

马吉那山脉技术规范

一、地理标志名称

中文名称：马吉那山脉

原文名称：Sierra Mágina

二、产品类别

油和脂肪（黄油、人造奶油、油等）——橄榄油

三、申请人[参见欧盟2006年官方公报文件(2006/C 332/04)]

申请人名称：马吉那山脉原产地名称管理委员会

地址：Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n, E-23537 Bedmar (Jaén),
España

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1999年10月5日获得欧洲共同体注册为受保护原产地名称（PDO）。

五、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1.0mg/g；过氧化值小于等于9mmol/kg；K270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。

六、地理区域的简要界定

西班牙Jaen省Albanchez de Ubeda市、Bedmary Garciez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。

七、与地理区域的联系

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。

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。

关联性

Sierra Mágina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。

八、标签的具体规则标签 [参见欧盟2006年官方公报文件(2006/C 332/04)]

标签必须显示“Sierra Mágina”字样。标签由管理委员会授权。背面标签有编号，必须由管理委员会签发。

九、负责审查产品规范方面的管理机构 [参见欧盟2006年官方公报文件(2006/C 332/04)]

马吉那山脉原产地名称管理委员会。