C/2026/2785

19.5.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/2785)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Olio dei Colli di Bologna”

EU-nro: PGI-IT-03354 – 2.10.2024

1. **Nimi/nimet**

”Olio dei Colli di Bologna”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

15 – ELÄIN-, KASVI- JA MIKROBIRASVAT JA -ÖLJYT SEKÄ NIIDEN PILKKOUTUMISTUOTTEET; VALMISTETUT RAVINTORASVAT; ELÄIN- JA KASVIVAHAT

1509 – Oliiviöljy ja sen jakeet, myös puhdistetut, mutta kemiallisesti muuntamattomat

1509 20 – ekstra-neitsytoliiviöljy

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Olio dei Colli di Bologna” varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn on kulutukseen luovutettaessa täytettävä seuraavat kemialliset, fyysiset ja aistinvaraiset vaatimukset:

— Aistinvarainen analyysi: keskitasoinen tai voimakas oliivin hedelmäisyys (mediaani: > 3); kohtalainen tai voimakas karvaus ja pistävyys (mediaani: > 3); myös seuraavat sekundaariset vivahteet ovat mahdollisia: artisokka, ruoho, manteli ja tomaatti.

— Vapaiden happojen pitoisuus: ≤ 0,3 %.

— K_{232}: ≤ 2,20.

— K_{270}: ≤ 0,20.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Öljyhappo: ≥ 72 %.

— Linolihappo: ≤ 10 %.

— Öljyhapon ja linolihapon suhde: ≥ 7.

— Biofenolit/polyfenolit: ≥ 150 mg gallushappoa / kg öljyä (spektrofotometrinen Folin-Ciocâlteu-menetelmä).

— Väri: vihreästä kullankeltaiseen; väri voi muuttua ajan myötä.

Parametrit, joita ei ole nimenomaisesti mainittu, ovat yhdenmukaisia voimassa olevan ekstra-neitsytoliiviöljyjä koskevan unionin lainsäädännön kanssa.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

SMM-merkinnällä ”Olio dei Colli di Bologna” varustettava oliiviöljy on valmistettava seuraavien lajikkeiden oliiveista:

— Yhdestä lajikkeesta valmistetun SMM-merkinnällä ”Olio dei Colli di Bologna” varustetun oliiviöljyn valmistuksessa sallitut lajikkeet ovat seuraavat: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella ja sen kloonit, Ghiacciolo ja sen kloonit, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 ja Oliveto. Valikoitujen lajikkeiden oliivien osuuden käytetyistä oliiveista on oltava vähintään 85 prosenttia; loput 15 prosenttia voivat olla muita lajikkeita.

— Useammasta kuin yhdestä lajikkeesta valmistetun SMM-merkinnällä ”Olio dei Colli di Bologna” varustetun oliiviöljysekoituksen valmistuksessa sallitaan edellä mainittujen lajikkeiden lisäksi Leccino- ja Maurino-lajikkeet. Sallittujen lajikkeiden (kahden tai useamman lajikkeen) oliivien osuuden käytetyistä oliiveista on oltava vähintään 80 prosenttia; loput 20 prosenttia voivat olla muita lajikkeita.

Oliivien on oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta.

SMM-merkinnällä ”Olio dei Colli di Bologna” varustetun oliiviöljyn raaka-aine koostuu rajatulla maantieteellisellä alueella perinteisesti kasvavien lajikkeiden oliiveista. Nämä ovat lajikkeita, jotka kasvavat alueella sille ominaisten ympäristö- ja viljelyolosuhteiden ansiosta ja jotka antavat öljylle sen erityiset laatuominaisuudet.

Kyseiset lajikkeet kykenevät menestymään kylmemmissä ilmastoissa, ja niitä on kasvatettu alkuperäalueella vuosikymmeniä. Joitakin näistä lajikkeista esiintyy vain kyseisellä alueella.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Oliivien viljely ja korjuu ja öljyn puristaminen oliiveista.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Öljy on ennen pakkaamista suodatettava (tai ainakin dekantoitava) mahdollisen sakan ja jalostuksessa mahdollisesti syntyvien jäämien poistamiseksi.

Tuote on jakelua edeltävässä vaiheessa suojattava suoralta valolta ja säilytettävä säädellyssä lämpötilassa (lämpötilan on oltava sekä jakelua edeltävässä että varastointivaiheessa 13–25 °C).

Jos öljyä säilytetään ennen pullotusta terässäiliöissä, varastointisäiliön kaasutila eli öljynpinnan yläpuolella oleva tila on täytettävä suojakaasulla (esimerkiksi typellä tai argonilla), jotta öljy ei joudu kosketukseen hapen kanssa, mikä voisi aiheuttaa hapetusreaktioita.

SMM-merkinnällä ”Olio dei Colli di Bologna” varustettua öljyä saa pitää kaupan voimassa olevan lainsäädännön mukaisissa astioissa, joiden tilavuus on enintään 5 litraa. Astiat on sinetöitävä ja varustettava etiketillä. Pakkausjärjestelmän, jossa öljy pakataan sisä- tai ulkopakkaukseen, on oltava sellainen, että öljy on pakkaamisen aikana suojattuna valolta ja korkeilta lämpötiloilta.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Etiketissä on oltava sanat ”Olio dei Colli di Bologna”, jotka on merkittävä selkein kirjaimin ja pysyvällä väriaineella niin, että ne erottuvat muista etiketissä olevista tiedoista.

Etiketissä voidaan mainita tilojen, yritysten ja yhdistysten nimiä tai muita nimiä tai yksityisiä tavaramerkkejä edellyttäen, etteivät ne ole luonteeltaan mainostavia eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Suojattuun maantieteelliseen merkintään ”Olio dei Colli di Bologna” ei saa lisätä mitään muita määritteitä, joita ei ole erikseen mainittu tässä tuote-eritelmässä. Tämä koskee muun muassa adjektiiveja ”fine” (hieno, hienostunut), ”scelto” (valikoitu, laadukas), ”selezionato” (valikoitu) tai ”superiore” (ensiluokkainen).

Aidot ja todennettavissa olevat viittaukset tuottajien käyttämiin menetelmiin (esimerkiksi ilmaisu ”monovarietale” (valmistettu yhdestä lajikkeesta) ja käytetyn lajikkeen nimi) ovat sallittuja.

Lisäksi etiketissä on oltava jäljempänä esitetty kuvallinen tunnus.

SMM-merkinnän ”Olio dei Colli di Bologna” tunnus sisältää sekä kirjaimia että kuvan. Tunnus koostuu öljyn nimestä (”Olio dei Colli di Bologna”) sekä kuvasta, joka esittää kahta Bolognan symboleina tunnettua tornia, oliivinlehtiä ja oliiveja. Tämä kuva on sijoitettu nimen yläpuolelle seuraavasti:



Tunnus sisältää tyylitellyn kuvan Bolognan kahdesta tornista. Kuvan vasemmalla puolella on Garisenda-torni ja oikealla Asinelli-torni, jotka on sijoitettu ympyrän sisälle siten, että neljännes oikeanpuoleisesta tornista kohoaa ympyrän yläpuolelle. Ympyrän alapuolella on kaksi oliivipuun oksaa lehtineen. Vasemmanpuoleisessa oksassa on kuusi lehteä ja oikeanpuoleisessa viisi. Lehdet ovat erikokoisia ja osoittavat eri suuntiin. Kummankin oksan alapäässä on tyylitelty kuva kolmesta oliivista. Nämä kuusi oliivia ovat erikokoisia ja osoittavat eri suuntiin. Tunnus voidaan painaa seuraavilla väreillä:

— musta tunnus valkoisella taustalla

— valkoinen tunnus mustalla (tai muulla tummalla) taustalla.

Jos tausta on valkoinen, tornit, ympyrä, oliivit ja teksti painetaan värillä Pantone 430 ja oliivipuun oksat värillä Pantone Metallic 871.

Jos tausta on musta, tornit, ympyrä, oliivit ja teksti painetaan värillä White ja oliivipuun oksat värillä Pantone Metallic 871.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tuotantoalue, jolla oliivit viljellään ja korjataan ja jolla myös SMM-merkinnällä ”Olio dei Colli di Bologna” varustettu öljy puristetaan, käsittää Via Emilia -tien eteläpuolella sijaitsevat Bolognan suurkaupunkialueen hallinnolliseen alueeseen kuuluvat kunnat, erityisesti seuraavat: seuraavien kuntien alue kokonaisuudessaan: 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 ja Zola Predosa,

seuraavien kuntien Via Emilian eteläpuolella sijaitsevat alueet: Anzola dell’Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell’Emilia ja San Lazzaro di Savena.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Nimityksen ”Olio dei Colli di Bologna” tunnustamista koskeva hakemus perustuu öljyn laatuominaisuuksiin.

Öljyn alkuperäalue sijaitsee keskellä Emilia-Romagnan aluetta, ja se koostuu Bolognan suurkaupungin hallinnollisen alueen eteläosassa sijaitsevasta kukkulaisesta alueesta.

Alueen tyypillisiin piirteisiin kuuluvat evaporiittikipsistä koostuvat avokalliot, ja alue muodostaa osan Pohjois-Apenniinien evaporiittikarstimaasta ja -luolista, jotka lisättiin Unescon maailmanperintöluettelon luontokohteisiin vuonna 2023.

Kaikkialla alueella vallitsee submediterraaninen ilmasto, jolle ovat ominaisia kuivat kesät ja talvet ja jossa sateita saadaan pääasiassa keväällä ja syksyllä. Kipsistä koostuvien avokallioiden läheisyydessä ilmasto-olosuhteita lieventää tämän geologisen muodostuman vaikutus.

Viime vuosikymmeninä vuorokauden korkein lämpötila alueella on ollut keskimäärin 30 celsiusastetta ja alin lämpötila keskimäärin −9 celsiusastetta. Molemmissa ääripäissä on havaittu nousua; korkeimmillaan lämpötila voi nousta 38 celsiusasteeseen. Colli di Bolognan alueella (Bolognan kukkula-alueella) lämpötilat ovat yleensä viileämpiä. Vuorokauden korkein lämpötila on keskimäärin 20 celsiusastetta, ja korkeimmat lämpötilat vastaavat alueiden ylimpiä lämpötiloja (yli 37 celsiusastetta). Alin lämpötila on keskimäärin −5 celsiusastetta.

Sademäärät ovat tyypillisesti suurempia siirryttäessä pohjoiselta tasankoalueelta kohti etelässä sijaitsevaa Apenniinien vuoristoa. Lounaassa sademäärät ovat 600–1 800 mm. Viime vuosina äärimmäiset sääilmiöt ovat kuitenkin vääristäneet näitä lukuja. Gessi Bolognesin kipsikivestä koostuvien avokallioiden alueella mitatut vuotuiset sademäärät ovat 700–900 mm.

Alueen viljelykelpoinen maaperä koostuu yleisesti ottaen kohtalaisen hienojakoisesta maannoksesta, jonka suuri happipitoisuus ja syvyys edesauttavat juuriston kehittymistä. Kipsikivestä koostuvia avokallioita ei käytetä viljelyyn, sillä kallioperä ei sovellu hyvin viljelykasvien kasvatukseen. Tämä poikkeuksellinen maaston piirre lämpöhitauksineen ja etelään avautuvine kallionkielekkeineen luo kuitenkin mikroilmaston, joka vapauttaa lämpöä hitaasti ja on jo vuosisatojen ajan tarjonnut ihanteellisen kasvuympäristön tietyille Välimeren alueella yleisille viljelykasveille, ennen kaikkea oliiville, joka on näiden alueiden tyypillisin viljelykasvi.

Kuten Unescon maailmanperintökohteeksi hyväksymistä koskevista asiakirjoista käy ilmi, alueen pohjavesistöt eivät ole yleisesti ottaen riittävät, jotta niitä voitaisiin käyttää viljelykasvien kasteluun, eikä laaksonpohjalla ole sopivia vesistöjä tai tekojärviä tätä varten. Näiden luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden vuoksi alue on hyvin epäyhdenmukainen. Siirryttäessä laakson pohjalta alarinteille vastaan tulee ensin kasteltuja viljelmiä, erityyppisiä hedelmätarhoja, joiden yläpuolella sijaitsevilla korkeammilla penkereillä ja rinteillä kasvatetaan viiniköynnöksiä kaltevassa maassa. Niiden yläpuolella penkereisillä lohkoilla puolestaan kasvaa oliivipuita niille parhaiten soveltuvilla alueilla.

Emilia-Romagnassa harjoitettavaa oliivinviljelyä koskevat tutkimukset ovat osoittaneet, että Bolognan lähellä sijaitsevilla kukkuloilla on kasvanut oliivipuita aikojen alusta lähtien. Hajallaan sijaitsevat oliivitarhat ovat sopeutuneet omiin pieniin ekologisiin ympäristöihinsä, joissa ne ovat suojassa pohjoistuulelta ja sumulta. On olemassa kirjallisia todisteita vuosisatoja vanhoista puista, jotka ovat selviytyneet pakkasjaksoista sen ansiosta, että ne ovat sopeutuneet erityisiin paikallisiin mikroilmastoihin ja sen myötä myös kylmiin lämpötiloihin.

Tämä noin 44. leveyspiirillä sijaitseva alue sijaitsee maantieteellisesti oliivinviljelyyn soveltuvien vyöhykkeiden pohjoisella rajalla, jonka tiedetään ulottuvan vain hyvin harvoin 45. pohjoisen leveyspiirin yli.

Näin ollen alkuperäalueen oliivinviljelyolosuhteet ovat seurausta ympäristön erityisistä piirteistä, jotka edesauttavat oliivien öljypitoisuuden kehittymisen ja kypsymisvaiheen edellyttämien tavanomaisten lämpö- ja vesistressiolosuhteiden kehittymistä, vaikka alue sijaitseekin oliivinviljelylle epätavallisella leveyspiirillä. Alueelle ovat tyypillisiä seuraavat olosuhteet:

— Italian keski- ja pohjoisosille tyypillinen merkittävä päivittäinen ja kausittainen lämpötilavaihtelu, jota evaporiittikallion esiintyminen osittain vähentää lieventämällä hyvin alhaisten lämpötilojen vaikutusta.

— Pintavesiverkosto puuttuu lähes kokonaan, ja sademäärä jää vähäiseksi erityisesti kesällä lukuun ottamatta äärimmäisiä sääilmiöitä, joita ei voida hyödyntää maataloustuotannossa tai jotka ovat jopa haitallisia sille.

— Paikallisympäristön ominaispiirteet ovat suotuisat luumarjan kehityksen kannalta, ja lajikkeet ovat kyseiselle alueelle tyypillisiä tai sen olosuhteisiin sopeutuneita lajikkeita, jotka pystyvät kerryttämään hedelmiin ennen kaikkea rasvoja.

Oliivinviljelyalueen lämpötilan vaikutukset öljyn happokoostumukseen tunnetaan hyvin. Nämä vaikutukset tulevat ilmi siinä, että öljyhappopitoisuus ja siten myös tyydyttymättömien ja tyydyttyneiden rasvahappojen suhde kasvaa siirryttäessä kuumimmilta Etelä-Italian alueilta kohti pohjoisen viileämpiä alueita, erityisesti Apenniinien itärinteille. Näillä rinteillä ilmasto-olosuhteiden ja haastavan topografian vaikutuksia lieventävät osittain alkuperäalueen erityiset geologiset ja hydrografiset ominaisuudet. On myös yleinen käsitys, että puun vedensaanti vaikuttaa vain vähän tai ei lainkaan vapaiden happojen pitoisuuteen, joka riippuu muista tekijöistä, kuten lajikevalinnasta. ”Olio dei Colli di Bologna” -oliiviöljyn tapauksessa lajikkeiksi on valikoitunut alkuperäalueella jo vuosikymmeniä kasvatettuja lajikkeita tai lajikkeita, joita ei esiinny missään muualla. Nämä lajikkeet selviytyvät kylmemmissä ilmastoissa, ja niitä käsitteleville alueen tuottajille on kehittynyt vankka paikallinen asiantuntemus, jonka avulla he osaavat ajoittaa sadonkorjuun ja oliivien jalostuksen juuri oikein. Tämän asiantuntemuksen kehittymiseen ovat vaikuttaneet myös pienet tuotantomäärät (sekä oliivien kokonaistuotos että öljytuotos ovat pieniä).

Näiden tekijöiden seurauksena ”Olio dei Colli di Bologna” -oliiviöljylle ovat ominaisia hyvin pieni vapaiden happojen pitoisuus (enintään 0,3 %), tasapainoiset ominaisuudet sekä keskivoimakkaat hedelmäisyyden, karvauden ja pistävyyden miellyttävät ominaisuudet. Analyyseissa on käynyt ilmi, että öljyhappopitoisuus on hyvä (vähintään 72 %) ja linolihappopitoisuus suhteellisen pieni (enintään 10 %). Öljy- ja linolihapon suhde on erittäin suotuisa, ja sen ansiosta rasvakoostumus pysyy hyvinkin vakaana, mikä ehkäisee hapettumista.

Nämä parametrit määrittävät ”Olio dei Colli di Bologna” -oliiviöljyn tärkeimmät erityispiirteet, joita täydentävät tasapainoisemmat ja harmonisemmat aistinvaraisen analyysin avulla määritettävät hedelmäisyys, karvaus ja pistävyys.

Vain hyvin harvat Italiassa tuotetut oliiviöljyt saavuttavat ”Olio dei Colli di Bologna” -öljyn vapaiden happojen pitoisuuden taikka öljy- tai linolihappopitoisuuden ja siten saman tyydyttymättömien ja tyydyttyneiden rasvahappojen suhdeluvun. Vain yhdellä muulla Italiassa tuotetulla SAN-öljyllä on yhtä pieni vapaiden happojen pitoisuus, ja vain kolmen muun Italiassa tuotetun SAN-öljyn (6 % kaikista Italiassa rekisteröidyistä SAN- ja SMM-tuotteista) erityispiirteenä on öljyn ravitsemuksellisia ominaisuuksia parantava tyydyttymättömien ja tyydyttyneiden rasvahappojen mahdollisimman alhainen suhdeluku.

Jotkut alueen oliivilajikkeista ovat ikivanhoja kotoperäisiä lajikkeita, joita on kasvanut alueella muinaisten genotyyppien löytymisestä lähtien. Niitä on kehitetty valikoimalla ja säilyttämällä Bolognan maakunnasta peräisin olevia lajikkeita (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 ja Oliveto), joiden luontaiset agronomiset ominaisuudet soveltuvat parhaiten viljelyyn Bolognan kukkuloilla ja ”Olio dei Colli di Bologna” -oliiviöljyn valmistukseen. Muita alueella tai sen välittömässä läheisyydessä yleisesti tavattavia lajikkeita ovat Ghiacciolo ja Nostrana di Brisighella.

Viljelytekniikoiden osalta tyypillisiä tuotteeseen vaikuttavia inhimillisiä tekijöitä ovat sadonkorjuun ajoittaminen ja kastelutapa. Sadonkorjuu tuotantoalueella alkaa yleensä lokakuussa, kun oliivit kypsyvät ja noin puolet luumarjojen pinnasta on muuttunut eriväriseksi, ja päättyy kunkin vuoden marraskuun 20. päivänä. Oliivipuita ei juurikaan kastella, ja kastellessa vettä annostellaan yleensä niukasti, jotta säilytetään kasvin primaariset ja sekundaariset vivahteet, jotka muodostavat ”Olio dei Colli di Bologna” -öljyn ominaispiirteet.

Toinen alueen tunnusomainen piirre on öljypuristamojen rajallinen määrä, minkä seurauksena puristamoja on kehitetty pitkälle. Ne ovat nousseet oliivinjalostusalan huipulle, ja niitä käyttävät lähistöllä toimivat oliivintuottajat. Tämän myötä tuottajille on vuosien saatossa muodostunut tavaksi käyttää näitä hyvin harvoja öljypuristamoja, joiden toiminta on järjestetty niin, että ne tarjoavat laadukkaita palveluja tiloille. Näissä pitkälle kehittyneissä öljypuristamoissa tehdään lisäksi tutkimustyötä ja suoritetaan kokeita. Oman asiantuntemuksensa kautta puristamoilla on osansa ”Olio dei Colli di Bologna” -öljyn erityispiirteiden kehittymisessä, ja niiden maine kasvaa alati.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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