C/2026/5586

28.10.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/5586)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“

Číslo EÚ: PGI-ES-03327 – 5.9.2024

1. **Názov (názvy)**

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

20 – PRÍPRAVKY ZO ZELENINY, OVOCIA, ORECHOV ALEBO OSTATNÝCH ČASTÍ RASTLÍN

2005 – Ostatná zelenina pripravená alebo konzervovaná inak ako v octe alebo kyseline octovej, nemrazená, iná ako výrobky položky 2006

2005 70 – Olivy

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ je zelená stolová oliva odrody Manzanilla Sevillana alebo Manzanilla de Sevilla (*Olea europaea* L.). Spracováva sa spôsobom tradičným v danej zemepisnej oblasti.

Olivy sa zbierajú počas obdobia dozrievania, keď dosiahnu svoju maximálnu veľkosť, ale ešte pred tým, ako sa začne meniť ich farba. Zbierajú sa ručne pomocou tradičnej techniky známej ako „ordeño“. Tým sa minimalizuje výskyt poškodenia na plodoch, keďže táto odroda je vzhľadom na svoju tenkú šupku obzvlášť citlivá.

Tradičná príprava v danej zemepisnej oblasti zahŕňa počiatočné ošetrenie slabým roztokom hydroxidu sodného (známe ako „sevillské“ máčanie). Je to kľúčová fáza spracovania olív. Hlavným cieľom je hydrolýza horkého glukozidu oleuropeínu, ktorý olivám dodáva ich charakteristickú horkosť. Olivy sa následne umyjú a namočia do slaného roztoku, aby prebehlo prirodzené mliečne kvasenie a aby sa zachovala ich trvanlivosť.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ sa vyznačuje guľatým, symetrickým tvarom plodov, malou kôstkou, ktorá sa ľahko oddeľuje, a dobrým pomerom dužiny ku kôstke, ktorý z hľadiska celkovej hrúbky (v milimetroch) presahuje hodnotu 0,9. Veľkosti sa pohybujú v rozmedzí od 141/160 do 321/350 plodov/kg.

Chemické vlastnosti: Po ukončení mliečneho kvasenia vytvára pomer olív a konzervačného roztoku optimálne hodnoty pre nasledujúce parametre:

1. Hodnota pH < 4,2.

2. Soľ: 7,5 – 9 % (hmotnostné/objemové).

3. Voľná kyslosť: 0,7 – 1,2 % kyseliny mliečnej.

4. Zvyšková alkalita (bežne nazývaná kombinovaná kyslosť alebo odpadová kvapalina): < 0,140 N.

Organoleptické vlastnosti hotového výrobku:

1. Farba: jednotná, v odtieňoch od jasne zelenej po žltozelenú.

2. Textúra: pevná až mierne alebo stredne-mierne pevná, s mierne vláknitou štruktúrou.

3. Chuť/aróma Chuť má vyvážený pomer kyslosti a slanosti, bez výkyvov a s jemnou horkosťou. V prípade plnených olív je chuť doplnená chuťou prírodného produktu alebo pastami vyrobenými z prírodných produktov, ktoré sa používajú na plnenie plodov. Svieža a čistá vôňa s rastlinnými tónmi pripomínajúcimi čerstvé olivy, bez akýchkoľvek chýb.

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ sa zaraďuje do kategórií „Extra“ alebo „Primera“:

— Kategória „Extra“ zahŕňa olivy najvyššej kvality, ktoré v najväčšej možnej miere vykazujú špecifické vlastnosti svojej odrody a dosahujú primeraný stupeň zrelosti.

— Kategória „Primera“ zahŕňa olivy dobrej kvality s primeraným stupňom zrelosti, ktoré vykazujú charakteristické vlastnosti svojej odrody.

Opísané fyzikálne, morfologické a organoleptické vlastnosti platia pre obidve kategórie. Predstavujú uznávané normy kvality pre toto označenie a zaručujú autentickosť, typickosť a komerčnú hodnotu výrobku.

„Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ kategórií „Extra“ a „Primera“ sa ponúka na predaj v troch formách: celé (olivy, ktoré si zachovávajú svoj pôvodný tvar a neboli vykôstkované); bez kôstok (olivy, z ktorých boli odstránené kôstky a ktoré si v podstate zachovávajú svoj pôvodný tvar) a plnené (olivy bez kôstok, plnené určitými prírodnými produktmi alebo pastami vyrobenými z týchto produktov). Môžu sa použiť plnky vyrobené z týchto výrobkov: paprika, paprika piquillo, cibuľa, mandle, zeler, sardely, olivy, kôra z pomaranča alebo citróna, lieskové orechy, kapary, tuniak, losos, syr, šunka, cesnak, citrón, chilli paprička jalapeño alebo prírodné pasty vyrobené z týchto surovín.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Olivy sa musia pestovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Je to odôvodnené tým, že jednou zo základných charakteristík výrobku „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ je absencia chýb na plodoch. Tento faktor kvality sa dosahuje vďaka spôsobu zberu, tradičnému ručnému systému známemu ako „ordeño“. Kvalita sa zachováva výlučne vďaka blízkosti olivových hájov a spracovateľských zariadení. To zároveň znamená veľmi krátke prepravné časy.

Preprava plodov z iných, vzdialenejších miest ako sú oblasti pestovania olív by viedla k ich znehodnoteniu, čo by znemožnilo výrobu produktu „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba a spracovanie produktu „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ prebieha vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ako je uvedené v bode 3.3.

Výrobný proces sa skladá z týchto krokov:

— zber a preprava,

— dodávka, váženie a vykládka,

— čistenie, predbežné triedenie a výber,

— alkalické spracovanie (máčanie) a umývanie,

— máčanie v slanom náleve (fermentácia) a/alebo konzervovanie,

— oddelenie a triedenie podľa veľkosti,

— konzervovanie a skladovanie,

— vykôstkovanie (voliteľné),

— plnenie (voliteľné).

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie musí obsahovať slovný výraz „Indicación Geográfica Protegida ‚Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana'".

Keďže sa olivy zbierajú ručne technikou „ordeño" (ručné oberanie olív sťahovaním plodov z konárov), je možné k uvedenému názvu pridať nasledujúce označenie: „Recolectadas a mano" (ručne zbierané), čo je potrebné preložiť do jazyka príslušného trhu.

Ako dôkaz súladu s predpismi a záruky pôvodu musí byť na obale uvedené logo CHZO, ktoré je zobrazené nižšie, ako aj jednorazové očíslované identifikačné štítky. Uvedené označenia musia byť overené a vydané regulačnou radou, ktorá je riadiacim orgánom pre chránené zemepisné označenie, pričom to nesmie viesť k uplatňovaniu pravidiel, ktoré by diskriminovali akéhokoľvek výrobcu, ktorý spĺňa požiadavky špecifikácie výrobku.



5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť, v ktorej prebiehajú jednotlivé fázy **výroby**, zahŕňa celú provinciu Sevilla.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Vzťah medzi výrobkom a zemepisným pôvodom spočíva v dobrej povesti názvu „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana".

Medzi charakteristické znaky „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“ patria: okrúhly a symetrický tvar; malá kôstka, ktorú možno ľahko oddeliť; tenká šupka a chuť s vyváženým pomerom kyslosti a soli, bez odchýlok a s jemnou horkosťou. Tieto vlastnosti prispeli k jej vynikajúcej povesti, na ktorej spočíva jej väzba na danú zemepisnú oblasť. Táto povesť je všeobecne uznávaná, a to na domácom, ako aj na medzinárodnom trhu. Táto sláva vychádza z jej tradičného používania ako pochutiny k aperitívu v provincii Sevilla, ako aj z jej rozsiahleho komerčného a priemyselného využitia, ktoré sa začalo v 19. storočí vďaka stabilizácii, ktorú umožnilo špeciálne „sevillské“ ošetrenie olív.

Všetko je to výsledkom vzájomného pôsobenia kľúčových faktorov, ktoré sa vyskytujú výlučne vo vymedzenej oblasti, kde plody tejto odrody dosahujú najvyššiu kvalitu vďaka poľnohospodárskym a klimatickým podmienkam, a to najmä vďaka miernemu a teplému podnebiu. Olivy sa zbierajú počas obdobia dozrievania, keď dosiahnu svoju maximálnu veľkosť, ale ešte pred tým, ako sa začne meniť ich farba. Zberajú sa ručne pomocou tradičnej techniky známej ako „ordeño“ (ručné oberanie olív sťahovaním plodov z konárov), ktorou sa minimalizuje výskyt poškodenia na plodoch, keďže táto odroda je vzhľadom na svoju tenkú šupku obzvlášť krehká. Okrem toho ich tradičná príprava v danej zemepisnej oblasti zahŕňa počiatočné ošetrenie slabým roztokom hydroxidu sodného, známe ako „sevillské“ máčanie. Je to kľúčová fáza spracovania olív. Hlavným cieľom je hydrolýza horkého glukozidu oleuropeínu, ktorý olivám dodáva ich charakteristickú horkosť.

Olivy sa následne umyjú a namočia do slaného roztoku, aby prebehlo prirodzené mliečne kvasenie a aby sa zachovala ich trvanlivosť. Vďaka tomu ich bolo možné uvádzať na trh aj mimo oblasti výroby a spracovania, čo viedlo k začatiu vývozu výrobku „Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana“.

O dobrej povesti tohto výrobku svedčia nasledujúce bibliografické odkazy, články z novín a časopisov a historické záznamy o obchodných transakciách:

— *Zoznam vývozov z prístavu v Seville, 1854*. Krajský historický archív v Seville, oddelenie obchodu, spis č. 178/3. Register obsahuje údaje o expedícii rôzneho tovaru vrátane „olív odrody Manzanilla určených pre Havanu“. (*Folio 12r*),

— *Obchodná korešpondencia vývoznej spoločnosti Hijos de Pedro Romero, 1887*. Krajský historický archív v Seville, oddelenie obchodu, spis č. 235/1. V liste z 15. júla 1887 sa spomína zásielka „Aceitunas Manzanilla de Sevilla“ pre zákazníka v New Yorku. (List č. 147).

— Správa v denníku Diario de Sevilla (1905) z 10. januára 1905, strana 2. Správa o účasti firiem zo Sevilly na Svetovej výstave v belgickom Liège, na ktorej olivy Manzanilla zo Sevilly zaznamenali veľký úspech a získali zlatú medailu.

— Článok v odbornom časopise „*Revista Mercantil Sevillana*“, júl 1912, strany 12 – 15. Článok s názvom „Stolové olivy v Seville: výroba a obchod“. V článku sa analyzuje význam odvetvia pestovania olív v provincii Sevilla a opisujú sa rôzne odrody stolových olív, pričom osobitná časť sa venuje odrode „Aceituna Manzanilla“. Dôraz sa kladie na „jemnú chuť“, „pevnú konzistenciu“ a „vhodnosť na vývoz“. Článok obsahuje údaje o objeme vývozu uvedeného výrobku do rôznych krajín, ako sú Francúzsko, Anglicko a Spojené štáty.

— *Sevilla na Národnej poľnohospodárskej výstave*. Noviny *El Noticiero Sevillano* (Sevilla), 15. septembra 1926, s. 3. „Provincia Sevilla sa na Národnej poľnohospodárskej výstave predstavila so širokým výberom svojich najznámejších produktov.“ Medzi nimi vynikali predovšetkým stolové olivy, a to najmä odroda „Manzanilla de Sevilla“, ktorá sa teší veľkej prestíži na domácich aj medzinárodných trhoch.

— Vidal, José. Vydané v roku 1961. *Revista de la Facultad de Agronomía* (Časopis Fakulty agronómie). Správa, roč. 37, č. 1 – 2. Strana 5: „Vtedy sa hovorilo, že Arabi v Španielsku zriadili pokusné plantáže v blízkosti osád, čo znamená, že odrody, ktoré sa pestujú dnes, sú výsledkom pozorovaní vykonaných práve v týchto hájoch. Keďže olivovník je veľmi náročný na ekologické podmienky, v Španielsku sa každá odroda pestuje vždy len na obmedzenej ploche. Odroda Manzanilla sa mimo Sevilly doteraz úspešne nepestovala.“

— Antonio Garrido Fernández, A. „*Aceitunas de mesa en España. Una perspectiva actual*“ (Stolové olivy v Španielsku – súčasný pohľad). *Olivae: Revista oficial del Consejo Oleícola Internacional* (Oficiálny časopis Medzinárodnej rady pre olivy), ISSN 0255-996X, č. 50, 1994, s. 21 – 27: „Spracovanie týchto dvoch odrôd stolových olív je tradíciou, ktorá vznikla v oblasti Sevilly a vyplýva zo špecifických vlastností, ktoré niektoré odrody týchto plodov, ako napríklad Manzanilla a Gordal, nadobúdajú pri pestovaní v údolí rieky Guadalquivir, ako aj z klimatických podmienok týchto oblastí. Kvalita hotového výrobku preslávila túto techniku prípravy a vyniesla do popredia, zelené olivy v sevillskom štýle‘.“

— „*Inventario Español de Productos Tradicionales*“ (Španielsky zoznam tradičných výrobkov), vydaný ministerstvom poľnohospodárstva, rybného hospodárstva a potravinárstva, 1996. ISBN: 84-491-0250-2. V zozname je v časti venovanej nakladaným a konzervovaným zeleninám uvedená oliva Manzanilla zo Sevilly (s. 401 – 402). Táto publikácia, ktorá je súčasťou projektu „Euroterroirs“ financovaného EÚ a zameraného na prezentáciu európskeho potravinárskeho a poľnohospodárskeho dedičstva, predstavovala „prehľad špecifických metód a výrobných techník, ktoré spájajú tradíciu, postupy a výrobné a marketingové techniky v danej lokalite alebo prostredí vo vidieckych či v mestských oblastiach Španielska“.

— Gómez Muñoz, Santos Murillo, Caldente, „*Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía*“ (Katalóg a charakteristika typických poľnohospodársko-potravinárskych výrobkov Andalúzie), Fundación Unicaja, 2006. ISBN: 84-95191-86-5. V kapitole venovanej nakladanej zelenine a zeleninovým konzervám (strana 157) sa opisujú sevillské olivy odrody Manzanilla, pričom sa analyzuje ich zemepisná oblasť, historický kontext, charakteristické vlastnosti, výrobné techniky a spracovanie, ako aj hlavné výrobné a predajné spoločnosti.

— Rodríguez Franco, Marquez Rodríguez, Soriano Castilla, „*Conocimiento Tradicional en el Olivar Sevillano, Etnografía de la aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla*“ (Tradičné know-how v olivových hájoch v Seville, etnografia olív odrody Manzanilla a Gordal de Sevilla), Delegácia v Seville, Skupiny pre rozvoj vidieka 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. Táto práca sa zaoberá históriou pestovania odrody Manzanilla, jej charakteristikou ako stolovej olivy a jej produkciou.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

https://lajunta.es/6ehli