C/2026/2785

19.5.2026 г.

**Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета**

(C/2026/2785)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация, органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти**

**„Olio dei Colli di Bologna“**

**ЕС №: PGI-IT-03354 — 2.10.2024 г.**

1. **Наименование/наименования**

„Olio dei Colli di Bologna“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие със позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

15 — МАЗНИНИ И МАСЛА ОТ ЖИВОТИНСКИ, РАСТИТЕЛЕН ИЛИ МИКРОБЕН ПРОИЗХОД И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНОТО РАЗПАДАНЕ; ОБРАБОТЕНИ МАЗНИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ; ВОСЪЦИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ИЛИ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

1509 — Маслиново масло и неговите фракции, дори рафинирани, но не химически променени

1509 20 — Маслиново масло екстра качество

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Когато се пуска на пазара, маслиновото масло екстра качество със защитено географско означение „Olio dei Colli di Bologna“ трябва да отговаря на следните химични/физични и органолептични стандарти:

— Сензорен анализ: умерен до силно изразен плодов вкус на маслини (средна стойност > 3) с умерени до силно изразени горчиви и пикантни нотки (средна стойност > 3); възможно е да се долавя наличие на следните вторични нотки: *артишок, растителност, бадем, домат*.

— Свободни киселини ≤ 0,3 %

— $K_{232}$: ≤ 2,20

— $K_{270}$: ≤ 0,20

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Олеинова киселина: ≥ 72 %

— Линолова киселина: ≤10 %

— Съотношение между олеиновата и линоловата киселина: ≥ 7

— Биофеноли/полифеноли: ≥ 150 mg галова киселина/kg маслиново масло (спектрофотометричен метод Folin-Ciocâlteu).

— Цвят: от зелен до златистожълт, като се променя с течение на времето.

Параметрите, които не са посочени изрично, трябва да отговарят на действащата нормативна уредба на ЕС, която е в сила по отношение на маслиновите масла екстра качество.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

ЗГУ „Olio dei Colli di Bologna“ трябва да се произвежда от маслини от следните сортове:

— разрешените сортове за едносортовия продукт със ЗГУ „Olio dei Colli di Bologna“ са: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella и неговите разновидности, Ghiacciolo и неговите разновидности, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 и Oliveto. Маслините от посочените сортове трябва да съставляват не по-малко от 85 % от използваните маслини, докато останалите 15 % могат да произхождат от други култивари;

— за производството на маслиново масло „Olio dei Colli di Bologna“ със ЗГУ, което не е едносортово (получено от смеси), освен посочените сортове се разрешават и култиварите „Leccino“ и „Maurino“. Маслините от два или повече култивара от всички разрешени сортове трябва да съставляват не по-малко от 80 % от използваните маслини, докато останалите 20 % могат да произхождат и от други култивари.

Маслините трябва да произхождат от определения географски район.

Суровината за продукта със защитено географско указание „Olio dei Colli di Bologna“ се състои от маслини от сортове, които традиционно се отглеждат в определения географски район, и са облагодетелствани от условията за отглеждане, както и от условията на околната среда, които са характерни за този район.

Това са сортове, които понасят по-студен климат, отглеждат се от десетилетия в района на произход или дори се срещат единствено в този район и придават на маслиновото масло неговите специфични качествени характеристики.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Отглеждане на маслините, събиране на реколтата и извличане на маслото от маслините.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Преди да бъде опаковано, маслиновото масло трябва да бъде филтрирано (или поне претакано), за да се отстрани наличието на утайка или на остатъци от преработката.

На етапа преди разпространението продуктът трябва да бъде защитен от пряка слънчева светлина и да се съхранява при контролирана температура (температурен диапазон: 13–25 °C както на етапа на преди разпространението, така и на етапа на съхранение).

Ако преди етапа на бутилиране маслиновото масло се съхранява в стоманени съдове, запълването на свободното пространство (участъка от съда над нивото на маслото) трябва да се осъществява посредством инертни газове (например N2 или Ar), с цел намаляване на степента на контакт на маслото с кислород, който може да предизвика окислителни реакции.

Маслиновото масло със ЗГУ „Olio dei Colli di Bologna“ трябва да се предлага на пазара в разрешени от действащата нормативна уредба съдове с вместимост не повече от 5 l. Съдовете трябва да са запечатани и етикетирани. Трябва да се използва първична/вторична опаковъчна система, която да предпазва маслиновото масло от светлина и високи температури.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху етикета отчетливо и незаличимо трябва да фигурира надписът „Olio dei Colli di Bologna“, така че да се отличава от останалата информация върху етикета.

Разрешено е използването на имена, наименования на дружества, наименования на асоциации или частни марки, при условие, че те не възхваляват продукта и не са подвеждащи за потребителите.

Забранено е добавянето на определения към защитеното географско указание „Olio dei Colli di Bologna“, които не са изрично предвидени в настоящата спецификация на продукта, включително следните прилагателни: „fine“ (фино), „scelto“ (подбрано), „selezionato“ (селекционирано) или „superiore“ (превъзходно).

Разрешени са истинни и достоверни указания, представящи методите на производителите (напр. надписът „от един сорт“, последван от наименованието на използвания култивар).

Етикетът трябва да съдържа и логото, описано по-долу.

ЗГУ „Olio dei Colli di Bologna“ има едновременно словесен и фигуративен смисъл, като се състои от наименованието „Olio dei Colli di Bologna“ и лого, съставено от двете кули, символизиращи Bologna, маслинови листа и маслини, разположени над надписа в логото, както се посочва по-долу:




Логото представлява стилизирани изображения на двете кули на Bologna – кулата Гаризенда отляво и кулата Азинели отдясно, разположени в кръг, като една четвърт от дясната кула излиза извън кръга. Долната част на кръга е обградена от две маслинови клонки с листа. Върху лявата маслинова клонка има шест листа, а върху дясната – пет, като всички листа са с различен размер и сочат в различна посока. В долната част на всяка от двете клонки има по три стилизирани маслини, което прави общо шест маслини с различни размери, сочещи в различни посоки. Логото може да се отпечатва в следните цветове:

— черно на бял фон;

— бяло на черен фон (или друг тъмен фон);

На бял фон: кулите, кръга, маслините и текста: PANTONE 430; маслиновите клонки: PANTONE METALLIC 871;

На черен фон: кулите, кръга, маслините и текста: БЯЛО; маслиновите клонки PANTONE METALLIC 871.

5. **Кратко определение на географския район**

Производственият район (където се отглеждат маслините и се извършва събирането на реколтата), в който се извлича маслиновото масло със ЗГУ „Olio dei Colli di Bologna“, обхваща общините в административната област на метрополитен град Bologna, разположени южно от пътя Via Emilia, а именно: цялата територия на следните общини: ·Alto Reno Terme, Borgo Tossignano, Camugnano, Casalecchio di Reno, Casalfiumanese, Castel d'Aiano, Castel del Rio, Castel di Casio, Castiglione dei Pepoli, Fontanelice, Gaggio Montano, Grizzana Morandi, Lizzano in Belvedere, Loiano, Marzabotto, Monghidoro, Monte San Pietro, Monterenzio, Monzuno, Pianoro, San Benedetto Val di Sambro, Sasso Marconi, Valsamoggia, Vergato, Zola Predosa,

територията на следните общини, разположени южно от пътя Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Връзка с географския район**

Заявлението за признаване на наименованието „Olio dei Colli di Bologna“ се основава на качествените характеристики на маслиновото масло.

По-конкретно, районът на произход се намира в централната част на региона Emilia-Romagna. Той обхваща хълмистия район, разположен в южната част на административната територия на метрополитния град Bologna.

Посочената зона се характеризира с наличието на евапоритни гипсови образувания и е част от природния обект „Евапоритен карст и пещери на Северните Апенини“, включен в списъка на световното културно и природно наследство на ЮНЕСКО през 2023 г.

Районът се характеризира с еднороден климат от субсредиземноморски тип — сухи лета и зими и концентрирани през пролетта и есента валежи — като в околността на гипсовите образувания климатът се смекчава заради наличието на тази геоложка формация.

През последните десетилетия средните дневни температури в региона варират между максимални стойности от 30° и минимални стойности от -9°, като и в двата случая се наблюдава тенденция към повишение, с максимални стойности достигащи до 38°. В района на Colli di Bologna (хълмовете на Bologna) климатът е по-хладен, със средни дневни максимални температури около 20° и върхови стойности, съответстващи на регионалните максимални температури от над 37°, както и със средни минимални температури около -5°.

Характерното за региона по отношение на валежите е това, че количеството им нараства по посока от равнината на север към Апенините на юг, като стойностите им варират от 600 mm до 1 800 mm в югозападната част. Въпреки това през последните години се наблюдават изменения в данните поради екстремни метеорологични явления. Стойностите на регистрираните в района на гипсовите образувания Gessi Bolognesi валежи на годишна база варират между 700 mm и 900 mm.

Като цяло структурата на обработваемите почви в района е със средно фина консистенция, кислородът прониква успешно в тях, а дълбочината им спомага развитието на кореновата система. Гипсовите образувания не се използват за селскостопански цели, тъй като скалата не представлява подходяща за отглеждане на култури почва. Въпреки това, топлинната инертност, характеризираща тази изключителна особеност, съчетана с южното изложение на скалите, създават микроклимат, който чрез постепенното отделяне на топлина от векове поддържа идеалната среда за отглеждане на някои типично средиземноморски култури, сред които се откроява маслиновото дърво — характерната култура за тези райони.

Както става ясно от документацията, свързана с принадлежността на зоната към списъка на ЮНЕСКО, водоносните пластове в района като цяло не са в състояние да предоставят условия за напоително земеделие, а в долината липсват подходящи водоеми или изкуствени язовири. Взети заедно, тези природни и човешки фактори водят до силна фрагментация на територията. Във възходяща последователност от основата на долината културите, които се срещат, са на първо място поливни — овощни градини от различни видове, следват лозови масиви, разположени по хълмистите терени, където наклонът на лозите се увеличава, а накрая, в най-благоприятните райони, се намират терасирани площи, засадени с маслини.

От проучванията върху отглеждането на маслини в района на Emilia-Romagna става ясно, че маслиновите дървета виреят по хълмовете край Bologna от незапомнени времена, разпространяват се неравномерно и се адаптират към малки екологични ниши, защитени от северните ветрове и от мъглата. Съществуват писмени доказателства за вековни дървета, оцелели по време на периоди със значително понижаване на температурите благодарение на устойчивостта си към екстремни условия, придобита чрез адаптация към специфичния местен микроклимат.

Всъщност този район, който е разположен приблизително на 44-ия паралел, от географска гледна точка се намира в най-отдалечените северни точки на зоните, които са подходящи за отглеждане на маслини, и за които е известно, че много рядко се простират на север от 45-ия паралел.

Условията за отглеждане на маслини в района на произход са получени в резултат на специфичните характеристики на околната среда, които, въпреки че се наблюдават на необичайна за отглеждането на маслини географска ширина, създават типичните условия на високотоплинен стрес и недостиг на вода, които са необходими по време на фазите на маслообразуване в маслините и на тяхното узряване. Тези условия се характеризират с/със:

— значителни колебания в дневните температури и в температурите през различните сезони, които са характерна особеност на северно-централната част на Италия, и които до известна степен се смекчават от наличието на евапоритни скали, които уравновесяват въздействието на изключително ниските температури;

— почти пълната липса на мрежа от повърхностни води и оскъдните валежи, особено през лятото, с изключение на екстремни явления, които не биха могли да благоприятстват селскостопанското производство или дори са вредни за него;

— развитие на костилкови плодове, което е в съответствие с характеристиките на околната среда, при сортове, които са типични за района или са се адаптирали към него и по този начин са способни да натрупват предимно липиди;

Добре известно е влиянието на температурата в района на отглеждане на маслините върху киселинния състав на маслото, което се произвежда от тях. Това влияние се проявява в увеличено съдържание на олеинова киселина, което води до превес на ненаситените мастни киселини в съотношението им с наситените при преминаване от по-топлите райони в Южна Италия към по-хладните северни райони, по-специално по източните склонове на Апенините, чиито климатични условия и неравна томография отчасти се смекчават от специфичните геоложки и хидрографски характеристики на района на произход. Освен това явно е безспорен фактът, че водният статус на растението оказва незначително влияние или изобщо няма влияние върху съдържанието на свободни киселини, дължащо се на странични фактори, като например подбора на сортове. При маслиновото масло „Olio dei Colli di Bologna“ в основата на този подбор са сортове, които се отглеждат от десетилетия в района на произход или дори се срещат единствено в този район. Това са сортове с висока поносимост към по-студен климат, при които малкият обем на производство — както по отношение на общия добив на маслини, така и по отношение на добива на масло — е предпоставка за усвояване на прецизност в опита на производителите в района по отношение на избора на подходящ момент за събиране на реколтата и навременността на преработката.

В резултат на това маслиновото масло „Olio dei Colli di Bologna“ се отличава с много ниска степен на съдържание на свободни киселини, която не надвишава 0,3 %, и се счита за добре балансирано масло с умерена интензивност по отношение на положителните качества — вкус на плодовете, горчивост и пикантност. Данните от анализите показват добро съдържание на олеинова киселина (72 % или повече) и относително ниско съдържание на линолова киселина (10 % или по-малко). Положителното съотношение между олеиновата и линоловата киселина благоприятства добрата стабилност на липидната матрица при окисляване.

Посочените параметри представляват наборът от основни отличителни характеристики на маслиновото олио „Olio dei Colli di Bologna“, докато характеристиките по отношение на органолептичните аспекти — вкус на плодовете, горчивост и пикантност, които могат да бъдат определени чрез сензорен анализ — са по-балансирани и хармонични.

Редки са случаите, в които други произведени в Италия масла достигат нивата на съдържание на свободни киселини, олеинова или линолова киселина, характерни за маслиновото масло „Olio dei Colli di Bologna“, а оттам и съотношението между ненаситени и наситени мастни киселини. Съществува само още едно произведено в Италия масло със ЗНП с толкова ниско съдържание на свободни киселини, като само три от произведените в Италия масла със ЗНП (6 % от всички ЗНП и ЗГУ, регистрирани в Италия) се отличават и с минималното съотношение между ненаситени и наситени мастни киселини, подобряващо хранителните качества на маслото.

Някои сортове маслини в района представляват вековни местни култивари, които се отглеждат още от времената на преоткриване на древните генотипи. Те са създадени чрез подбор и съхранение на сортове от провинция Bologna (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 и Oliveto), които по природа притежават най-подходящите за отглеждане по хълмовете на Bologna и за производство на маслиново масло „Olio dei Colli di Bologna“ агрономически характеристики. Други сортове (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) са широко разпространени в района или в непосредствена близост до него.

По отношение на методите за отглеждане, характерните човешки фактори, които оказват влияние върху продукта, са времето за прибиране на реколтата и начинът на управление на напояването. В производствения район събирането на реколтата обикновено започва през октомври, когато настъпва фазата на зреене, при която цветът на около половината от повърхността на плода се изменя, и приключва до 20 ноември всяка година. Рядко се стига до напояване, като в тези случаи обикновено се прилага премерено напояване, което позволява запазването на първичните и вторичните нотки на растението, характерни за маслиновото масло „Olio dei Colli di Bologna“.

Друга отличителна характеристика на района е ограниченият брой маслобойни, довел до развитието на предприятия за пресоване, които са се превърнали в лидери в преработката на маслини, и към които производителите в околността се обръщат. С времето сред производителите се е установил навик да ползват услугите на тези няколко маслобойни, които са организирали дейността си по начин, по който да предоставят висококачествени услуги на земеделските стопанства. Тези маслобойни са се превърнали в модерни съоръжения, в които се извършват научни изследвания и експерименти, а получените резултати допринасят за получаване на специфичните характеристики на маслиновото масло „Olio dei Colli di Bologna“ и за нарастващата му репутация.

**Препратка към публикуваната продуктова спецификация на географското означение**

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335