

**2011 年第 145 号**  
**关于批准对布列高科尔多瓦（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，由布列高科尔多瓦原产地名称管理委员会提出的布列高科尔多瓦（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，现批准自即日起对布列高科尔多瓦（橄榄油）（Priego de Cordoba）实施地理标志产品保护。

附件：布列高科尔多瓦（橄榄油）（Priego de Cordoba）质量技术要求

二〇一一年十月九日

附件：

布列高科尔多瓦（橄榄油）  
(Priego de Cordoba) 质量技术要求

**一、名称**

布列高科尔多瓦（橄榄油）（Priego de Cordoba）。

**二、产地**

西班牙 Cordoba 省 Almedinilla 市, Carcabuey 市, Fuente Tojar 市 和 Priego de Cordoba 市。

**三、产品描述**

种源为油橄榄树（Olea europaea L），以 Picuda、Hojiblanca 和 Picual 三个品种的橄榄树果实为原料榨取的特级初榨橄榄油。

特征指标：酸值：小于等于 1.0 mg/g；过氧化值小于等于 7.5 mmol/kg；K<sub>270</sub> 小于等于 0.15；水分及挥发物小于等于 0.1%，不溶性杂质小于等于 0.1%。

受保护的特级初榨橄榄油种类有：

1. Picuda：原料 50%以上为 Picuda 品种的橄榄果实加工而成的橄榄油；酸值小于等于 0.5 mg/g；色泽：黄色。

气味与滋味：具有水果味和轻微甜味。

2. Hojiblanca: 原料 50%以上为 Hojiblanca 品种的橄榄果实加工而成的橄榄油；酸值小于等于 0.5 mg/g；色泽：

金黄色。气味与滋味：具有水果味和轻微甜味。

3. Picual: 原料 50%以上为 Picual 品种的橄榄果实加工而成的橄榄油；酸值小于等于 1.0 mg/g；色泽：黄绿色；

气味与滋味：具有水果味、微苦。

#### 四、自然因素和人文因素

用作加工的橄榄必须采自在管理委员会注册的橄榄园，并且必须是受保护的品种。压榨必须在生产区域内的注册橄榄油加工厂中，在管理委员会检查人员的监督下进行。产品应储存在橄榄油加工厂或已注册的包装厂内。只有经过理化分析和感官评估合格的产品方可进行包装并加贴管理委员会所颁发的具有编号的背签投入市场，受到原产地名称的保护。

#### 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，再进行压榨，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监督和检查。

#### 六、关联性

保护区位于绵延起伏的山地，几座山脉横亘其中，最高海拔达 1000 米。产地的土壤类型主要有泥灰石、白云灰岩、粘土以及带石灰岩和石膏岩的沙土。橄榄树主要种植在含有大量碳酸钙以及适量有机物、磷、钾、镁、铁和硼的亚粘土、粘土以及沙壤土中。由于受到大陆性气候的影响，年均降雨量各不相同。在东部区域为 400 mm；在 Priego、Carcabuey 和 Almedinilla 高地则可达到 700 mm。采用合理的栽培、耕作、施肥、修枝以及病虫害防治技术为橄榄树提供了适宜的生长环境，保证了橄榄油的独特品质。