C/2026/2785

19.5.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/2785)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1])

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Olio dei Colli di Bologna«

EU-nr.: PGI-IT-03354 — 2.10.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Olio dei Colli di Bologna«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

15 – ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FEDTSTOFFER OG OLIER SAMT DERES SPALTNINGSPRODUKTER; TILBEREDT SPISEFEDT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS

1509 – Olivenolie og fraktioner deraf, også raffinerede, men ikke kemisk modificerede

1509 20 – Ekstra jomfruolie

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Når ekstra jomfruolie med den beskyttede geografiske betegnelse »Olio dei Colli di Bologna« overgår til forbrug, skal den opfylde følgende kemiske/fysiske og organoleptiske standarder:

— Sensorisk analyse: moderat til kraftig frugtagtig olivenkarakter (median > 3) med moderate til kraftige (median > 3) bitre og skarpe noter. Følgende sekundære noter kan forekomme: *artiskok, græs, mandler, tomat*.

— Indhold af frie syrer ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2,20

— K_{270}: ≤ 0,20

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Oliesyre: ≥ 72 %

— Linolsyre: ≤ 10 %

— Oliesyre/linolsyre-forhold: ≥ 7

— Biophenoler/polyphenoler: ≥ 150 mg gallussyre/kg olie (Folin-Ciocâlteus spektrofotometriske metode).

— Farve: fra grøn til gyldengul, alt afhængigt af oliens alder.

Parametre, som ikke specifikt er nævnt, skal være i overensstemmelse med den gældende EU-lovgivning om ekstra jomfruolie.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

»Olio dei Colli di Bologna« BGB skal fremstilles af oliven af følgende sorter:

— De tilladte sorter for den beskyttede geografiske betegnelse (BGB) »Olio dei Colli di Bologna« fremstillet af en enkelt sort er: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella og kloner heraf, Ghiacciolo og kloner heraf, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 og Oliveto. Oliven af de udvalgte sorter skal udgøre mindst 85 % af de anvendte oliven, mens de resterende 15 % kan være af andre sorter.

— Til fremstilling af olie med den beskyttede geografiske betegnelse »Olio dei Colli di Bologna«, som ikke er af en enkelt sort (blandinger), er det tilladt at anvende sorterne Leccino og Maurino ud over de ovennævnte sorter. Oliven af to eller flere af alle de tilladte sorter skal udgøre mindst 80 % af de anvendte oliven, mens de resterende 20 % kan være af andre sorter.

Olivenerne skal stamme fra det afgrænsede geografiske område.

Den råvare, der anvendes til fremstilling af den beskyttede geografiske betegnelse »Olio dei Colli di Bologna«, består af oliven af de sorter, der traditionelt vokser i det afgrænsede geografiske område på grund af de miljø- og dyrkningsforhold, der kendetegner området.

Der er tale om sorter, som tåler koldere klimaer, som har været dyrket i oprindelsesområdet i årtier eller endda kun findes i dette område, og som er i stand til at give olien dens specifikke kvalitetsegenskaber.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Olivendyrkning, olivenhøst og udvinding af olie fra olivenerne.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Inden olien emballeres, skal den filtreres (eller i det mindste dekanteres) for at fjerne eventuelle sedimenter og forarbejdningsrester.

I fasen inden distribution skal produktet beskyttes mod direkte lys og opbevares ved en kontrolleret temperatur (temperaturinterval: 13-25 °C både i fasen inden distribution og i opbevaringsfasen).

Hvis olien opbevares i ståltanke, inden den tappes på flasker, skal der anvendes inaktive gasser (f.eks. N2 eller Ar) til at fylde tomrummet (den del af opbevaringstanken, der ligger over olieniveauet) for at mindske oliens kontakt med ilt, der kan forårsage oxidationsreaktioner.

Olie med den beskyttede geografiske betegnelse »Olio dei Colli di Bologna« skal markedsføres i beholdere, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning, og som har en kapacitet på højst 5 liter. Beholderne skal forsegles og mærkes. Der skal anvendes et primært/sekundært emballagesystem, som beskytter olien mod lys og høje temperaturer.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Etiketten skal være påført ordlyden »Olio dei Colli di Bologna« med tydelige og uudslettelige bogstaver på en sådan måde, at den kan skelnes fra alle andre oplysninger på etiketten.

Det er tilladt at anvende navne, bedriftsnavne, firmanavne, foreningsnavne eller private varemærker, forudsat at de ikke udgør anprisning af produktet og ikke er af en sådan art, at de kan vildlede forbrugeren.

Det er forbudt at tilføje enhver beskrivelse til den beskyttede geografiske betegnelse »Olio dei Colli di Bologna«, som ikke udtrykkeligt er fastsat i produktspecifikationen, herunder følgende adjektiver: »fine« (fin), »scelto« (udsøgt), »selezionato« (udvalgt) eller »superiore« (af særlig høj kvalitet).

Sande og kontrollerbare henvisninger til producenternes metoder er tilladt (f.eks. »enkeltsort« efterfulgt af navnet på den anvendte sort).

Etiketten skal også indeholde det logo, der er beskrevet nedenfor.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Olio dei Colli di Bologna« er både verbal og figurativ og omfatter navnet »Olio dei Colli di Bologna« samt et logo bestående af de to tårne, der symboliserer Bologna, olivenblade og oliven, og som er placeret over teksten i logoet som vist nedenfor:



Logoet omfatter stiliserede billeder af Bolognas to tårne, Garisenda-tårnet til venstre og Asinelli-tårnet til højre. De er placeret i en cirkel, hvor en fjerdedel af tårnet til højre rager opad ud af cirklen. Bunden af cirklen er omgivet af to olivengrene med blade. Grenen til venstre har seks blade, grenen til højre har fem blade, og bladene er af forskellig størrelse og peger i forskellige retninger. Den nederste del af hver af de to grene har tre stiliserede oliven, dvs. der er i alt seks oliven af forskellig størrelse, som peger i forskellige retninger. Logoet kan trykkes i følgende farver:

— sort på hvid baggrund

— hvid på sort (eller en anden mørk) baggrund

På hvid baggrund: tårne, cirkel, olivengrene og tekst: PANTONE 430. Olivengrene: PANTONE METALLIC 871.

På sort baggrund: tårne, cirkel, olivengrene og tekst: HVID. Olivengrene: PANTONE METALLIC 871.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet (hvor olivenerne dyrkes og høstes), og hvor olien med den beskyttede geografiske betegnelse »Olio dei Colli di Bologna« også udvindes, omfatter de kommuner i storbyen Bolognas administrative område, der ligger syd for vejen Via Emilia, nærmere betegnet: hele området i følgende kommuner: ·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 og Zola Predosa.

Området i følgende kommuner, der er beliggende syd for Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia og San Lazzaro di Savena.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Ansøgningen om anerkendelse af betegnelsen »Olio dei Colli di Bologna« er baseret på oliens kvalitetsegenskaber.

Oprindelsesområdet ligger helt præcist i centrum af regionen Emilia-Romagna. Det består af det bakkede område, der ligger i den sydlige del af storbyen Bolognas administrative område.

Dette område er kendetegnet ved tilstedeværelsen af evaporitiske gipsblotninger og er en del af naturområdet med »evaporitisk karst og grotter i de nordlige Appenniner«, der blev optaget på UNESCO's verdensarvsliste i 2023.

Området er ensartet med hensyn til klimaet, som er submediterrant – med tørre somre og vintre, og hvor nedbørsmængden er koncentreret om foråret og efteråret – og i nærheden af gipsblotningerne modvirkes dette af denne geologiske formations tilstedeværelse.

I de seneste årtier har den gennemsnitlige daglige temperatur i regionen ligget mellem maksimumsværdier på 30 °C og minimumsværdier på -9 °C. Både minimums- og maksimumstemperaturerne viser en opadgående tendens, med toppunkter på 38 °C. Colli di Bologna-området (Bolognas bakker) er normalt køligere, med gennemsnitlige daglige maksimumstemperaturer på omkring 20 °C og toppunkter, der svarer til de regionale maksimumsværdier på over 37 °C, samt gennemsnitlige minimumstemperaturer på omkring -5 °C.

Med hensyn til nedbør er regionen kendetegnet ved, at nedbørsmængden stiger, jo længere man bevæger sig fra sletten i nord mod Appenninerne i syd, med nedbørsmængder mellem 600 mm og 1 800 mm i sydvest. Disse tal har dog ændret sig i de senere år på grund af ekstreme vejrhændelser. De årlige nedbørsmængder, der er registreret for området med Gessi Bolognesi-gipsblotningerne, ligger mellem 700 mm og 900 mm.

Områdets dyrkbare jorde har generelt en moderat fin tekstur, en god ilttilgængelighed og er dybe, hvilket hjælper rodsystemet med at udvikle sig. Gipsblotningerne anvendes ikke til landbrug, da klippen ikke er en ideel jordbund for afgrøder. Dette usædvanlige kendetegn giver dog – gennem termisk inerti og i kombination med klippernes sydvendte eksponering – et mikroklima, der som følge af den gradvise frigivelse af varme i flere århundreder har skabt et ideelt dyrkningssted for typiske middelhavsafgrøder, først og fremmest oliventræet, som er den karakteristiske afgrøde i disse områder.

Som det fremgår af dokumentationen vedrørende UNESCO's anerkendelse, er områdets grundvandsmagasiner generelt ikke i stand til at understøtte et landbrug med kunstvanding, og der mangler egnede vandløb på dalbunden eller kunstige reservoirer. Kombinationen af disse naturlige og menneskelige faktorer gør, at området er stærkt fragmenteret. Når man bevæger sig op fra dalbunden, støder man først på kunstvandede afgrøder, nemlig forskellige typer frugtplantager, derefter på højere terrasser og på skråninger, hvor vinmarkernes hældning øges, og endelig på terrasser med oliven i de mest velegnede områder.

Undersøgelser af olivendyrkningen i Emilia-Romagna viser, at der lige siden tidernes morgen har været oliventræer på bakkerne ved Bologna, med en mosaikagtig fordeling gennem tilpasningen til små økologiske nicher, der er beskyttet mod nordenvind og tåge. Der er dokumentation for, at århundredgamle træer har overlevet frost takket være den modstandsdygtighed over for barske temperaturer, der er opbygget gennem tilpasningen til specifikke lokale mikroklimaer.

Dette område, der ligger omtrent på den 44. breddegrad, er da også geografisk placeret i den nordlige udkant af de områder, der egner sig til olivendyrkning, og som kun meget sjældent strækker sig ud over 45° nord.

Olivendyrkningsforholdene i oprindelsesområdet skyldes således specifikke miljømæssige karakteristika, som – selv om de forekommer på en usædvanlig breddegrad for olivendyrkning – fremmer de standardforhold med varmestress og vandstress, der er nødvendige i olivenernes olieophobnings- og modningsfase. Disse forhold er kendetegnet ved:

— de betydelige daglige og sæsonmæssige temperatursvingninger, der er typiske for det centrale og nordlige Italien, og som delvist modvirkes af tilstedeværelsen af de evaporitiske klipper, der begrænser virkningen af de ekstremt lave temperaturer

— det næsten fuldstændige fravær af et overfladevandnet og den ringe nedbørsmængde, navnlig om sommeren, bortset fra ekstreme hændelser, der ikke kan udnyttes til landbrugsproduktion eller endda er skadelige for produktionen

— udvikling af stenfrugter, der er forenelige med miljøets karakteristika, for sorter, der er typiske for dette område eller har tilpasset sig det og derfor er i stand til primært at udvikle lipider.

Den indvirkning, som temperaturen i olivendyrkningsområdet har på oliens syresammensætning, er velkendte. Disse indvirkninger kommer til udtryk ved, at oliesyreindholdet og dermed forholdet mellem umættede og mættede fedtsyrer øges, efterhånden som man bevæger sig fra de varmere områder i Syditalien mod de køligere områder i nord, især på Appenninernes østlige skråninger, hvis klimaforhold og ujævne topografi delvist begrænses af oprindelsesområdets særlige geologiske og hydrografiske kendetegn. Desuden synes det at være en kendsgerning, at træets vandstatus har en marginal eller slet ingen indvirkning på indholdet af frie syrer, der skyldes andre faktorer såsom valget af sorter. For »Olio dei Colli di Bologna« er dette valg baseret på sorter, der har været dyrket i oprindelsesområdet i årtier eller endda kun findes i dette område. Der er tale om sorter, som tåler koldere klimaer, og som også på grund af den lave produktionsmængde, både hvad angår det samlede udbytte i oliven og udbyttet i olie, skaber en god cirkel af ekspertise blandt producenterne i området med hensyn til valget af det rette høsttidspunkt og forarbejdningens rettidighed.

Som følge heraf er »Olio dei Colli di Bologna« kendetegnet ved et meget lavt indhold af frie syrer, der ikke overstiger 0,3 %, og er en velafbalanceret olie med en moderat intensitet i de positive egenskaber frugtagtig karakter, bitterhed og skarphed. Analyserne viser et godt oliesyreindhold (på 72 % eller derover) og en relativt lav procentdel af linolsyre (på 10 % eller derunder). Oliesyre/linolsyre-forholdet er meget positivt og giver en god grad af stabilitet til lipidmatrixen ved oxidation.

Disse parametre udgør de vigtigste karakteristiske egenskaber ved »Olio dei Colli di Bologna«, mens oliens organoleptiske egenskaber – frugtagtig karakter, bitterhed og skarphed – som kan bestemmes ved en sensorisk analyse, er mere afbalancerede og harmoniske.

Det er meget sjældent, at andre olier fremstillet i Italien opnår det indhold af frie syrer, oliesyre eller linolsyre, som »Olio dei Colli di Bologna« har, og således også dets forhold mellem umættede og mættede fedtsyrer. Kun én anden BOB-olie fremstillet i Italien har et lige så lavt indhold af frie syrer, og kun tre olier (6 % af alle BOB'er og BGB'er registreret i Italien) er også kendetegnet ved det minimumsforhold mellem umættede og mættede fedtsyrer, der forbedrer oliens ernæringsmæssige aspekter.

Nogle af olivensorterne i området er ældgamle, lokale sorter, der har været til stede siden genopdagelsen af gamle genotyper. De er blevet udviklet ved at udvælge og bevare sorter fra provinsen Bologna (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 og Oliveto), som naturligt har de agronomiske egenskaber, der er mest velegnede til dyrkning i Bolognas bakker og til fremstilling af »Olio dei Colli di Bologna«. Andre sorter (Ghiacciolo og Nostrana di Brisighella) er udbredt i området eller dets umiddelbare omgivelser.

Blandt dyrkningsteknikkerne er høsttidspunktet og den måde, som kunstvandingen håndteres på, karakteristiske menneskelige faktorer, der har indflydelse på produktet. I produktionsområdet begynder høsten normalt i oktober, når modningen finder sted, og farven på ca. halvdelen af frugtens overflade ændres, og den slutter senest den 20. november hvert år. Kunstvanding anvendes stort set ikke, og hvis den anvendes, foretages der generelt kunstvanding ved vandmangel, så de primære og sekundære plantenoter, der kendetegner »Olio dei Colli di Bologna«, bevares.

Et andet særligt kendetegn ved området er, at der kun er et begrænset antal oliemøller, hvilket har ført til udviklingen af presningsanlæg, der er blevet førende inden for olivenforarbejdning og benyttes af olivenproducenter i nærheden. I årenes løb har dette forhold givet producenterne en vane med at benytte netop disse få oliemøller, som har indrettet sig således, at de kan levere ydelser af høj kvalitet til landbrugsbedrifterne. Der er tale om avancerede oliemøller, der indgår i forskning og forsøg, og som gennem deres ekspertise er med til at give »Olio dei Colli di Bologna« dens særlige egenskaber og nyder godt af et stadigt bedre omdømme.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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