

PLIEGO DE CONDICIONES “DOP ACEITE CAMPO DE MONTIEL”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO AGRÍCOLA/ALIMENTICIO CON LA D.O.

Aceite de oliva virgen extra

Denominación de Origen “Aceite Campo de Montiel”

Se solicita el registro de la denominación “Aceite Campo de Montiel” y su traducción en todas las lenguas de la Unión Europea, con reserva de nombre.

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1.- Características físicas, químicas y organolépticas.

1.1.- Descripción general.

Aceite de oliva virgen extra que procede del fruto del olivo de la especie *Olea Europea L.*, a partir de las distintas variedades de olivo existentes en la zona: Cornicabra, Picual, Manzanilla, Arbequina y Local, 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.

El contenido mínimo conjunto de las dos variedades principales (cornicabra y picual) en el Aceite de Campo de Montiel es de 75%, siendo el porcentaje de cada una de las variedades al menos de 30%.

La variedad local es una variedad endémica de la zona que no está recogida en el Banco de Germoplasma de Córdoba y que así se la ha denominado en los estudios realizados desde la Asociación.

Las aceitunas con destino a la obtención de aceites de la D.O. “Aceite Campo de Montiel”, deberán poseer un índice de madurez - sólo en muestra del árbol -, comprendido entre valores de 3 y 5.

1.2.- Características físico-químicas y organolépticas de los aceites de Campo de Montiel.

Los aceites de la D.O. “Aceite Campo de Montiel” deberán tener la calificación de “virgen extra”. En materia de puntuación organoléptica, la mediana de defectos será igual a cero (= 0) y la mediana del frutado igual o superior a dos puntos y medio ($\geq 2,5$).

La acidez máxima (% de ácido oleico) será de 0,5 %.

Índice de peróxidos máximo de 15 m.e.q. de oxígeno activo por kilogramo de aceite.

Absorbancia de las radiaciones ultravioletas:

$K_{270} \leq 0,20$

$K_{232} \leq 2,50$

La suma de humedad e impurezas deberá ser igual o inferior a 0,1% ($\leq 0,1\%$)

Los aceites amparados por la D.O. “Aceite Campo de Montiel” presentarán intensidades considerables de frutado, destacados amargos y picantes, con matices propios de las variedades Cornicabra y Picual, y en menor medida, manzana, almendra, etc., propios de otras variedades. Serán aceites equilibrados, con mantenimiento de una línea uniforme y proporcional, tanto en el frutado como en las intensidades de amargo y picante.

Frutado.

El atributo *frutado de aceituna (verde o madura)* está presente en todos los aceites de Campo de Montiel. Los matices de frutado son el verde o maduro dependiendo de la época de recolección de la aceituna, pudiendo estar presentes los dos simultáneamente.

Los aceites elaborados a principios del mes de diciembre, a partir de aceitunas picual, o los aceites obtenidos a partir de aceitunas cornicabra a finales del mismo mes, presentan mayoritariamente frutados verdes, tornándose a frutados maduros conforme avanza la recolección, hasta finales del mes de enero.

Los frutados verdes de los aceites de Campo de Montiel se distinguen por un característico olor a hoja verde o incluso planta de tomate, recuperando en boca y en nariz las notas de verde hoja.

Los matices de otras frutas también deberán estar presentes en los aceites de Campo de Montiel.

Amargo.

El amargo es un atributo característico de los aceites de Campo de Montiel, presente en ellos con intensidad media alta.

Picante.

Los aceites de Campo de Montiel evolucionan en boca hacia picante.

Otros sabores.

Los aceites de Campo de Montiel presentan, en ocasiones, de forma perceptible, otros sabores como la almendra verde o madura, manzana, higuera, tomate, plátano y alcachofa.

Color.

El color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el amarillo dorado al amarillo verdoso.

El estudio realizado por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete de la Universidad de Castilla-La Mancha, sobre muestras de aceite procedentes de 20 almazaras de la zona, indica que presentan valores muy bajos de los parámetros de calidad físico-química reglamentada considerados, (acidez $\leq 0,8^\circ$; índice de peróxidos ≤ 20 meq O₂/kg; K270 $\leq 0,20$; K232 $\leq 2,5$), encuadrándose, todos ellos, dentro de la categoría "virgen extra". Los parámetros de calidad físico-química reglamentada aplicados al aceite de oliva virgen son penalizadores, de forma que valores bajos de los mismos indican alta calidad del producto, y viceversa. Estos valores confirman la alta calidad de los aceites de oliva de la zona de estudio.

Además, el estudio destaca el alto contenido en ácido oleico y ácido esteárico, y bajo contenido en ácido linoleico, ácido palmítico y ácido linolénico de los aceites de oliva analizados.

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Los municipios incluidos en la zona de producción de la D.O. "Aceite Campo de Montiel" son los que seguidamente se citan: San Carlos del Valle, Membrilla, Santa Cruz de Mudela, La Solana, Valdepeñas, Almuradiel, Viso del Marqués, San Lorenzo de Calatrava, Albaladejo, Alcubillas, Alhambra, Almedina, Carrizosa, Castellar de Santiago, Cózar, Fuenllana, Montiel, Puebla del Príncipe, Santa Cruz de los Cáñamos, Terrinches, Torre de Juan Abad, Torrenueva, Villahermosa, Villamanrique, Villanueva de la Fuente y Villanueva de los Infantes.

La zona delimitada tiene una superficie total de 454.089 ha y una superficie dedicada al cultivo del olivar de 49.498 ha que representa más del 13 % del total destinado a usos agrarios en la comarca cuyos cultivos están marcados por unas condiciones climatológicas extremas, una baja pluviometría y suelos pobres. Son olivares que registran bajos rendimientos siendo la media productiva entre las campañas 1997/98 a 2001/02 de 12 kilogramos de aceituna por olivo.

La zona de manipulación y molturación de la aceituna, así como la de extracción, almacenamiento, conservación y envasado de los aceites será coincidente con la de producción contemplada en el primer párrafo.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

1. Programa de producción agrícola

La producción de aceituna y elaboración de aceites amparados por la D.O. "Aceite Campo de Montiel" estará sujeta a un programa específico de producción agrícola y obtención de aceite, basado en una regulación de las relaciones entre los productores y las empresas almazaras y cooperativas de elaboración y comercialización, en adelante denominadas estructuras agrarias organizadas, que les permita a éstas suministrar a sus clientes productos trazables, sanos, seguros y de la calidad necesaria para cumplir tanto los requisitos del presente Pliego de Condiciones como otros requisitos adicionales especificados por los clientes.

Toda la relación entre los productores y las estructuras agrarias organizadas estará soportada en un contrato de compromiso mutuo en el que se especifiquen, de un lado, los compromisos que asumen los productores en relación con los criterios cuantitativos y cualitativos de la producción de aceituna con destino a la D.O. "Aceite Campo de Montiel" y, de otro, los que corresponden a las estructuras agrarias organizadas en relación a los servicios que deben prestarse a los productores, además de un compromiso de ambas partes de contribuir al buen funcionamiento del sistema y de participar en el proceso de mejora continua.

Para ello es necesario que las estructuras agrarias organizadas:

- Realicen un seguimiento de la trazabilidad del producto de tal forma que se obtenga información sobre:
 - Sistema de agrupación e identificación de los productos (Lotes).
 - Registros de la información proporcionada por el sistema hacia atrás (Campo).
 - Registros de la información proporcionada por el sistema hacia delante (Distribución).
 - Registros de la información proporcionada por el sistema de trazabilidad del sistema (Interna).
 - Sistemas de verificación de plan.
 - Establecimiento del periodo de mantenimiento de los registros.
 - Viabilidad del sistema (Tiempo de reacción).
- Realicen una revisión inicial de los pedidos de sus clientes, en la que verifiquen que todos sus requisitos están especificados y documentados y que se dispone de la capacidad suficiente (técnica, contractual y legal) para satisfacerlos. El sistema de revisión y evaluación de los contratos debe permitir supervisar su cumplimiento, introducir modificaciones, y corregir y gestionar las desviaciones que se produzcan.
- Establezcan disposiciones específicas para la producción agrícola referidas al control de la producción y la prestación de servicios a los productores, incluyendo su formación, su evaluación inicial y seguimiento.
- Cuenten con disposiciones generales de organización y control de la calidad.

2. Sistemas de certificación de producto

Los sistemas de control y certificación del producto son elementos esenciales para avalar el origen del producto y se asientan en dos elementos:

- 1) Las estructuras agrarias organizadas, como suministradoras de los productos que han superado el proceso de certificación, son la parte responsable de asegurar que los aceites cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones, y
- 2) El organismo autorizado de control y certificación de la D.O., que aplicará sistemas que incluyan como mínimo la auditoría y seguimiento del sistema de la calidad (programa de autocontrol) de los suministradores y ensayos sobre muestras tomadas en sus almacenes y realizados en laboratorios independientes.

Dicho sistema de certificación de producto, basado en las exigencias de la norma UNE-EN 45011: Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto (que adopta la Guía ISO/IEC 65:1996) es un mecanismo internacionalmente aceptado que proporcionará confianza en la conformidad del "Aceite Campo de Montiel" con los requisitos especificados en este Pliego de Condiciones (y singularmente la procedencia de la zona geográfica) y, eventualmente, con los requisitos adicionales especificados por los clientes.

El organismo de control y certificación, con relación al sistema de calidad de los suministradores, evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

- Existencia de un "contrato de compromiso mutuo" individual entre la estructura agraria organizada y el productor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas; la regulación del tipo y naturaleza de los servicios y asesoramiento a prestar desde la estructura agraria al productor; así como el compromiso compartido en favor de un buen funcionamiento del sistema y de mejora continua.
- Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de la variedades autorizadas.
- La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y de producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en el documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.
- Comprobación documental de que las estructuras agrarias organizadas disponen de capacidad técnica y legal suficiente para satisfacer los pedidos de los clientes, estando los requisitos adecuadamente especificados y documentados.
- Que las estructuras agrarias organizadas disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos - equipos de medida y ensayo -, infraestructuras; mecanismos de control, de registro documental de la calidad y procedimientos correctores, en todas las fases del proceso de recepción, molturación, extracción, almacenamiento, envasado y expedición del producto.
- Que las estructuras agrarias organizadas extraerán los aceites bajo las condiciones establecidas en el presente Pliego, y los almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.
- Que las estructuras agrarias organizadas supervisan, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites y, procedimientos que impidan, en caso de detectarse aceites de calidad inferior a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado bajo la denominación protegida.
- Que las estructuras agrarias organizadas, al objeto de mantener las características y tipicidad de los aceites, envasan éstos en la zona geográfica delimitada.
- Que las estructuras agrarias organizadas disponen de métodos de muestreo definidos, a realizar sobre las partidas de aceites en la fase de expedición y que permitan controlar el correcto etiquetado y uso de la mención "Aceite Campo de Montiel" en el producto que cumpla con las estipulaciones del documento normativo.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

1. Prácticas agrícolas

En las parcelas de olivos, durante cada campaña, se realizan dos labores de mantenimiento del suelo, mediante utilización del apero denominado cultivador. Después de la recolección y poda de árboles, se realiza la primera labra superficial. En el mes de mayo se realiza otra labor de cultivador para eliminar malas hierbas.

Desde la Asociación se recomendará que en primavera y verano se realicen labores poco profundas. Así como que en aquellos olivares cultivados en parcelas con pendientes pronunciadas se siga la dirección perpendicular a la pendiente de las parcelas, como medida de protección del suelo.

Aproximadamente el 90 % de la superficie del olivar comprendida en el entorno de la D.O. son terrenos de secano. Las parcelas de regadío, por lo general, corresponden a nuevas plantaciones con instalaciones de riego por goteo. Los riegos de apoyo se efectúan entre los meses de junio y octubre.

Los olivares de la zona tienen una edad media que oscila entre los 40 y 60 años, llegando algunas plantaciones a edades centenarias. Cuantos más años tenga el olivar, mayor es el marco de plantación que progresivamente se ha ido reduciendo como puede apreciarse en la siguiente tabla.

| Edad de la plantación (años) | Marcos frecuentes de plantación (metros lineales) |
|------------------------------|---|
| 60-70 | 12 x 12 |
| 30-40 | 10 x 10 |
| 10-12 | 8 x 8; 6 x 5; 7 x 5 |

La Asociación supervisará los planes generales de abonado diseñados por los servicios técnicos agronómicos autorizados por la propia entidad, así como que las dosis de N2/árbol, con tratamiento en forma amoniacal a la salida del invierno, no superen la cantidad de 1 kg.

Las principales plagas y enfermedades que afectan al olivar son Prais, Repilo y Mosca del Olivo.

Para su control se realizan dos tratamientos de carácter preventivo y curativo a base de insecticida, cobre y abono foliar. El primero de ellos en primavera (abril-mayo) y el segundo en otoño (octubre-noviembre). Se aplican sobre las hojas, mediante pistolas de pulverización, en las dosis recomendadas por el fabricante y bajo la supervisión de los técnicos de las Agrupaciones de Sanidad Vegetal de la zona.

Los tratamientos fitosanitarios que se realicen en olivares cuya producción se destine y procese para obtener aceites de la D.O., con carácter general y obligatorio, cumplirán las siguientes obligaciones:

- Cumplimiento estricto de los plazos de seguridad y dosis recomendadas en las materias activas por los fabricantes.
- No podrán realizarse tratamientos en fechas próximas a la recolección.

La recolección en la zona y de forma tradicional se efectúa con las siguientes técnicas:

- Mediante vibrador de mano con apoyo de vareo.
- Con vareo.
- Mediante vibrador con manta desde tractor.

Las aceitunas serán recogidas cuando alcancen el óptimo estado de madurez, siendo obligatorio separar los frutos recolectados del árbol de aquellos caídos al suelo. Las aceitunas destinadas a la elaboración de aceites amparados por la D.O. "Aceite Campo de Montiel" procederán exclusivamente de la recolección de vuelo, descartándose las de suelo que dan origen a aceites de baja calidad.

El sistema de poda utilizado es el denominado tradicional con periodicidad bianual y uso de motosierra, y en menor media, con hacha.

El sistema de transporte será siempre a granel, en cajas, en remolques o en contenedores rígidos de capacidad limitada que eviten el daño o deterioro del fruto.

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 del fruto en la almazara.

2. Prácticas post-recolección y acondicionamiento

A la entrada de las partidas de aceituna en almazara se realiza una inspección visual para comprobar los siguientes aspectos:

- a) Comprobación de las condiciones de realización del transporte de la aceituna desde campo a la almazara.
- b) Verificación sobre la separación de los frutos recogidos directamente del árbol y los recogidos del suelo. Si la partida de aceituna tiene mezcla con aceituna de suelo, se deriva a una línea de proceso diferente a aquella que vaya a procesar aceituna de vuelo.
- c) Control del estado fitosanitario y de madurez de los frutos, la presencia de defectos en estos aspectos junto a la mezcla de aceituna de vuelo y suelo, influyen negativamente en la calidad de los aceites.

Tras la comprobación visual, la aceituna es depositada en la tolva de recepción subterránea, desde donde posteriormente se traslada por medio de cintas transportadoras hasta la limpiadora.

En esta fase y mediante la utilización de corrientes de aire se eliminan hojas, tallos, piedras pequeñas, aceitunas de menor tamaño, etc.

Con posterioridad, la aceituna pasa a la fase de lavado utilizándose en ella agua. Esta fase se lleva a cabo para eliminar la suciedad adherida en las aceitunas que no fue eliminada completamente en la fase de limpieza. Las aceitunas una vez lavadas quedan acondicionadas para el proceso de extracción.

El fruto es pesado realizándose un registro de partidas en el que consta el proveedor, la cantidad en Kg, el municipio de origen de las aceitunas, la variedad en el caso de partidas homogéneas.

Con posterioridad la aceituna es almacenada en tolvas de espera elevadas hasta que se realiza la molienda.

Desde las tolvas de espera la aceituna pasa al molino de martillos, donde se destruyen los tejidos de la aceituna y son liberadas las gotas de aceite que contienen. La molturación se lleva a cabo en un plazo máximo de 24 horas desde la recepción de la aceituna, ya que de no ser así se produce el atrojado en proporciones que pueden afectar a la calidad del aceite.

La masa o pasta obtenida en la molienda se transporta mediante sinfín hasta una batidora provista de un sistema de calentamiento y paletas de distintas formas que giran y mezclan adecuadamente la masa, evitándose la formación de emulsiones en la pasta que disminuyen el rendimiento y la calidad del aceite. La duración de esta fase no superará los 90 minutos y la temperatura de la masa estará comprendida entre los 25 °-30 °C.

La adición de agua y coadyuvantes tecnológicos en el batido sólo se produce en aquellos casos donde se presentan pastas difíciles de tratar (excesivamente secas o húmedas), en cuyo caso, las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5% y el 2,0%.

Tras el batido se procede a la separación de las distintas fases. Este proceso se lleva a cabo en una centrifuga horizontal o decánter, donde se efectúa por centrifugación, la separación del aceite y el alperujo.

En esta fase se suele usar agua para la fluidificación de la pasta. Su temperatura no será superior a 35 °C.

La sala de decantación normalmente está separada del resto de las dependencias de la almazara y con temperaturas próximas a los 20 °C que contribuyen a una óptima decantación.

Las temperaturas de bodega se mantendrán alrededor de 15-20 °C.

El envasado de los aceites almacenados se realizara dentro de la zona geográfica delimitada. Así se podrán mantener las características típicas del producto, tener total vigilancia de la producción por parte de los Organismos de Control, garantizándose igualmente, que la manipulación final del producto, está en manos de los productores y de las estructuras agrarias organizadas de la zona, ya que son estas, quienes mejor conocen el comportamiento de los aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como el tiempo y el modo de decantación, el manejo de filtros, de tierras diatomeas, de celulosa, de temperaturas de envasado, de comportamiento al frío y al almacenamiento, salvaguardándose finalmente la calidad y, garantizándose a la par, la trazabilidad de los aceites.

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 se realizará en envases de capacidad igual o inferior a cinco litros de los siguientes materiales: vidrio, plástico, PET, metal, porcelana y cerámica.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

1. Vinculación histórico cultural

El olivar es una corriente agronómica mediterránea. La propagación del olivar en la península Ibérica es atribuida a los fenicios, aunque debe ser a los antiguos romanos a quien se les asigne la expansión de su cultivo. La antigua Roma organizó las cosechas alrededor de lo que se conoce como la triada mediterránea: vid, olivo y trigo.

A través de las *encomiendas*, la nobleza laica y las ordenes militares -templarios y sanjuanistas en Aragón; *calatravas*, *alcántaras* y *santiaguistas* en Castilla-León y Portugal- se repartirán enormes extensiones de La Mancha, Extremadura y Castellón. En las descripciones de bienes de estas encomiendas existen habitualmente referencias al aceite. Así en la del año 1662, *encomienda de Alhambra y La Solana*, y refiriéndose a las casas que poseía se dice "...hay ochenta y tres vasos de tinaja para recoger los diezmos del vino y aceite...". En la *encomienda mayor de Castilla*, en la descripción de Torrenueva, se dice que pertenecen a ella "todos los diezmos de trigo, cebada, centeno, aceite, vino y demás frutos que se cogen en el término y jurisdicción de esta villa".

Del último cuarto del siglo XVIII son las *Descripciones* del Cardenal Lorenzana y *Las Relaciones Geográficas* de Tomás López. En ellas se refiere que en Alhambra hay algún aceite al igual que en Villanueva de los Infantes; en Castellar de Santiago la existencia de un pago de olivas al poniente y otro al mediodía; de La Solana, que tiene aceite que lo sacan para la Mancha Alta y La Alcarria, siendo la cosecha de aceite de veinte mil arrobas, habiendo también fabricantes de barro basto, que hacen muy buenas tinajas para el vino y el aceite; de Torrenueva que tiene mucho aceite de la mejor calidad, existiendo en el pueblo siete molinos de aceite y cogerán al año unas diez mil arrobas; de Santa Cruz de Mudela se cita la existencia de diez mil fanegas de aceite.

2. El medio geográfico y su influencia en la calidad y otras características del producto

2.1. Especificidad de la zona geográfica

El Campo de Montiel, altiplanicie calcárea de más de 7.000 km² de superficie y altitud media de 850 m., es una comarca física homogénea, con características y peculiaridades específicas propias con respecto a otras comarcas limítrofes y actividad fundamentalmente agrícola.

Sus particularidades edafológicas son, entre otras, la marcada presencia de suelos pardorojizos y pardo-calizos, la alta proporción en su composición de carbonatos cálcicos y una alta salinidad.

Climatológicamente la comarca soporta unas condiciones extremas, con alta variabilidad de temperaturas entre el crudo y largo invierno y el cálido verano, un elevado número de horas de insolación, altas intensidades de luz y una baja pluviometría (600 – 700 mm).

2.2. Características del producto

El “Aceite Campo de Montiel” tiene las siguientes características:

- El alto contenido de ácidos grasos de las aceitunas y su alta extractibilidad.
- Los elevados porcentajes de ácidos oleícos y polifenoles antioxidantes que confieren a los aceites mucha estabilidad, aportada mayoritariamente por la variedad cornicabra, ante el enranciamiento y deterioro por oxidación.
- El amargor y el picor, atributos positivos de los aceites, presentes según valoración organoléptica en valores notables, comprendidos para el amargor entre 3 y 6 y para el picor entre 3,4 y 6,3, debido a la mezcla de las variedades picual y cornicabra.

2.3. Relación causal entre el área geográfica y las características del producto

El alto contenido en carbonato cálcico y la alta salinidad del suelo, las extremas condiciones climáticas, especialmente el frío invierno y el caluroso verano y la escasa lluvia, influyen marcadamente en los usos y cultivos agrarios de la zona y, determinan en gran medida, la calidad y propiedades del aceite que se obtiene.

Las características de estabilidad, amargor y picor son debidas fundamentalmente a las variedades cornicabra y picual.

La especificidad del producto se debe además a la presencia de otras variedades, entre las que cabe destacar la variedad local endémica de la zona, así como otras variedades testimoniales como la manzanilla y la arbequina.

Esta mezcla específica de variedades es debida a que esta área geográfica es zona de confluencia de comarcas oleícolas cuyas variedades principales son la cornicabra, en Ciudad Real y Toledo, y la picual, en Córdoba y Jaen.

G) ORGANISMO DE CONTROL

El organismo de control es la siguiente entidad privada de certificación:

CERTIFOOD, S.L.
C/ Cristobal Bordiu, 35. 4ª planta. Ofic. 415
28003 - MADRID
Tfno.: 91 745 00 14
Fax: 91 579 24 76

Esta entidad está autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

La entidad de certificación deberá dar todos los pasos necesarios para evaluar la conformidad contra el Pliego de Condiciones aplicable, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

La entidad de certificación deberá cumplir las normas aplicables y cualquier otro requisito tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

- Inspección de muestras tomadas en bodega,
- Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el Pliego de Condiciones,
- Auditoría de los registros documentales de la producción de aceites protegidos.

H) ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA D.O.

El etiquetado de los envases de aceites incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención Denominación de Origen "Aceite Campo de Montiel" y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente al organismo de control.

Los envases en los que se expida para su consumo irán provistos de precinto de garantía y etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por la Asociación, que serán facilitadas y controladas por la entidad de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

I) REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIRSE EN VIRTUD DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS Y/O NACIONALES

- Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.
- Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.