

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 147/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 53, PARAGRAFO 2, PRIMO COMMA, DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012

«MONTES DE TOLEDO»

N. UE: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

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

Tel. +34 925257402
Fax +34 925257402

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

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro (requisiti nazionali, organismo di controllo)

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

Oliva:

È soppressa la seguente frase:

«Indice di maturazione (unicamente a partire dal campione dell'albero): tra 3 e 5 [messo a punto dalla Estación de Olivicultura y Elaiotecnía (stazione di olivicoltura ed elaiotecnica), azienda "Venta del Llano", Mengíbar, Jaén].»

È aggiunta la seguente frase:

«Per l'ottenimento degli oli col marchio D.O.P. "Montes de Toledo" si utilizzano solo olive della varietà Cornicabra, fresche, sane e che siano giunte ad una maturazione ottimale.»

L'obiettivo della modifica consiste nell'adeguare i requisiti all'evoluzione delle tecniche di produzione che consentono di elaborare oli di qualità elevata utilizzando olive a diversi stadi di maturazione, sottolineando nel contempo la sua caratteristica principale, ossia che questa denominazione d'origine si distingue per il suo carattere monovarietale (Cornicabra).

Olio

È soppressa la seguente frase:

«L'olio a denominazione di origine "Montes de Toledo" è caratterizzato da un elevato contenuto di acido oleico e da un basso tenore di acido linoleico; esso possiede un alto contenuto di polifenoli totali che gli conferisce una notevole stabilità, qualità per la quale è apprezzato e si distingue in commercio.»

Tale soppressione è dovuta al fatto che le caratteristiche descritte sono già menzionate nella rubrica relativa al carattere specifico del prodotto e non costituiscono una condizione restrittiva, ma semplicemente una descrizione generica, poiché, anche se è provata l'influenza della varietà e della zona geografica nella composizione, i contenuti possono variare in funzione delle condizioni agroclimatiche di ciascuna campagna, senza che il carattere autentico degli oli vada perduto.

Acidità

Il limite massimo passa da 0,7 a 0,5°.

I miglioramenti nei metodi e nei processi di produzione introdotti dopo la redazione iniziale del disciplinare (1998) permettono di ridurre questo limite al fine di fornire ai consumatori un prodotto protetto di qualità migliore.

Assorbimento alla radiazione ultravioletta (K 270)

Il limite massimo passa da 0,15 a 0,20.

Tale modifica è necessaria per evitare di deprezzare oli che soddisfano i requisiti stabiliti per la categoria extra vergine e che presentano inoltre proprietà organolettiche eccezionali con intense note fruttate, in quanto è stato riscontrato che, nel caso della varietà Cornicabra, questo parametro negli oli ottenuti da olive verdi può superare naturalmente il valore di 0,15.

Secondo l'articolo «Influencia del índice de madurez de las aceitunas en la calidad de los aceites "cornicabra"» de las campañas 1995/96 y 1996/97 (Influenza del grado di maturazione delle olive sulla qualità degli oli «cornicabra» delle campagne 1995/96 e 1996/97). (F. Aranda Palomo, M.D. Salvador Moya, G. Fregapane Quadri), il coefficiente di estinzione K270, che indica una misura dei composti carbonilici (aldeidi e chetoni) presenti negli oli, subisce una netta diminuzione con la maturazione dei frutti, il che contrasta con i risultati ottenuti da Gracia *et al.*, 1996, per gli oli provenienti dalle varietà Arbequina, Blanqueta, Lechín, Villalonga e Verdial.

In particolare, si osserva che gli oli Cornicabra prodotti da olive con un indice di maturazione uguale o inferiore a 3,5 possono essere esclusi dalla categoria più elevata (extra vergine) perché questo parametro supera il valore fissato nel regolamento e visto che tali valori non sono inferiori a 0,15 fino ad uno stadio di maturazione vicino a 4.

Valutazione organolettica

La frase seguente:

«Dal punto di vista organolettico, gli oli di questa varietà lasciano una sensazione di marcata densità in bocca grazie al carattere fruttato e aromatico e presentano valori medi di amaro e piccante, con un aroma molto equilibrato allo stadio di maturazione ottimale (Dott.ssa Francis Gutiérrez, direttrice del gruppo di assaggiatori dell'Istituto dei grassi. Consiglio superiore della ricerca scientifica. Siviglia).»

è sostituita dalla frase:

«Gli oli della denominazione di origine "Montes de Toledo" presentano valori da medio ad intenso per quanto riguarda gli attributi positivi di fruttato, amaro e piccante.»

La modifica è dovuta al fatto che la formulazione precedente non ha tenuto conto dei limiti stabiliti per il termine «intenso» nel regolamento (CE) n. 640/2008 della Commissione⁽²⁾. Quando è stata redatta la versione precedente del disciplinare, il termine «medio» aveva un carattere estimativo relativamente a questi valori, in quanto non erano definiti i limiti per l'intensità degli attributi volti a stabilire la differenza tra «medio» e «intenso». La pubblicazione del suddetto regolamento ha permesso di stabilire tali limiti poiché è stato constatato che un gran numero di oli della varietà Cornicabra presenta valori che, per gli attributi amaro e piccante, superano l'intensità di 6 e sono quindi classificabili come «intensi», ossia come non conformi ai requisiti del disciplinare attualmente in vigore. È pertanto necessario adattare i requisiti al profilo caratteristico degli oli «Montes de Toledo», in cui l'amaro ed il piccante oscillano dal medio all'intenso, a seconda dell'epoca del raccolto, delle condizioni climatiche della campagna e dell'ubicazione geografica all'interno della zona.

Prova dell'origine

La frase seguente:

«In primo luogo, le olive provengono da oliveti situati nella zona di produzione e certificati, dove è coltivata la sola varietà autorizzata.»

è sostituita dalla frase:

«In primo luogo, le olive provengono esclusivamente da oliveti situati nella zona di produzione.»

Tale modifica è motivata dal fatto che le caratteristiche morfologiche della varietà Cornicabra presentano tratti distintivi sufficienti per consentire la verifica del requisito in materia di varietà all'arrivo al frantoio.

La frase seguente:

«I produttori di olive firmeranno un contratto con la fondazione “Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo” (Consiglio regolatore della denominazione d'origine Montes de Toledo) con il quale si impegnano a rispettare le condizioni di produzione stabilite nel presente disciplinare.»

è sostituita dalla frase:

«Le imprese di trasformazione del prodotto dovranno firmare un contratto con la Fondazione “Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo” (Consiglio regolatore della denominazione d'origine Montes de Toledo) con il quale si impegnano a garantire che i fornitori delle olive utilizzate per la sua fabbricazione rispettino le condizioni di produzione stabilite nel presente disciplinare.»

Tale modifica mira a rendere più efficiente il processo di certificazione del prodotto conformemente alla norma UNE-EN-ISO-IEC 17065, evitando la necessità di firmare un contratto con ciascuno delle migliaia di olivicoltori della zona. Le aziende di trasformazione potranno effettuare controlli sui propri fornitori nell'ambito del loro sistema di garanzia della tracciabilità del prodotto, mentre l'organismo di controllo effettuerà le corrispondenti verifiche di conformità durante le valutazioni periodiche.

Sono aggiunte le seguenti frasi:

«L'olio è condizionato all'interno della zona geografica delimitata.

Ciò permette di preservare le caratteristiche tipiche del prodotto, garantire una supervisione assoluta della produzione da parte degli organismi di controllo, pur garantendo anche che la manipolazione finale del prodotto sia affidata ai produttori, in quanto sono loro che conoscono meglio il comportamento degli oli di fronte alle manipolazioni proprie del condizionamento, come la durata e i metodi di decantazione, la manipolazione dei filtri, dei filtri a terra di diatomee e di cellulosa, le temperature di condizionamento, il comportamento al freddo e all'immagazzinamento. Infine, questa procedura consente di preservare la qualità garantendo, al tempo stesso, la tracciabilità degli oli.»

Metodo di ottenimento

Il paragrafo relativo ai suoli nei quali sono impiantati gli oliveti è soppresso, in quanto si tratta di una semplice descrizione dei suoli più tipici della zona e non stabilisce condizioni restrittive che influiscono sulla qualità e la specificità del prodotto.

La frase seguente:

«Le olive vengono raccolte dagli alberi utilizzando i metodi tradizionali di brucatura, bacchiatura o scuotitura, a rotazione in campagne successive per limitare il deterioramento dell'ulivo.»

⁽²⁾ GUL 178 del 5.7.2008, pag. 11.

è sostituita dalla frase:

«Le olive vengono raccolte dagli alberi utilizzando i metodi tradizionali di brucatura, bacchiatura o scuotitura, che potranno variare in campagne successive per limitare il deterioramento dell'ulivo.»

La modifica è dovuta alla necessità di adeguarsi ai cambiamenti dei metodi di raccolta introdotti dopo la redazione della domanda di registrazione, grazie ai quali non è indispensabile cambiare i metodi di raccolta ad ogni nuova campagna.

La frase seguente:

«Il rimorchio o container verrà pulito con un getto d'acqua fredda a pressione prima di ogni carico.»

è sostituita dalla frase:

«Il rimorchio o il container dovrà essere mantenuto in condizioni di pulizia adeguate.»

L'obiettivo della suddetta modifica è garantire condizioni di pulizia adeguate indipendentemente dal metodo utilizzato per ottenerle.

La frase seguente:

«Nei cortili di raccolta dovrà essere presente un responsabile incaricato di vigilare sulla corretta catalogazione e separazione delle diverse qualità.»

I cortili dovranno disporre di sistemi di scarico separato delle olive raccolte dalla pianta e da terra, in modo da evitare qualsiasi mescolanza di qualità ed assicurare il loro trattamento separato.»

è sostituita dalla frase:

«Nei cortili di raccolta dovrà essere presente un responsabile incaricato di vigilare sulla corretta catalogazione e separazione delle diverse varietà e qualità.»

I cortili dovranno disporre di sistemi di scarico separato delle olive raccolte dalla pianta e da terra e delle varietà diverse dall'unica varietà autorizzata, in modo da evitare qualsiasi mescolanza di qualità ed assicurare il loro trattamento separato.»

Ciò è dovuto alla necessità di garantire il trattamento separato dell'unica varietà autorizzata.

La frase seguente:

«Le tramogge, piccole e grandi, dovranno essere lavate con getti d'acqua a pressione prima dello scarico giornaliero e ogni qualvolta si renda necessario.»

è sostituita dalla frase:

«I frantoi dovranno disporre di un sistema per la pulizia regolare delle tramogge, piccole e grandi.»

in quanto l'obiettivo è garantire che siano presenti tali sistemi di pulizia, indipendentemente dal metodo utilizzato.

È soppressa la seguente frase:

«L'acqua utilizzata per il lavaggio e per il trattamento dovrà essere di qualità sanitaria e priva di cloro e suoi derivati.»

in quanto si tratta di un requisito contenuto nella normativa in vigore.

È soppressa la seguente frase:

«È consentito unicamente l'utilizzo di talco come coadiuvante tecnologico in quantità comprese tra 0,5 % e 2,0 %.»

in quanto il talco è l'unico coadiuvante tecnologico attualmente consentito dalla normativa nel settore dell'estrazione dell'olio di oliva vergine.

La frase seguente:

«I frantoi dovranno classificare gli oli prodotti in base alle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche dell'olio della DO "Montes de Toledo" descritte precedentemente. A tal fine si avvaleranno dell'aiuto di tecnici e di laboratori specializzati.»

è sostituita dalla frase:

«I frantoi dovranno classificare gli oli prodotti in base alle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche dell'olio della DO "Montes de Toledo" descritte precedentemente. A tal fine si avvarranno dell'aiuto di tecnici e di laboratori qualificati.»

in quanto non è considerato essenziale che i tecnici e/o i laboratori utilizzati ai fini dell'autocontrollo siano specializzati (accreditati).

La frase seguente:

«Tutti i contenitori dovranno essere forniti di coperchi ed avere forma tronco-conica o con fondo piano inclinato per permettere il drenaggio e lo scarico periodici. Non sono ammessi contenitori con fondo piano orizzontale.»

è sostituita dalla frase:

«Tutti i contenitori dovranno essere forniti di coperchi e permettere il drenaggio e lo scarico periodici.»

poiché l'obiettivo consiste nel garantire lo scarico e il drenaggio del contenitore indipendentemente dal metodo utilizzato.

Etichettatura

La frase seguente:

«Su tutte le etichette deve figurare il logo della denominazione e la dicitura: "Denominazione di origine Montes de Toledo".»

Le confezioni destinate alle spedizioni per il consumo di olio d'oliva protetto sono munite di un sigillo di garanzia, delle etichette e controetichette numerate, fornite dall'organismo di controllo, in modo che non possano essere riutilizzate.»

è sostituita dalla frase:

«Su tutte le etichette deve figurare il logo della denominazione di origine e la dicitura: "Denominazione di origine protetta Montes de Toledo" o "DOP Montes de Toledo".»

Le confezioni destinate alle spedizioni per il consumo di olio d'oliva protetto sono munite di un sigillo di garanzia e di controetichette numerate con il logotipo della denominazione di origine, fornite dall'organismo di controllo, in modo che non possano essere riutilizzate.»

Requisiti nazionali

La presente rubrica è modificata come segue, al fine di renderla conforme alle norme in vigore:

- «— Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari,
- 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 (Gazzetta ufficiale di Castilla-La Mancha, numero 23, del 22 maggio 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.»

Altro (struttura di controllo)

Questa rubrica sarà redatta come indicato in appresso, sopprimendo l'elenco dei documenti costitutivi dell'organismo suddetto perché non rilevanti agli effetti del presente disciplinare.

«La certificazione del prodotto sarà effettuata dal "Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo", organizzazione sotto forma di fondazione, senza scopo di lucro, il cui patrimonio è devoluto in modo duraturo alla realizzazione degli obiettivi che le sono propri e che è certificata dall'ente nazionale di accreditamento (ENAC) in quanto conforme alla norma UNE-EN/ISO-IEC 17065.

Le informazioni sugli organismi di controllo autorizzati a effettuare la verifica del rispetto dei requisiti di cui al presente disciplinare sono aggiornate nella seguente pagina web:

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

L'organismo di controllo attuale è il seguente ente di certificazione:

Nome: Fundación “Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo”

Indirizzo: C/Alferez Provisional, 3
45001 Toledo
ESPAÑA

Tel. +34 925257402

Fax +34 925257402

E-mail: domt@domontesdetoledo.com

Tale organismo di controllo è autorizzato dalla comunità autonoma di Castiglia-La Mancha ed è accreditato dall'ENAC per i requisiti stabiliti nella norma UNE-EN 17065 “Requisiti per gli organismi che certificano prodotti”.

L'organismo di controllo dovrà adottare le misure necessarie a valutare la conformità al disciplinare, conformemente ai requisiti del sistema di certificazione del prodotto specifico.

Esso dovrà rispettare le norme in vigore e tutti gli altri requisiti, quale il campionamento, l'assaggio e l'ispezione, che costituiranno la base del sistema di certificazione applicabile nel suo manuale di qualità.

Le sue funzioni specifiche consisteranno:

- nell'ispezione dei campioni,
- nella valutazione della conformità delle proprietà del prodotto definite nel disciplinare,
- nell'audit dei registri di produzione degli oli protetti.»

DOCUMENTO UNICO

«**MONTES DE TOLEDO**»

N. UE: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Montes de Toledo»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Olio di oliva extra vergine ottenuto dal frutto dell'olivo (*Olea europea* L.) della varietà CORNICABRA, mediante procedimenti meccanici od altri mezzi fisici a condizione che non producano alterazioni dell'olio, in modo da mantenere il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui proviene.

Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche.

- acidità: massimo 0,5 °,
- indice di perossido: massimo 15 meq O₂/Kg,
- assorbimento alla radiazione ultravioletta (K 270): massimo 0,20,
- umidità: massimo 0,1 %,
- impurità: massimo 0,1 %,
- il colore varia dal giallo dorato al verde intenso in funzione dell'epoca di raccolta e della situazione geografica interna alla zona,
- dal punto di vista organolettico gli oli con denominazione di origine «Montes de Toledo» presentano valori da medi a intensi per gli attributi positivi fruttato, amaro e piccante.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La coltivazione delle olive e la fabbricazione degli oli devono avere luogo nella zona descritta al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

- L'olio viene immagazzinato in frantoi e impianti di condizionamento certificati dall'organo di controllo, provvisti di apparecchiature adeguate per assicurarne la conservazione ottimale.
- Il responsabile del confezionamento dovrà disporre di sistemi tali da permettere il confezionamento degli oli della denominazione d'origine indipendentemente da altri oli che potrebbe confezionare. Deve pertanto disporre di sistemi omologati di misurazione dell'olio.
- Il confezionamento dovrà avvenire in recipienti di vetro, in recipienti metallici rivestiti, in imballaggi in plastica (PET) o in ceramica vetrificata.
- Nell'intento di mantenere le caratteristiche tipiche del prodotto in tutte le fasi, il processo di condizionamento sarà realizzato entro i limiti della zona geografica riconosciuta. In tal modo gli organismi responsabili potranno mantenere il controllo totale della produzione e la manipolazione finale del prodotto resterà nelle mani dei produttori della zona in quanto sono loro che conoscono meglio il comportamento degli oli di fronte alle manipolazioni proprie del condizionamento, come la durata e i metodi di decantazione, la manipolazione dei filtri, dei filtri a terra di diatomee e di cellulosa, le temperature di condizionamento, il comportamento al freddo e all'immagazzinamento. Lo scopo è mantenere intatte le caratteristiche intrinseche del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura de l prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Su tutte le etichette deve figurare il logo della denominazione e la dicitura: «Denominazione di origine protetta Montes de Toledo» o «DOP Montes de Toledo».

Le confezioni destinate alle spedizioni per il consumo di olio d'oliva protetto sono munite di un sigillo di garanzia, delle etichette o delle controetichette numerate con il logotipo della denominazione di origine, fornite dall'organismo di controllo, in modo che non possano essere riutilizzate.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Essa è situata all'interno della comunità autonoma di Castilla-La Mancha e comprende le zone sud-occidentali della provincia di Toledo e quelle nord-occidentali della provincia di Ciudad Real, il cui asse centrale è costituito dalla formazione montuosa dei «Montes de Toledo». La zona geografica di produzione è costituita da 128 territori comunali appartenenti alle province di Toledo e Ciudad Real; di questi, 106 fanno capo a Toledo e 22 a Ciudad Real.

Comuni della provincia di Toledo:

Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroja, 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 e Yuncos.

Comuni della provincia di 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 e Villarrubia de los Ojos.

5. **Legame con la zona geografica**

Le condizioni pedoclimatiche della cordigliera «Montes de Toledo» abbinata al lavoro di varie generazioni di olivicoltori, sono all'origine della selezione naturale della varietà Cornicabra, che rappresenta la varietà che si è adattata meglio alla zona e l'unica impiegata nella produzione dell'olio «Montes de Toledo». Per quanto riguarda il legame tra caratteristiche geologiche e caratteristiche pedologiche, occorre sottolineare che la formazione di suoli in generale poco fertili ha lasciato il segno in un tipo di coltura sottoposta a stress permanente. Questi aspetti hanno costituito, a loro volta, un mezzo di selezione naturale, determinando la differenziazione del prodotto. La varietà Cornicabra, combinata alle condizioni pedoclimatiche della zona geografica, conferisce all'olio le sue caratteristiche fisico-chimiche, l'alto tenore in acido oleico e il basso tenore in acido linoleico nonché l'alto contenuto in polifenoli, e le sue caratteristiche organolettiche particolari che danno una sensazione di marcata densità in bocca grazie al carattere fruttato e aromatico e, nel contempo, presentano valori da medi a intensi di amaro e piccante.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Cfr. nota n. 1.