



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

MONTES DE TOLEDO



Formación y Gestión del Consejo Regulador

Lima, septiembre 2019

Enrique García-Tenorio
Director

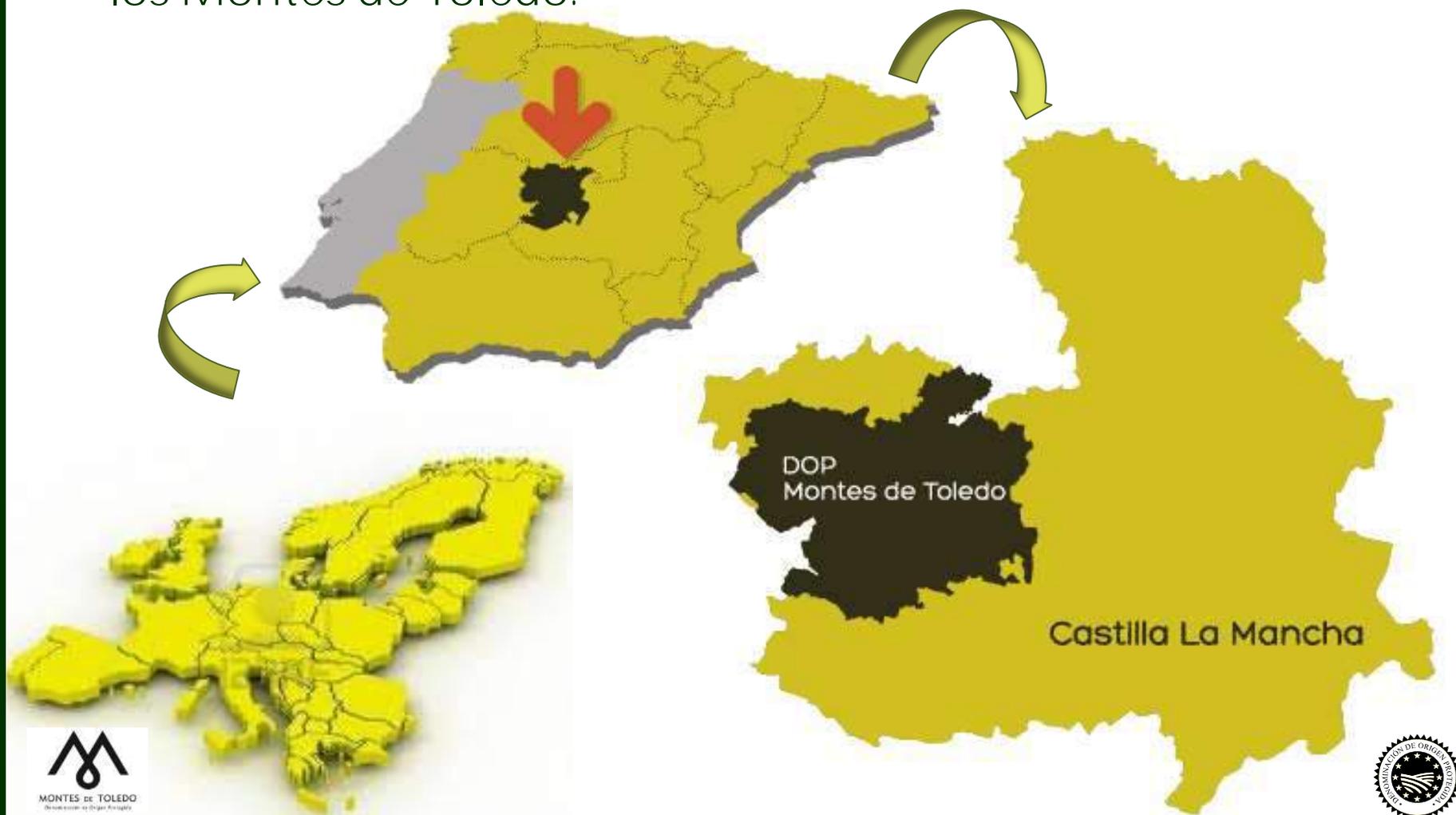


MONTES DE TOLEDO
Denominación de Origen Protegida

Situación inicial



En pleno centro de la península ibérica se encuentra la zona de producción de uno de los mejores aceites de oliva del mundo: El aceite de oliva de la denominación de origen de 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 ha difundido por el mundo el arte, la cultura y la gastronomía de sus pobladores.
- Fenicios, griegos, iberos y romanos.
- Tres grandes culturas occidentales: judíos, árabes y cristianos.
- 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

Numerosas referencias al olivo en literatura y documentos históricos.

Todavía se conservan antiguas máquinas de extracción de aceite, recuerdo de nuestra historia y valioso recurso cultural y turístico.

El museo del aceite de Mora, el mejor de España en su clase.



Variedad Cornicabra

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**

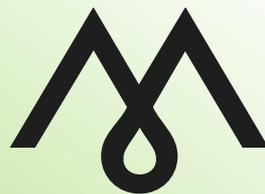
Su nombre, cornicabra, también le fue dado por los agricultores de la zona en tiempos remotos por su forma alargada terminada en pico, que recuerda a los cuernos de una cabra.



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.



MONTES DE TOLEDO
Denominación de Origen Protegida





MONTES DE TOLEDO
Denominación de Origen Protegida

Primeros pasos: diseño del órgano de gestión



Premisas:

- Representatividad
- Independencia e imparcialidad
- Capacidad técnica

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

Patronato:

Órgano de gobierno y representación compuesto por diez patronos elegidos cada cuatro años por los productores de aceituna, fabricantes de aceite 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:

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

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



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, productores 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.





MONTES DE TOLEDO
Denominación de Origen Protegida

**PATRONATO
Presidente**

Director

SERVICIOS GENERALES

SERVICIO DE CERTIFICACIÓN

Promoción

Administración

**Comité de
Certificación**

Formación

Laboratorio

Audidores



MONTES DE TOLEDO
Denominación de Origen Protegida

Primeros pasos:

Redacción del Pliego de condiciones



Delimitar la zona de producción y definir los factores que influyen en el carácter específico del producto

La zona debe ser homogénea en cuanto a los factores que influyen en la especificidad:

- Factores ambientales: clima, relieve, suelo...
- Prácticas agronómicas o procesos de elaboración tradicionales.
- Uso de variedades autóctonas.
- Factores humanos, know how.

Definir las características del producto y del proceso de elaboración

Premisas:

- Debe garantizar el carácter específico
- Requisitos de calidad por encima de los estándares oficiales.
- Requisitos de proceso orientados a la máxima calidad.
- Trazabilidad garantizada.

Definir las características del producto y del proceso de elaboración

No hay que olvidar que el sistema se basa en la comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones según los requisitos de la Norma UNE-17065.

No establecer requisitos:

- imposibles de cumplir
- imposibles de comprobar

Certificación y control



Servicio de certificación

Designado por la autoridad competente como **entidad de control** de la 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.





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, acreditados según la Norma ISO/IEC 17025.

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 certificación.



MONTES DE TOLEDO
Denominación de Origen Protegida



Marca de conformidad

Sólo los aceites que cumplen los requisitos del pliego de condiciones pueden llevar la marca de conformidad de la fundación.



La numeración incluida en ella garantiza la trazabilidad de cada botella de aceite.

La fundación también tiene establecido un plan de vigilancia del uso indebido del nombre protegido.

Colabora con las autoridades competentes denunciando dicho uso por parte de operadores que no han superado el proceso de certificación.





MONTES DE TOLEDO

Denominación de Origen Protegida

Laboratorio sensorial



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 (ISO 17025) y reconocido por el Consejo Oleícola Internacional.



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



Formación



Formación

- Jornadas técnicas elaboración
- Seminarios, foros
- Cursos de cata
- Demostraciones



Influencia en la zona



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



Montes de Toledo
Denominación de Origen Protegida



Aumento de la comercialización.

Mejora de la calidad y presentación del producto, con el consiguiente aumento de valor añadido.





Internacionalización.

Apuesta por la exportación bajo el paraguas de la promoción realizada por la Denominación de Origen.



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.
- Lucha contra la apropiación indebida.





MONTES DE TOLEDO

Denominación de Origen Protegida





MONTES DE TOLEDO

Denominación de Origen Protegida

¡Muchas gracias!