C/2026/2785

19.5.2026

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

(C/2026/2785)

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

„Olio dei Colli di Bologna“

EU č.: PGI-IT-03354 – 2. 10. 2024

1. **Název (názvy)**

„Olio dei Colli di Bologna“

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

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

Itálie

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*

15 – ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

1509 – Olivový olej a jeho frakce, též rafinovaný, ale chemicky neupravený

1509 20 – Extra panenský olivový olej

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

Extra panenský olivový olej s chráněným zeměpisným označením „Olio dei Colli di Bologna“ musí při uvedení na trh splňovat následující chemické/fyzikální a organoleptické standardy:

— Senzorická analýza: středně až vysoce intenzivní ovocná chuť oliv (medián > 3) se středně až vysoce výraznými (medián > 3) hořkými a štiplavými tóny; mohou být přítomny tyto sekundární tóny: *artyčok, tráva, mandle, rajče*.

— Obsah volných kyselin ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2,20

— K_{270}: ≤ 0,20

([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).

— Kyselina olejová: ≥ 72 %

— Kyselina linolová: ≤10%

— Poměr kyseliny olejové a linolové: ≥ 7

— Biofenoly/polyfenoly: ≥ 150 mg kyseliny gallové/kg oleje (Folin-Ciocâlteuova spektrofotometrická metoda).

— Barva: zelená až zlatožlutá v závislosti na stáří oleje.

Parametry, které nejsou výslovně uvedeny, musí být v souladu s platnými právními předpisy EU vztahujícími se na extra panenský olivový olej.

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

CHZO „Olio dei Colli di Bologna“ musí být vyráběno z oliv těchto odrůd:

— povolené odrůdy pro jednoodrůdový olej s CHZO „Olio dei Colli di Bologna“ jsou: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella a její klony, Ghiacciolo a její klony, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 a Oliveto. Olivy vybraných odrůd musí tvořit nejméně 85 % použitých oliv, zbývajících 15 % může pocházet z jiných kultivarů;

— pro výrobu jiného než jednoodrůdového oleje (směsí) s CHZO „Olio dei Colli di Bologna“ jsou kromě výše uvedených odrůd povoleny i odrůdy Leccino a Maurino. Olivy dvou nebo více kultivarů ze všech povolených odrůd musí tvořit nejméně 80 % použitých oliv, zatímco zbývajících 20 % může pocházet z jiných kultivarů.

Olivy musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti.

Surovina pro chráněné zeměpisné označení „Olio dei Colli di Bologna“ se skládá z oliv odrůd, které se tradičně pěstují ve vymezené zeměpisné oblasti díky klimatickým podmínkám a způsobům pěstování, které jsou pro tuto oblast charakteristické.

Jedná se o odrůdy, které snášejí chladnější podnebí, pěstují se v oblasti původu po desetiletí nebo se dokonce vyskytují pouze v této oblasti a jsou schopny propůjčit oleji jeho specifické jakostní charakteristiky.

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

Pěstování oliv, sklizeň oliv a extrakce oleje z oliv.

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

Před balením se olej musí přefiltrovat (nebo alespoň dekantovat), aby se odstranily veškeré usazeniny a zbytky po zpracování.

Ve fázi před distribucí musí být výrobek chráněn před přímým světlem a uchováván při kontrolované teplotě (teplotní rozsah: 13–25 °C ve fázi před distribucí i ve fázi skladování).

Pokud je olej před stáčením do lahví skladován v ocelových nádobách, musí být prostor nad hladinou oleje vyplněn inertními plyny (např. N2 nebo Ar), aby se snížila míra kontaktu oleje s kyslíkem, který by mohl způsobit oxidační reakce.

Olej s CHZO „Olio dei Colli di Bologna“ musí být podle platných právních předpisů uváděn na trh v nádobách nepřekračujících pět litrů. Nádoby musí být zapečetěny a označeny. Je třeba použít primární/sekundární systém balení, který chrání olej před světlem a vysokými teplotami.

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

Na etiketě musí být zřetelnými nesmazatelnými písmeny uveden nápis „Olio dei Colli di Bologna“ tak, aby mohl být odlišen od souboru označení uvedených na etiketě.

Je přípustné uvádět informace odkazující na jména, názvy zemědělských podniků, názvy společností, názvy sdružení nebo soukromé ochranné známky, avšak za předpokladu, že nemají pochvalný charakter nebo neuvádějí spotřebitele v omyl.

K chráněnému zeměpisnému označení „Olio dei Colli di Bologna“ je zakázáno doplňovat jakékoli jiné označení, které není v této specifikaci produktu výslovně stanoveno, včetně následujících přídavných jmen: „fine“ (jemný), „scelto“ (vybraný), „selezionato“ (výběrový) nebo „superiore“ (lepší).

Pravdivé a ověřitelné odkazy ilustrující metody producentů jsou povoleny (např. označení „jednoodrůdový“, za kterým následuje název použité odrůdy).

Na etiketě musí být také uvedeno níže popsané logo.

CHZO „Olio dei Colli di Bologna“ je slovní a obrazové označení, které se skládá z názvu „Olio dei Colli di Bologna“ a loga tvořeného dvěma věžemi, které symbolizují Boloňu, olivovými listy a olivami, umístěnými nad nápisem v logu, jak je uvedeno níže:



V logu jsou stylizované obrazy dvou boloňských věží, věže Garisenda vlevo a věže Asinelli vpravo, umístěné v kruhu, přičemž čtvrtina věže vpravo vystupuje z kruhu vzhůru. Spodní část kruhu obklopují dvě olivové ratolesti s listy. Větev vlevo má šest listů, větev vpravo má pět listů a listy jsou různě velké a směřují různými směry. V dolní části každé z obou ratolestí jsou tři stylizované olivy, čímž vzniká šest oliv různých velikostí směřujících různými směry. Logo může být vytištěno v těchto barvách:

— černá na bílém pozadí;

— bílá na černém (nebo jiném tmavém pozadí).

Na bílém pozadí: věže, kruh, olivy a text: PANTONE 430; olivové ratolesti: PANTONE METALLIC 871;

Na černém pozadí: věže, kruh, olivy a text: BÍLÉ: olivové ratolesti: PANTONE METALLIC 871.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce, v níž se pěstují a sklízejí olivy a rovněž se extrahuje olej s CHZO „Olio dei Colli di Bologna“, zahrnuje obce ve správní oblasti metropolitního města Bologna, které se nacházejí jižně od silnice Via Emilia, a to konkrétně: celé území těchto obcí: ·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,

území následujících obcí, které se nacházejí jižně od silnice Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o uznání názvu „Olio dei Colli di Bologna“ je založena na jakostních charakteristikách oleje.

Jeho oblast původu leží v centru regionu Emilia-Romagna. Tvoří ji kopcovitá oblast nacházející se v jižní části správního území metropolitního města Bologna.

Tato oblast se vyznačuje výskytem sádrovcových evaporitických podloží vystupujících na povrch a je součástí přírodní lokality „Evaporitický kras a jeskyně severních Apenin“, která byla v roce 2023 zapsána na Seznam světového dědictví UNESCO.

Podnebí v této oblasti je jednotné, submediterránní – se suchými léty a zimami a srážkami soustředěnými na jaře a na podzim – a je zmírněno blízkostí geologického útvaru, a to sádrovcových podloží vystupujících na povrch.

V posledních desetiletích se průměrná denní teplota v regionu pohybuje mezi 30 a −9 C°, přičemž jak minima, tak maxima mají vzestupnou tendenci a nejvyšší teploty dosahují až 38 C°. V oblasti Colli di Bologna (boloňské pahorky) bývá chladněji, průměrná denní maxima se pohybují kolem 20 °C, nejvyšší teploty odpovídají regionálním maximům přesahujícím 37 C°, průměrné minimální teploty se pohybují kolem −5 C°.

Co se týče srážek, region je charakteristický tím, že se srážky zvyšují směrem od nížiny na severu k Apeninskému pohoří na jihu, přičemž na jihozápadě se pohybují v rozmezí od 600 mm do 1 800 mm. Tyto údaje však byly v posledních letech zkresleny extrémními výkyvy počasí. Roční úhrn srážek zaznamenaný v oblasti sádrovcových podloží vystupujících na povrch Gessi Bolognesi se pohybuje mezi 700 mm a 900 mm.

Obecně lze říci, že půdy v oblasti mají středně jemnou strukturu a dobrou dostupnost kyslíku a jsou hluboké, což napomáhá rozvoji kořenového systému. Sádrovcová podloží vystupující na povrch se nevyužívají pro zemědělství, protože hornina není ideální půdou pro pěstování plodin. Tato výjimečná vlastnost však díky tepelné setrvačnosti a v kombinaci s jižní expozicí skal vytváří mikroklima, které díky postupnému uvolňování tepla po staletí vytváří ideální prostředí pro některé typicky středomořské plodiny, především olivovník, jenž je pro tyto oblasti charakteristický.

Jak vyplývá z dokumentace týkající se uznání UNESCO, vodonosné vrstvy v oblasti obecně nejsou schopny podporovat zavlažování spojené s pěstováním a chybí vhodné vodní toky na dně údolí nebo umělé nádrže. Tyto přírodní a lidské faktory dohromady způsobují, že území je výrazně roztříštěné. Při stoupání ze dna údolí se nejprve setkáme se zavlažovanými plodinami, konkrétně se sady různých druhů, následují vinice na vyšších terasách a svažitých pozemcích, na nichž se postupně zvyšuje sklon, a poté přijdou olivovníky na terasovitě uspořádaných plochách v nejvhodnějších polohách.

Studie o pěstování olivovníků v oblasti Emilia-Romagna ukazují, že olivovníky se na kopcích v okolí Boloně vyskytují od nepaměti a jejich rozšíření je mozaikovité, protože se přizpůsobily malým ekologickým nikám, které jsou chráněny před severními větry a mlhou. Existují doklady o staletých stromech, které přežily mrazy díky odolnosti vůči drsným teplotám, jež si vytvořily díky přizpůsobení se specifickému místnímu mikroklimatu.

Tato oblast rozprostírající se přibližně na 44. rovnoběžce se totiž geograficky nachází na severním okraji oblastí vhodných pro pěstování oliv, které jen velmi zřídka přesahují 45° stupeň severní šířky.

Podmínky pro pěstování oliv v oblasti původu tedy vycházejí ze specifických vlastností prostředí, které, ačkoli se vyskytují v neobvyklé zeměpisné šířce pro pěstování oliv, podporují standardní podmínky tepelného a vodního stresu, které jsou nezbytné během období dozrávání a shromažďování oleje v plodech. Tyto podmínky jsou charakteristické:

— výrazným výkyvem denních a sezónních teplot typickým pro středoseverní Itálii, částečně zmírněným přítomností evaporitických hornin, které tlumí dopad extrémně nízkých teplot;

— téměř úplná absence sítě povrchových vod a nízké srážky, zejména v létě, s výjimkou extrémních událostí, které nelze využít pro zemědělskou produkci nebo jí dokonce škodí;

— růst peckovic v souladu s charakteristikami prostředí u odrůd, které jsou pro tuto oblast typické nebo se jí přizpůsobily, a jsou tedy schopny přednostně tvořit lipidy.

Vliv teploty v oblasti pěstování oliv na složení kyselin v oleji je dobře znám. Tento vliv se projevuje tím, že obsah kyseliny olejové, a tedy i poměr mezi nenasycenými a nasycenými mastnými kyselinami, roste od teplejších oblastí na jihu Itálie směrem k chladnějším oblastem na severu, zejména na východních svazích Apenin, jejichž klimatické podmínky a drsná topografie jsou částečně zmírněny specifickými geologickými a hydrografickými vlastnostmi oblasti původu. Kromě toho se zdá být ustáleným faktem, že stav půdní vody v oblasti pěstování stromu má na obsah volných kyselin pouze okrajový, případně žádný vliv, neboť tato vlastnost je výsledkem jiných faktorů, jako je výběr odrůd. V případě oleje Olio dei Colli di Bologna jsou základem výběru kultivary, které se v oblasti původu pěstují již desítky let nebo se dokonce vyskytují pouze v této oblasti. Jedná se o odrůdy, které snášejí chladnější podnebí a které také v důsledku nízkého objemu produkce, a to jak z hlediska celkového výnosu oliv, tak z hlediska výnosu oleje, přispívají k rozvoji odborných zkušeností místních producentů, pokud jde o volbu správné doby sklizně a včasnost zpracování.

Díky tomu se olej Olio dei Colli di Bologna vyznačuje velmi nízkým obsahem volných kyselin, který nepřesahuje 0,3 %, a je dobře vyváženým olejem se střední intenzitou pozitivních vlastností, jako je ovocnost, hořkost a štiplavost. Analýzy odhalily dobrý obsah kyseliny olejové (nejméně 72 %) a relativně nízký podíl kyseliny linolové (nejvýše 10 %). Poměr kyseliny olejové a linolové je velmi příznivý a propůjčuje lipidové matrici dobrou stabilitu při oxidaci.

Tyto parametry jsou souborem hlavních charakteristických vlastností oleje Olio dei Colli di Bologna, zatímco u organoleptických aspektů ovocnosti, hořkosti a štiplavosti, které lze určit senzorickou analýzou, jsou jeho vlastnosti vyváženější a harmoničtější.

Jen zřídkakdy dosahují jiné oleje vyráběné v Itálii takového obsahu volných kyselin, kyseliny olejové nebo linolové, jaký vykazuje oleje Olio dei Colli di Bologna, a tedy i poměru mezi nenasycenými a nasycenými mastnými kyselinami. Pouze jeden další olej s chráněným označením původu vyrobený v Itálii má tak nízký obsah volných kyselin a pouze tři z nich (6 % všech chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení zapsaných v Itálii) se vyznačují také minimálním poměrem mezi nenasycenými a nasycenými mastnými kyselinami, který zlepšuje nutriční aspekty oleje.

Některé z odrůd oliv v oblasti jsou původní starobylé kultivary, které jsou zde přítomny od znovuobjevení autochtonních genotypů. Tyto odrůdy byly vyšlechtěny selekcí a zachováním kultivarů z provincie Bologna (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 a Oliveto), které mají přirozené agronomické vlastnosti nejvhodnější pro pěstování v boloňských pahorcích a produkci oleje Olio dei Colli di Bologna. Další odrůdy (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) jsou rozšířené v oblasti nebo v jejím bezprostředním okolí.

Mezi charakteristické lidské faktory, které ovlivňují produkt, patří pěstitelské techniky, načasování sklizně a způsob zavlažování. V oblasti produkce začíná sklizeň obvykle v říjnu, kdy dochází k zabarvování plodů a ke změně barvy přibližně poloviny povrchu peckovice, a končí každoročně 20. listopadu. Zavlažování se téměř nepoužívá, a pokud ano, tak se zpravidla používá dávkované pomocné zavlažování, čímž zůstanou zachovány primární a sekundární rostlinné tóny, které jsou pro olej Olio dei Colli di Bologna typické.

Dalším charakteristickým rysem oblasti je, že se zde nachází pouze omezený počet lisoven oleje, což vedlo k rozvoji lisoven, které se staly vedoucími podniky ve zpracování oliv a jsou využívány producenty oliv působícími v okolí. Tato skutečnost v průběhu let vedla k tomu, že se producenti začali obracet na těchto několik málo lisoven oleje, které se postupně strukturovaly tak, aby zemědělským podnikům poskytovaly vysoce kvalitní služby. Jedná se o vyspělé lisovny oleje, které se zapojují do výzkumu a vývoje a díky svým odborným znalostem pomáhají oleji Olio dei Colli di Bologna získat jeho specifické vlastnosti a těšit se stále lepší pověsti.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

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