C/2026/2785

19.5.2026

# Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/2785)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

## Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

## «Olio dei Colli di Bologna»

## N.º UE: PGI-IT-03354 de 2.10.2024

1. **Nombre(s)**

«Olio dei Colli di Bologna»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

15 — GRASAS Y ACEITES, ANIMALES, VEGETALES O DE ORIGEN MICROBIANO, Y PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

1509 — Aceite de oliva y sus fracciones, incluso refinado, pero sin modificar químicamente

1509 20 — Aceite de oliva virgen extra

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

En el momento de su despacho al consumo, el aceite de oliva virgen extra con la indicación geográfica protegida «Olio dei Colli di Bologna» debe cumplir las siguientes normas químicas, físicas y organolépticas:

— Análisis organoléptico: Afrutado de aceituna entre medio y robusto (mediana > 3) con notas amargas y picantes entre medias y robustas (mediana > 3); las siguientes notas secundarías podrían estar presentes: *alcachofa, hierba, almendra, tomate*.

— Acidez libre: ≤ 0,3 %

— $K_{232}$: ≤2,20

— $K_{270}$: ≤0,20

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Ácido oleico: ≥72 %

— Ácido linoleico: ≤ 10 %

— Relación ácido oleico / ácido linoleico: ≥7

— Biofenoles/polifenoles: ≥ 150 mg de ácido gálico/kg de aceite (método espectrofotométrico Folin-Ciocâlteu).

— Color: de verde a amarillo dorado, con variación cromática a lo largo del tiempo.

Los parámetros no mencionados expresamente se ajustan a la legislación vigente de la UE para los aceites de oliva virgen extra.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La IGP «Olio dei Colli di Bologna» debe producirse a partir de aceitunas de las variedades siguientes:

— las variedades permitidas para la IGP «Olio dei Colli di Bologna» monovarietal son las siguientes: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella y sus clones, Ghiacciolo y sus clones, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 y Oliveto. Las aceitunas de las variedades seleccionadas deben representar el 85 % o más de las aceitunas utilizadas, mientras que el 15 % restante puede proceder de otros cultivares;

— para la producción de aceite de la IGP «Olio dei Colli di Bologna» no monovarietal (mezclas), se permiten los cultivares Leccino y Maurino, además de las variedades antes mencionadas. Las aceitunas de dos o más cultivares de entre todas las variedades permitidas deben representar el 80 % o más de las aceitunas utilizadas, mientras que el 20 % restante puede proceder de otros cultivares.

Las aceitunas deben proceder de la zona geográfica definida.

La materia prima de la Indicación Geográfica Protegida «Olio dei Colli di Bologna» está constituida por aceitunas de las variedades tradicionalmente cultivadas en la zona geográfica definida debido a las condiciones medioambientales y de cultivo que la caracterizan.

Se trata de variedades que soportan climas más fríos, que se cultivan desde hace décadas en la zona de origen o que incluso solo están presentes en ella, y que pueden conferir al aceite sus características cualitativas específicas.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El cultivo del olivo, la recolección de aceitunas y la extracción del aceite de las aceitunas.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Antes de su envasado, el aceite debe filtrarse (o, al menos, decantarse) para eliminar cualquier residuo de sedimento y transformación.

En la fase de predistribución, el producto debe protegerse de la luz directa y mantenerse a una temperatura controlada (rango de temperatura: 13–25 °C tanto en la fase de predistribución como en la de almacenamiento).

Si el aceite se almacena en depósitos de acero antes de su embotellado, deberán utilizarse gases inertes (por ejemplo, N2 o Ar) para llenar el espacio libre (la parte del depósito de almacenamiento por encima del nivel del aceite) a fin de reducir el grado en que el aceite entra en contacto con el oxígeno, lo que podría provocar reacciones de oxidación.

La IGP «Olio dei Colli di Bologna» debe comercializarse en envases autorizados por la legislación vigente, con una capacidad máxima de 5 litros. Los recipientes deben estar precintados y etiquetados. Debe utilizarse un sistema de envasado primario/secundario que proteja el aceite de la luz y las altas temperaturas.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En la etiqueta debe figurar la mención «Olio dei Colli di Bologna» en caracteres claros e indelebles, de manera que pueda distinguirse del resto de la información que figura en la etiqueta.

Se admite la utilización de formulaciones relativas a nombres, razones sociales, marcas privadas y públicas, siempre que no sean de naturaleza elogiosa y que no puedan inducir a error al consumidor.

Está prohibido añadir a la Indicación Geográfica Protegida «Olio di Calabria» cualquier calificativo que no esté expresamente previsto en el presente pliego de condiciones, incluidos los adjetivos: «fine» (fino), «scelto» (selecto), «selezionato» (seleccionado) o «superiore» (superior).

Se permiten referencias veraces y verificables que ilustren los métodos de los productores (por ejemplo, «monovarietal» seguido del nombre del cultivar utilizado).

En la etiqueta también se debe incluir el logotipo que se describe a continuación.

La IGP «Olio dei Colli di Bologna» es tanto verbal como figurativa e incluye el nombre «Olio dei Colli di Bologna» y un logotipo compuesto por las dos torres que simbolizan Bolonia, hojas de olivo y aceitunas, colocadas encima de la mención del logotipo, como se muestra a continuación:




El logotipo incluye imágenes estilizadas de las dos torres de Bolonia, la torre Garisenda a la izquierda y la torre Asinelli a la derecha, inscritas en un círculo, con la torre a la derecha sobresaliendo un cuarto de la altura. El círculo está delimitado en su base por dos ramas con hojas de olivo. La rama de la izquierda tiene seis hojas y la rama de la derecha tiene cinco hojas; las hojas son de diferentes tamaños y apuntan en direcciones diferentes. Cada una de las ramas presenta tres aceitunas estilizadas en su extremo inferior, en total seis aceitunas de diferentes tamaños y que apuntan en direcciones diferentes. El logotipo podrá imprimirse en los siguientes colores:

— negro sobre blanco;

— blanco sobre negro (u otro fondo oscuro);

Sobre blanco: torres, círculo, aceitunas y texto: PANTONE 430; ramas de olivo: PANTONE METALLIC 871;

Sobre negro: torres, círculo, aceitunas y texto: BLANCO; ramas de olivo PANTONE METALLIC 871.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción (donde se cultivan y recolectan las aceitunas), que también es donde se extrae el aceite de la IGP «Olio dei Colli di Bologna», abarca los municipios del área administrativa de la ciudad metropolitana de Bolonia, situada al sur de la carretera de Via Emilia, y en concreto: Todo el territorio de los siguientes municipios: 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 y Zola Predosa.

El territorio de los siguientes municipios situados al sur de la Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia y San Lazzaro di Savena.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de reconocimiento de la denominación «Olio dei Colli di Bologna» se basa en las características cualitativas del aceite.

En concreto, la zona de origen se encuentra en el centro de la región de Emilia-Romaña. Se compone de la zona de colinas situada en la parte meridional del territorio administrativo de la ciudad metropolitana de Bolonia.

Esta zona se caracteriza por la presencia de afloramientos evaporíticos de yeso y forma parte del espacio natural «Karst evaporítico y cuevas en los Apeninos septentrionales», añadido a la lista del Patrimonio Mundial de la Unesco en 2023.

La zona es homogénea desde el punto de vista climático, que es submediterráneo, con veranos e inviernos áridos y precipitaciones concentradas en primavera y otoño, y, en las proximidades de los afloramientos de yeso, atenuada por la presencia de esta formación geológica.

En las últimas décadas, la temperatura media diaria en la región ha oscilado entre máximos de 30 ° y mínimos de – 9 °; dichos mínimos y máximos han mostrado una tendencia al alza, y se han alcanzado temperaturas máximas de 38 °. La zona de Colli di Bologna (colinas de Bolonia) tiende a ser más fresca, con temperaturas máximas medias diarias de alrededor de 20 ° y temperaturas máximas acordes con las máximas regionales superiores a 37 °, y temperaturas mínimas medias de alrededor de – 5 °.

Por lo que se refiere a las precipitaciones, la región se caracteriza por precipitaciones que aumentan a medida que se avanza desde la llanura del norte hacia las montañas de los Apeninos en el sur, con niveles de precipitaciones que oscilan entre los 600 mm y los 1 800 mm en el suroeste. Sin embargo, estas cifras se han visto distorsionadas en los últimos años por fenómenos meteorológicos extremos. Las precipitaciones anuales registradas en la zona de los afloramientos de yeso Gessi Bolognesi oscilan entre 700 mm y 900 mm.

En general, los suelos cultivables de la zona tienen una textura moderadamente fina, una buena disponibilidad de oxígeno y son profundos, lo que ayuda al desarrollo del sistema radicular. Los afloramientos de yeso no se utilizan para la agricultura, ya que la roca no es un terreno ideal para los cultivos. Sin embargo, esta característica excepcional, a través de la inercia térmica y en combinación con la exposición de los riscos orientada al sur, crea un microclima que, a través de una liberación gradual de calor, ha fomentado durante siglos el hábitat ideal para algunos cultivos típicamente mediterráneos, sobre todo el olivo, el cultivo característico de estas zonas.

Como demuestra la documentación relativa al reconocimiento de la UNESCO, los acuíferos de la zona son generalmente incapaces de sustentar la agricultura de regadío, y no existen cursos de agua adecuados en el fondo del valle ni embalses artificiales. Estos factores naturales y humanos tomados en su conjunto provocan una gran fragmentación del territorio. Subiendo desde el fondo del valle, nos encontramos primero con cultivos de regadío, a saber, huertos de diversos tipos; seguidamente encontramos bancales más altos y terrenos en pendiente en los que la inclinación de los viñedos aumenta, y posteriormente encontramos parcelas en bancales dedicadas al cultivo de olivos en las zonas más adecuadas.

Los estudios sobre el cultivo del olivo en Emilia-Romaña muestran la presencia de olivos desde tiempos inmemoriales en las colinas cercanas a Bolonia, con una distribución fragmentada mediante la adaptación a pequeños nichos ecológicos protegidos de los vientos del norte y de la niebla. Existen pruebas documentadas de árboles centenarios que han sobrevivido a la congelación gracias a la resistencia a las duras temperaturas generada por la adaptación a microclimas locales específicos.

De hecho, esta zona, situada aproximadamente en el paralelo 44, está situada geográficamente en los extremos septentrionales de las zonas aptas para el cultivo del olivo, que muy raramente se extienden más allá de los 45 ° de latitud norte.

Así pues, las condiciones de oleicultura en la zona de origen se derivan de características medioambientales específicas que, aunque están presentes en una latitud inusual para el cultivo del olivo, favorecen las circunstancias estándar de estrés térmico e hídrico necesarias durante las fases de acumulación de aceite y maduración de los frutos. Estas condiciones se caracterizan por:

— la notable variación de temperatura diaria y estacional típica del centro y el norte de Italia, atenuada en parte por la presencia de rocas evaporíticas, que moderan el impacto de las temperaturas extremadamente bajas;

— la ausencia casi total de una red de aguas superficiales y las escasas precipitaciones, especialmente en verano, a excepción de los fenómenos extremos que no pueden aprovecharse para la producción agrícola o incluso son perjudiciales para ella;

— el desarrollo de la drupa compatible con las características del medio, para las variedades típicas de esta zona o que se hayan adaptado a ella y, por tanto, sean capaces de desarrollar principalmente lípidos.

Los efectos que la temperatura de la zona oleícola tiene en la composición ácida de un aceite son bien conocidos. Estos efectos se manifiestan en el hecho de que el contenido de ácido oleico y, por tanto, la relación entre ácidos grasos insaturados y saturados aumentan a medida que se pasa de las zonas más cálidas del sur de Italia a las zonas más frías del norte, en particular en las laderas orientales de los Apeninos, cuyas condiciones climáticas y topografía accidentada se ven parcialmente moderadas por las características geológicas e hidrográficas específicas de la zona de origen. Además, se ha constatado que el estado hídrico del árbol tiene un efecto marginal, o nulo, en la acidez libre, que es el resultado de otros factores, como la elección de las variedades. En el caso del Olio dei Colli di Bologna, esta elección se basa en cultivares cultivados durante décadas en la zona de origen o incluso presentes únicamente en dicha zona. Se trata de variedades que soportan climas más fríos y que, también como consecuencia del bajo volumen de producción, tanto en términos de rendimiento total en aceitunas como de rendimiento en aceite, crean un círculo virtuoso de conocimientos entre los productores de la zona en lo que respecta a la elección del momento adecuado para la recolección y la puntualidad de la transformación.

Como consecuencia de ello, el Olio dei Colli di Bologna se caracteriza por unos niveles muy bajos de acidez libre, que no superan el 0,3 %, y es un aceite bien equilibrado con una intensidad media en los atributos positivos de frutado, amargor y picante. Los análisis revelan un buen contenido de ácido oleico (superior o igual al 72 %) y un porcentaje relativamente bajo de ácido linoleico (inferior o igual al 10 %). La relación ácido oleico / ácido linoleico es muy positiva y confiere un buen grado de estabilidad a la matriz lipídica tras la oxidación.

Estos parámetros son el conjunto de las principales características distintivas del Olio dei Colli di Bologna, mientras que, para los aspectos organolépticos del frutado, el amargor y el picante, que pueden determinarse mediante análisis sensorial, sus características son más equilibradas y armoniosas.

Muy raramente otros aceites producidos en Italia alcanzan los niveles de acidez libre, ácido oleico o ácido linoleico mostrados por el Olio dei Colli di Bologna o, por tanto, también su relación entre ácidos grasos insaturados y saturados. Solo otro aceite DOP producido en Italia tiene un nivel tan bajo de acidez libre, y solo tres de ellos (el 6 % de todas las DOP e IGP registradas en Italia) también se caracterizan por la relación mínima entre ácidos grasos insaturados y saturados que mejora los aspectos nutricionales del aceite.

Algunas de las variedades de olivo de la zona son cultivares autóctonos ancestrales que han estado presentes desde el redescubrimiento de genotipos antiguos. Estos se han desarrollado mediante la selección y conservación de cultivares de la provincia de Bolonia (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 y Oliveto) que poseen naturalmente las características agronómicas más adecuadas para el cultivo en las colinas de Bolonia y la producción de Olio dei Colli di Bologna. Otras variedades (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) están muy extendidas en la zona o en sus alrededores.

Entre las técnicas de cultivo, el momento de la recolección y la gestión del riego son factores humanos característicos que influyen en el producto. En la zona de producción, la recolección suele comenzar en octubre, cuando se produce el envero y cambia el color de aproximadamente la mitad de la superficie de la drupa, y finaliza el 20 de noviembre de cada año. El riego apenas se utiliza y, en caso de usarse, se practica generalmente un riego deficitario, para preservar las notas vegetales primarias y secundarias que caracterizan al Olio dei Colli di Bologna.

Otra característica distintiva de la zona es la existencia de un número limitado de almazaras, lo que ha dado lugar al desarrollo de plantas de prensado que se han convertido en líderes en la transformación de las aceitunas y son utilizadas por los productores de aceitunas que operan en los alrededores. A lo largo de los años, este hecho ha creado una costumbre entre los productores de recurrir a este escaso número de almazaras, que se han estructurado de tal manera que prestan servicios de alta calidad a las explotaciones agrícolas. Se trata de almazaras avanzadas que participan en la investigación y la experimentación y que, gracias a sus conocimientos especializados, contribuyen a conferir al Olio dei Colli di Bologna sus características específicas y gozan de una reputación cada vez mayor.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica**

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