

# 布列高科尔多瓦技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：布列高科尔多瓦

原文名称：Priego de Córdoba

## 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1998年官方公报文件(98/C 405/07)]

申请人名称：布列高科尔多瓦原产地名称管理委员会

地址：C/ Postigo, 1, E-14810 Carcabuey (Córdoba), 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7.5mmol/kg；K270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0.5mg/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0.5mg/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1.0mg/g；色泽：黄绿色；气味与滋味：具有水果味、微苦。

## 六、地理区域的简要界定

西班牙Cordoba省Almedinilla市、Carcabuey市、Fuente Tojar市和Priego de Cordoba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。

### 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。

## 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400mm；在Priego、Carcabuey和Almedinilla高地则可达到700mm。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。

## 八、标签的具体规则标签 [参见欧盟1998年官方公报文件(98/C 405/07) ]

标签必须显示“Priego de Córdoba”字样。标签由管理委员会授权。第二标签被编号，且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1998年官方公报文件(98/C 405/07) ]

马吉那山脉原产地名称管理委员会。