C/2026/5586

28.10.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/5586)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“

EU č.: PGI-ES-03327 – 5. září 2024

1. **Název (názvy)**

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Španělsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

20 – PŘÍPRAVKY ZE ZELENINY, OVOCE, OŘECHŮ NEBO JINÝCH ČÁSTÍ ROSTLIN

2005 – Ostatní zelenina upravená nebo konzervovaná jinak než v octě nebo kyselině octové, nezmrazená, jiná než výrobky čísla 2006

2005 70 – Olivy

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ je zelená stolní oliva odrůdy Manzanilla Sevillana či Manzanilla de Sevilla (*Olea europaea L.*). Zpracovává se způsobem úpravy, který je v zeměpisné oblasti tradiční.

Olivy se sklízejí během období zrání, jakmile dosáhnou maximální velikosti, avšak předtím, než se začne měnit jejich barva. Sklízí se ručně tradiční technikou zvanou „ordeño“. Tou se minimalizuje povrchové poškození plodů, neboť tato odrůda je vzhledem ke své tenké slupce obzvláště citlivá.

Tradiční příprava v zeměpisné oblasti zahrnuje počáteční ošetření slabým roztokem hydroxidu sodného (známé jako louhování „sevillského stylu“). Jedná se o základní fázi úpravy oliv. Hlavním účelem je hydrolýza hořkého glukosidu oleuropeinu, který olivám dodává jejich charakteristickou hořkost. Olivy se poté promyjí a naloží do slaného nálevu, v němž dochází k přirozenému mléčnému kvašení a konzervaci.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produkt „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ se vyznačuje kulatým, symetrickým tvarem plodů, malou a snadno oddělitelnou peckou a dobrým poměrem dužiny k pecce, který z hlediska celkové tloušťky (v milimetrech) přesahuje hodnotu 0,9. Velikost se pohybuje mezi 141/160 a 321/350 plodů na kg.

Chemické vlastnosti: Po skončení mléčného kvašení vytváří poměr množství oliv a konzervačního slaného nálevu optimální hodnoty těchto parametrů:

1. Hodnota pH < 4,2.

2. Sůl: 7,5–9 % (hmotn./obj.).

3. Volná kyselost: 0,7–1,2 % kyseliny mléčné.

4. Zbytková zásaditost (běžně nazývaná kombinovaná kyselost nebo zbytkový louh): < 0,140 N.

Organoleptické vlastnosti hotového produktu:

1. Barva: jednotná, od jasně zelené po žlutavě zelenou.

2. Konzistence: pevná až mírně či středně-mírně pevná, s lehce vláknitou strukturou.

3. Chuť/vůně: v chuti je patrný vyvážený poměr kyselosti a slanosti, bez výkyvů a s mírnou hořkostí. U plněných oliv je chuť doplněna chutí přírodního produktu nebo pasty vyrobené z přírodních produktů, které se používají k plnění plodů. Svěží a čistá vůně s rostlinnými tóny připomínajícími čerstvé olivy bez vad.

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ se zařazuje do kategorií „Extra“ nebo „Primera“:

— kategorie „Extra“ zahrnuje olivy nejvyšší jakosti, které v nejvyšší možné míře vykazují specifické vlastnosti své odrůdy a přiměřený stupeň zralosti,

— kategorie „Primera“ zahrnuje olivy dobré jakosti s přiměřeným stupněm zralosti, které vykazují vlastnosti své odrůdy.

Popsané fyzikální, morfologické a organoleptické vlastnosti se vztahují na obě kategorie. Představují uznávané normy jakosti pro toto označení a zaručují pravost, typičnost a obchodní hodnotu produktu.

Produkt „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ kategorií „Extra“ a „Primera“ se uvádí na trh ve třech podobách: celé olivy (olivy, které si zachovávají svůj původní tvar a nebyly vypeckovány); vypeckované olivy (olivy, které byly zbaveny pecek a v podstatě si zachovávají svůj původní tvar) a plněné olivy (vypeckované olivy plněné konkrétními přírodními produkty nebo pastami z těchto produktů). Lze použít náplně z těchto produktů: paprika, paprika piquillo, cibule, mandle, celer, ančovičky, olivy, pomerančová nebo citronová kůra, lískové ořechy, kapary, tuňák, losos, sýr, šunka, česnek, citron, chilli papričky jalapeño nebo přírodní pasty vyrobené z těchto produktů.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Olivy musí být vypěstovány ve vymezené zeměpisné oblasti.

To je odůvodněno tím, že jednou ze základních vlastností produktu „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ je absence vad na plodech. Tohoto znaku jakosti se dosahuje metodou sklizně, což je tradiční manuální způsob nazývaný „ordeño“. Jakost se udržuje výhradně díky blízkosti olivových hájů k místům zpracování. To zároveň znamená velmi krátkou dobu přepravy.

Přeprava plodů z jiných, vzdálenějších míst, než jsou oblasti pěstování oliv, by vedla k jejich znehodnocení, a znemožnila by tak výrobu produktu „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce a zpracování oliv pro produkt „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti, jak je vysvětleno v oddíle 3.3.

Postup produkce sestává z následujících fází:

— sklizeň a přeprava,

— dodání, vážení a vykládka,

— čištění, předtřídění a výběr,

— ošetření zásaditým roztokem (louhování) a promytí,

— naložení do slaného nálevu (kvašení) a/nebo konzervace,

— oddělení a třídění podle velikosti,

— konzervace a skladování,

— vypeckování (alternativně),

— plnění (alternativně).

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení musí obsahovat nápis „Indicación Geográfica Protegida ‚Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana'".

Vzhledem k tomu, že olivy se sklízejí ručně pomocí techniky „ordeño" (španělsky „dojení"), je možné k výše uvedenému názvu doplnit výraz: „Recolectadas a mano" (sklizené ručně), který musí být přeložen do jazyka příslušného trhu.

Jako značka shody a zaručeného původu musí být balení opatřeno níže uvedeným logem CHZO a očíslovanými jednorázovými identifikačními štítky. Zmíněné štítky musí být ověřeny a vydány regulační radou, která je řídícím orgánem pro chráněné zeměpisné označení, přičemž nesmí být uplatňována pravidla, která by diskriminovala jakýkoli hospodářský subjekt dodržující specifikaci produktu.



5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast, v níž probíhají fáze produkce, zahrnuje celou provincii Sevilla.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem a zeměpisným původem je založena na pověsti názvu „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana".

Produkt „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ má tyto charakteristické vlastnosti: kulatý a symetrický tvar; malou, snadno oddělitelnou pecku; tenkou slupku a v chuti dobře vyvážený poměr kyselosti a slanosti, bez výkyvů a s mírnou hořkostí. Tyto vlastnosti přispěly k dobré pověsti produktu, na níž je založena jeho souvislost se zeměpisnou oblastí. Produkt je široce znám svou pověstí jak na domácím, tak na mezinárodním trhu. Tato proslulost je založena na tradičním používání produktu jako aperitivu v provincii Sevilla a na jeho širokém obchodním a průmyslovém využití, které začalo v 19. století díky konzervační úpravě, již umožňuje louhování „sevillského stylu“.

Toto vše je výsledkem vzájemného působení klíčových faktorů, které se vyskytují výhradně ve vymezené oblasti, kde plody této odrůdy dosahují vynikající kvality díky zemědělským a klimatickým podmínkám s mírným a teplým podnebím. Olivy se sklízejí během období zrání, jakmile dosáhnou maximální velikosti, avšak předtím, než se začne měnit jejich barva. Sklízí se ručně tradiční technikou zvanou „ordeño“ (španělsky „dojení“), která minimalizuje povrchové poškození plodů, neboť tato odrůda je vzhledem ke své tenké slupce obzvláště citlivá. Kromě toho tradiční úprava v zeměpisné oblasti zahrnuje počáteční ošetření slabým roztokem hydroxidu sodného, známé jako louhování „sevillského stylu“. Jedná se o základní fázi úpravy oliv. Hlavním účelem je hydrolýza hořkého glukosidu oleuropeinu, který olivám dodává jejich charakteristickou hořkost.

Olivy se poté promyjí a naloží do slaného nálevu, v němž dochází k přirozenému mléčnému kvašení a konzervaci. Způsob zpracování umožnil uvedení produktu „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ na trh i v oblastech mimo oblast pěstování a zpracování, jakož i jejich vývoz.

Pověst produktu potvrzují následující bibliografické odkazy, novinové a časopisové články a historické záznamy obchodních transakcí:

— *Evidence vývozů z přístavu Sevilla, 1854*. Historický archiv provincie Sevilla, oddíl Obchod, spis 178/3. Evidence obsahuje podrobnosti o odesílání různého zboží včetně „oliv odrůdy Manzanilla určených pro Havanu“ (*List č. 12r*).

— *Obchodní korespondence vývozní společnosti Hijos de Pedro Romero, 1887*. Historický archiv provincie Sevilla, oddíl Obchod, spis 235/1. V dopise ze dne 15. července 1887 je uveden odkaz na zásilku „Aceitunas Manzanilla de Sevilla“ zákazníkovi v New Yorku (Dopis č. 147).

— Novinový článek v Diario de Sevilla (1905), 10. ledna 1905, s. 2. Novinový článek o účasti podniků ze Sevilly na světové výstavě v belgickém Lutychu, během níž dosáhly olivy odrůdy Manzanilla ze Sevilly velkého úspěchu a získaly zlatou medaili.

— Článek v obchodním periodiku *Revista Mercantil Sevillana*, červenec 1912, s. 12–15. Článek nazvaný „Stolní olivy v Seville: produkce a obchod“. Článek rozebírá význam odvětví pěstování oliv v provincii Sevilla a popisuje různé odrůdy stolních oliv, přičemž zvláštní část se věnuje právě olivám „Aceituna Manzanilla“. Důraz je kladen na „jemnou chuť“, „pevnou konzistenci“ a „vhodnost pro vývoz“. Článek obsahuje údaje o objemu vývozu uvedeného produktu do různých zemí, například Francie, Anglie a Spojených států.

— *Sevilla na Národní zemědělské výstavě*. Noviny *El Noticiero Sevillano* (Sevilla), 15. září 1926, s. 3. „Provincie Sevilla se na Národní zemědělské výstavě představila se širokou škálou svých nejznámějších produktů. Mezi nimi vynikaly stolní olivy, a zejména odrůda ‚Manzanilla de Sevilla‘, která se těší velké prestiži na domácích i zahraničních trzích.“

— Vidal, José. Publikováno v roce 1961. *Revista de la Facultad de Agronomía* (periodikum fakulty agronomie). Zpráva, sv. 37, č. 1–2, strana 5: „Říkalo se, že Arabové založili pokusné háje olivovníků ve Španělsku v blízkosti osad, z čehož plyne, že odrůdy pěstované dnes jsou výsledkem pozorování provedených v oněch olivových hájích. Vzhledem k tomu, že olivy jsou velmi náročné na ekologické podmínky, pěstuje se ve Španělsku každá odrůda vždy na omezené ploše. Odrůda Manzanilla se mimo Sevillu nikdy s úspěchem nepěstovala.“

— Antonio Garrido Fernández, A. „*Aceitunas de mesa en España. Una perspectiva actual*“ (Stolní olivy ve Španělsku. Současná perspektiva). *Olivae: Revista oficial del Consejo Oleícola Internacional* (oficiální časopis Mezinárodní rady pro olivy), ISSN 0255–996X, č. 50, 1994, s. 21–27: „Zpracování těchto dvou odrůd stolních oliv je tradicí, která začala v oblasti Sevilly a vyplývá ze zvláštních vlastností, které některé odrůdy těchto plodů, jako jsou Manzanilla a Gordal, získávají při pěstování v údolí řeky Guadalquivir, a z klimatických podmínek těchto oblastí. Díky kvalitě konečného produktu se technika zpracování stala proslulou a dala jméno nakládaným zeleným olivám ‚sevillského stylu‘.“

— „*Inventario Español de Productos Tradicionales*“ (Španělský rejstřík tradičních produktů), zveřejněný ministerstvem zemědělství, rybolovu a výživy, 1996. ISBN: 84-491-0250-2. Rejstřík zahrnuje olivy Manzanilla ze Sevilly v oddíle týkajícím se nakládané a konzervované zeleniny (s. 401–402). Tato publikace, která je součástí projektu „Euroterroirs“ financovaného EU a zaměřeného na prezentaci evropského potravinového a zemědělského dědictví, představila „soubor specifických metod a výrobních technik, které kombinují tradice, metody a výrobní a marketingové techniky v daném místě nebo prostředí ve venkovském nebo městském Španělsku“.

— Gómez Muñoz, Santos Murillo, Caldente, „*Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía*“ (Katalog a popis typických zemědělsko-potravinářských produktů Andalusie), Fundación Unicaja, 2006. ISBN: 84-95191-86-5. Oddíl o nakládané a konzervované zelenině (strana 157) popisuje olivy Manzanilla ze Sevilly, analyzuje jejich zeměpisnou oblast, historický kontext, určuje vlastnosti, techniky pěstování a zpracování, jakož i hlavní výrobní a prodejní společnosti.

— Rodríguez Franco, Marquez Rodríguez, Soriano Castilla, „Conocimiento Tradicional en el Olivar Sevillano, Etnografía de la aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla“ (Tradiční poznatky z hospodaření v olivových hájích v Seville, Historie pěstování oliv Manzanilla a Gordal de Sevilla), zastoupení v Seville, skupiny pro rozvoj venkova Aljarafe Doñana, Serranía Sur Oeste, Bajo Guadalquivir, Campiña Alcores, Corredor de la Plata, Gran Vega de Sevilla, 2015 (ISBN: 978-84-608-3953-8), s. 31–33. Tato práce se zabývá historií pěstování odrůdy Manzanilla, její charakterizací jako stolní olivy a její produkcí.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

https://lajunta.es/6ehli