C/2026/2785

19.5.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/2785)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Olio dei Colli di Bologna“

EU-Nr.: PGI-IT-03354 — 2.10.2024

1. **Name(n)**

„Olio dei Colli di Bologna“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

15 — TIERISCHE, PFLANZLICHE UND MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE, ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIEßBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN UND PFLANZLICHEN URSPRUNGS

1509 — Olivenöl und seine Fraktionen, auch raffiniert, jedoch nicht chemisch modifiziert

1509 20 — Natives Olivenöl extra

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das native Olivenöl extra mit der geschützten geografischen Angabe „Olio dei Colli di Bologna“ muss zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende chemische/physikalische und organoleptische Eigenschaften aufweisen:

— sensorische Prüfung: mittlere bis intensive Olivenfruchtigkeit (Median > 3) mit mittleren bis intensiven bitteren und scharfen Noten (Median > 3); Es können die folgenden Sekundärnoten vorkommen: *Artischocke, Gras, Mandel, Tomate*.

— Gehalt an freien Säuren ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2,20

— K_{270}: ≤ 0,20

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Ölsäure: ≥ 72 %

— Linolsäure: ≤ 10 %

— Verhältnis Ölsäure/Linolsäure: ≥ 7

— Biophenole/Polyphenole: - ≥ 150 mg Gallussäure/kg Öl (spektrofotometrische Folin-Ciocalteu-Methode).

— Farbe: von grün bis goldgelb, Farbveränderungen im Laufe der Zeit.

Die nicht ausdrücklich genannten Parameter müssen den geltenden EU-Vorschriften für natives Olivenöl extra entsprechen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Olio dei Colli di Bologna“ muss aus Oliven der folgenden Sorten hergestellt werden:

— Für die Herstellung von sortenreinem Olivenöl mit der g.g.A. „Olio dei Colli di Bologna“ sind folgende Sorten zugelassen: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella und ihre Klone, Ghiacciolo und ihre Klone, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 und Oliveto. Mindestens 85 % der verwendeten Oliven müssen von einer zugelassenen Sorte stammen, während die restlichen 15 % von anderen Sorten stammen dürfen.

— Für die Herstellung von nicht sortenreinem Olivenöl mit der g.g.A. „Olio dei Colli di Bologna“ (Mischungen) sind zusätzlich zu den oben genannten Sorten die Sorten Leccino und Maurino zugelassen. Mindestens 80 % der verwendeten Oliven müssen von mindestens zwei zugelassenen Sorten stammen, während die restlichen 20 % von anderen Sorten stammen dürfen.

Die Oliven müssen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen.

Den Rohstoff für Öl mit der geschützten geografischen Angabe „Olio dei Colli di Bologna“ bilden Oliven der Sorten, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet aufgrund der für das Gebiet charakteristischen Umwelt- und Anbaubedingungen traditionell angebaut werden.

Es handelt sich um Sorten, die ein kälteres Klima aushalten, seit Jahrzehnten im Ursprungsgebiet angebaut werden oder sogar ausschließlich dort vorkommen und dem Öl seine besonderen Qualitätsmerkmale verleihen.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Olivenanbau, Olivenernte und Ölgewinnung aus den Oliven.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Vor dem Abfüllen muss das Öl gefiltert (oder zumindest dekantiert) werden, um etwaige Sedimente und Verarbeitungsrückstände zu beseitigen.

In der Phase vor dem Vertrieb muss das Erzeugnis vor direkter Lichteinstrahlung geschützt und unter kontrollierten Temperaturbedingungen gelagert werden (Temperaturbereich: 13 bis 25 °C sowohl in der Vorvertriebs- als auch in der Lagerphase).

Wird das Öl vor der Abfüllung in Stahltanks gelagert, muss der Kopfraum (der Teil des Lagertanks oberhalb des Ölspiegels) mit Inertgasen (z. B. N_2 oder Ar) gefüllt werden, um den Kontakt des Öls mit Sauerstoff zu verringern, der zu Oxidationsreaktionen führen könnte.

Öl mit der g.g.A. „Olio dei Colli di Bologna“ muss in Behältnissen in Verkehr gebracht werden, die nach den geltenden Vorschriften zugelassen sind und ein Fassungsvermögen von höchstens fünf Litern haben. Die Behältnisse müssen versiegelt und mit einem Etikett versehen sein. Es ist ein Primär-/Sekundärverpackungssystem zu verwenden, welches das Öl vor Licht und hohen Temperaturen schützt.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Angabe „Olio dei Colli di Bologna“ muss auf dem Etikett in gut lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht sein; diese muss sich deutlich von anderen Aufschriften auf dem Etikett abheben.

Angaben zu Unternehmen, Firmennamen, Gesellschaftsformen, privaten Marken oder Konsortien sind gestattet, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen.

Es ist unzulässig, der geschützten geografischen Angabe „Olio dei Colli di Bologna“ weitere Bezeichnungen hinzuzufügen, die nicht ausdrücklich in der vorliegenden Produktspezifikation vorgesehen sind; dies gilt auch für die Attribute „fine“ (edel), „scelto“ (erlesen), „selezionato“ (ausgewählt) oder „superiore“ (hochwertig).

Wahrheitsgemäße und überprüfbare Hinweise zur Beschreibung der Erzeugermethoden (z. B. „sortenrein“, gefolgt vom Namen der verwendeten Sorte) sind zulässig.

Das Etikett muss außerdem das nachstehend beschriebene Logo enthalten.

Die geschützte geografische Angabe „Olio dei Colli di Bologna“ ist sowohl eine Wort- als auch eine Bildmarke und besteht aus dem Namen „Olio dei Colli di Bologna“ sowie einem Logo, das aus den beiden Türmen, die Bologna symbolisieren, Olivenblättern und Oliven besteht, die über dem Schriftzug im Logo angeordnet sind, wie nachstehend dargestellt:



Das Logo zeigt stilisierte Darstellungen der beiden Türme von Bologna, den Garisenda-Turm auf der linken Seite und den Asinelli-Turm rechts, die in einem Kreis angeordnet sind, wobei ein Viertel des Turms auf der rechten Seite nach oben aus dem Kreis herausragt. Das untere Ende des Kreises ist mit zwei Olivenzweigen mit Blättern umrandet. Der linke Zweig hat sechs Blätter, der rechte Zweig fünf Blätter. Die Blätter sind unterschiedlich groß und zeigen in verschiedene Richtungen. Im unteren Teil der beiden Zweige sind jeweils drei stilisierte Oliven zu sehen, die von verschiedener Größe und unterschiedlich ausgerichtet sind. Das Logo darf in folgenden Farben gedruckt werden:

— Schwarz auf Weiß;

— Weiß auf Schwarz (oder einem anderen dunklen Hintergrund);

auf Weiß: Türme, Kreis, Oliven und Schrift: PANTONE 430; Olivenzweige: PANTONE METALLIC 871;

auf Schwarz: Türme, Kreis, Oliven und Schrift: WHITE; Olivenzweige: PANTONE METALLIC 871.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet, in dem die Oliven angebaut und geerntet werden und in dem auch Öl mit der g.g.A. „Olio dei Colli di Bologna“ gewonnen wird, umfasst die Gemeinden im Verwaltungsgebiet der Metropolitanstadt Bologna, die südlich der Via Emilia liegen, insbesondere das gesamte Gebiet folgender Gemeinden: 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,

sowie das Gebiet der folgenden Gemeinden südlich der Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Antrag auf Eintragung des Namens „Olio dei Colli di Bologna“ stützt sich auf die Qualitätsmerkmale des Öls.

Das Ursprungsgebiet liegt im Zentrum der Region Emilia-Romagna. Es umfasst das hügelige Gebiet im südlichen Teil des Verwaltungsgebiets der Metropolitanstadt Bologna.

Dieses Gebiet zeichnet sich durch Vorkommen evaporitischer Gipsaufschlüsse aus und ist Teil des Naturgebiets „Evaporitischer Karst und Höhlen des Nordapennins“, das 2023 in die UNESCO-Welterbeliste aufgenommen wurde.

Das Gebiet weist ein gleichmäßiges submediterranes Klima auf – mit trockenen Sommern und Wintern und Niederschlägen, die sich auf das Frühjahr und den Herbst konzentrieren –, das in der Nähe der Gipsaufschlüsse durch diese geologische Formation abgemildert wird.

In den letzten Jahrzehnten lag die durchschnittliche Tagestemperatur in der Region zwischen Höchstwerten von 30 °C und Tiefstwerten von -9 °C, wobei sowohl die Tiefst- als auch die Höchstwerte einen Aufwärtstrend aufweisen und Spitzenwerte von 38 °C erreicht werden. Im Gebiet Colli di Bologna ist es tendenziell kühler, mit durchschnittlichen Tageshöchsttemperaturen um 20 °C und Spitzenwerten, die den regionalen Höchstwerten von über 37 °C entsprechen, sowie durchschnittlichen Tiefsttemperaturen um -5 °C.

Was die Niederschläge betrifft, so zeichnet sich die Region dadurch aus, dass die Niederschlagsmenge von der Ebene im Norden hin zum Apennin im Süden zunimmt, wobei die Niederschlagsmengen im Südwesten zwischen 600 mm und 1 800 mm liegen. Diese Werte wurden jedoch in den letzten Jahren durch extreme Wetterereignisse verzerrt. Für das von Gipsaufschlüssen geprägte Gebiet Gessi Bolognesi liegen die jährlichen Niederschlagsmengen zwischen 700 mm und 900 mm.

Im Allgemeinen sind die Ackerböden in dem Gebiet von mäßig feiner Struktur, gut mit Sauerstoff versorgt und tief, was die Entwicklung des Wurzelsystems fördert. Die Gipsaufschlüsse werden nicht landwirtschaftlich genutzt, da das Gestein kein idealer Boden für den Anbau von Kulturpflanzen ist. Diese außergewöhnliche Eigenschaft schafft jedoch durch thermische Trägheit und in Verbindung mit der Südlage der Felswände ein Mikroklima, das durch eine allmähliche Wärmefreisetzung seit Jahrhunderten den idealen Lebensraum für einige typisch mediterrane Kulturpflanzen bildet, allen voran den Olivenbaum, die charakteristische Kulturpflanze dieser Gebiete.

Wie aus den Unterlagen zur Anerkennung durch die UNESCO hervorgeht, sind die Grundwasserleiter des Gebiets im Allgemeinen nicht so beschaffen, dass sie eine Bewässerungslandwirtschaft unterstützen könnten, und es fehlt an geeigneten Wasserläufen im Talboden und an künstlichen Stauseen. Zusammengenommen führen diese natürlichen und menschlichen Faktoren zu einer starken Fragmentierung des Gebiets. Wenn wir man sich vom Talboden aus nach oben bewegt, stößt man zunächst auf bewässerte Anbauflächen, besonders Obstgärten verschiedener Art; weiter oben auf den Terrassen und an den Hängen, wo die Steigung der Weinberge zunimmt, folgen dann auch terrassierte Parzellen mit Olivenbäumen in den dafür am besten geeigneten Gebieten.

Studien zum Olivenanbau in der Emilia-Romagna zeigen, dass Olivenbäume seit jeher in den Hügeln bei Bologna vorkommen, wobei sie aufgrund ihrer Anpassung an kleine ökologische Nischen, die vor Nordwinden und Nebel geschützt sind, zerstreut liegen. Es gibt Belege dafür, dass jahrhundertealte Bäume Frostperioden überstanden haben, da sie durch die Anpassung an spezifische lokale Mikroklimata eine Widerstandsfähigkeit gegen extreme Temperaturen entwickelt haben.

Tatsächlich liegt dieses Gebiet, das ungefähr auf dem 44. Breitengrad liegt, geografisch gesehen am nördlichen Rand der für den Olivenanbau geeigneten Zonen, die bekanntermaßen nur sehr selten über den 45. nördlichen Breitengrad hinausreichen.

Die Bedingungen für den Olivenanbau im Ursprungsgebiet sind somit auf spezifische Umweltmerkmale zurückzuführen, die – trotz des für den Olivenanbau ungewöhnlichen Breitengrads– die für die Ölbildung und Reifung der Oliven erforderlichen Bedingungen in Form von Hitze- und Wasserstress begünstigen. Diese Bedingungen zeichnen sich aus durch

— die ausgeprägten täglichen und jahreszeitlichen Temperaturschwankungen, die für Mittel- und Norditalien typisch sind und teils durch das Vorkommen von Evaporitgesteinen abgeschwächt werden, welche die Auswirkungen extrem niedriger Temperaturen abmildern;

— das nahezu vollständige Fehlen eines oberirdischen Gewässernetzes sowie die geringen Niederschlagsmengen, insbesondere im Sommer, abgesehen von Extremereignissen, deren Wasser für die landwirtschaftliche Erzeugung nicht verwertbar ist oder dieser sogar schadet;

— eine Entwicklung der Steinfrucht, die mit den Umweltmerkmalen vereinbar ist, bei Sorten, die für dieses Gebiet typisch sind oder sich daran angepasst haben und somit in der Lage sind, vorwiegend Lipide zu bilden.

Die im Olivenanbaugebiet herrschenden Temperaturen haben einen allseits bekannten Einfluss auf die Säurezusammensetzung des Öls. Dieser Einfluss zeigt sich darin, dass der Ölsäuregehalt und damit das Verhältnis zwischen ungesättigten und gesättigten Fettsäuren zunimmt, je weiter man sich von den heißeren Gebieten Süditaliens in Richtung der kühleren Gebiete im Norden bewegt, insbesondere an den Osthängen des Apennins, wo die klimatischen Bedingungen und die raue Topografie durch die spezifischen geologischen und hydrografischen Merkmale des Ursprungsgebiets teilweise gemildert werden. Zudem scheint es als gesichert zu gelten, dass der Wasserzustand des Baumes nur einen marginalen bis gar keinen Einfluss auf den Gehalt an freien Säuren hat, der vielmehr auf andere Faktoren wie die Sortenwahl zurückzuführen ist. Bei „Olio dei Colli di Bologna“ beruht diese Wahl auf Sorten, die seit Jahrzehnten im Ursprungsgebiet angebaut werden oder sogar ausschließlich dort vorkommen. Es handelt sich um Sorten, die ein kälteres Klima aushalten und – auch aufgrund der geringen Erzeugungsmengen, sowohl was den Gesamtertrag an Oliven als auch den Ölertrag betrifft, – einen positiven Austausch von Fachwissen zwischen Erzeugern in dem Gebiet in Bezug auf die Wahl des richtigen Erntezeitpunkts und die rechtzeitige Verarbeitung in Gang setzen.

Das Ergebnis ist ein ausgewogenes Öl mit mittlerer Intensität in den positiven Geschmacksmerkmalen Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe, das sich durch einen sehr niedrigen Gehalt an freien Säuren (höchstens 0,3 %) auszeichnet. Die Analysen zeigen einen hohen Ölsäuregehalt (mindestens 72 %) und einen relativ geringen Linolsäuregehalt (höchstens 10 %). Das Verhältnis Ölsäure/Linolsäure ist sehr günstig und verleiht der Lipidmatrix bei Oxidation eine hohe Stabilität.

Diese Parameter bilden die wichtigsten charakteristischen Merkmale von „Olio dei Colli di Bologna“, während die organoleptischen Eigenschaften – Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe –, die durch sensorische Prüfung bestimmt werden können, ausgewogener und harmonischer sind.

Nur sehr selten erreichen andere in Italien hergestellte Öle die Werte für den Gehalt an freien Säuren, Ölsäure oder Linolsäure, die „Olio dei Colli di Bologna“ aufweist, und damit auch dessen Verhältnis zwischen ungesättigten und gesättigten Fettsäuren. Nur ein anderes in Italien hergestelltes Öl mit g.U. weist einen derart niedrigen Gehalt an freien Säuren auf, und von allen in Italien eingetragenen Ölen mit g.U. und g.g.A. zeichnen sich nur drei – das sind 6 % – durch ein Mindestverhältnis zwischen ungesättigten und gesättigten Fettsäuren aus, das die ernährungsphysiologischen Eigenschaften des Öls verbessert.

Einige der Olivensorten in dem Gebiet sind althergebrachte einheimische Sorten, die seit der Wiederentdeckung alter Genotypen dort vorkommen. Diese wurden durch die Auswahl und Erhaltung von Sorten aus der Provinz Bologna (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 und Oliveto) entwickelt, die von Natur aus über die agronomischen Eigenschaften verfügen, die für den Anbau in den Hügeln von Bologna und die Erzeugung von „Olio dei Colli di Bologna“ am besten geeignet sind. Andere Sorten (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) sind in dem Gebiet oder in seiner unmittelbaren Umgebung weitverbreitet.

Neben den Anbaumethoden sind der Zeitpunkt der Ernte und die Art und Weise der Bewässerung charakteristische menschliche Faktoren, die Einfluss auf das Erzeugnis haben. Im Erzeugungsgebiet beginnt die Ernte üblicherweise im Oktober, wenn die Reifephase beginnt und sich die Farbe etwa der Hälfte der Fruchtoberfläche der Steinfrucht verändert, und endet jedes Jahr am 20. November. Bewässerung erfolgt kaum, und wenn doch, dann in der Regel in Form von Defizitbewässerung, wodurch die primären und sekundären Pflanzennoten erhalten bleiben, die „Olio dei Colli di Bologna“ auszeichnen.

Eine weitere Besonderheit des Gebiets besteht darin, dass es nur eine begrenzte Anzahl von Ölmühlen gibt, was zur Entstehung von Pressanlagen geführt hat, die zu führenden Betrieben in der Olivenverarbeitung geworden sind und von Olivenerzeugern in der Umgebung genutzt werden. Im Laufe der Jahre hat sich bei den Erzeugern dadurch die Gewohnheit eingestellt, sich an eben diese wenigen Ölmühlen zu wenden, die sich so organisiert haben, dass sie landwirtschaftlichen Betrieben hochwertige Dienstleistungen anbieten können. Es handelt sich um fortschrittliche Ölmühlen, die in Forschung und Erprobung eingebunden sind und durch ihre Fachkompetenz dazu beitragen, dass „Olio dei Colli di Bologna“ seine besonderen Eigenschaften erhält und einen immer besseren Ruf genießt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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