

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
MONTES DE TOLEDO



Por D. Enrique García-Tenorio

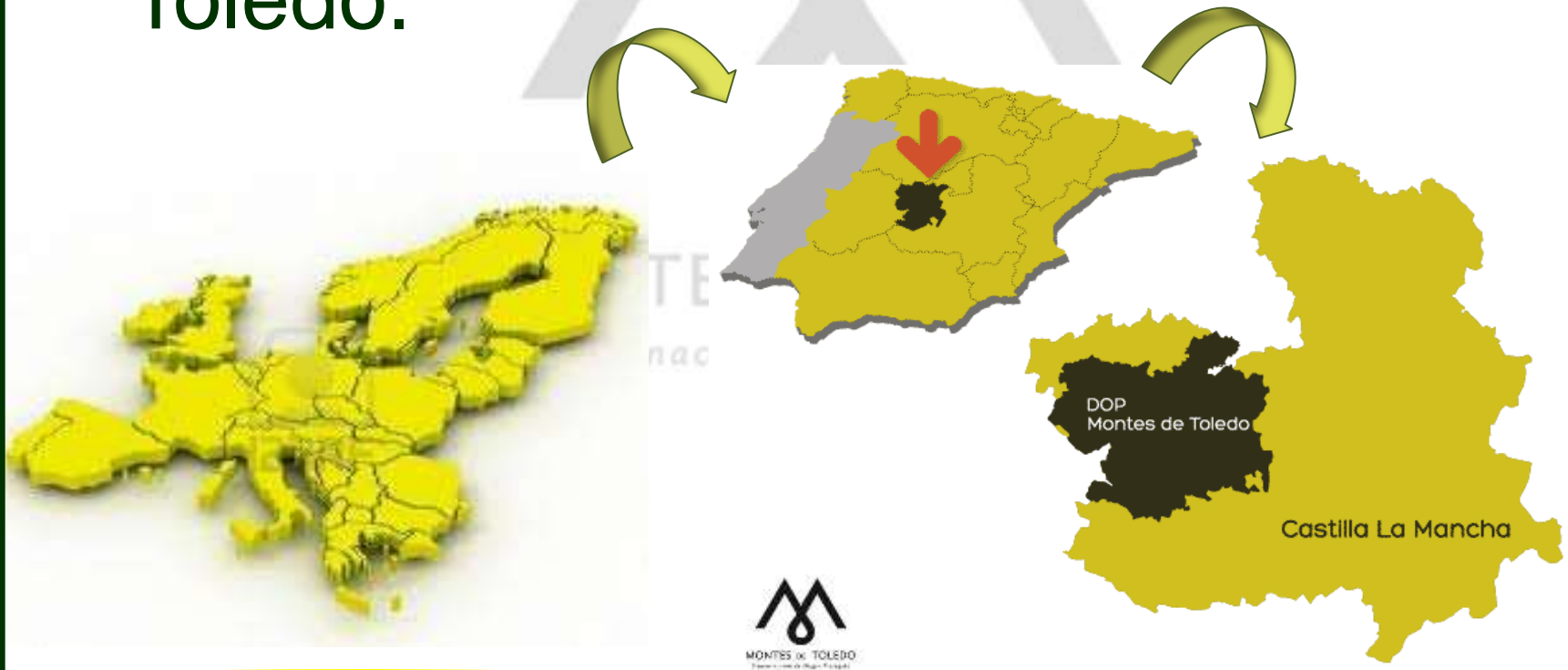


Indicações Geográficas e Marcas Coletivas
no Setor de Agronegócio.



Belo Horizonte. 29 e 30 outubro de 2014

En el centro de la península ibérica, en la Comunidad de Castilla La Mancha, se alza un conjunto de cadenas montañosas de escasa altitud conocida como los Montes de Toledo.



Se trata de una zona de elevado valor medioambiental y paisajístico, donde los olivares se alternan con la más representativa muestra del bosque mediterráneo en España: el parque Nacional de Cabañeros.





Especies protegidas como el lince, el corzo o el águila real, conviven aquí en armonía con el hombre desde tiempo inmemorial.



Toledo, la ciudad imperial, ha sido históricamente el centro de esta región desde el cual se ha difundido por el mundo el arte, la cultura y la gastronomía de sus pobladores.



Fenicios, griegos, iberos y romanos dejaron su huella en esta ciudad donde más tarde convivieron las tres grandes culturas occidentales: judíos, árabes y cristianos.



MONTES DE TOLEDO

Todas estas culturas, tan diferentes, tenían sin embargo un rasgo en común: el amor por el olivo y el jugo que se obtiene de sus frutos: el aceite de oliva.



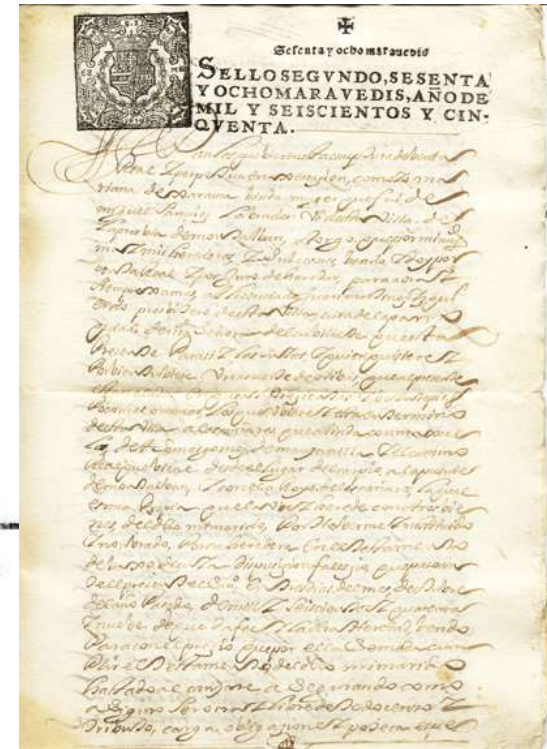
MONTES de TOLEDO
Denominación de Origen Protegida



Todavía se conservan las antiguas máquinas de extracción de aceite, ya en desuso, como recuerdo de nuestra historia.



Son muy numerosos los documentos antiguos que mencionan el cultivo del olivo en la zona en épocas remotas, apareciendo innumerables referencias a su uso en nuestra literatura.



En su obra don Quijote de la Mancha, el más famoso personaje de estas tierras, Cervantes menciona el aceite de oliva no sólo en el plano gastronómico, sino incluso como ingrediente del milagroso “bálsamo de Fierabrás” .

Unos tras otros, los pobladores de la zona introdujeron el cultivo del olivo y fueron seleccionando los ejemplares que mejor se adaptaban a sus características agroclimáticas y de los que se obtenían aceites de mayor calidad.





Esta selección dio lugar a la aparición de una variedad de aceituna muy peculiar, que está perfectamente adaptada al medio y cuyos aceites alcanzan aquí su máxima expresión:

La Cornicabra

Su nombre, cornicabra, también le fue dado por los agricultores de la zona en tiempos remotos por su forma alargada terminada en pico, que recuerda a los cuernos de una cabra.



En la actualidad, seguimos conservando esta variedad en plantaciones tradicionales que aun conservan olivos centenarios.

Son explotaciones respetosas con el medio ambiente que, si bien no proporcionan grandes rendimientos, nos permiten manejar las producciones con verdadero mimo para obtener unos aceites de extraordinaria calidad.



Los aceites de esta zona han gozado históricamente de gran prestigio por su excelente calidad, hasta el punto de que en el argot de los comerciantes aceiteros internacionales se conocían por el nombre de “Toledos”.



Este prestigio, sin embargo, hizo necesario proteger el nombre Montes de Toledo para que sólo pudiese ser usado en aceites que realmente proceden de esta zona y que se elaboren siguiendo unas estrictas normas de producción.

Para ello, en el año 1998 se solicitó la protección de la Unión europea para la Denominación de Origen Montes de Toledo.





Desde su inscripción en el Registro en el año 2000, los aceites Montes de Toledo deben cumplir los rigurosos requisitos establecidos en su especificación técnica para llevar la marca de conformidad de la Denominación de Origen Protegida.



El organismo de gestión de esta
Denominación de Origen es la

**Fundación Consejo
Regulador de la
Denominación de Origen
Montes de Toledo.**



MONTES de TOLEDO
Denominación de Origen Protegida

Patronato:

Órgano de gobierno y representación compuesto por diez patronos elegidos cada cuatro años por los productores de aceituna, fabricantes y envasadores inscritos en los registros de la Denominación de Origen:

- Formula los aspectos políticos relativos al funcionamiento y a la estructura de certificación.
- Fija las tarifas que garanticen su financiación.

Director de Certificación:

Es el responsable ante el Patronato de la ejecución de las actividades de certificación.

- Dirige, coordina y gestiona el sistema de certificación.
- Elabora planes de actividades, presupuestos, memorias, etc.
- Toma las decisiones sobre los procesos de certificación que deben ser ratificadas por el patronato.

Comité de Certificación:

Órgano que garantiza la imparcialidad de las actividades de certificación mediante la participación de los intereses implicados en el sistema: consumidores, comerciantes, fabricantes y administración.

- Supervisa y emite informes sobre las decisiones y actividades de certificación.
- En caso de que sus informes fueran desoídos, puede dirigirse en queja al órgano responsable de la designación como organismo de control y a la Entidad de Acreditación.



Certificación y control

La Fundación está designada por la autoridad competente como **entidad de control** de la Denominación de Origen Protegida .

Cuarenta y cinco almazaras y envasadoras, que han obtenido la certificación para sus productos, procesan la producción de más de seis mil agricultores.



Sin embargo, el consumidor necesita tener suficiente confianza en el organismo que realiza la certificación de ése producto; en su capacidad técnica, independencia e imparcialidad.



La mujer del César no sólo debe ser honesta. También debe parecerlo.



MONTES DE TOLEDO
Denominación de Origen Protegida

Desde el año 2003 la fundación cuenta con la acreditación como Organismo de Certificación de Producto según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Esta acreditación proporciona suficiente confianza a nivel internacional sobre la capacidad técnica del órgano de certificación, su independencia e imparcialidad.



Otorga la presente
ACREDITACION
a la entidad técnica

**FUNDACIÓN CONSEJO REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ACEITE DE LOS
MONTES DE TOLEDO**

Según criterios recogidos en la norma UNE-EN 45011:1998.

para la CERTIFICACIÓN de los PRODUCTOS definidos

en el Anexo Técnico adjunto.

Acreditación n.º: **13/C-PR033**

Fecha de entrada en vigor: **11/04/03**

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra.

En Madrid, a 11 de abril de 2003

El Presidente



D. Antonio Muñoz Moya

Este documento no tiene validez sin su anexo técnico correspondiente, cuyo número coincide con el de la acreditación.

La presente acreditación y su anexo técnico están sujetos a modificaciones, suspensiones temporales y retirada. El estado de vigencia de la misma puede confirmarse en el catálogo de ENAC (http://www.enac.es)

Ref: CPR2060



MONTES DE TOLEDO
Denominación de Origen Protegida

Montes de Toledo fue la primera D.O.P. española en contar con esta acreditación

Para llevar a cabo la certificación, se realiza una auditoria tanto de las instalaciones como de los procesos de elaboración con el objeto de comprobar que se adecuan a los parámetros establecidos.



También se realizan ensayos físico – químicos y organolépticos de muestras tomadas al efecto durante la evaluación. El panel de catadores de la fundación y prestigiosos laboratorios independientes realizan estos análisis, acreditados según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

MONTES DE TOLEDO



Posteriormente, el organismo de control tiene establecido un plan de vigilancia que cubre todas las etapas de la vida del producto, incluyendo la toma de muestras para su análisis.

Existe un mecanismo de sanciones a los posibles infractores que incluye la retirada temporal o definitiva de la marca de conformidad.

Laboratorio



Desde el año 2000, la fundación cuenta con un laboratorio de análisis organoléptico (panel de cata), el único de carácter privado autorizado en España para realizar controles oficiales, acreditado por ENAC y reconocido por el Consejo Oleícola Internacional.

MONTES DE TOLEDO



Promoción



- Presentaciones a medios de comunicación y a la distribución.
- Asistencia a ferias Nacionales e Internacionales
- Internet: domontesdetoledo.com
- Premios a la calidad.



- Televisión, radio y prensa.
- Catas comentadas, conferencias y seminarios
- Promociones comerciales conjuntas
- Desayunos cardiosaludables



MONTES DE TOLEDO



- Servicios técnicos.
 - Formación
 - Asistencia técnica
 - Implantación de sistemas A.P.P.C.C.
 - Gestión de residuos





MONTES DE TOLEDO

Denominación de Origen Protegida

INFLUENCIA EN LA ZONA

Denominación de Origen Protegida

- Establecimiento de un sistema de control de la producción que garantiza la trazabilidad y calidad del producto de cara al consumidor.



- Incorporación de nuevas Empresas.
- Aparición de nuevas marcas.
- Concienciación de la necesidad de aunar esfuerzos en la comercialización.
- Aparición de agrupaciones de cooperativas.

Internacionalización. Apuesta por la exportación bajo el paraguas de la Denominación de Origen.



Disminución del tamaño medio de los envases comercializados, con el consiguiente aumento de valor añadido.



MONTES DE TOLEDO
Especialidad de Aceite de Oliva



consejo regulador

aceite de  oliva

montes de Toledo D.O.P.



- Aumento de la notoriedad de los aceites Montes de Toledo a nivel nacional e internacional.
- Creación de una imagen que el consumidor asocia a la calidad.



MONTES DE TOLEDO

Denominación de Origen Protegida

Gracias por su atención