C/2026/2785

19.5.2026

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2026/2785)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Olio dei Colli di Bologna“

ELi nr: PGI-IT-03354 – 2.10.2024

1. **Nimetus(ed)**

„Olio dei Colli di Bologna“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT ☒

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

15 – LOOMSED, TAIMSED JA MIKROOBSED RASVAD JA ÕLID NING NENDE LÕHUSTAMISSAADUSED; TÖÖDELDUD TOIDURASVAD; LOOMSED JA TAIMSED VAHAD

1509 – Oliiviõli ja selle fraktsioonid, rafineeritud või rafineerimata, kuid keemiliselt modifitseerimata

1509 20 – Ekstra-väärisoliiviõli

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Vabasse ringlusse lubamisel peab kaitstud geograafilise tähisega ekstra-väärisoliiviõli „Olio dei Colli di Bologna“ vastama järgmistele keemilis-füüsikalistele ja organoleptilistele standarditele:

— organoleptiline analüüs: keskmine kuni tugev oliivile omane puuviljasus (mediaan > 3) keskmiste kuni tugevate (mediaan > 3) mõrudate ja kirbete nootidega; esindatud võivad olla järgmised teisesed nüansid: *artišokk, rohi, mandel, tomat*.

— Vabade rasvhapete sisaldus ≤ 0,3 %

— K_{232} ≤ 2,20

— K_{270} ≤ 0,20

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Oleiinhape: ≥ 72 %

— Linoolhape: ≤10 %

— Oleiin- ja linoolhappe suhtarv: ≥ 7

— Biofenoolid / polüfenoolid: ≥ 150 mg gallushapet kilogrammi õli kohta (Folin-Ciocâlteu spektrofotomeetriline analüüs).

— Värvus: roheline kuni kuldkollane, värvus muutub aja jooksul.

Otseselt nimetamata parameetrid peavad vastama kehtivatele liidu nõuetele ekstra-väärisoliiviõli kohta.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Kaitstud geograafilise tähisega toode „Olio dei Colli di Bologna“ peab olema valmistatud järgmiste sortide oliividest:

— ühest sordist valmistatava kaitstud geograafilise tähisega toote „Olio dei Colli di Bologna“ lubatud sordid on: „Correggiolo“, „Frantoio“, „Nostrana di Brisighella“ ja selle kloonid, „Ghiacciolo“ ja selle kloonid, „Farneto“, „Montebudello“, „Montecapra“, „Montecalvo 2“ ja „Oliveto“. Valitud sortide oliivid peavad moodustama vähemalt 85 % kasutatud oliividest, samas kui ülejäänud 15 % võib pärineda teistest kultivaridest;

— mitmest sordist valmistatava kaitstud geograafilise tähisega õli „Olio dei Colli di Bologna“ (segud) tootmiseks on lisaks eelnimetatud sortidele lubatud ka Leccino ja Maurino kultivarid. Kõigi lubatud sortide hulka kuuluva kahe või enama kultivari oliivid peavad moodustama vähemalt 80 % kasutatud oliividest, samas kui ülejäänud 20 % võib pärineda teiste kultivaridest.

Oliivid peavad pärinema määratletud geograafilisest piirkonnast.

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Olio dei Colli di Bologna“ tooraine koosneb nende sortide oliividest, mida traditsiooniliselt kasvatatakse määratletud geograafilises piirkonnas tänu piirkonnale iseloomulikele keskkonna- ja viljelemistingimustele.

Tegemist on sortidega, mis taluvad külmemat kliimat, mida on päritolupiirkonnas kasvatatud aastakümneid või mis on esindatud üksnes selles piirkonnas, ning mis on suutelised andma õlile selle eriomased kvaliteediomadused.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Oliivikasvatus, oliivide koristamine ja õli ekstraheerimine oliividest.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Enne pakendamist tuleb õli filtreerida (või vähemalt dekanteerida), et eemaldada võimalikud setted ja töötlemisjäägid.

Jaotamiseelses etapis peab toode olema kaitstud otsese valguse eest ja seda tuleb hoiustada kontrollitud temperatuuril (temperatuurivahemik: 13–25 °C nii turustamiseelses- kui ka ladustamisetapis).

Kui õli hoiustatakse enne villimist terasmahutites, tuleb õhuruumi (see osa paagist, mis jääb õli kohale) täitmiseks kasutada väärisgaase (nt lämmastik (N_2), argoon (Ar)), et vähendada õli kokkupuudet hapnikuga, sest see võib põhjustada oksüdeerumisreaktsiooni.

KGTga toodet „Olio dei Colli di Bologna“ võib turustada kehtivatele eeskirjadele vastavates mahutites, mille maht on kuni 5 liitrit. Mahutid peavad olema pitseeritud ja varustatud märgisega. Kasutada tuleb esmast/teisest pakendamissüsteemi, mis kaitseb õli valguse ja kõrge temperatuuri eest.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Märgisel peavad olema selgelt eristatavate ja kustumatute tähtedega sõnad „Olio dei Colli di Bologna“, nii et seda on võimalik eristada muust märgisel esitatud teabest.

Lubatud on viidata ettevõtetele, nimedele, ärinimedele, eraõiguslikele kaubamärkidele või rühmitustele, kui neil märgetel ei ole toodet kiitvat tähendust ja need ei eksita ostjat.

Kaitstud geograafilise tähisega õli „Olio dei Colli di Bologna“ märgisele on keelatud lisada mis tahes muid õli omadusi kirjeldavaid sõnu, mis ei ole käesoleva tootespetsifikaadiga ette nähtud, eelkõige: „fine“ (suurepärane), „scelto“ (valik), „selezionato“ (valitud) või „superiore“ (parim).

Lubatud on tõesed ja kontrollitavad viited, mis kirjeldavad tootjate kasutatud meetodeid (nt „ühest sordist“, millele järgneb kasutatud kultivari nimetus).

Märgisel peab samuti olema allpool kirjeldatud logo.

Toote „Olio dei Colli di Bologna“ kaitstud geograafiline tähis on sõnaline ja kujundlik ning hõlmab nimetust „Olio dei Colli di Bologna“ ja logo, mis koosneb kahest Bolognat sümboliseerivast tornist, oliivilehtedest ja oliividest, mis asetsevad logol olevate sõnade kohal, nagu allpool näidatud:



Logol on stiliseeritud kujutis kahest Bologna tornist: vasakul on Garisenda torn ja paremal Asinelli torn, mis mõlemad on ringi sees, ning parempoolsest tornist veerand jääb üleval ringist välja. Ringi alumist osa ümbritseb kaks oliivioksa lehtedega. Vasakul oksal on kuus lehte, paremal viis ning lehed on erineva suurusega ja eri suundades. Mõlema oksa alumisel osal on kolm oliivi stiliseeritud kujutist, kokku kuus erineva suurusega ja suunaga oliivi. Logo võib olla trükitud järgmiste värvidega:

— mustana valgel taustal;

— valgena mustal taustal (või muul tumedal taustal).

Valgel taustal: tornid, ring, oliivid ja tekst: PANTONE 430; oliivioksad: PANTONE METALLIC 871;

Mustal taustal: tornid, ring, oliivid ja tekst: VALGE; oliivioksad PANTONE METALLIC 871.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Tootmispiirkond (kus oliive kasvatatakse ja koristatakse), mis on ka koht, kus kaitstud geograafilise tähisega õli „Olio dei Colli di Bologna“ ekstraheeritakse, hõlmab Via Emilia maanteest lõunas asuva Bologna suurlinnapiirkonna halduspiirkonda kuuluvaid kommuune, täpsemalt järgmisi kommuune tervikuna: 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,

Via Emiliast lõuna pool asuvate järgmiste kommuunide territooriumi: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Nimetuse tunnustamise taotlus tugineb toote „Olio dei Colli di Bologna“ kvaliteediomadustele.

Päritolupiirkond asub Emilia-Romagna piirkonna keskel. See koosneb mägisest alast Bologna suurlinnapiirkonna haldusterritooriumi lõunaosas.

Seda ala iseloomustavad kipsi sisaldavad evaporiitsed paljandid ja see moodustab osa UNESCO maailmapärandi nimistusse 2023. aastal lisatud looduslikust paigast „Põhja-Appenniinide evaporiitne karstiline pinnas ja koopad“.

Piirkonnale on iseloomulik ühtlane lähisvahemereline kliima kuivade suvede ja talvedega ning sademete koondumisega kevadesse ja sügisesse, mida kipsi sisaldavate paljandite läheduses leevendab selle geoloogilise formatsiooni olemasolu.

Viimastel aastakümnetel on piirkonna keskmine päevane temperatuur varieerunud 30 °C ja −9 °C vahel, ning nii kõrged kui ka madalad temperatuurid on tõusmas, seejuures kõrgeimad temperatuurid küündivad 38 °C-ni. Colli di Bologna (Bologna mägede) piirkond on üldjuhul jahedam, keskmine päevane maksimumtemperatuur on ligikaudu 20 °C ja kõrgeim temperatuur on kooskõlas piirkonna maksimumtemperatuuriga (üle 37 °C), keskmine madalaim temperatuur on umbes −5° C.

Sademete osas iseloomustab piirkonda nende hulga tõus põhja pool asuvatest tasandikest lõunas asuvate Apenniinide mägede suunas liikudes, kusjuures sademete hulk jääb edelas vahemikku 600–1 800 mm. Neid näitajaid on aga moonutanud viimastel aastatel esinenud äärmuslikud ilmastikuolud. Gessi Bologesi kipsi sisaldava paljandi piirkonnas registreeritud aasta keskmised sademete hulgad varieeruvad 700 mm ja 900 mm vahel.

Üldjoontes on piirkonna haritav pinnas mõõdukalt peene tekstuuriga, selles on head hapnikuvarud ja mullad on sügavad; see aitab juurestikul areneda. Kipsi sisaldavat paljandit ei kasutata põllumajanduslikel eesmärkidel, sest kivim ei ole põllukultuuride jaoks ideaalne pinnas. Kuid see ebatavaline omadus loob tänu termilisele inertsile ja kaljurünkade lõunapoolsele asukohale mikrokliima, mis on kuumuse järkjärgulise eraldumise kaudu sajandite jooksul soodustanud mõningate Vahemere piirkonnale iseloomulike põllukultuuride jaoks ideaalse elupaiga teket, eelkõige on see nii oliivipuude puhul, mis on sellele piirkonnale iseloomulik põllukultuur.

Nagu UNESCO tunnustust käsitlevad dokumendid näitavad, ei suuda piirkonna põhjavesi toetada niisutatud põllumajandust, ning sobivaid vooluveekogusid oru põhjas või kunstlikke veekogusid on vajaka. Need looduslikud ja inimtegurid põhjustavad piirkonna suure killustatuse. Oru põhjast kõrgemale liikudes kohtame kõigepealt niisutatavaid kultuure, eeskätt eri liiki viljapuuaedu, seejärel kõrgemate terrasside ja nõlvadega maatükke, kus viinamarjaistanduste kalle suureneb, ning seejärel ka sobivaimates piirkondades terrassidele rajatud oliiviistandusi.

Emilia-Romagna piirkonnas oliivikasvatust käsitlevad uuringud näitavad, et oliivipuud on Bologna lähistel asuvates mägedes kasvanud juba ammustest aegadest ning need on väikeste ökoloogiliste niššidega kohandudes jagunenud maatükkidele, mis on kaitstud põhjatuulte ja udu eest. Dokumendid tõendavad, et sajandivanused puud on elanud üle pakased tänu vastupidavusele karmidele temperatuuridele, millega puud on erilise kohaliku mikrokliima tõttu pidanud kohanduma.

See ligikaudu 44. paralleelil asuv piirkond asetseb geograafiliselt oliivikasvatuseks sobivate alade põhjapoolseimas otsas, mis teadaolevalt ulatuvad väga harva 45. paralleelist põhja poole.

Oliivide kasvutingimused päritolupiirkonnas tulenevad seega konkreetsetest keskkonnaomadustest, mis küll esinevad oliivikasvatuseks ebatavalisel laiuskraadil, kuid toetavad oliivide õlikogumise ja küpsemisetapi jaoks vajalikku tavapärast kuumuse- ja veestressi. Sellistele tingimustele on omane:

— märkimisväärne päevane ja hooajaline temperatuuri varieerumine, mis on iseloomulik Kesk- ja Põhja-Itaaliale ning mida osaliselt leevendavad evaporiitsed kaljud, mis muudavad äärmuslikult madalad temperatuurid mõõdukamaks;

— pinnaveevõrgustiku peaaegu täielik puudumine ja vähene sademete hulk, eeskätt suvel, välja arvatud äärmuslikud olud, mida ei ole võimalik põllumajandusliku tootmise heaks ära kasutada või mis seda isegi kahjustavad;

— keskkonna iseärasustega kooskõlas olevate luuviljade arenemine sortide puhul, mis on sellele piirkonnale tüüpilised või on sellega kohandunud ja seega võimelised peamiselt lipiide tootma.

Mõju, mida oliivikasvatuspiirkonna temperatuur õli happelisele koostisele omab, on hästi teada. Seda näitab oleiinhappesisalduse ning seega ka küllastumata ja küllastunud rasvahapete suhtarvu kasvamine, kui liikuda Lõuna-Itaalia kuumematest piirkondadest põhjapoolsete jahedamate piirkondade poole, eeskätt Apenniinide idapoolsetel nõlvadel, kus ilmastikutingimusi ja karmi topograafiat leevendavad osaliselt päritolupiirkonna spetsiifilised geoloogilised ja hüdrograafilised tingimused. Lisaks näib olevat fakt ka see, et oliivipuude veerežiim omab vabade rasvhapete sisaldusele marginaalset või olematut mõju ning see tuleneb sellistest teguritest nagu sordivalik. Toote „Olio dei Colli di Bologna“ puhul tugineb see valik kultivaridele, mida on päritolupiirkonnas kasvatatud aastakümneid või mis esinevadki üksnes selles piirkonnas. Tegemist on sortidega, mis taluvad külmemat kliimat ja mis loovad tänu väikesele tootmismahule nii oliivide kogusaagi kui ka õlisaagiga seoses piirkonna tootjate vahel ekspertteadmiste positiivse mõjuringi õige koristusaja valiku ja töötlemise õigeaegsuse osas.

Selle tulemusel iseloomustab toodet „Olio dei Colli di Bologna“ väga madal vabade rasvhapete tase, mis ei ületa 0,3 %; tegemist on väga mõõduka intensiivsusega tasakaalustatud õliga, mis on sobival määral puuviljane, mõru ja terav. Analüüsidest ilmneb hea oleiinhappesisaldus (vähemalt 72 %) ja suhteliselt madal linoolhappesisaldus (kuni 10 %). Oleiinhappe ja linoolhappe suhtarv on väga positiivne ja annab oksüdeerumisel lipiididele väga hea stabiilsuse.

Nende näitajate puhul on tegemist peamiste toodet „Olio dei Colli di Bologna“ eristavate omaduste kogumiga, samas kui sellised organoleptilised omadused nagu puuviljasus, mõrudus ja teravus, mis määratakse organoleptilise analüüsiga, on tasakaalustatumad ja harmoonilisemad.

Teised Itaalias toodetavad õlid saavutavad väga harva sellise vabade rasvhapete, oleiin- või linoolhappe taseme, nagu see on tootes „Olio dei Colli di Bologna“, sama kehtib ka küllastumata ja küllastunud rasvhapete suhtarvu puhul. Ainult üks teine Itaalias toodetud kaitstud päritolunimetusega õli on sedavõrd madala vabade rasvhapete sisaldusega ning veel ainult kolme neist (6 % kõigist Itaalias registreeritud kaitstud päritolunimetustest ja kaitstud geograafilistest tähistest) iseloomustab küllastumata ja küllastunud rasvhapete selline minimaalne suhtarv, mis parandab õli toiteväärtust.

Mõned selle piirkonna oliivisordid on vanad looduslikud kultivarid, mis on olnud piirkonnas esindatud alates iidsete genotüüpide taasavastamisest. Need sordid („Farneto“, „Montebudello“, „Montecapra“, „Montecalvo 2“ ja „Oliveto“) on aretatud Bologna provintsis kultivaride valiku ja säilitamise teel ning neil on looduslikult Bologna mägedes kasvatamiseks ja õli „Olio dei Colli di Bologna“ tootmiseks kõige paremini sobivad põllumajanduslikud omadused. Teised sordid (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) on laialdaselt levinud selle vahetus ümbruses asuvas piirkonnas.

Kasvatusmeetodite seas on toodet mõjutavateks iseloomulikeks inimteguriteks saagikoristusaja ajastus ja niisutamise korraldamine. Tootmispiirkonnas algab saagikoristus tavaliselt oktoobris, mil oliivid hakkavad küpsema ja ligikaudu pool vilja pinnast muutub, ning lõpeb igal aastal 20. novembriks. Niisutust kasutatakse harva ja kui seda tehakse, siis on tegemist vajaduspõhise kastmisega, mis võimaldab säilitada tootele „Olio dei Colli di Bologna“ iseloomulikud esmased ja teisesed taimsed lõhna- ja maitsenüansid.

Teine piirkonnale iseloomulik tunnus on õlitehaste vähesus, mille tõttu on õlipressimiskojad oliivide töötlemisel väga kogenud ja oliivitootjad kasutavad neid oma saagi töötlemisel. Aastate jooksul on see kujundanud tootjates harjumuse pöörduda nende üksikute taimeõlivabrikute poole, kes on korraldanud oma töö selliselt, et pakkuda põllumajandusettevõtetele kvaliteetseid teenuseid. Tegemist on edumeelsete vabrikutega, kes osalevad teadusuuringutes ja katsetes ning aitavad oma eriteadmiste abil anda tootele „Olio dei Colli di Bologna“ selle eriomadused ja kasvatavad selle tuntust.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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