

2011 年第 143 号

关于批准对马吉那山脉（橄榄油）

实施地理标志产品保护的公告

根据《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与欧洲委员会贸易总司关于地理标志的谅解备忘录》，经欧盟委员会（European Commission）推荐，由马吉那山脉原产地名称管理委员会提出的马吉那山脉（橄榄油）在中华人民共和国注册地理标志产品保护的申请，经国家质检总局参照《地理标志产品保护规定》组织专家技术审查合格，现批准自即日起在中华人民共和国境内对马吉那山脉（橄榄油）（Sierra Magina）实施地理标志产品保护。

附件：马吉那山脉（橄榄油）（Sierra Magina）质量技术要求

二〇一一年十月八日

附件：

马吉那山脉（橄榄油）（Sierra Magina）

质量技术要求

一、名称

马吉那山脉（橄榄油）（Sierra Magina）。

二、产地

西班牙 Jaen 省 Albanchez de Ubeda 市、BedmaryGarciez 市、Belmez de la Moraleda 市、Cabra del Santo Cristo 市、Cambil-Arbuniel 市、Campillo de Arenas 市、Carcheles 市(Carchel 市和 Carchelejo 市)、Huelma 市、Solera 市、Jimena 市、Jodar 市、Larva 市、Mancha Real 市、Pegalajar 市、La Guardia de Jaen 市和 Torres 市。

三、产品描述

种源为油橄榄树 (*Olea europaea* L)，以 Picual 和 Manzanillo de Jaen 两个品种的橄榄树果实为原料榨取的特级初榨橄榄油。主栽品种是 Picual。特征指标：酸值小于等于 1.0 mg/g；过氧化值小于等于 9 mmol/kg； K_{270} 小于等于 0.20；水分及挥发物小于等于 0.1%，不溶性杂质小于等于 0.1%。

“马吉那山脉”(橄榄油)属高度稳定的橄榄油，具水果味和轻微苦味。色泽从深绿色至金黄色，色泽的不同取决于橄榄收获的时间与种植区域。

受保护的特级初榨橄榄油，其原料 90% 以上为 Picual 品种的橄榄树果实。

四、自然因素和人文因素

用作加工的橄榄须采自经管理委员会注册的橄榄园，且必须为受保护的品种。压榨须在生产区域内的注册橄榄油加工厂中，并在管理委员会检查人员的监督之下进行。压榨后的橄榄油必须储存在橄榄油加工厂或已注册的包装厂内。须对橄榄油进行物理化学分析和感官评价，只有检查合格的产品方可进行包装，并加贴管理委员会颁发的具有编号的背签，然后投放市场，得到原产地名称保护。

五、生产方法

注册橄榄园中经过认证的橄榄必须在果实完全成熟后方可采摘。同时，须将落果与采摘果分开。运输过程中应保证果实不变质。运抵橄榄油加工厂后，经过清洗、去杂，然后进行压榨。整个过程必须在 48 小时内完成。生产方法必须经管理委员会认可并接受其检查。榨出的橄榄油经过滤后进行检测、分级，只有特级初榨橄榄油才能受到原产地名称的保护。

六、关联性

Sierra Magina 坐落于平原地带，为一座东北—西南走向的小型山峦，周围被丘陵所环抱。橄榄园分布于平缓山坡上，海拔低于 850 米，产区常见的土壤类型为石质土、石灰性粗骨土、含钙石灰性砂土、含钙石灰性土壤和棕红色淋溶土。气候介于地中海亚热带气候和地中海温带气候之间，年平均气温 13°C 至 17°C，年均降雨量 400mm 至 800mm。采用传统的耕作、半耕作、修枝以及病虫害防治技术，为橄榄树的生长提供了适宜的环境条件，保证了橄榄油的独特品质。