

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2015/C 147/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra.

KÉRELEM OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSHEZ VAGY OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSHEZ TARTOZÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰNEK MINŐSÜLŐ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSA IRÁNT

MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSA IRÁNTI KÉRELEM AZ 1151/2012/EU RENDELET 53. CIKKE (2) BEKEZDÉSÉNEK ELSŐ ALBEKEZDÉSE ALAPJÁN

„MONTES DE TOLEDO”

EU-szám: ES-PDO-0205-01270 – 2014.10.29.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

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

Tel.: +34 925257402
Telefax: +34 925257402

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

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

— A termék elnevezése

— A termék leírása

— Földrajzi terület

— A származás igazolása

— Az előállítás módja

— Kapcsolat

— Címkézés

— Egyéb (nemzeti előírások, ellenőrző struktúra)

4. A módosítás típusa

— Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának olyan módosítása, amely az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében nem minősül kisebb jelentőségűnek

— Olyan bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amelynek egységes dokumentuma (vagy azzal egyenértékű leírása) nem került közzétételre, és amelynek esetében a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében nem minősül kisebb jelentőségűnek

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítások

A termék leírása

Olajbogyó:

A következő szövegrész törlésre kerül:

„Érettségi index (csak fáról vett mintán): 3 és 5 között (az Estación de Olivicultura y Elaiotecnía »Venta del Llano« részlege, Mengíbar, Jaén által meghatározva)”.

A következő szöveg beillesztésre kerül:

„A »Montes de Toledo« OEM olívaolaj előállítására csak a Cornicabra fajta friss, egészséges és optimálisan érett bogyói használhatók fel.”

A módosítás célja, hogy a követelmények igazodjanak az előállítási technikák fejlődéséhez, tekintettel arra, hogy ma már különböző érettségi állapotú olajbogyókból is elő lehet állítani jó minőségű olívaolajokat, valamint hogy a termékleírás kiemelje az eredetmegjelölés első számú megkülönböztető jegyét: a Cornicabra fajta felhasználásának kizárólagosságát.

Olaj:

A következő szövegrész törlésre kerül:

„A »Montes de Toledo« eredetmegjelölés oltalma alatt álló olívaolajra jellemző a magas olajsav- és az alacsony linol-savtartalom, valamint a magas teljes polifenol-tartalom, amely a terméknek a kereskedelemben nagyra értékelt és elismert kiemelkedő stabilitását biztosítja.”

A törlés oka, hogy ezek a jellegzetességek a termék sajátos jellemzőit ismertető részben is megjelennek, és elsősorban általános, leíró jellegű, nem pedig korlátozó jellegű feltételről van szó; bár bizonyított a fajtának és a földrajzi területnek az említett összetevők jelenlétére való hatása, a konkrét összetevők mennyisége az egyes gazdasági évek agrometeorológiai feltételeitől függően változhat anélkül, hogy ezzel az olívaolaj elveszítené eredetiségét.

Savasság:

A felső határérték 0,7 °-ról 0,5 °-ra változik.

Az előállítási módszerekben és eljárásokban a termékleírás eredeti megszövegezése (1998) óta bekövetkezett fejlődés lehetőséget ad e határérték csökkentésére, és ezáltal arra, hogy a fogyasztók jobb minőségű termékhez jussanak az eredetmegjelölés oltalma alatt.

Abszorpció ultraibolya fényben (K270)

A felső határérték 0,15-ről 0,20-ra változik.

Ezt a változtatást az indokolja, hogy bizonyítást nyert, hogy a zöld olajbogyókból nyert olaj esetében e paraméter értéke a Cornicabra fajta esetében természetes módon meghaladhatja a 0,15 értéket, ami azt jelenti, hogy a fenti feltétel miatt egyes olajok annak ellenére sem viselhetnék az eredetmegjelölést, hogy teljesítik az extra szűz olívaolajra vonatkozó követelményeket, és egyébként kivételes érzékszervi tulajdonságokat és intenzív gyümölcsösséget mutatnak.

„Az olajbogyók érettségi indexének hatása a Cornicabra fajtából az 1995/96. és az 1996/97. gazdasági évben előállított olívaolajok minőségére” című szakkütkükben a szerzők (F. Aranda Palomo, M. D. Salvador Moya és G. Fregapane Quadri) kimutatják, hogy a K270 kioltási tényező, amely jó mérőszáma az olívaolajban lévő karbonilvegyületek (aldehidek és ketonok) mennyiségének, összességében csökken a gyümölcs éréseivel, ami ellentmond a García és munkatársai (1996) által az Arbequina, Blanqueta, Lechín, Villalonga és Verdial fajtákon végzett vizsgálatok eredményeinek.

Konkrétan arról van szó, hogy a Cornicabra fajta esetében a 3,5-nél kisebb érettségi indexű olajbogyókból előállított olívaolajok elveszíthetik a legjobb (extra szűz) besorolást amiatt, hogy e paraméter értéke nagyobb a rendeletben meghatározottnál, és az említett értékek csak 4 körüli érettségi index esetén csökkennek le 0,15 alá.

Érzékszervi értékelés

A következő szövegrész helyébe:

„Érzékszervi szempontból az ebből a fajtából előállított olajok rendkívül sűrű érzetet keltenek a szájban, ízük gyümölcsös és aromás, egyszersmind közepesen kesernyés és csípős, és aromájuk rendkívül kiegyensúlyozott mindaddig, ameddig az optimális érettségi fokon vannak (Dr. Francis Gutiérrez, az Instituto de la Grasa, Consejo Superior de Investigaciones Científicas keretei között Sevilleban működő Panel Analítico de Catadores igazgatója).”

a következő szöveg lép:

„A »Montes de Toledo« eredetmegjelölés oltalma alatt álló olívaolaj a gyümölcsös, a keserű és a csípős pozitív tulajdonságok tekintetében közepes vagy erős értékeket mutat.”

A változtatás mögött az áll, hogy a korábbi szöveg nem veszi figyelembe az „erős” megjelölés tekintetében a 640/2008/EK bizottsági rendelettel^(?) bevezetett határértékeket. A termékleírás korábbi szövegében a „közepes” megjelölés indikatív módon jelezte a szóban forgó tulajdonságok értékét, akkor ugyanis még nem léteztek olyan jogszabályban előírt határértékek, amelyek alapján különbséget lehetett volna tenni e tulajdonságok „közepes” és „erős” intenzitása között. Az említett rendelet megállapította ezeket a határértékeket, és ennek nyomán világossá vált, hogy a Cornicabra fajtából előállított olívaolajok egy jelentős része esetében a keserű és a csípős tulajdonság értéke nagyobb 6-nál, tehát már az „erős” tartományba esik; ha a termékleírás követelményei változatlanok maradnának, akkor ezek a termékek ezt a követelményt nem teljesítenék. Ezért ki szükséges igazítani a „Montes de Toledo” eredetmegjelöléssel forgalomba hozott olívaolajok jellemzőire vonatkozó követelményeket, tekintettel arra, hogy ezek az olajok a szüretelés időpontja, a gazdasági év időjárási viszonyai, valamint a földrajzi területen belüli pontos hely függvényében a keserű és a csípős tulajdonság tekintetében vagy közepes, vagy erős intenzitást mutatnak.

A származás igazolása

A következő szövegrész helyébe:

„Az olajbogyóknak mindenekelőtt olyan, az előállítási területen lévő, tanúsított ültetvényekről kell származniuk, amelyeken bizonyítottan a kizárólagosan engedélyezett fajtát termesztik.”

a következő szöveg lép:

„Az olajbogyók mindenekelőtt kizárólag az előállítási területen lévő olajfültetvényekről származhatnak.”

A változtatás mögött az áll, hogy a Cornicabra fajta morfológiai jellemzői kellően egyediek ahhoz, hogy a fajtakövetelmény teljesülése ellenőrizhető legyen az olajsajtoló üzembe való beérkezéskor.

A következő szövegrész helyébe:

„Az olajbogyó-termelők kötelesek szerződést kötni a »Montes de Toledo« eredetmegjelölés szabályozó tanácsaként működő alapítvánnyal, és ebben vállalni, hogy tiszteletben tartják az e termékleírásban meghatározott termesztési követelményeket.”

a következő szöveg lép:

„A termék előállítói kötelesek szerződést kötni a »Montes de Toledo« eredetmegjelölés szabályozó tanácsaként működő alapítvánnyal, és ebben vállalni annak biztosítását, hogy a termék előállítása céljából felhasznált olajbogyók beszállítói tiszteletben tartásuk az e termékleírásban meghatározott termesztési követelményeket.”

Ezzel a változtatással hatékonyabbá válik a terméknek az UNE-EN-ISO-IEC 17065 szabvány szerinti tanúsítása, hiszen nem kell a terület több ezer termelőjével külön-külön szerződést kötni. Ehelyett a termék előállítását végző vállalkozások vállalják, hogy a termék nyomonkövethetőségét biztosító rendszerük keretei között ellenőrzik a beszállítóikat, az ellenőrző szerv pedig az időszakos értékelések alkalmával végez ez irányban vizsgálatokat.

A következő szöveg beillesztésre kerül:

„Az olívaolaj palackozását a meghatározott földrajzi területen belül kell végezni.

Ezáltal megtarthatók a termék jellegzetes tulajdonságai, és az ellenőrző szervek teljes mértékben ellenőrzésük alatt tudják tartani a gyártás folyamatát, továbbá biztosítható, hogy a termékkel végzett műveletek mindvégig a termelők kezében maradjanak, akik a legjobban ismerik az olajnak a palackozási műveletek során tanúsított viselkedését, ők tudják helyesen megválasztani például a dekantálás idejét és módját, a szűrőket (kovaföld, cellulóz), a palackozás hőmérsékletét, és a hidegben és a tárolás során tanúsított viselkedés ismeretében ők képesek végső soron örködni a minőség felett, és garantálni az előállított olívaolajok nyomonkövethetőségét.”

Az előállítás módja

Törlésre kerül az olajfák ültetésére alkalmas talajokra vonatkozó szövegrész, ez ugyanis csupán ismerteti a terület legjellemzőbb talajtípusait, de nem célja olyan követelményeket felállítani, amelyek nincsenek kihatással a termék minőségére és egységiségre.

A következő szövegrész helyébe:

„A betakarítást közvetlenül a fáról kell elvégezni hagyományos módon: kézi szedéssel, veréssel vagy rázással, és ezeket a módszereket a növény károsodásának elkerülése érdekében évenként váltogatni kell.”

^(?) HL L 178., 2008.7.5., 11. o.

a következő szöveg lép:

„A betakarítást közvetlenül a fáról kell elvégezni hagyományos módon: kézi szedéssel, veréssel vagy rázással, és ezek a módszerek a növény károsodásának elkerülése érdekében évente változhatnak.”

A változtatás mögött a betakarítás módszereiben a bejegyzési kérelem megszövegezése óta bekövetkezett változások állnak, amelyek eredményeképpen ma már nem feltétlenül szükséges évente változtatni a betakarítás módszerét.

A következő szövegrész helyébe:

„A pótkocsit vagy tartályt a feltöltés megkezdése előtt minden alkalommal nagy nyomású hideg vízszugárral meg kell tisztítani.”

a következő szöveg lép:

„A pótkocsit vagy tartályt mindenkor kellően tiszta állapotban kell tartani.”

A követelmény célja a tisztaság garantálása, ez pedig független az alkalmazott módszertől.

A következő szövegrész helyébe:

„A fogadóhelyen lennie kell egy olyan felelős személynek, aki garantálja a minőségek helyes megállapítását és elkülönítését.

A fogadóhelynek rendelkeznie kell olyan rendszerekkel, amelyek garantálják a földről és a fáról szedett olajbogyók elkülönített kirakását, és ezáltal mindenkor megelőzik a különböző minőségű bogyók keveredését és biztosítják mindegyik típus elkülönített feldolgozását.”

a következő szöveg lép:

„A fogadóhelyen lennie kell egy olyan felelős személynek, aki garantálja a különböző fajták és a minőségek helyes megállapítását és elkülönítését.

A fogadóhelynek rendelkeznie kell olyan rendszerekkel, amelyek garantálják a földről és a fáról szedett olajbogyók és a kizárólagosan engedélyezettől eltérő fajták elkülönített kirakását, és ezáltal mindenkor megelőzik a különböző minőségű bogyók keveredését és biztosítják mindegyik típus elkülönített feldolgozását.”

A változtatást az a törekvés indokolja, hogy a kizárólagosan engedélyezett fajta feldolgozása mindig elkülönítetten történjék.

A következő szövegrész helyébe:

„A töltőgaratokat és az adagolókat minden műszakban az ürítés előtt, valamint minden szükségesnek ítélt alkalommal nagy nyomású vízszugárral meg kell tisztítani.”

a következő szöveg lép:

„Az olajsajtoló üzemnek rendelkeznie kell olyan rendszerrel, amely biztosítja a töltőgaratok és az adagolók rendszeres tisztítását.”

A követelmény célja a tisztaságot biztosító rendszerek meglétének garantálása, ez pedig független az alkalmazott módszertől.

A következő szövegrész törlésre kerül:

„A mosó- és a technológiai víznek ivóvíz-minőségűnek, továbbá a klórtól és származékaitól mentesnek kell lennie.”

Ez a követelmény szerepel a hatályos jogszabályokban.

A következő szövegrész törlésre kerül:

„Technológiai segédanyagként kizárólag talkum használható, legfeljebb 0,5 % és 2,0 % közötti mennyiségben.”

Az extra szűz olívaolaj kinyerése során a hatályos jogszabályok szerint ma már kizárólag talkum használható fel technológiai segédanyagként.

A következő szövegrész helyébe:

„A »Montes de Toledo« eredetmegjelöléssel védett olívaolaj fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőire vonatkozóan a fentiekben meghatározott követelmények alapján az olajsajtoló üzemek minősítik az előállított olívaolajokat. Ennek érdekében közvetlenül vagy alvállalkozói szerződések útján rendelkeznek az e célból akkreditált technikákkal és laboratóriumokkal.”

a következő szöveg lép:

„A »Montes de Toledo« eredetmegjelöléssel védett olívaolaj fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőire vonatkozóan a fentiekben meghatározott követelmények alapján az olajsajtoló üzemek minősítik az előállított olívaolajokat. Ennek érdekében közvetlenül vagy alvállalkozói szerződés útján rendelkeznek az erre alkalmas technikákkal és laboratóriumokkal.”

A változtatás oka, hogy már nem tartjuk nélkülözhetetlenek, hogy az önellenőrzés során felhasznált technikák és/vagy laboratóriumok rendelkezzenek az említett akkreditációval.

A következő szövegrész helyébe:

„Minden tárolótartálynak rendelkeznie kell fedéllel, és az időszakos ürítés és tisztítás lehetővé tétele érdekében vagy csonka kúp alakúnak kell lennie, vagy pedig dőlt fenékkkel kell rendelkeznie. A tárolótartály fenéke nem lehet vízszintes síkfelület.”

a következő szöveg lép:

„Minden tárolótartálynak rendelkeznie kell fedéllel, és lehetővé kell tennie a rendszeres ürítést és tisztítást.”

A változtatás oka, hogy az előírás célja a rendszeres üríthetőség és tisztíthatóság biztosítása, függetlenül annak módjától.

Címkézés

A következő szövegrész helyébe:

„Valamennyi címkén kötelező feltüntetni az eredetmegjelölés logóját és a »Denominación de Origen Montes de Toledo« (»Montes de Toledo« eredetmegjelölés) szöveget.

A csomagolás illetéktelen felhasználásának megakadályozása érdekében a fogyasztásra szánt oltalom alatt álló olajat az ellenőrző szerv által kiadott biztonsági zárjeggyel, címkével és sorszámozott ellenőrző címkével ellátott csomagolásban kell forgalomba hozni.”

a következő szöveg lép:

„Valamennyi címkén kötelező feltüntetni az eredetmegjelölés logóját és a »Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo« vagy a »DOP Montes de Toledo« (»Montes de Toledo« oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szöveget.

A csomagolás illetéktelen felhasználásának megakadályozása érdekében a fogyasztásra szánt oltalom alatt álló olajat az ellenőrző szerv által kiadott biztonsági zárjeggyel, valamint az eredetmegjelölés logóját is tartalmazó sorszámozott ellenőrző címkével ellátott csomagolásban kell forgalomba hozni.”

Nemzeti előírások

A hatályos jogszabályi előírásokhoz való igazodás érdekében e szakasz szövege a következőre változik:

- „— az Európai Parlament és a Tanács 2012. november 21-i 1151/2012/EU rendelete a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről,
- 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) nº 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 (Kasztilia–La Mancha hivatalos lapja, 1998. május 22.),
- 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.”

Egyéb (ellenőrző struktúra)

E szakasz szövege helyébe a következő szöveg lép, amelyben nem szerepelnek az említett szervezetek alapító okirataira utaló hivatkozások, ezek ugyanis a termékleírás szempontjából nem relevánsak:

„A termék minősítését a »Montes de Toledo« eredetmegjelölés szabályozó tanácsaként működő, a Nemzeti Akkreditációs Testület (ENAC) által az UNE-EN/ISO-IEC 17065 szabvány alapján akkreditált nonprofit alapítvány végzi, melynek eszközei állandó jelleggel célkitűzéseinek teljesítéséhez vannak rendelve.

Az e termékleírásban foglaltak teljesülésének ellenőrzésére feljogosított ellenőrző szervek aktualizált adatai a következő internetes oldalon találhatóak:

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

Jelenleg a következő tanúsító szerv látja el az ellenőrző szerv feladatait:

Név: Fundación »Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo«

Cím: C/Alférez Provisional, 3
45001 Toledo
ESPAÑA

Tel.: +34 925257402

Telefax: +34 925257402

E-mail: domt@domontesdetoledo.com

Az ellenőrző szervet Kasztília–La Mancha Autonóm Körzet hatalmazza fel, és az UNE-EN 17065 »Termékek tanúsítását végző szervezetekre vonatkozó általános követelmények« szabvány alapján az ENAC akkreditálja.

Az ellenőrző szerv az adott termék tanúsítási rendszeréhez tartozó követelményeknek megfelelően elvégzi mindazokat a műveleteket, amelyek szükségesek annak értékeléséhez, hogy a termék teljesíti-e a termékleírásban foglaltakat.

Az ellenőrző szervnek be kell tartania mindazokat az alkalmazandó szabványokat, és teljesítenie kell minden más olyan, egyebek mellett a mintavételezésre, a vizsgálatokra és az ellenőrzésekre vonatkozó követelményt, amelyen a minőségi kézikönyvében meghatározott tanúsítási rendszer alapul.

Feladatai közé tartozik különösen:

- a minták ellenőrzése,
- a termékleírásban meghatározott termékjellemzők megfelelésének értékelése,
- az oltalom tárgyát képező olívaolajok előállításáról vezetett nyilvántartások ellenőrzése.”

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„**MONTES DE TOLEDO**”

EU-szám: ES-PDO-0205-01270 – 2014.10.29.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés

„Montes de Toledo”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.5. osztály: Olajok és zsírok (vaj, margarin, olaj stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Extra szűz olívaolaj, amelyet a CORNICABRA fajtájú olajfa (Olea Europea L.) terméséből mechanikus eljárással vagy egyéb olyan fizikai eszközökkel állítanak elő, amelyek az olajban nem idéznek elő változásokat, és megőrzik a termés eredeti ízét, aromáját és jellemzőit.

Fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők

- Savasság: legfeljebb 0,5 °
- Peroxidszám: legfeljebb 15 meq O₂/kg,
- Abszorpció ultraibolya fényben (K270): legfeljebb 0,20
- Nedvességtartalom: legfeljebb 0,1 %
- Szennyeződéstartalom: legfeljebb 0,1 %
- A termék színe a betakarítás idejétől és a területen belüli földrajzi elhelyezkedéstől függően az aranyárgától a mélyzöldig terjedhet.
- Érzékszervi szempontból a „Montes de Toledo” eredetmegjelölés oltalma alatt álló olívaolaj a gyümölcsös, a keserű és a csípős pozitív tulajdonságok tekintetében közepes vagy erős értékeket mutat.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A olajbogyók termesztését és az olívaolajok előállítását a 4. pontban meghatározott földrajzi területen belül kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

- Az olajat az alapítvány által engedélyezett, az optimális tárolás biztosítására alkalmas létesítményekkel rendelkező olajsajtoló és palackozó üzemekben kell raktározni.
- A palackozónak az eredetmegjelölés oltalma alatt álló olajokat más olajoktól elkülönített rendszerben kell csomagolnia. Ugyanígy a palackozónak típus-jóváhagyási eljárás keretében jóváhagyott rendszerekkel kell rendelkeznie az olaj mérésére.
- Az olajat üvegből, bevonattal ellátott fémből, polietilén-tereftaláttól (PET) vagy üvegkerámiából készült tárolóedénybe kell palackozni.
- Annak érdekében, hogy az előállítás valamennyi szakaszában megőrződjenek a termék egyedi jellemzői, a palackozást a meghatározott földrajzi területen belül kell végezni. Így az ellenőrző szerv teljes körűen felügyelni tudja a gyártást, és a termék előállításának utolsó fázisa is a területen működő termelők kezében marad. Ők azok, akik a legjobban tudják, hogyan reagálnak a szóban forgó olajok a palackozás során végzett különböző műveletekre, így az ülepítés időtartamára és módjára, a szűrés eljárásokra (kovaföld, cellulóz), a palackozási hőmérsékletre, a hidegre és a tárolásra. Mindez a termék egyedi jellemzőinek megőrzését szolgálja.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Valamennyi címkén kötelező feltüntetni az eredetmegjelölés logóját és a „Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo” vagy a „DOP Montes de Toledo” („Montes de Toledo” oltalom alatt álló eredetmegjelölés) szöveget.

A csomagolás illetéktelen felhasználásának megakadályozása érdekében a fogyasztásra szánt oltalom alatt álló olajat az ellenőrző szerv által kiadott biztonsági zárjeggyel, valamint az eredetmegjelölés logóját is tartalmazó sorszámozott ellenőrző címkével ellátott csomagolásban kell forgalomba hozni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület Kasztília–La Mancha Autonóm Körzet belső részén található, Toledo tartomány délnyugati és Ciudad Real tartomány északnyugati járásait foglalja magában, és a Montes de Toledo hegylánc két oldalán helyezkedik el. A természet földrajzi területét 128 település alkotja, amelyek Toledo, illetve Ciudad Real tartományhoz tartoznak. Ebből 106 település tartozik Toledóhoz, 22 pedig Ciudad Realhoz.

Toledo tartományban:

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, El Carpio de Tajo, Carranque, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Cobeja, Chueca, Cobisa, Consuegra, Cuerva, Dosbarrios, Espinoso del Rey, Esquivias, La Estrella, Gálvez, Guadamur, La Guardia, Las Herencias, Hontanar, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, La Mata, Mazarambroz, Menasalbas, Mesegar, Mocejón, Mohedas de la Jara, Montearagón, Mora, Nambroca, La Nava de Ricomalillo, Navahermosa, Los Navalmorales, Los Navalucillos, Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, La Puebla de Montalban, La Pueblanueva, Pulgar, Recas, Retamoso, Robledo de Mazo, El Romeral, 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, Las Ventas con Peña Aguilera, Villaluenga de la Sagra, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarejo de Montalbán, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, El Viso de San Juan, Los Yébenes, Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos és Yuncos.

Ciudad Real tartományban:

Alcoba, Anchuras, Arroba de los Montes, Los Cortijos, El Robledo, Fernancaballero, Fontanarejo, Fuente el Fresno, Herencia, Horcajo de los Montes, Las Labores, Luciana, Malagón, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Porzuna, Puebla de Don Rodrigo, Puertolápice, Retuerta del Bullaque és Villarrubia de los Ojos.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A Montes de Toledo heglánc talajtani és éghajlati viszonyainak köszönhetően, az olajbogyó-termesztők számos generációja munkájának eredményeként zajlott le a terület szempontjából legalkalmasabb Cornicabra fajta természetes kiválasztódása, amelyet kizárólagosan használnak a „Montes de Toledo” olívaolaj előállításához. A geológiai jellemzőkkel és a helyi talajjal való kapcsolatot illetően említést érdemel, hogy a kevésbé termékeny talajformációk itt is a természetes kiválasztódás eszközéül szolgáltak, amikor a kultúrát folyamatos stressz alatt tartva kiváltották a termés differenciálódását. A Cornicabra fajtának és a terület talajtani és éghajlati viszonyainak együttesen köszönhető az olívaolaj fizikai-kémiai jellemzői: nagy olajsav- és kis linolsavtartalma, nagy polifenol-tartalma, valamint sajátos érzékszervi jellegzetességei: a szájban keltett sűrű érzet, a gyümölcsös és aromás íz, valamint az ezzel együtt jelentkező közepesen kesernyés és csípős összetevők.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet ⁽³⁾ 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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

⁽³⁾ Lásd az 1. lábjegyzetet.