakteristika potrebno je naglasiti da je i oblikovanje tla uglavnom slabe plodnosti ostavilo traga na kulturama. Izložene su neprestanom stresu. Te karakteristike naglasile su prirodni odabir na kojem se temelje razlikovna svojstva proizvoda. Sorta *Cornicabra* i pedoklimatski uvjeti zemljopisnog područja ulju daju njegove fizikalno-kemijske karakteristike, visok udio oleinske kiseline i nizak udio linolne kiseline kao i visok udio polifenola te posebna organoleptička svojstva sa snažnim osjećajem gustoće u ustima. Ulja te sorte voćnog su okusa i aromatična te imaju srednje do intenzivne vrijednosti gorčine i pikantnosti.

#### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe <sup>(3)</sup>)

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/20131204\\_PLIEGO\\_DOP\\_ACEITE\\_MONTES\\_TOLEDO.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131204_PLIEGO_DOP_ACEITE_MONTES_TOLEDO.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Vidjeti bilješku 1.