	ET-01	Edición : 2015 Revisión : 0 Fecha : 01/10/15 Página : 1 de 4
	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTES DE TOLEDO</b>	

*Este documento refleja el contenido de carácter normativo del Reglamento de ejecución (UE) N° 2015/1596 de la Comisión de 21 de septiembre de 2015 por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas [Montes de Toledo(DOP)]; así como del pliego de condiciones publicado como anexo al Anuncio de la Dirección General de Infraestructuras y Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por el que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida "Montes de Toledo" y a su documento único. (BOE Núm. 20 de jueves 23 de enero de 2014).*

## 1. NOMBRE DEL PRODUCTO Y DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

Del producto: Aceite de Oliva

De la Denominación de Origen: "MONTES DE TOLEDO"

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite de oliva virgen de categoría 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.


### a) Aceituna.

- Para la obtención de aceites D.O.P. Montes de Toledo solo está permitida la utilización de aceitunas de la variedad Cornicabra frescas, sanas y en óptimo estado de madurez.

### b) Aceite.

- 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 %**
- Valoración organoléptica: **Virgen Extra**
- 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.
- Los aceites de la D.O. Montes de Toledo deben presentar valores de medios a intensos para los atributos positivos del frutado, el amargo y el picante.

<b>Preparado por:</b> Enrique García-Tenorio Director de Certificación	<b>Aprobado por:</b> Andrés Gómez Mora Presidente del Patronato
Fecha:	Fecha:


	<b>ET-01</b> <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTES DE TOLEDO</b>	Edición : 2015 Revisión : 0 Fecha : 01/10/15 Página : 2 de 4
---	--	---

### 3. ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción se encuentra situada en torno a las estribaciones del accidente geográfico que le da su nombre, constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales que a continuación se relacionan, en las provincias de Ciudad Real y Toledo, formando una unidad en sus características bastante homogénea en cuanto al olivar se refiere.

#### Provincia de Toledo

- Ajofrín
- Alameda de la Sagra
- Albarreal De Tajo
- Alcaudete De La Jara
- Aldeanueva De Barbarroya
- Aldeanueva De San Bartolomé
- 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
- Camuñas
- Carmena
- Carpio De Tajo (El)
- Carranque
- Casasbuenas
- Cebolla
- Cedillo del Condado
- Cobeja
- Chueca
- Cobisa
- Consuegra
- Cuerva
- Dosbarrios
- Espinoso Del Rey
- Esquivias
- Estrella (La)
- Galvez
- Guadamur
- Guardia (La)
- Herencias (Las)
- Hontanar
- Huerta De Valdecarabanos
- 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 Ricomanillo (La)
- Navahermosa
- Navalmorales (Los)
- Navalucillos (Los)
- Noez
- Numancia de la Sagra
- Olias Del Rey
- Orgaz
- Palomeque
- Pantoja
- Polan
- Puebla De Montalbán (La)
- Puebla Nueva (La)
- Pulgar
- Recas
- Retamoso
- Robledo De Mazo
- Romeral (El)
- San Bartolomé 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
- Totanés
- 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
- Viso de San Juan (El)
- Yebeles (Los)
- Yeles
- Yepes
- Yuncler
- Yunclillos
- Yuncos

	ET-01	Edición : 2015 Revisión : 0 Fecha : 01/10/15 Página : 3 de 4
	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTES DE TOLEDO</b>	

#### Provincia de Ciudad Real

- |                        |                         |                          |
|------------------------|-------------------------|--------------------------|
| • Alcoba               | • Herencia              | • Picon                  |
| • Anchuras             | • Horcajo De Los Montes | • Piedrabuena            |
| • Arroba De Los Montes | • Labores (Las)         | • Porzuna                |
| • Cortijos (Los)       | • Luciana               | • Puebla De Don Rodrigo  |
| • Fernancaballero      | • Malagon               | • Puerto Lapice          |
| • Fontanarejo          | • Navalpino             | • Retuerta Del Bullaque  |
| • Fuente El Fresno     | • Navas De Estena       | • Robledo (El)           |
|                        |                         | • Villarubia De Los Ojos |


La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

#### 4. OLIVAR, RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE.

- Las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción.
- Los elaboradores del producto firmarán un contrato con la Fundación “Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo” por el que se comprometen a asegurarse de que los proveedores de la aceituna empleada para su elaboración respeta las condiciones de producción establecidas en el pliego de condiciones. Éste será objeto de control por el personal de la estructura administrativa de certificación.
- La recolección será **directamente del árbol** por métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración, pudiendo variar estos en sucesivas campañas para limitar el deterioro del olivo.
- Solo podrá utilizarse para la D.O. **aceituna de vuelo** y no de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección.
- El sistema de transporte será **siempre a granel**, en remolques o en contenedores rígidos
- El remolque o contenedor mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza.
- No está permitido el **atrojamiento en campo**, por lo que no podrán pasar más de 24 horas entre la recolección y la entrega en la almazara.
- La **velocidad del transporte** deberá acomodarse para evitar el aplastamiento del fruto.

#### 5. PATIOS. RECEPCIÓN DEL FRUTO

- Los patios deberán contar con un **responsable** encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de las distintas variedades y calidades.
- Los patios deberán disponer de sistemas que garanticen la **descarga separada** para vuelo y suelo y de las distintas variedades, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para su procesado independiente.
- Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados.
- Los patios contarán con **instalaciones de pesaje** debidamente calibradas y homologadas.
- Las almazaras deberá contar con un sistema de limpieza periódica de tolvas y tolvines.
- Deberán implantarse métodos de descarga que minimicen los efectos de **caída libre** de los frutos que pudieran dañar a estos.
- El **atrojamiento** es incompatible con la D.O. “Montes de Toledo”.

	ET-01	Edición : 2015 Revisión : 0 Fecha : 01/10/15 Página : 4 de 4
<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTES DE TOLEDO</b>		

## 6. PROCESADO DEL FRUTO. ELABORACIÓN.

- Se deberán mantener **tiempos de batido no superiores a 60 minutos**, no estando permitido más que un ciclo de batido.
- La **temperatura de batido** no deberá superar los 30 °C en el punto más desfavorable.
- La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga debe ser menor que 35 °C.
- Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

## 7. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE DE GRANEL Y ENVASADO.

Las almazaras deberán realizar la **calificación de los aceites** producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del Aceite de la D.O. “Montes de Toledo” descritos anteriormente. Para ello contarán con, o subcontratarán a los correspondientes laboratorios cualificados para ello.

El **almacenamiento** de los aceites calificados como D.O. deberá realizarse preferiblemente en interior, exclusivamente en depósitos de acero inoxidable, trujales o revestidos de resina epoxi o fibra de vidrio, opacos a la luz y debidamente identificados con el nombre de la D.O.

- En el caso de almacenamiento exterior estos deberán estar adecuadamente protegidos contra cambios de temperatura y de la luz.
- Todos los **depósitos** deberán tener tapadera y permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica. Las **bodegas y depósitos** deberán acondicionarse de modo que la temperatura del aceite en su interior no supere en ningún caso los 25 °C.
- El transporte de aceite a granel a la envasadora se realizará en contenedores cisterna adecuados para productos líquidos alimentarios de acero inoxidable con certificado de limpieza de la empresa transportista.
- El envasador deberá cumplir con todos los requisitos anteriores para el almacenamiento del aceite.
- 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.
- El envasado de los aceites deberá realizarse dentro de la zona geográfica delimitada en el pliego de condiciones.
- El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, PET o cerámica vitrificada. El envasador deberá disponer de **sistemas homologados de medida** de aceite.

## 8. ETIQUETADO.

En todas las etiquetas figurará el logo de la denominación de origen y la mención Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo” o “DOP Montes de Toledo”, así como el logotipo establecido por la UE para las Denominaciones de Origen Protegidas (Reglamento (CE) No 628/2008 de la Comisión de 2 de julio de 2008).