



C/2025/1722

20.3.2025

**Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětví zemědělských produktů a potravin, jak je uvedeno v čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014**

(C/2025/1722)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

SDĚLENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM, KTERÝ POCHÁZÍ Z ČLENSKÉHO STÁTU

**„Oliva Ascolana del Piceno“**

**EU č.: PDO-IT-0331-AM01 – 27. prosince 2024**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Název produktu**

„Oliva Ascolana del Piceno“

**2. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

**3. Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE (MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ, POTRAVINOVÉ SOBĚSTAČNOSTI A LESNICTVÍ) – PQA 1

**4. Popis schválené změny (schválených změn)**

**Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) č. 2024/1143:**

Změny specifikace a jednotného dokumentu jsou standardními změnami podle článku 53 nařízení (EU) č. 1151/2012 ve znění nařízení (EU) 2021/2117 z těchto důvodů:

- nezahrnují změnu názvu chráněného označení původu či chráněného zeměpisného označení nebo změnu v používání tohoto názvu;
- nemohou způsobit narušení souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 1 písm. b) pro chráněná označení původu nebo souvislosti uvedené v čl. 5 odst. 2 písm. b) ohledně chráněných zeměpisných označení;
- netýkají se zaručené tradiční speciality nebo
- nepřinášají další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

**1. Úvod**

V době změny neexistoval jednotný dokument, ale souhrnný přehled vypracovaný pro informační účely. Informace obsažené v přehledu byly v případě potřeby použity při vypracování jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

## 2. Vypuštění odkazu na nařízení (ES) č. 2081/92

V článku 1 specifikace produktu se vypouští odkaz na nařízení (ES) č. 2081/92.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

## 3. Zařazení specifikací produktu určeného výhradně ke zpracování

V článku 2 specifikace produktu a v bodě 3.2 jednotného dokumentu se doplňuje tato specifikace:

— Produkt určený ke zpracování:

Aniž jsou dotčeny ostatní vlastnosti stanovené ve specifikaci produktu, lze u produktu určeného ke zpracování rovněž použít:

- celé olivy ve slaném nálevu pouze s mírnými vizuálními vadami, které neovlivňují organoleptický vzhled,
- olivy ve slaném nálevu, které byly podélným řezem mechanicky zbaveny pecky a nejsou již vhodné k plnění, protože jsou rozříznuté.

Na tyto olivy se CHOP „Oliva Ascolana del Piceno“ může vztahovat pouze tehdy, pokud jsou použity ke zpracování a nemohou být jako takové nabízeny koncovému spotřebiteli.

Změna umožní používat olivy s mírnými vadami, které neovlivňují organoleptický vzhled, nebo olivy poškozené postupy vypeckování pouze ke zpracování.

Tyto olivy lze například použít jako přísadu do dalších tradičních místních výrobků, jako je omáčka „sugo di magro“ během katolických postních dnů nebo „sugo all'ascolana“, což je rajčatová omáčka s tuňákem a vypeckovanými olivami odrůdy „Ascolana tenera“ ve slaném nálevu.

Doposud nebylo možné tuto produkci oliv certifikovat jako CHOP, což vážně poškozovalo rozvoj a oživení tohoto označení.

Změna vychází vstříc požadavkům producentů na zvýšení objemu certifikované produkce, aniž by se však změnila vlastnosti produktu určeného pro koncového spotřebitele.

Změna se týká jednotného dokumentu.

## 4. Vznik nové provincie Fermo

V článku 3 specifikace produktu a v bodě 4 jednotného dokumentu se zohledňuje vznik provincie Fermo v roce 2009. Změna je výlučně administrativní povahy a nemá vliv na oblast produkce. V článku 3 specifikace produktu se proto přiřazují obce, které jsou již zahrnuty do oblasti produkce, k nové provincii a tato nová provincie se uvádí v bodě 4 jednotného dokumentu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

## 5. Vypuštění hodnoty pH z vlastností půdy

V článku 4 specifikace produktu se vypouští tato slova: s průměrně zásaditým pH.

Odkaz na hodnotu pH půdy se vypouští, neboť má na konečný produkt malý vliv a výraz „průměrně“ je obecný.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

## 6. Vypuštění hranice nadmořské výšky

V článku 4 specifikace produktu se vypouští tato věta: — nadmořská výška oblastí produkce se pohybuje od 20 do 500 m n. m.

Klimatické změny vedou k vypuštění hranice nadmořské výšky, přičemž rozsah oblastí produkce zůstává nezměněn.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

#### 7. **Vypuštění jediné rozlohy výsadby**

V článku 4 specifikace produktu se vypouští tato věta: (rozloha výsadby 6 × 6);

Vypuštění rozlohy výsadby (6 × 6 m) má zamezit tomu, aby kvůli přísnosti opatření olivové háje ve zvláštních nebo nestandardních podmínkách nespĺnily specifikaci, i když splňují maximální hustotu 300 rostlin/ha, která se nemění.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

#### 8. **Změna doby přerušení zavlažování před sklizní**

V článku 4 specifikace produktu se doba pro přerušení zavlažování před sklizní mění z 20 dní na 10 dní.

Tato změna je nezbytná, aby bylo možné přizpůsobit se klimatickým změnám, které v posledních letech vedly k výraznému snížení přírodních zdrojů vody (dešťových srážek). Tento aspekt má dopad zejména na fenologickou fázi zrání peckovice s negativními důsledky pro nárůst dužiny oliv.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

#### 9. **Změna data zahájení sklizně**

V článku 4 specifikace produktu se datum zahájení sklizně posouvá z 10. září na 1. září a doplňuje se upřesnění „každého roku“.

Zavedená změna je důsledkem probíhající změny klimatu, která vede k dřívějšímu dozrání plodů. Posunutí začátku období sklizně na 1. září každého roku rovněž zkracuje dobu, kdy je peckovice vystavena útokům patogenů, což má přínos z hlediska environmentální udržitelnosti díky sníženému ošetřování rostlin.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

#### 10. **Vypuštění minimální meze koncentrace hydroxidu sodného (NaOH)**

V článku 6 specifikace produktu se vypouští minimální mez koncentrace hydroxidu sodného (NaOH).

Proto se věta:

„odstranění hořkosti oliv ponořením do roztoku hydroxidu sodného (NaOH), jehož koncentrace se může pohybovat od 1,5 do 3 %;“

nahrazuje touto:

„odstranění hořkosti oliv ponořením do roztoku hydroxidu sodného (NaOH), jehož koncentrace nesmí překročit 3 %;“

Považuje se za vhodné ponechat pouze maximální hodnotu koncentrace hydroxidu sodného (NaOH) bez požadavku na minimální hodnotu. To producentům umožňuje, a to i na základě jejich získaných zkušeností, používat k ochraně konečného produktu ještě nižší koncentrace. Kromě toho návrh na vypuštění minimálního množství soli neznamená nutnost používání přídatných látek, protože je výslovně uvedena přípustnost procesu pasterizace (článek 8).

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Vypuštěním minimální hodnoty mají producenti, a to i na základě svých získaných zkušeností, možnost použít k ochraně konečného produktu nižší koncentrace.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

### 11. Změny požadavků na mytí pro snížení zbytkových alkalických látek

V článku 6 specifikace produktu se bod 3 fází zpracování:

3. fermentace a skladování ve slaném nálevu s koncentrací chloridu sodného (NaCl) v rozmezí 8 až 10 %.

Je přípustné odstraňování hořkosti oliv definované jako „*al Naturale*“ (přírodní) tak, že se olivy umístí přímo do slaného nálevu s koncentrací chloridu sodného v rozmezí od 8 do 10 %.

Doba trvání procesu spojená se zráním odrůdy vyžaduje dobu fermentace a skladování v délce nejméně 10 měsíců.

nahrazuje tímto:

3. proces fermentace musí začít přidáním „počátečního“ slaného nálevu s koncentrací chloridu sodného nejvýše 10 %.

Je přípustné odstraňování hořkosti oliv definované jako „*al Naturale*“ (přírodní) tak, že se olivy umístí přímo do slaného nálevu s koncentrací chloridu sodného nejvýše 10 %, přičemž chlorid sodný se přidává postupně během procesu fermentace až do dosažení maximální koncentrace chloridu sodného ve výši 8 % během skladování.

Je povoleno přidávat startér na bázi bakterií mléčného kvašení.

Doba trvání procesu je navázána na zrání odrůdy a vyžaduje dobu fermentace a skladování v délce nejméně 3 (tři) měsíců.

Navrhované změny metody produkce týkající se použití startérů na bázi bakterií mléčného kvašení, minimální koncentrace chloridu sodného a vypuštění minimální doby fermentace a skladování vycházejí z praktických zkušeností producentů v rámci systému kontroly CHOP, kteří pod vedením poradců konsorcia na ochranu rostlin již několik let experimentují s těmito inovativními postupy, které umožňují získat produkt s vlastnostmi stanovenými ve specifikaci produktu.

Odkazuje se na studii, kterou vypracoval prof. Leonardo Seghetti a další a která byla zveřejněna v roce 2005 v *Journal of the Science of Food and Agriculture*.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

### 12. Změna popisu doplňkových přísad

V článku 6 specifikace produktu se popis doplňkových přísad:

„Doplňkové přísady: vejce (podle potřeby 2 až 4 na kg směsi);“

nahrazuje tímto:

„Doplňkové přísady: čerstvá i pasterizovaná vejce. Jedná se o tato množství:

- u čerstvých vajec: podle potřeby 2 až 4 na kg směsi;
- u pasterizovaných vajec: 1 vejce = 50 g pasterizovaných vajec“

Je jasně vyjádřena ekvivalence čerstvých a pasterizovaných vajec s uvedením, kolik gramů pasterizovaného vaječného produktu odpovídá jednomu vejci. Používání pasterizovaných vajec zajišťuje větší bezpečnost potravin a usnadňuje proces zpracování.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

### 13. Zahrnutí specifikací pro olivy, které lze použít k získání plněných oliv

V článku 6 specifikace produktu se v popisu metody zpracování pro získání plněných oliv (písmeno b) zařazují tyto specifikace:

„Olivy se mohou používat celé ve slaném nálevu nebo celé bez pecek s podélným řezem, celé v přírodním slaném nálevu nebo celé bez pecek s podélným řezem.

Olivy ve slaném nálevu lze zbavit pecky ručně nebo mechanickými prostředky.

Olivy bez pecek mohou být plněny ručně nebo mechanickými prostředky.“

Jedná se o metody zpracování, které se používají již mnoho let, neboť jsou již ve specifikaci produktu povoleny, ale v zájmu přehlednosti se výslovně uvádějí, aby byla dodržena struktura specifikace. Pokud producent k odpeckování a plnění nepoužívá mechanické prostředky, může na etiketě prohlásit, že produkt je vyroben ručně.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

### 14. Zahrnutí specifikace do vlastností při spotřebě

V článku 7 specifikace produktu a v bodě 3.2 jednotného dokumentu se doplňuje specifikace „určeno koncovému spotřebiteli“ a vypouští se text „až do uvedeného data spotřeby“.

Důvodem uvedeného upřesnění je odlišení těchto oliv od oliv používaných ke zpracování a vypuštění ustanovení, které je již povinné v závazných předpisech.

Změna se týká jednotného dokumentu.

### 15. Změna popisných parametrů plněné olivy

V článku 7 specifikace produktu a v bodě 3.2 jednotného dokumentu se mění tyto parametry:

Znění:

„Vizuální: mírně protáhlý (eliptický) nepravidelný tvar; přítomnost viditelných zelených skvrn;“

se nahrazuje tímto:

„Vizuální: zaoblený nebo mírně protáhlý tvar“

Tento popis lépe odpovídá moderním procesům produkce; olivy plněné mechanickými prostředky mají obvykle zaoblený/protáhlý tvar, a důvodem této změny je tedy záruka certifikovatelnosti jako CHOP i v případě takto získaných oliv.

Znění:

Chuťové: produkt je křupavý kvůli přítomnosti olivy odrůdy „Ascolana tenera“, jemné chuti se silnou a středně silnou hořkou příchutí.

se nahrazuje tímto:

„Chuťové: produkt je křupavý, jemné chuti s mírnou až intenzivní hořkou dochutí.“

Odkaz na odrůdu se vypouští, protože je nadbytečný a protože označení odrůdy je již uvedeno v jiných částech specifikace. Hořkou dochutí lépe popisuje výraz „mírnou až intenzivní“ díky moderním metodám odstraňování hořkosti, které umožňují výrazně snížit intenzitu „hořkosti“ na úroveň přijatelnější pro spotřebitele.

Znění:

„Fyzikální vlastnosti

1 kg plněných oliv musí obsahovat nejméně 65 a nejvýše 95 kousků.“

se nahrazuje tímto:

„1 kg plněných oliv musí obsahovat nejméně 60 a nejvýše 95 kousků.“

Minimální počet plněných oliv na 1 kg produktu se snižuje na 60. Tato hodnota vychází ze zkušenosti producentů, že při výběru větších (a tedy více ceněných) oliv hrozí překročení limitu parametru.

Změna se týká jednotného dokumentu.

#### 16. Zavedení možnosti použití kyseliny mléčné

V čl. 8 prvním odstavci specifikace produktu se doplňuje nová věta, která zní:

„a kyseliny mléčné s cílem zachovat vyvážené hodnoty kyselosti v zájmu ochrany bezpečnosti potravin.“

Přidávání kyseliny mléčné umožňuje podle zkušeností producentů stabilizovat kyselost a zvýšit standardy bezpečnosti potravin.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

#### 17. Zavedení konzervačních postupů pro olivy ve slaném nálevu

V článku 8 specifikace produktu se v souvislosti s konzervováním oliv ve slaném nálevu vkládá nová věta, která zní:

„nepovinně včetně pasterizace, sterilizace, modifikované atmosféry.“

Vypuštění minimálního obsahu soli vyplývajícího z předchozích změn neznamená, že je třeba přidávat přídavné látky, protože volitelně jsou přípustné některé postupy pro konzervaci produktu, prodloužení jeho trvanlivosti a možnosti jeho uvádění na trh, aniž by tím byly dotčeny vlastnosti produktu.

Ve větě „Olivy ve slaném nálevu nebo plněné“ se vkládá slovo „nebo“ a v doplněném odstavci se odkazuje na metody konzervování plněných oliv.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

#### 18. Změna specifikací týkajících se označování

V článku 10 specifikace produktu a v bodě 3.6 jednotného dokumentu se vypouští tato věta:

„minimálně dvakrát většími, než jsou údaje o firmě a jiné, aby mohly být jasně odlišeny.“

Vypouští se povinná velikost názvu CHOP „minimálně dvakrát větší“, jelikož tento požadavek je obtížně uplatnitelný na malých etiketách, neboť současně musí být splněny regulační požadavky na rozměry dalších označení.

Vkládá se rovněž nová věta, která zní:

„V případě ‚plněných oliv‘ mohou být na etiketě nepovinně uvedeny tyto údaje: ‚ručně zbavené pecek‘ nebo ‚zbavené pecek mechanickými prostředky‘, ‚ručně plněné‘ nebo ‚plněné mechanickými prostředky‘.“

V zájmu transparentnosti pro spotřebitele jsou jasně vyjádřeny údaje, které mohou být uvedeny na základě procesu zpracování, kterým produkt prochází.

Změna se týká jednotného dokumentu.

#### 19. Zahrnutí specifikací týkajících se balení produktu určeného ke zpracování

V článku 10 specifikace produktu a v bodě 3.5 jednotného dokumentu se vkládá nová věta, která zní:

„Olivy určené ke zpracování mohou být dodávány v obalech nebo nádobách, které jsou v souladu s platnými právními předpisy a jsou označeny příslušnou etiketou s označením „Oliva Ascolana del Piceno DOP« určená ke zpracování, aby bylo možné zajistit správnou identifikaci a sledovatelnost produktu.“

Cílem je zajistit identifikaci a sledovatelnost produktu určeného ke zpracování, a nikoli pro koncového spotřebitele.

Změna se týká jednotného dokumentu.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

#### „Oliva Ascolana del Piceno“

EU č.: PDO-IT-0331-AM01 – 27. prosince 2024

CHOP (X) CHZO ( )

#### 1. Název (názyvy) ((CHOP či CHZO))

„Oliva Ascolana del Piceno“

#### 2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

#### 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

##### 3.1 Kód kombinované nomenklatury

- 07 – JEDLÁ ZELENINA A NĚKTERÉ KOŘENY A HLÍZY
- 08 – JEDLÉ OVOCE A OŘECHY; KŮRA CITRUSOVÝCH PLODŮ NEBO MELOUNŮ
- 10 – OBILOVINY
- 11 – MLÝNSKÉ VÝROBKY; SLAD; ŠKROBY; INULIN; PŠENIČNÝ LEPEK
- 20 – PŘÍPRAVKY ZE ZELENINY, OVOCE, OŘECHŮ NEBO JINÝCH ČÁSTÍ ROSTLIN

##### 3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Konečný produkt určený pro koncového spotřebitele musí mít tyto vlastnosti:

a) Oliva ve slaném nálevu

Organoleptické vlastnosti

Vizuální: stejnoměrná barva od zelené po slámově žlutou;

Čichové: charakteristické kvasné aroma;

Chuťové: mírně kyselá chuť; mírná nahořklá dochuť; aroma a křupavost v ústech.

Mikrobiologické vlastnosti:

Vyhovuje platným ustanovením týkajícím se hygieny potravin.

Fyzikální vlastnosti:

Plná, jemná, hustá, nesvraštělá, nezrnitá dužina.

b) Plněná oliva

Organoleptické vlastnosti

**Vizuální:** zaoblený nebo mírně protáhlý tvar; přítomnost viditelných zelených skvrn; při rozříznutí zůstává slupka lpět na olivě, s vlákninou, která se jeví hustá.

**Čichové:** středně silné čichové vjemy s ovocnými tóny zelených oliv a koření.

**Chuťové:** produkt je křupavý, jemné chuti s mírnou až intenzivní hořkou dochutí.

Mikrobiologické vlastnosti

Vyhovuje platným ustanovením týkajícím se hygieny potravin.

Fyzikální vlastnosti

1 kg plněných oliv musí obsahovat nejméně 60 a nejvýše 95 kousků.

— Produkt určený ke zpracování:

Aniž jsou dotčeny ostatní stanovené vlastnosti, lze u produktu určeného ke zpracování rovněž použít:

- · celé olivy ve slaném nálevu pouze s mírnými vizuálními vadami, které neovlivňují organoleptický vzhled,
- · olivy ve slaném nálevu, které byly podélným řezem mechanicky zbaveny pecky a nejsou již vhodné k plnění, protože jsou rozříznuté.

Na tyto olivy se CHOP „Oliva Ascolana del Piceno“ může vztahovat pouze tehdy, pokud jsou použity ke zpracování a nemohou být jako takové nabízeny koncovému spotřebiteli.

### 3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Chráněné označení původu „Oliva Ascolana del Piceno“ označuje olivy ve slaném nálevu nebo plněné, vyrobené ve vymezené oblasti a získané z odrůdy olivovníku „Ascolana tenera“.

Plnění:

Čerstvé maso: vyzrálé hovězí maso z vymezené oblasti, vyzrálé vepřové maso z vymezené oblasti. Přídavek kuřecího a/nebo krůtího masa z vymezené oblasti je povolen.

### 3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Pěstování, zpracování a balení musí probíhat v určené oblasti produkce, aby se zabezpečila sledovatelnost a kontrola.

### 3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Produkt s označením „Oliva Ascolana del Piceno“ ve slaném nálevu nebo plněný musí být balen v oblasti produkce do nádob nebo obalů, které vyhovují platným ustanovením týkajícím se hygieny potravin.

Balení musí probíhat v určené oblasti produkce, aby se zabezpečila sledovatelnost a kontrola.

### 3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Název chráněného označení původu „Oliva Ascolana del Piceno“ musí být na etiketě uveden zřetelnými, nesmazatelnými písmeny.

Na etiketě musí být rovněž uveden text „ve slanečném nálevu“ nebo „plněné olivy“ podle druhu produktu, k němuž se vztahuje.

U „plněných oliv“ mohou být na etiketě nepovinně uvedeny tyto údaje: „ručně zbavené pecek“ nebo „zbavené pecek mechanickými prostředky“, „ručně plněné“ nebo „plněné mechanickými prostředky“.

Olivy určené ke zpracování mohou být dodávány v obalech nebo nádobách, které jsou v souladu s platnými právními předpisy a jsou označeny příslušnou etiketou s označením „Oliva Ascolana del Piceno DOP“ určená ke zpracování, aby bylo možné zajistit správnou identifikaci a sledovatelnost produktu.

Označení „Oliva Ascolana del Piceno“ se vyznačuje tímto logem:



K označení podle článku 1 je zakázáno přidávat jakékoliv označení, které není výslovně určeno v této specifikaci produkce. Tento zákaz se vztahuje i na přídavná jména, jako jsou: excelentní, jemná, vynikající, vybraná, originální, tradiční atd.

#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast, kde se pěstuje produkt s označením CHOP, zahrnuje několik obcí provincie Ascoli Piceno, provincie Fermo a několik obcí provincie Teramo, které jsou uvedeny ve specifikaci produktu a které se nacházejí v regionech Marche a Abruzzo. Produkční oblast je vyznačena na příslušných mapách.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Piceno je starobylý region, který se rozprostírá od provincie Ancona až po Atri v provincii Abruzzo. V současném správním systému se oblast nachází ve dvou různých regionech, Marche a Abruzzo, konkrétně v části obcí v provinciích Ascoli Piceno, Fermo a Teramo. Historické referenční centrum, z něhož vychází tradice a pěstování, tvoří město Ascoli Piceno a jeho okolí.

Oblast produkce se vyznačuje přítomností Apenin na západě a pohoří Monti Sibillini, které se na východě svažuje až k pobřeží Jaderského moře a je zvláště hornatého rázu. Podnebí je ovlivněno morfologií oblasti a délkou pobřeží, kde vanou teplé a vlhké větry *scirocco*. Srážky pozvolna nabývají na síle směrem od pobřeží k hornatým vnitrozemským oblastem podle nepravidelného průběhu dešťů, který se vyznačuje koncentrací srážek na podzim a na přelomu zimy a jara. Moře ovlivňuje klimatické podmínky celé oblasti pěstování stolní olivy odrůdy „Ascolana“, které se nejlépe daří v oblasti s průměrnými ročními srážkami, které neklesají pod 900 mm, a ve vápenité půdě. Kombinace produkčních faktorů ve vymezené a omezené oblasti se nejlépe projevuje tím, že produktu propůjčuje charakteristické vlastnosti jemné dužiny, charakteristické vůně a charakteristická aromata, které činí tuto produkci jedinečnou svého druhu. Původní jádro pěstování tvoří území obce Ascoli Piceno a přilehlá území, kde je pěstování odrůdy „Ascolana“ i dnes nejen ekonomickou, ale i kulturní záležitostí. Tato odrůda se vyznačuje tím, že se jedná o mohutnou rostlinu značného vzrůstu s hustě olistěnou korunou, s peckovíci eliptického tvaru s průměrnou hmotností přibližně 8 gramů a s pečkou, která váží méně než 1 gram, cca 1/9 hmotnosti peckovice. Jakostní

vlastnosti olivy „Ascolana“ uznaly a ocenily různé historické osobnosti, od papeže Sixta V., který ji uvedl na vatikánské stoly, až po Rossiniho, Garibaldiho a Pucciniho. Podle některých bibliografických výzkumů se tradice plnění a smažení stolních oliv podle dodnes používaných postupů a receptů zrodila již v minulém století. Lidová tradice má za to, že za počátkem plnění a smažení oliv stála potřeba využití masa, které zůstalo z hostin a obědů majetných rodin. Původní recept na plnění může spadat do období kolem založení Italského království (1859/61). „Oliva Ascolana del Piceno“ je produkt, který má svou vlastní kvalitu a přirozenou proslulost danou tisíciletou historií a zavedenou tradicí.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Fd%252F7%252FD.e59d369ae7d2247560ef/P/BLOB%3AID%3D3343/E/pdf?mode=download>

---