Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2785

19.5.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/2785)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Olio dei Colli di Bologna»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-03354 — 2.10.2024

1. **Ονομασία/-ες**

«Olio dei Colli di Bologna»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

15 – ΖΩΙΚΑ, ΦΥΤΙΚΑ Ή ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΑΥΤΩΝ. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΛΙΠΗ. ΚΕΡΙΑ ΖΩΙΚΗΣ Ή ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1509 – Ελαιόλαδο και τα κλάσματά του, έστω και εξευγενισμένα, αλλά όχι χημικώς μετασχηματισμένα

1509 20 – Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που φέρει την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Olio dei Colli di Bologna» πρέπει να πληροί τα ακόλουθα χημικά/φυσικά και οργανοληπτικά πρότυπα:

— Οργανοληπτική ανάλυση: μέτριο έως έντονο φρουτώδες ελιάς (διάμεση τιμή > 3) με μέτριες έως έντονες (διάμεση τιμή > 3) πικρές και πικάντικες νότες· ενδέχεται να εμφανίζει τις ακόλουθες δευτερεύουσες νότες: *αγκινάρα, χόρτο, αμύγδαλο, ντομάτα.*

— Ελεύθερη οξύτητα ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2.20

— K_{270}: ≤ 0.20

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Ελαϊκό οξύ: ≥ 72 %

— Λινελαϊκό οξύ: ≤10%

— Αναλογία ελαϊκού οξέος/λινελαϊκού οξέος: ≥ 7

— Βιοφαινόλες/πολυφαινόλες: ≥ 150 mg γαλλικό οξύ/kg ελαίου (φασματοφωτομετρική μέθοδος Folin-Ciocâlteu).

— Χρώμα: πράσινο έως χρυσοκίτρινο, το οποίο μεταβάλλεται με την πάροδο του χρόνου.

Οι παράμετροι που δεν αναφέρονται ρητά πρέπει να συμμορφώνονται με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Η ΠΓΕ «Olio dei Colli di Bologna» πρέπει να παράγεται από ελιές των ακόλουθων ποικιλιών:

— οι επιτρεπόμενες ποικιλίες για τη μονοποικιλιακή ΠΓΕ «Olio dei Colli di Bologna» είναι οι εξής: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella και οι κλώνοι της, Ghiacciolo και οι κλώνοι της, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 και Oliveto. Οι ελιές των επιλεγμένων ποικιλιών πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 85 % των χρησιμοποιούμενων ελιών, ενώ το υπόλοιπο 15 % μπορεί να προέρχεται από άλλες καλλιεργητικές ποικιλίες·

— για την παραγωγή της μη μονοποικιλιακής ΠΓΕ «Olio dei Colli di Bologna» (μείγματα), επιτρέπονται οι ποικιλίες Leccino και Maurino επιπλέον των προαναφερόμενων ποικιλιών. Οι ελιές δύο ή περισσότερων καλλιεργητικών ποικιλιών από όλες τις επιτρεπόμενες ποικιλίες πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 80 % των χρησιμοποιούμενων ελιών, ενώ το υπόλοιπο 20 % μπορεί να προέρχεται από άλλες καλλιεργητικές ποικιλίες.

Οι ελιές πρέπει να προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η πρώτη ύλη για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Olio dei Colli di Bologna» προέρχεται από ελιές των ποικιλιών που καλλιεργούνται παραδοσιακά στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή λόγω των περιβαλλοντικών και καλλιεργητικών συνθηκών που χαρακτηρίζουν την περιοχή.

Πρόκειται για ποικιλίες ανθεκτικές σε ψυχρότερα κλίματα, οι οποίες καλλιεργούνται στην περιοχή προέλευσης εδώ και δεκαετίες ή μάλιστα απαντούν μόνο στην εν λόγω περιοχή και μπορούν να προσδώσουν στο ελαιόλαδο τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Ελαιοκαλλιέργεια, συγκομιδή των ελαιοκάρπων και εξαγωγή του ελαιολάδου από τις ελιές

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Πριν από τη συσκευασία, το έλαιο πρέπει να διηθείται (ή τουλάχιστον να μεταγγίζεται) ώστε να απομακρύνονται τυχόν ιζήματα και κατάλοιπα επεξεργασίας.

Κατά το στάδιο της προδιανομής, το προϊόν δεν πρέπει να εκτίθεται σε άμεσο φως, ενώ πρέπει να φυλάσσεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (θερμοκρασιακό εύρος: 13-25 °C κατά το στάδιο τόσο της προδιανομής όσο και της αποθήκευσης).

Σε περίπτωση αποθήκευσης του ελαίου σε χαλύβδινες δεξαμενές πριν από την εμφιάλωση, πρέπει να χρησιμοποιούνται αδρανή αέρια (π.χ. N2 ή Ar) για την πλήρωση του υπερκείμενου χώρου (του μέρους της δεξαμενής αποθήκευσης πάνω από τη στάθμη του ελαίου), ώστε να περιορίζεται ο βαθμός στον οποίο το έλαιο έρχεται σε επαφή με οξυγόνο, γεγονός που θα μπορούσε να προκαλέσει αντιδράσεις οξείδωσης.

Η ΠΓΕ «Olio dei Colli di Bologna» πρέπει να διατίθεται στην αγορά σε δοχεία εγκεκριμένα από την ισχύουσα νομοθεσία, των οποίων η μέγιστη χωρητικότητα δεν υπερβαίνει τα 5 λίτρα. Τα δοχεία πρέπει να είναι σφραγισμένα και να φέρουν ετικέτα. Πρέπει να χρησιμοποιείται σύστημα πρωτογενούς/δευτερογενούς συσκευασίας που να προστατεύει το ελαιόλαδο από το φως και τις υψηλές θερμοκρασίες.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ετικέτα πρέπει να φέρει την ένδειξη «Olio dei Colli di Bologna» με ευδιάκριτους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, ώστε να διακρίνεται από όλες τις άλλες πληροφορίες που αναγράφονται στην ετικέτα.

Επιτρέπεται η χρήση ενδείξεων που αναφέρονται σε ονόματα, γεωργικές εκμεταλλεύσεις, εμπορικές επωνυμίες, ονομασίες ενώσεων ή ιδιωτικά σήματα, εφόσον οι εν λόγω ενδείξεις δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα για το προϊόν και δεν παραπλανούν τους αγοραστές.

Απαγορεύεται η προσθήκη στην προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Olio dei Colli di Bologna» οποιουδήποτε χαρακτηρισμού που δεν προβλέπεται ρητά στις παρούσες προδιαγραφές, συμπεριλαμβανόμενων των ακόλουθων επιθέτων: «fine» (λεπτό), «scelto» (εκλεκτό), «selezionato» (επιλεγμένο) ή «superiore» (ανώτερης ποιότητας).

Επιτρέπονται αληθείς και επαληθεύσιμες αναφορές που περιγράφουν τις μεθόδους των παραγωγών (π.χ. «μονοποικιλιακή παραγωγή» ακολουθούμενη από το όνομα της χρησιμοποιούμενης καλλιεργητικής ποικιλίας).

Η ετικέτα πρέπει επίσης να περιλαμβάνει τον λογότυπο που περιγράφεται κατωτέρω.

Η ΠΓΕ «Olio dei Colli di Bologna» αποτελείται από λεκτικά και εικονιστικά στοιχεία και περιλαμβάνει την ονομασία «Olio dei Colli di Bologna» και λογότυπο που απεικονίζει τους δύο πύργους που συμβολίζουν την Μπολόνια, φύλλα ελιάς και ελιές, πάνω από την ένδειξη του λογότυπου, όπως φαίνεται παρακάτω:



Ο λογότυπος απεικονίζει, σε σχηματοποιημένη μορφή, τους δύο πύργους της Μπολόνια, τον πύργο Garisenda στα αριστερά και τον πύργο Asinelli στα δεξιά, τοποθετημένους μέσα σε κύκλο με το ένα τέταρτο του πύργου στα δεξιά να εξέρχεται από το επάνω μέρος του κύκλου. Το κάτω μέρος του κύκλου περιβάλλεται από δύο κλαδιά ελιάς με φύλλα. Το κλαδί στα αριστερά έχει έξι φύλλα, ενώ το κλαδί στα δεξιά έχει πέντε φύλλα· τα φύλλα έχουν διαφορετικό μέγεθος και στρέφονται σε διαφορετικές κατευθύνσεις. Στο κάτω μέρος καθενός από τα δύο κλαδιά εμφανίζονται τρεις σχηματοποιημένες ελιές, με αποτέλεσμα να σχηματίζονται συνολικά έξι ελιές διαφορετικού μεγέθους και διαφορετικής κατεύθυνσης. Ο λογότυπος μπορεί να αναπαράγεται στα ακόλουθα χρώματα:

— μαύρο σε λευκό·

— λευκό σε μαύρο (ή σε άλλο σκούρο φόντο)·

Λευκό χρώμα: πύργοι, κύκλος, ελιές και κείμενο: PANTONE 430· κλαδιά ελιάς: PANTONE METALLIC 871.

Μαύρο χρώμα: πύργοι, κύκλος, ελιές και κείμενο: ΛΕΥΚΟ· κλαδιά ελιάς PANTONE METALLIC 871.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής (όπου καλλιεργούνται και συγκομίζονται οι ελαιόκαρποι), επίσης περιοχή εξαγωγής του ελαίου της ΠΓΕ «Olio dei Colli di Bologna», περιλαμβάνει τους δήμους της διοικητικής περιοχής του μητροπολιτικού δήμου της Μπολόνια η οποία βρίσκεται νότια της οδού Via Emilia, και συγκεκριμένα: το σύνολο των εδαφών των ακόλουθων δήμων: ·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,

τα εδάφη των ακόλουθων δήμων νότια της Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση αναγνώρισης της ονομασίας «Olio dei Colli di Bologna» βασίζεται στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου.

Συγκεκριμένα, η περιοχή προέλευσης βρίσκεται στο κέντρο της περιφέρειας Εμίλια-Ρομάνια. Περιλαμβάνει τη λοφώδη περιοχή που βρίσκεται στο νότιο τμήμα της διοικητικής επικράτειας του μητροπολιτικού δήμου της Μπολόνια.

Η ζώνη αυτή χαρακτηρίζεται από την παρουσία εβαποριτικών επιφανειακών εμφανίσεων γύψου και αποτελεί μέρος του φυσικού τόπου «Εβαποριτικός καρστικός σχηματισμός και σπήλαια των Βόρειων Απεννίνων» που προστέθηκε στον κατάλογο παγκόσμιας κληρονομιάς της UNESCO το 2023.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ομοιόμορφο υπομεσογειακό κλίμα —με άνυδρα καλοκαίρια και χειμώνες, και βροχοπτώσεις που σημειώνονται κυρίως την άνοιξη και το φθινόπωρο— το οποίο, κοντά στις επιφανειακές εμφανίσεις γύψου, μετριάζεται από την παρουσία αυτού του γεωλογικού σχηματισμού.

Τις τελευταίες δεκαετίες, η μέση ημερήσια θερμοκρασία στην περιοχή κυμάνθηκε από 30 ° (υψηλότερη τιμή) έως – 9 ° (χαμηλότερη τιμή), ενώ τόσο οι χαμηλές όσο και οι υψηλές τιμές παρουσίασαν ανοδική τάση και οι ανώτατες τιμές άγγιξαν τους 38 °. Στην περιοχή Colli di Bologna (λόφοι της Μπολόνια) η θερμοκρασία τείνει να είναι χαμηλότερη: οι μέσες ημερήσιες ανώτατες τιμές φτάνουν περίπου τους 20 °, με τις υψηλότερες τιμές να συμβαδίζουν με τις αντίστοιχες τιμές που καταγράφονται σε επίπεδο περιφέρειας, πάνω από 37 °, ενώ οι μέσες κατώτατες τιμές κυμαίνονται γύρω στους – 5 °.

Όσον αφορά τις βροχοπτώσεις, η περιοχή χαρακτηρίζεται από υετό που αυξάνεται όσο απομακρυνόμαστε από την πεδιάδα στον Βορρά και πλησιάζουμε στα Απέννινα Όρη στον Νότο, με επίπεδα βροχοπτώσεων που κυμαίνονται από 600 mm έως 1 800 mm στα νοτιοδυτικά. Ωστόσο, τα στοιχεία αυτά έχουν αλλοιωθεί τα τελευταία χρόνια λόγω των ακραίων καιρικών φαινομένων. Το ετήσιο ύψος υετού που καταγράφεται για την περιοχή των επιφανειακών εμφανίσεων γύψου Gessi Bolognesi κυμαίνεται από 700 mm έως 900 mm.

Γενικά, τα καλλιεργήσιμα εδάφη της περιοχής έχουν μετρίως λεπτή υφή και καλή διαθεσιμότητα οξυγόνου και είναι βαθιά, χαρακτηριστικό που συμβάλλει στην ανάπτυξη του ριζικού συστήματος. Οι επιφανειακές εμφανίσεις γύψου δεν χρησιμοποιούνται για γεωργικούς σκοπούς, δεδομένου ότι το πέτρωμα δεν αποτελεί ιδανικό έδαφος για καλλιέργειες. Ωστόσο, αυτό το μοναδικό χαρακτηριστικό δημιουργεί, μέσω της θερμικής αδράνειας και σε συνδυασμό με τον μεσημβρινό προσανατολισμό των απόκρημνων βράχων, ένα μικροκλίμα το οποίο, με τη σταδιακή έκλυση θερμότητας, έχει ενθαρρύνει εδώ και αιώνες τη διαμόρφωση του ιδανικού περιβάλλοντος για ορισμένες τυπικά μεσογειακές καλλιέργειες, και πρωτίστως για το ελαιόδεντρο, τη χαρακτηριστική καλλιέργεια αυτών των περιοχών.

Όπως προκύπτει από τα έγγραφα που υποβλήθηκαν στο πλαίσιο της διαδικασίας αναγνώρισης από την UNESCO, οι υδροφόροι ορίζοντες της περιοχής δεν είναι γενικά σε θέση να καλύψουν τις ανάγκες άρδευσης της γεωργίας και δεν υπάρχουν κατάλληλα υδατορεύματα στον πυθμένα της κοιλάδας ούτε τεχνητοί ταμιευτήρες. Ο συνδυασμός αυτών των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων έχει ως αποτέλεσμα μια περιοχή ιδιαίτερα κατακερματισμένη. Καθώς ανεβαίνουμε από τον πυθμένα της κοιλάδας, συναντούμε αρχικά αρδευόμενες καλλιέργειες, δηλαδή οπωρώνες διαφόρων τύπων, ακολουθούμενες από αναβαθμίδες σε μεγαλύτερο υψόμετρο και επικλινείς εκτάσεις μεγαλύτερης κλίσης με αμπελώνες και, στη συνέχεια, ελαιόδεντρα σε αναβαθμίδες στις καταλληλότερες για την καλλιέργειά τους περιοχές.

Μελέτες σχετικά με την ελαιοκαλλιέργεια στην Εμίλια-Ρομάνια μαρτυρούν την παρουσία ελαιοδέντρων στους λόφους κοντά στην Μπολόνια από αμνημονεύτων χρόνων, διάσπαρτων στο τοπίο λόγω της προσαρμογής σε μικρές οικοθέσεις προστατευμένες από τους βοριάδες και την ομίχλη. Υπάρχουν τεκμηριωμένα στοιχεία για αιωνόβια δέντρα που επιβίωσαν από τους παγετούς χάρη στην αντοχή που ανέπτυξαν στις δυσμενείς θερμοκρασίες με την προσαρμογή τους στα συγκεκριμένα τοπικά μικροκλίματα.

Πράγματι, η περιοχή αυτή, η οποία εντοπίζεται περίπου στον 44ο παράλληλο, βρίσκεται γεωγραφικά στα βόρεια άκρα των ζωνών που είναι κατάλληλες για ελαιοκαλλιέργεια, οι οποίες, ως γνωστό, πολύ σπάνια εκτείνονται πέρα από τον 45ο βόρειο παράλληλο.

Ως εκ τούτου, οι συνθήκες ελαιοκαλλιέργειας στην περιοχή προέλευσης οφείλονται στα ιδιαίτερα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά τα οποία, παρότι εμφανίζονται σε ασυνήθιστο για την ελαιοκαλλιέργεια γεωγραφικό πλάτος, ευνοούν τη δημιουργία των τυπικών συνθηκών θερμικής καταπόνησης και υδατικής καταπόνησης που είναι αναγκαίες κατά τα στάδια συσσώρευσης του ελαίου και ωρίμασης των ελαιοκάρπων. Οι συνθήκες αυτές χαρακτηρίζονται από:

— το σημαντικό ημερήσιο και εποχιακό θερμοκρασιακό εύρος που είναι χαρακτηριστικό της κεντρικής και της βόρειας Ιταλίας, το οποίο μετριάζεται εν μέρει από την παρουσία εβαποριτικών πετρωμάτων που αμβλύνουν τις επιπτώσεις των εξαιρετικά χαμηλών θερμοκρασιών·

— τη σχεδόν ολοκληρωτική απουσία δικτύου επιφανειακών υδάτων και το χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων, ιδίως το καλοκαίρι, με εξαίρεση τα ακραία φαινόμενα που δεν μπορούν να αξιοποιηθούν για τη γεωργική παραγωγή ή είναι ακόμη και επιζήμια για αυτήν·

— την ανάπτυξη δρύπης που είναι συμβατή με τα χαρακτηριστικά του περιβάλλοντος, για ποικιλίες χαρακτηριστικές της περιοχής αυτής ή που έχουν προσαρμοστεί σ' αυτήν και, ως εκ τούτου, μπορούν να αναπτύξουν κυρίως λιπίδια.

Οι επιπτώσεις που έχει η θερμοκρασία της έκτασης ελαιοκαλλιέργειας στην όξινη σύσταση του ελαιολάδου είναι γνωστές. Οι επιπτώσεις αυτές εκδηλώνονται με την αύξηση της περιεκτικότητας σε ελαϊκό οξύ και, κατ' επέκταση, της αναλογίας μεταξύ ακόρεστων και κορεσμένων λιπαρών οξέων όσο προχωράμε από τις θερμότερες περιοχές της νότιας Ιταλίας προς τις ψυχρότερες περιοχές του Βορρά, ιδίως στις ανατολικές πλαγιές των Απεννίνων, οι κλιματικές συνθήκες και το τραχύ ανάγλυφο των οποίων μετριάζονται εν μέρει από τα ιδιαίτερα γεωλογικά και υδρογραφικά χαρακτηριστικά της περιοχής προέλευσης. Επιπλέον, φαίνεται να αποτελεί δεδομένο ότι η κατάσταση υγρασίας του δένδρου έχει οριακή ή μηδενική επίδραση στην ελεύθερη οξύτητα, η οποία οφείλεται σε άλλους παράγοντες, όπως η επιλογή των ποικιλιών. Για το Olio dei Colli di Bologna, η επιλογή αυτή βασίζεται στις ποικιλίες που καλλιεργούνται εδώ και δεκαετίες στην περιοχή προέλευσης ή που υπάρχουν μόνο στην εν λόγω περιοχή. Πρόκειται για ποικιλίες ανθεκτικές στα ψυχρότερα κλίματα και, επίσης λόγω του χαμηλού όγκου παραγωγής, σε σχέση τόσο με τη συνολική απόδοση σε ελαιοκάρπους όσο και με την απόδοση σε ελαιόλαδο, δημιουργούν έναν ενάρετο κύκλο τεχνογνωσίας μεταξύ των παραγωγών της περιοχής όσον αφορά την επιλογή του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής και την έγκαιρη μεταποίηση.

Κατά συνέπεια, το Olio dei Colli di Bologna χαρακτηρίζεται από πολύ χαμηλά επίπεδα ελεύθερης οξύτητας, τα οποία δεν υπερβαίνουν το 0,3 %, και είναι ένα πολύ ισορροπημένο ελαιόλαδο με μέτριας έντασης θετικά χαρακτηριστικά: φρουτώδες, πικρό και πικάντικο. Οι αναλύσεις δείχνουν ότι έχει καλή περιεκτικότητα σε ελαϊκό οξύ (μεγαλύτερη ή ίση με 72 %) και σχετικά χαμηλό ποσοστό λινελαϊκού οξέος (μικρότερο ή ίσο με 10 %). Η αναλογία ελαϊκού οξέος / λινελαϊκού οξέος είναι πολύ θετική και προσδίδει ικανοποιητικό βαθμό σταθερότητας στη λιπιδική μήτρα κατά την οξείδωση.

Οι παράμετροι αυτές αποτελούν το σύνολο των κύριων ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του Olio dei Colli di Bologna, ενώ όσον αφορά τις οργανοληπτικές πτυχές του φρουτώδους, του πικρού και του πικάντικου, οι οποίες μπορούν να προσδιοριστούν με οργανοληπτική ανάλυση, τα χαρακτηριστικά του είναι πιο ισορροπημένα και αρμονικά.

Πολύ σπάνια άλλα έλαια που παράγονται στην Ιταλία επιτυγχάνουν τα επίπεδα ελεύθερης οξύτητας, ελαϊκού οξέος ή λινελαϊκού οξέος που παρουσιάζει το Olio dei Colli di Bologna ή, κατ' επέκταση, και την αναλογία του μεταξύ ακόρεστων και κορεσμένων λιπαρών οξέων. Μόνο ένα άλλο ελαιόλαδο ΠΟΠ που παράγεται στην Ιταλία έχει τόσο χαμηλό επίπεδο ελεύθερης οξύτητας και μόνο τρία από αυτά (6 % του συνόλου των ΠΟΠ και ΠΓΕ που έχουν καταχωριστεί στην Ιταλία) χαρακτηρίζονται επίσης από την ελάχιστη αναλογία μεταξύ ακόρεστων και κορεσμένων λιπαρών οξέων που βελτιώνει τη θρεπτική αξία του ελαιολάδου.

Ορισμένες από τις ποικιλίες ελιάς της περιοχής είναι παλιές αυτόχθονες καλλιεργητικές ποικιλίες που υπάρχουν από την εκ νέου ανακάλυψη αρχαίων γονοτύπων. Αυτές αναπτύχθηκαν μέσω της επιλογής και της διατήρησης καλλιεργητικών ποικιλιών από την επαρχία της Μπολόνια (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 και Oliveto) που διαθέτουν εκ φύσεως τα αγρονομικά χαρακτηριστικά που είναι καταλληλότερα για την καλλιέργεια στους λόφους της Μπολόνια και την παραγωγή του Olio dei Colli di Bologna. Άλλες ποικιλίες (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) είναι ευρέως διαδεδομένες στην περιοχή ή στο άμεσο περιβάλλον της.

Μεταξύ των καλλιεργητικών τεχνικών, ο χρόνος της συγκομιδής και ο τρόπος διαχείρισης της άρδευσης αποτελούν χαρακτηριστικούς ανθρώπινους παράγοντες που επηρεάζουν το προϊόν. Στην περιοχή παραγωγής, η συγκομιδή αρχίζει συνήθως τον Οκτώβριο, όταν εμφανίζεται περκασμός και αλλάζει το χρώμα της μισής περίπου επιφάνειας της δρύπης, και τελειώνει στις 20 Νοεμβρίου κάθε έτους. Άρδευση χρησιμοποιείται ελάχιστα και, εάν χρησιμοποιείται, εφαρμόζεται γενικά ελλειμματική άρδευση, ώστε να διατηρούνται οι πρωτογενείς και δευτερογενείς φυτικές νότες που χαρακτηρίζουν το Olio dei Colli di Bologna.

Ένα άλλο ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της περιοχής είναι ο περιορισμένος αριθμός ελαιοτριβείων, γεγονός που οδήγησε στην ανάπτυξη πιεστηρίων που έχουν καταλάβει ηγετική θέση στη μεταποίηση της ελιάς και εξυπηρετούν τους ελαιοπαραγωγούς που δραστηριοποιούνται στην περιοχή. Με την πάροδο των ετών, καθιερώθηκε μεταξύ των παραγωγών η συνήθεια να χρησιμοποιούν αυτά τα πολύ λίγα ελαιοτριβεία, τα οποία έχουν διαρθρωθεί κατά τρόπο ώστε να παρέχουν υψηλής ποιότητας υπηρεσίες στις γεωργικές εκμεταλλεύσεις. Πρόκειται για προηγμένα ελαιοτριβεία που συμμετέχουν σε δραστηριότητες έρευνας και πειραματισμού και, μέσω της τεχνογνωσίας τους, συμβάλλουν στην απόκτηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του Olio dei Colli di Bologna και στην αυξανόμενη φήμη του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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