

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**AO-1214**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Montes de Toledo**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, March 23, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1214**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Montes de Toledo**

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Foundation Regulatory Council of the Designation of Origin "Aceite de los Montes de Toledo".

*Address* Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de los Montes de Toledo  
Calle de la Paz, número 3  
CP 45001 Toledo  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

It is located in the interior of the Autonomous Community of Castilla-La Mancha, occupying the counties of the southwest of the province of Toledo and northwest of Ciudad Real, having as its central axis the mountainous formation of the Montes de Toledo. The geographical area of production is made up of 128 municipal districts belonging to the provinces of Toledo and Ciudad Real. 106 of these municipal districts correspond to Toledo and 22 to Ciudad Real.

Municipalities in the province of 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, Camuñas, 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, Madrideojos, 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 Martin de Montalban, San Martin 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 and Yuncos.

Municipalities in the province of 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 and Villarrubia de los Ojos.

The production area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE  
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1187/2000 of June 5, 2000 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 on the entry of certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications established in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs.

Official Journal of the European Union L133 dated 06.06.2000.

PDO-ES-0083

June 06, 2000

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

*Address* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels  
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1214**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Montes de Toledo**

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Fondation: Conseil régulateur de l'appellation d'origine "Aceite de los Montes de Toledo".

*Adresse* Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de los Montes de Toledo  
Calle de la Paz, número 3  
CP 45001 Toledo  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire se situe à l'intérieur de la Communauté autonome de Castille-La Manche, et occupe les régions au sud-ouest de la province de Tolède et au nord-ouest de la province de Ciudad Real, avec pour axe central la formation montagneuse des Montes de Toledo. L'aire géographique de production est constituée de 128 municipalités appartenant aux provinces de Tolède et de Ciudad Real. Parmi ces municipalités, 106 correspondent à Tolède et 22 à Ciudad Real.

Communes de la province de Tolède: 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, Camuñas, 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 Montalbán (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 et Yuncos.

Communes de la province 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 et Villarrubia de los Ojos.

L'aire de production se situe en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA  
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1187/2000 de la Commission du 5 juin 2000 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Journal officiel de l'Union européenne L133 du 06.06.2000.

PDO-ES-0083

06.06.2000

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

*Adresse* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1214**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Montes de Toledo**

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de los Montes de Toledo.

*Dirección* Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de los Montes de Toledo  
Calle de la Paz, número 3  
CP 45001 Toledo  
España

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, Camuñas, 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 Montalbán (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 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.

La zona de producción se localiza en España.

**FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN**

**1. Comisión Europea.**

Reglamento (CE) No 1187/2000 de la Comisión de 5 de junio de 2000 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Diario Oficial de la Unión Europea L133 de 06.06.2000.

PDO-ES-0083

06.06.2000

**ADMINISTRACIÓN COMPETENTE**

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

*Dirección* Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

**IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL**

Español



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

**'MONTES DE TOLEDO'**

**EU No: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014**

**PDO ( X ) PGI ( )**

**1. Name**

'Montes de Toledo'

**2. Member State or Third Country**

Spain

**3. Description of the agricultural product or foodstuff**

**3.1. Type of product**

Class 1.5. Oils and fats (butter, margarine, oils, etc.)

**3.2. Description of product to which the name in (1) applies**

Extra-virgin olive oil obtained from the fruit of the olive tree (*Olea Europea* L.), of the Cornicabra variety, by mechanical processes or other physical means that do not lead to deterioration of the oil, conserving the taste, aroma and characteristics of the fruit from which it is obtained.

Physical, chemical and organoleptic properties.

- acidity: maximum 0,5 °;
- peroxide value: maximum 15 meq O<sub>2</sub>/kg;
- ultraviolet absorbency K 270: maximum 0,20;
- moisture content: maximum 0,1 %;
- impurities: maximum 0,1 %;
- the colour varies, depending on the timing of the harvest and the geographical location within the area, from golden yellow to intense green;
- from an organoleptic point of view, 'Montes de Toledo' DO oils possess medium to intense fruitiness, bitterness and pungency.

**3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)**

—

**3.4. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area**

The olives must be grown and the oil produced in the area defined in point 4.

**3.5. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to**

- The oil must be stored in mills and packaging plants which have been certified by the Regulatory Board and have facilities suitable to ensure optimum conservation.
- The packager must have systems for packaging the PDO oils separately from any other oils. Likewise, it must have approved systems for measuring oil.
- The oil must be packaged in containers of glass, coated metal, PET or vitrified ceramic.
- In order to preserve the typical characteristics of the product at all stages, the packaging process is to be carried out within the accepted geographical area. In this way, the inspection bodies can have total control of the production and the final handling of the product remains in the hands of the area's producers. They are the ones who best know the specific reactions of these oils to factors in the bottling process, such as time and method of decanting, filtration operations, diatomaceous earth, cellulose, bottling temperatures, reaction to cold and storage. The aim of all of this is to maintain the typical characteristics of the product.

**3.6. Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to**

The logo of the designation and the words 'Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo' or 'DOP Montes de Toledo' must appear on all labels.

The containers in which this oil is packaged for consumption must have affixed to them, in such a way that they cannot be reused, a seal of warranty and a numbered secondary label issued by the inspection body and bearing the logo of the designation of origin.

**4. Concise definition of the geographical area**

The area is in the interior of the Autonomous Community of Castile-La Mancha, in the south-east of the Province of Toledo and the north-east of the Province of Ciudad Real, of which the central axis is the Montes de Toledo mountain range. The geographical production area is made up of 128 municipalities in the Provinces of Toledo and Ciudad Real. Of those municipalities, 106 are in the Province of Toledo and 22 in Ciudad Real.

Municipalities in the Province of 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, Retamos, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Puso, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Puso, Sesena, Sevillana de la Jara, Sonsaca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Titanes, Turmequé, Utena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villa luenga 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 and Yuncos.

Municipalities in the Province of 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 and Villarrubia de los Ojos.

## **5. Link with the geographical area**

The soil and climatic conditions of the Montes de Toledo mountain range, and the work of numerous generations of olive growers, have resulted in the natural selection of the Cornicabra variety as the best adapted to the area and the only one used in the production of 'Montes de Toledo' olive oil. With regard to the link between the geological and soil conditions, it should be noted how the formation of soils that are generally not very fertile has again left its mark on a crop which is subject to continuous stress, these aspects having in turn acted as a means of natural selection, leading to product differentiation. The Cornicabra variety, together with the area's soil and climatic conditions, give the oil its specific physico-chemical properties, namely a high oleic acid and a low linoleic acid content and a high polyphenol content, and its specific organoleptic properties in terms of a very thick mouthfeel, being fruity and aromatic as well as having medium to intense bitterness and pungency.

**Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.**

**«MONTES DE TOLEDO»**

**N° UE: ES-PDO-0205-01270 — 29.10.2014**

**AOP ( X ) IGP ( )**

**1. Dénomination**

«Montes de Toledo»

**2. État membre ou pays tiers**

Espagne

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Huile d'olive vierge extra obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea Europea* L.), de la variété Cornicabra, grâce à des processus mécaniques ou d'autres méthodes physiques n'entraînant aucune altération de l'huile, tout en préservant le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont elle est extraite.

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques.

- acidité: 0,5 ° au maximum,
- taux de peroxyde: 15 Meq O<sub>2</sub> par kg d'huile au maximum,
- absorption dans l'ultraviolet (K270): 0,20 au maximum,
- humidité: 0,1 % au maximum,
- impuretés: 0,1 % au maximum,
- la couleur varie du jaune doré au vert intense, selon la période de la cueillette et la situation géographique dans la région,
- d'un point de vue organoleptique, les huiles de l'appellation d'origine «Montes de Toledo» présentent des valeurs moyennes à intenses en ce qui concerne les attributs positifs du fruité, l'amer et le piquant.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

—

**3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La culture des olives et l'élaboration des huiles doivent avoir lieu dans l'aire décrite au point 4.

**3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

- L'huile sera stockée dans des moulins et des entreprises de conditionnement agréés par l'organe de contrôle disposant d'installations adéquates pour lui garantir une conservation optimale.
- L'entreprise de conditionnement devra disposer de systèmes permettant de conditionner les huiles de l'appellation d'origine protégée indépendamment des autres huiles dont elle pourrait assurer le conditionnement. Elle devra également disposer de systèmes homologués de mesure de l'huile.
- L'huile devra être conditionnée dans des récipients en verre, en métal revêtu, en PET ou en céramique vitrifiée.
- Pour conserver les caractéristiques propres à cette huile durant chacune des phases, le processus de conditionnement aura lieu dans l'aire géographique reconnue. Le contrôle de la production sera ainsi totalement assuré par les entités de contrôle, et la manipulation finale de ce produit sera effectuée par les producteurs de la zone. Ces derniers connaissent mieux que quiconque le comportement de ces huiles face aux manipulations liées au conditionnement, telles que la durée et les modes de décantation, l'utilisation de filtres, de terres diatomées, de cellulose, les températures de conditionnement, le comportement au froid et l'entreposage. Le but est de conserver les caractéristiques intrinsèques du produit.

**3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

Sur toutes les étiquettes doivent figurer le logo de l'appellation et la mention «Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo» ou «DOP Montes de Toledo».

Les conditionnements dans lesquels l'huile protégée est commercialisée sont munis d'une vignette de garantie et de contre-étiquettes numérotées portant le logotype de l'appellation d'origine et délivrées par l'organe de contrôle, afin de rendre toute réutilisation impossible.



#### **4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est située dans la communauté autonome de Castille-La Manche. Elle comprend les régions du sud-ouest de la province de Tolède et du nord-ouest de la province de Ciudad Real. Son axe central est constitué par la formation montagneuse des Monts de Tolède. L'aire géographique de production est constituée de 128 communes appartenant aux provinces de Tolède et de Ciudad Real. Sur ces 128 communes, 106 appartiennent à la province de Tolède et 22 à celle de Ciudad Real.

Communes de la province de Tolède:

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, Madrideojos, 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, Retamos, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Puso, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Puso, Sesena, Sevillana de la Jara, Sonsaca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Titanes, Turmequé, Utena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villa luenga 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 et Yuncos.

Communes de la province 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 et Villarrubia de los Ojos.

#### **5. Lien avec l'aire géographique**

Les conditions pédoclimatiques de la cordillère des Monts de Tolède, ainsi que le travail de nombreuses générations d'oléiculteurs, sont à l'origine de la sélection naturelle de la variété Cornicabra, variété la mieux adaptée à la zone et la seule à être utilisée pour la production de l'huile «Montes de Toledo». En ce qui concerne le lien entre caractéristiques géologiques et caractéristiques pédologiques, il convient de souligner que la formation des sols

généralement peu fertiles a également laissé son empreinte sur les cultures. Celles-ci sont soumises à un stress permanent. Ces caractéristiques ont accentué la sélection naturelle, à l'origine de la différenciation du produit. La variété Cornicabra et les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique confèrent à l'huile ses caractéristiques physicochimiques, une teneur élevée en acide oléique et une teneur faible en acide linoléique, une teneur élevée également en polyphénols, et des qualités organoleptiques particulières avec une grande densité en bouche. Les huiles de cette variété sont fruitées et aromatiques, tout en présentant des valeurs moyennes à intenses pour l'amer et le piquant.

**Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.**

**«MONTES DE TOLEDO»**

**Nº UE: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014**

**DOP ( X ) 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 (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado 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 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. Asimismo, 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» o «DOP 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, Camuñas, 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, Yuncier, 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 cómo 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.