Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/5586

28.10.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/5586)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“

EU-Nr.: PGI-ES-03327 — 5.9.2024

1. **Name(n)**

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

20 — ZUBEREITUNGEN VON GEMÜSE, FRÜCHTEN, NÜSSEN UND ANDEREN PFLANZEN ODER PFLANZENTEILEN

2005 — Anderes Gemüse, anders als mit Essig oder Essigsäure zubereitet oder haltbar gemacht, nicht gefroren, ausgenommen Erzeugnisse der Position 2006.

2005 70 — Oliven

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana“ ist eine grüne Tafelolive der Sorte Manzanilla Sevillana oder Manzanilla de Sevilla *(Olea europaea L.)*. Die Verarbeitung erfolgt durch Einlegen nach der traditionellen Methode des geografischen Gebiets.

Die Oliven werden während der Reifezeit geerntet, sobald sie ihre maximale Größe erreicht haben, aber noch bevor sich ihre Farbe zu verändern beginnt. Sie werden von Hand nach dem traditionellen „Ordeño“-Verfahren gepflückt. Dadurch werden Beschädigungen an den Früchten weitestgehend vermieden, denn diese Sorte ist aufgrund ihrer dünnen Schale besonders empfindlich.

Die traditionelle Verarbeitung in dem geografischen Gebiet umfasst eine erste Behandlung mit einer schwachen Natriumhydroxidlösung (das Einweichen „nach Art von Sevilla“). Dies ist der grundlegende Schritt beim Einlegen der Olive. Der Hauptzweck besteht darin, das bittere Glukosid Oleuropein zu hydrolysieren, das der Olive ihre charakteristische Bitterkeit verleiht. Anschließend werden die Oliven gewaschen und zur natürlichen Milchsäuregärung sowie zur Konservierung in Salzlake eingelegt.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana“ zeichnet sich durch die runde, symmetrische Form ihrer Frucht, durch ihren kleinen, leicht zu entfernenden Kern und durch das gute Verhältnis von Fruchtfleisch zu Kern aus, das in Bezug auf die Gesamtdicke (Millimeter) bei über 0,9 liegt. Die Größen variieren zwischen 141/160 und 321/350 Früchten/kg.

Chemische Eigenschaften: Nach Abschluss der Milchsäuregärung stellt sich im Gleichgewicht zwischen den Oliven und der Konservierungslake ein optimaler Wert für die folgenden Parameter ein:

1. pH-Wert: < 4,2.
2. Salzgehalt: 7,5-9 % (m/V).
3. Freie Säure: 0,7-1,2 % Milchsäure.
4. Restalkalität (auch als kombinierte Säure bzw. Restlauge bezeichnet): < 0,140 N.

Organoleptische Eigenschaften des fertigen Erzeugnisses:

1. Farbe: gleichmäßig, von leuchtendem Grün bis Gelbgrün.
2. Konsistenz: fest bis mäßig fest, mit leicht faseriger Beschaffenheit.
3. Geschmack/Aroma: Der Geschmack weist eine ausgewogene Balance zwischen Säure und Salz auf, ist gleichmäßig und leicht bitter. Bei den gefüllten Oliven wird der Geschmack durch das Aroma des natürlichen Erzeugnisses oder der aus natürlichen Erzeugnissen hergestellten Pasten ergänzt, die zum Füllen der Früchte verwendet werden. Frisches und reines Aroma mit pflanzlichen Noten, die an frische Oliven erinnern, frei von Mängeln.

„Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana“ wird in die Kategorien „Extra“ oder „Primera“ eingestuft:

— Unter die Kategorie „Extra“ fallen Oliven von höchster Qualität, welche die sortentypischen Merkmale in höchstem Maße aufweisen und einen angemessenen Reifegrad besitzen.

— Die Kategorie „Primera“ umfasst Oliven von guter Qualität mit einem angemessenen Reifegrad, welche die sortentypischen Merkmale aufweisen.

Die beschriebenen physikalischen, morphologischen und organoleptischen Eigenschaften gelten für beide Kategorien. Sie stellen die anerkannten Qualitätsstandards für diese Bezeichnung dar und garantieren die Authentizität, Typizität und den Handelswert des Erzeugnisses.

„Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana“ der Kategorien „Extra“ und „Primera“ wird in drei Formen zum Verkauf angeboten: ganz (Oliven in ihrer ursprünglichen Form, die nicht entkernt wurden), entkernt (Oliven, bei denen die Kerne entfernt wurden und die im Wesentlichen ihre ursprüngliche Form aufweisen), gefüllt (entkernte Oliven, die mit bestimmten natürlichen Erzeugnissen oder Pasten aus solchen Erzeugnissen gefüllt sind). Als Füllungen dürfen folgende Erzeugnisse verwendet werden: Paprika, Piquillo-Paprika, Zwiebeln, Mandeln, Sellerie, Sardellen, Oliven, Orangen- oder Zitronenschalen, Haselnüsse, Kapern, Thunfisch, Lachs, Käse, Schinken, Knoblauch, Zitrone, Jalapeño-Chili oder natürliche Pasten aus diesen Erzeugnissen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die Oliven werden ausschließlich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt.

Grund dafür ist, dass eines der grundlegenden Merkmale von „Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana“ das Fehlen von Mängeln an den Früchten ist. Dieser Qualitätsfaktor wird durch die Erntemethode erreicht, ein traditionelles manuelles Verfahren, das als „Ordeño“ bekannt ist. Die Qualität wird ausschließlich durch die Nähe der Olivenhaine zu den Verarbeitungsstätten sichergestellt. Diese bedeutet auch sehr kurze Transportzeiten.

Ein Transport der Früchte von anderen, weiter entfernten Orten als den Olivenanbaugebieten hätte deren Verderb zur Folge und würde die Erzeugung von „Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana“ unmöglich machen.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung und Verarbeitung von „Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana“ erfolgt in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, wie in Abschnitt 3.3 erläutert.

Die Erzeugung umfasst die folgenden Schritte:

— Ernte und Transport

— Anlieferung, Wiegen und Entladen

— Reinigung, Vorsortierung und Auswahl

— alkalische Behandlung (Einweichen) und Waschen

— Einlegen in Salzlake (Gärung) und/oder Konservierung

— Trennung und Sortierung nach Größe

— Konservierung und Lagerung

— Entkernen (optional)

— Füllen (optional)

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung muss die Angabe „Indicación Geográfica Protegida ‚Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana'" umfassen.

Da die Oliven mithilfe des „Ordeño"-Verfahrens von Hand geerntet werden („Ordeño" bedeutet „Melken"), besteht die Möglichkeit, dem oben genannten Namen folgenden Zusatz hinzuzufügen: „Recolectadas a mano" (von Hand geerntet). Dieser muss in die für den jeweiligen Markt relevante Sprache übersetzt werden.

Als Zeichen der Konformität und der garantierten Herkunft muss die Verpackung das unten abgebildete g.g.A.-Logo sowie nicht wiederverwendbare, nummerierte Kennzeichnungsetiketten tragen. Diese Etiketten müssen von der Kontrollbehörde, dem Verwaltungsorgan für die geschützte geografische Angabe, überprüft und ausgestellt werden, ohne dass dies die Anwendung von Vorschriften zur Folge hat, durch die ein Wirtschaftsteilnehmer benachteiligt wird, der die Produktspezifikation einhält.



5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet, in dem die einzelnen Erzeugungsschritte stattfinden, umfasst die gesamte Provinz Sevilla.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Verbindung zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Ursprung beruht auf dem Ansehen der Bezeichnung „Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana".

„Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana“ zeichnet sich durch folgende Merkmale aus: die runde und symmetrische Form, einen kleinen, leicht zu entfernenden Kern, eine dünne Schale, einen gleichmäßigen und leicht bitteren Geschmack mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure und Salz. Diese Eigenschaften sind maßgeblich für den hervorragenden Ruf, auf dem die Verbindung mit dem geografischen Gebiet beruht. Dieser Ruf ist sowohl auf dem nationalen als auch auf dem internationalen Markt weithin etabliert. Dieses Ansehen beruht auf der traditionellen Verwendung als Aperitif in der Provinz Sevilla sowie auf der weitverbreiteten kommerziellen und industriellen Nutzung, die im 19. Jahrhundert dank der durch die Herstellung nach Art von Sevilla ermöglichten Stabilisierung begann.

All dies ist das Ergebnis des Zusammenspiels von Schlüsselfaktoren, die ausschließlich in dem abgegrenzten Gebiet vorhanden sind, in dem die Früchte dieser Sorte aufgrund der landwirtschaftlichen und klimatischen Bedingungen mit ihrem milden und warmen Klima ihre beste Qualität erreichen. Die Oliven werden während der Reifezeit geerntet, sobald sie ihre maximale Größe erreicht haben, aber noch bevor sich ihre Farbe zu verändern beginnt. Sie werden von Hand nach dem traditionellen „Ordeño“-Verfahren („Melken“) gepflückt, wodurch Beschädigungen an den Früchten weitestgehend vermieden werden, denn diese Sorte ist aufgrund ihrer dünnen Schale besonders empfindlich. Zudem umfasst ihre traditionelle Verarbeitung in dem geografischen Gebiet eine erste Behandlung mit einer schwachen Natriumhydroxidlösung, das Einweichen nach „Art von Sevilla“. Dies ist der grundlegende Schritt beim Einlegen der Olive. Der Hauptzweck besteht darin, das bittere Glukosid Oleuropein zu hydrolysieren, das der Olive ihre charakteristische Bitterkeit verleiht.

Anschließend werden die Oliven gewaschen und zur natürlichen Milchsäuregärung sowie zur Konservierung in Salzlake eingelegt. Dadurch wurde es möglich, „Aceituna Manzanilla de Sevilla/Aceituna Manzanilla Sevillana“ auch außerhalb des Anbau- und Verarbeitungsgebiets auf den Markt zu bringen und mit ihrer Ausfuhr zu beginnen.

Das Ansehen des Erzeugnisses wird durch die folgenden bibliografischen Quellen, Zeitungs- und Zeitschriftenartikel sowie historischen Aufzeichnungen über Handelsgeschäfte belegt:

— *Ausfuhrregister des Hafens von Sevilla, 1854*. Historisches Archiv der Provinz Sevilla, Abteilung für Handel, Aktenzeichen 178/3. Das Register enthält Angaben zum Versand verschiedener Waren, darunter „Oliven der Sorte Manzanilla, bestimmt für Havanna“. (*Blatt 12r*)

— *Geschäftskorrespondenz des Ausfuhrunternehmens Hijos de Pedro Romero, 1887*. Historisches Archiv der Provinz Sevilla, Abteilung für Handel, Aktenzeichen 235/1. In einem Schreiben vom 15. Juli 1887 wird auf eine Lieferung von „Aceitunas Manzanilla de Sevilla“ an einen Kunden in New York Bezug genommen. (Schreiben Nr. 147).

— Zeitungsartikel im „Diario de Sevilla“ (1905) vom 10. Januar 1905, Seite 2. Ein Zeitungsartikel über die Teilnahme von Unternehmen aus Sevilla an der Weltausstellung in Lüttich/Belgien, bei der die Manzanilla-Oliven aus Sevilla sehr gut aufgenommen und mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurden.

— Artikel in der Fachzeitschrift *Revista Mercantil Sevillana* (Handelszeitschrift von Sevilla), Juli 1912, Seiten 12-15. Ein Artikel mit dem Titel „Tafeloliven in Sevilla: Erzeugung und Handel“. In dem Artikel werden die Bedeutung des Olivensektors in der Provinz Sevilla analysiert und die verschiedenen Sorten von Tafeloliven beschrieben, wobei dem Erzeugnis „Aceituna Manzanilla“ ein eigener Abschnitt gewidmet wird. Der Schwerpunkt liegt auf dem „feinen Geschmack“, der „festen Konsistenz“ und der „Eignung für die Ausfuhr“. Der Artikel enthält Angaben zum Ausfuhrvolumen des genannten Erzeugnisses in verschiedene Länder wie Frankreich, England und die Vereinigten Staaten.

— *Sevilla auf der nationalen Landwirtschaftsausstellung*. Zeitung *El Noticiero Sevillano* (Sevilla), 15. September 1926, S. 3. „Die Provinz Sevilla war auf der Nationalen Landwirtschaftsausstellung mit einer breiten Auswahl ihrer bekanntesten Erzeugnisse vertreten. An erster Stelle standen dabei die Tafeloliven, insbesondere die Sorte ‚Manzanilla de Sevilla‘, die auf nationalen und internationalen Märkten großes Ansehen genießt.“

— Vidal, José. Veröffentlicht 1961. *Revista de la Facultad de Agronomía* (Zeitschrift der Fakultät für Agronomie). Bericht, Bd. 37, Nr. 1-2. Seite 5: „Damals hieß es, die Araber hätten in Spanien in der Nähe von Siedlungen Versuchsfelder angelegt; die heute angebauten Sorten sind also das Ergebnis der in diesen Hainen gemachten Beobachtungen. Da Olivenbäume hinsichtlich der ökologischen Bedingungen sehr anspruchsvoll sind, wird eine Sorte in Spanien stets nur auf einer begrenzten Fläche angebaut. Die Sorte Manzanilla wurde bisher außerhalb von Sevilla nicht erfolgreich angebaut“.

— Antonio Garrido Fernández, A. *Aceitunas de mesa en España. Una perspectiva actual* (Tafeloliven in Spanien. Eine aktuelle Perspektive). *Olivae: Revista oficial del Consejo Oleícola Internacional*, (Offizielle Zeitschrift des Internationalen Olivenrats) ISSN 0255-996X, Nr. 50, 1994, S. 21-27: „Die Herstellung dieser beiden Tafelolivensorten ist eine Tradition, die in der Region Sevilla ihren Ursprung hat und auf die besonderen Eigenschaften, die bestimmte Sorten dieser Früchte, wie beispielsweise Manzanilla und Gordal, beim Anbau im Guadalquivir-Tal entwickeln, sowie auf die klimatischen Bedingungen dieser Gebiete zurückzuführen ist. Die Qualität des fertigen Erzeugnisses machte die Herstellungstechnik berühmt und begründete den Ruf der nach Art von Sevilla eingelegten grünen Oliven."

— *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Spanisches Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse), herausgegeben vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung, 1996. ISBN: 84-491-0250-2. In diesem Verzeichnis ist die Manzanilla-Olive aus Sevilla im Abschnitt über Pickles und Gemüsekonserven (S. 401-402) aufgeführt. Als Teil des von der EU finanzierten Projekts „Euroterroirs", mit dem das Lebensmittel- und Agrarerbe Europas aufgezeigt werden sollte, war diese Veröffentlichung eine „Bestandsaufnahme spezifischer Methoden und Erzeugungstechniken, mit denen Tradition, Verfahren sowie Erzeugungs- und Vermarktungstechniken an einem bestimmten Ort oder in einem bestimmten Umfeld im ländlichen oder städtischen Spanien vereint werden".

— Gómez Muñoz, Santos Murillo, Caldente, *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía* (Katalogisierung und Beschreibung der typischen Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse Andalusiens), Fundación Unicaja, 2006. ISBN: 84-95191-86-5. Im Abschnitt über Pickles und Gemüsekonserven (Seite 157) wird die Manzanilla-Olive aus Sevilla beschrieben, wobei ihr geografisches Anbaugebiet, ihr historischer Hintergrund, ihre charakteristischen Merkmale, ihre Anbaumethoden und ihre Verarbeitung sowie die wichtigsten Erzeugungs- und Vertriebsunternehmen analysiert werden.

— Rodríguez Franco, Marquez Rodríguez, Soriano Castilla, *Conocimiento Tradicional en el Olivar Sevillano, Etnografía de la aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla* (Traditionelles Wissen in den Olivenhainen Sevillas, Ethnografie der Oliven Manzanilla und Gordal de Sevilla), Delegation Sevilla, Gruppen für ländliche Entwicklung 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. In diesem Werk werden die Geschichte des Anbaus der Sorte Manzanilla, ihre Charakterisierung als Tafelolive und ihre Erzeugung erörtert.

Verweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

https://lajunta.es/6ehli