

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTES DE TOLEDO	ET-01 Edición : 2002 Revisión : 0 Fecha : 25/06/02 Página : 1 de 4
---	--	---

Este documento refleja el contenido de carácter normativo del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Montes de Toledo inscrita en el registro comunitario de denominaciones de origen protegidas mediante el Reglamento (CE) nº 1187/2000 de la Comisión, de 5 de junio de 2000 (D.O.C.E. L133/19 de 6.6.2000).

1. NOMBRE 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.

2.1 Valores analíticos

a) Aceituna.

- Índice de Madurez (sólo en muestra del árbol): Entre 3 y 5 (Desarrollado por la Estación de Olivicultura y Elaiotecnia, finca “Venta del Llano”, Mengíbar, Jaén).

b) Aceite.

- General: Los aceites de la Denominación de Origen “**Montes de Toledo**” se caracterizan por su alto contenido de ácido oleico y bajo de ácido linoleico, poseyendo un alto contenido en polifenoles totales, lo que les confiere una marcada estabilidad, cualidad por la que se aprecian y distinguen en el comercio.
- Acidez: **máximo 0.7 °**
- Índice de peróxido: **máximo 12**
- Absorbancia al ultravioleta K 270: **máximo 0,15**
- Humedad: **máximo 0,1 %**
- Impurezas: **máximo 0,1 %**
- Valoración organoléptica: **mínimo 6,5**
- 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 esta variedad presentan una gran sensación de densidad en boca, frutados y a la vez aromáticos, **ligeramente amargo** y con un aroma muy equilibrado.

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.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTAÑAS DE TOLEDO

ET-01

Edición : 2002

Revisión : 0

Fecha : 25/06/02

Página : 2 de 4

Provincia de Toledo

- Ajofrin
- Albarreal De Tajo
- Alcaudete De La Jara
- Aldeanueva De Barbarroya
- Aldeanueva De San Bartolome
- Almonacid De Toledo
- Arges
- Bargas
- Belvis De La Jara
- Burguillos De Toledo
- Burujon
- Calera Y Chozas
- Campillo De La Jara
- Camuñas
- Carpio De Tajo (El)
- Casasbuenas
- Cebolla
- Chueca
- Cobisa
- Consuegra
- Cuerva
- Dosbarrios
- Espinoso Del Rey
- Estrella (La)
- Galvez
- Guadamur
- Guardia (La)
- Herencias (Las)
- Hontanar
- Huerta De Valdecarabanos
- Layos
- Madridejos
- Malpica De Tajo
- Manzaneque
- Marjaliza
- Mascaraque
- Mata (La)
- Mazarambroz
- Menasalvas
- Mesegar
- Mocejon
- Mohedas De La Jara
- Montearagon
- Mora
- Nambroca
- Nava De Ricomanillo (La)
- Navahermosa
- Navalmorales (Los)
- Navalucillos (Los)
- Noez
- Olias Del Rey
- Orgaz
- Polan
- Puebla De Montalban (La)
- Puebla Nueva (La)
- Pulgar
- Retamoso
- Robledo De Mazo
- Romeral (El)
- San Bartolome De Las Abiertas
- San Martin De Montalban
- San Martin De Pusa
- San Pablo De Los Montes
- Santa Ana De Pusa
- Sevilleja De La Jara
- Sonseca
- Talavera De La Reina
- Tembleque
- Toledo
- **Torrecilla De La Jara**
- Totanes
- Turleque
- Urda
- Ventas Con Peña Aguilera (Las)
- Villaminaya
- Villamuelas
- Villanueva De Bogas
- Villarejo De Montalban
- Villasequilla De Yepes
- Yebenes (Los)
- Yepes

Provincia de Ciudad Real

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

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

 <p>MONTES DE TOLEDO</p> <p>CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ACEITE</p> <p>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN</p>	<p>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTES DE TOLEDO</p>	<p>ET-01 Edición : 2002 Revisión : 0 Fecha : 25/06/02 Página : 3 de 4</p>
--	---	--

4. OLIVAR, RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE.

- En cuanto a **suelos** se refiere el olivar deberá presentar las características siguientes:
 - Tolerancia a los carbonatos (0,33% a 76%)
 - Materia orgánica superior al 1%
 - P₂O₅ μ 50 ppm
 - K₂O μ 100 ppm
 - N μ 1%
 - Arcilla < 25%
- La recolección será **directamente del árbol** por métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración, debiendo 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 deberá limpiarse con chorro de agua fría a presión antes de cada carga.
- 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 calidades.
- Los patios deberán disponer de sistemas que garanticen la **descarga separada** para vuelo y suelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para su procesamiento independiente.
- Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados.
- Los patios contarán con **instalaciones de pesaje** debidamente calibradas y homologadas.
- Las tolvas y tolvinas deberán lavarse con chorro de agua a presión antes de la descarga de cada jornada y siempre que se considere necesario.
- 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".

6. PROCESADO DEL FRUTO. ELABORACIÓN.

- El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria y estar exenta de cloros y sus derivados.
- Únicamente se permite la utilización de talco como **coadyuvante tecnológico**, en cuyo caso las cantidades deben estar comprendidas entre el 0,5 % y el 2,0 %..
- 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.

 <p>MONTES DE TOLEDO</p> <p>CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ACEITE</p> <p>SERVICIO DE CERTIFICACIÓN</p>	<p>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTES DE TOLEDO</p>	<p>ET-01 Edición : 2002 Revisión : 0 Fecha : 25/06/02 Página : 4 de 4</p>
--	---	--

- 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 acreditados 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, ser tronco-cónicos o de fondo de plano inclinado para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica. No se permiten depósitos de fondo plano horizontal.
- 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 deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, PET o cerámica vitrificada.

El envasador deberá disponer de **sistemas homologados de medida** de aceite.