

## ANEXO I

### DOCUMENTO ÚNICO

“MONTES DE TOLEDO ”

Nº UE: ES-PDO-0105-0083-19.09.2007

(X) DOP ( ) IGP

#### 1. Nombre:

«Montes de Toledo»

#### 2. Estado miembro o tercer país:

España

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

##### 3.1. Tipo de producto:

Clase 1.5. Aceites y grasas

##### 3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea L.*), de la variedad CORNICABRA, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Características físicas, químicas y organolépticas.

— acidez: máximo 0,5 °,

— índice de peróxido: máximo 15 meq O<sub>2</sub> /Kg,

— absorbancia al ultravioleta K 270: máximo 0,20,

— humedad: máximo 0,1 %,

— impurezas: máximo 0,1 %,

— el color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el amarillo dorado hasta el verde intenso,

— desde el punto de vista organoléptico los aceites de la Denominación de Origen Montes de Toledo presentan valores de medios a intensos para los atributos positivos del frutado, el amargo y el picante.

##### 3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

—

—

##### 3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

El cultivo de las aceitunas y la elaboración de los aceites deben tener lugar en la zona descrita en el punto 4.

*3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado:*

— El aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras certificadas por la Fundación que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación,

— El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O. respecto de otros aceites que pudiera envasar. Así mismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite,

— El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, PET o cerámica vitrificada,

— Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, el proceso de envasado se realizara dentro de la descripción geográfica reconocida. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte de los Organismos de Control, y por ende que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores de la zona. Son estos quienes conocen mejor el comportamiento específico de estos aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros, tierras diatomeas, celulosa, temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento. Todo ello, con el objetivo de mantener los caracteres típicos del producto.

*3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado:*

En todas las etiquetas figurará el logo de la denominación y la mención: «Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo».

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de precinto de garantía y contraetiquetas numeradas con el logotipo de la Denominación de Origen facilitadas por el Órgano de Control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

**4. Descripción sucinta de la zona geográfica:** Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas del suroeste de la provincia de Toledo y noroeste de la de Ciudad Real, teniendo como eje central la formación montañosa de los Montes de Toledo. La zona geográfica de producción está formada por 128 términos municipales pertenecientes a las provincias de Toledo y Ciudad Real. De estos términos municipales, 106 corresponden a Toledo y 22 a Ciudad Real.

Municipios de la provincia de 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, 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, Sevillaja 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 y Yuncos.

Municipios de la provincia 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 y Villarrubia de los Ojos.

#### **5. Vínculo con la zona geográfica:**

Las condiciones edafoclimáticas de la cordillera Montes de Toledo, así como la labor de numerosas generaciones de olivicultores han realizado la selección natural de la variedad Cornicabra como la mejor adaptada a la zona y la única empleada en la producción del aceite «Montes de Toledo» Desde el punto de vista del vínculo de las características geológicas y edafológicas, es reseñable como la formación de suelos poco fértiles en general han marcado nuevamente su impronta en un cultivo, que está sometido a continuo estrés, aspectos estos que nuevamente han servido como medio de selección natural, provocando la diferenciación de producto. La variedad Cornicabra unido a las condiciones edafoclimáticas de la zona, confieren al aceite sus características fisico-químicas, alto contenido de ácido oleico y bajo de linoleico, así como alto contenido en polifenoles, y organolépticas particulares en cuanto a gran densidad en boca, siendo frutados y aromáticos, a la vez que presentan valores medios a intensos de amargo y picante.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[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)