C/2026/2785

19.5.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/2785)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Olio dei Colli di Bologna»

N° UE: PGI-IT-03354 — 2.10.2024

1. **Dénomination(s)**

«Olio dei Colli di Bologna»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

1509 - Huile d'olive et ses fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées

1509 20 - Huile d'olive vierge extra

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Au moment de sa mise à la consommation, l'huile d'olive vierge extra à indication géographique protégée «Olio dei Colli di Bologna» doit satisfaire aux caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques suivantes:

— analyse sensorielle: fruité d'olive, moyen à intense (médiane > 3), complété par des notes moyennes à intenses (médiane > 3) soit d'amer soit de piquant; des notes secondaires *d'artichaut, d'herbe, d'amande et de tomate* peuvent être présentes.

— acidité libre ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2,20

— K_{270}: ≤ 0,20

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— acide oléique: ≥ 72 %

— acide linoléique: ≤10 %

— rapport acide oléique/acide linoléique: ≥ 7

— biophénols/polyphénols: ≥ 150 mg d'acide gallique/kg d'huile (méthode spectrophotométrique de Folin-Ciocâlteu).

— Couleur: du vert au jaune doré, avec une variation chromatique au fil du temps.

Les paramètres non expressément cités sont en tout état de cause conformes à la réglementation en vigueur de l'Union pour les huiles d'olive vierges extra.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'IGP «Olio dei Colli di Bologna» doit être obtenue à partir d'olives appartenant aux variétés indiquées ci-dessous.

— les variétés autorisées pour la production de l'huile monovariétale IGP «Olio dei Colli di Bologna» sont: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella et ses clones, Ghiacciolo et ses clones, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 et Oliveto. Les olives des variétés sélectionnées doivent être présentes dans une proportion égale ou supérieure à 85 %, les 15 % restants pouvant être constitués d'autres cultivars.

— pour la production de l'huile non monovariétale (assemblage) IGP «Olio dei Colli di Bologna», outre les variétés précitées, les cultivars Leccino et Maurino sont également autorisés. Les olives de toutes les variétés autorisées doivent être présentes dans une combinaison d'au moins deux cultivars, dans une proportion égale ou supérieure à 80 %, les 20 % restants pouvant être constitués d'autres cultivars.

Les olives doivent provenir de l'aire géographique délimitée.

La matière première de l'indication géographique protégée «Olio dei Colli di Bologna» est constituée par les olives des variétés qui poussent traditionnellement dans l'aire géographique délimitée selon les conditions environnementales et de culture caractéristiques de la zone.

Il s'agit de variétés qui supportent les climats plus froids, qui sont cultivées depuis des décennies dans l'aire d'origine ou même qui sont présentes uniquement dans cette aire, et qui sont aptes à conférer à l'huile ses caractéristiques qualitatives spécifiques.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la culture, de la récolte des olives et le processus d'extraction de l'huile doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Avant le conditionnement, l'huile doit être filtrée (ou au moins décantée) afin d'éliminer d'éventuels sédiments et résidus de traitement.

Avant la distribution, le produit doit être protégé de la lumière directe et maintenu à une température contrôlée entre 13 et 25 °C, que ce soit en phase de pré-distribution ou de stockage.

En cas de stockage dans des citernes en acier, des gaz inertes doivent être utilisés avant la mise en bouteille (par exemple: N2 ou Ar) afin de saturer l'espace de tête (partie du réservoir de stockage situé au-dessus du niveau de l'huile) du récipient, réduisant ainsi le contact avec l'oxygène qui pourrait donner lieu à des réactions d'oxydation.

L'IGP «Olio dei Colli di Bologna» doit être commercialisée dans des récipients autorisés par la réglementation en vigueur et d'une capacité ne dépassant pas 5 litres, scellés et étiquetés. Il convient d'utiliser un système d'emballage primaire/secondaire afin de protéger l'huile de la lumière et des températures élevées.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette doit comporter la mention «Olio dei Colli di Bologna», indiquée en caractères lisibles et indélébiles, de façon à pouvoir être distinguée de l'ensemble des indications apparaissant sur l'étiquette.

L'utilisation d'indications faisant référence à des entreprises, noms, raisons sociales, marques privées ou groupements est autorisée, pour autant que ces indications n'aient pas de signification laudative et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

Il est interdit d'ajouter à l'indication géographique protégée «Olio dei Colli di Bologna» tout qualificatif non expressément prévu par le cahier des charges, y compris les adjectifs: «fine» (fine), «scelto» (de qualité), «selezionato» (sélectionnée) et «superiore» (supérieure).

Sont admises les références véridiques et vérifiables permettant d'attester les pratiques des entreprises productrices (par exemple, mention «monovariétale», suivie du nom du cultivar utilisé).

L'étiquette doit également comporter le logo décrit ci-dessous.

Le logo de l'IGP «Olio dei Colli di Bologna» est à la fois textuel et figuratif. Il se compose de la dénomination «Olio dei Colli di Bologna» et de la représentation des deux tours symboliques de Bologne, accompagnées de feuilles d'olivier et d'olives, placées au-dessus de la mention du logo lui-même, comme illustré ci-après:



Le logo susmentionné est constitué des deux tours de Bologne, Garisenda à gauche et Asinelli à droite, stylisées et inscrites dans un cercle, la tour de droite dépassant d'un quart vers le haut. Le cercle est délimité, dans la partie inférieure, par deux branches avec des feuilles d'olivier, l'une à gauche avec six feuilles et l'autre à droite avec cinq feuilles, de tailles et d'inclinaisons différentes. Les deux branches comportent, dans leur partie inférieure, six olives stylisées, trois sur chaque branche, de tailles et d'inclinaisons différentes. Les couleurs d'impression sont les suivantes:

— noir sur blanc;

— blanc sur noir (ou autre fond foncé).

Sur le blanc: les tours, le cercle, les olives et le texte en PANTONE 430, les branches d'olivier en PANTONE MÉTALLISÉ 871.

Sur le noir: les tours, le cercle, les olives et le texte en BLANC, les branches d'olivier en PANTONE MÉTALLISÉ 871.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production (culture et récolte des olives) et du processus d'extraction de l'huile IGP «Olio dei Colli di Bologna» comprend les communes situées au sud de la Via Emilia, sur le territoire administratif de la ville métropolitaine de Bologne. Plus précisément, elle comprend l'ensemble du territoire des communes suivantes: 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,

ainsi que la partie du territoire des communes suivantes, situé au sud de la Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Lien avec l'aire géographique**

La demande de reconnaissance de la dénomination «Olio dei Colli di Bologna» est fondée sur les caractéristiques qualitatives de l'huile.

En particulier, l'aire d'origine s'étend dans la partie centrale de la région d'Émilie-Romagne. Elle est constituée de la zone de collines située dans la partie sud du territoire administratif de la ville métropolitaine de Bologne.

Elle se caractérise par la présence de roches évaporitiques affleurantes gypseuses et fait partie de la zone inscrite en 2023 sur la liste des sites naturels du patrimoine mondial de l'Unesco en tant que «Karst et grottes évaporitiques de l'Apennin du Nord».

L'aire jouit d'un climat uniforme, de type subméditerranéen, avec des étés et des hivers secs et des précipitations concentrées au printemps et en automne, qui est plus modéré près des affleurements de gypse en raison de la présence de la formation géologique.

La température journalière moyenne de la région au cours des dernières décennies a été comprise entre les valeurs de 30° au maximum et -9° au minimum, avec une tendance à la hausse à la fois des minima et des maxima et des pics atteignant 38°. La zone de collines de Bologne tend à être plus froide, la moyenne journalière maximale étant d'environ 20°, avec des pics compatibles avec les valeurs maximales régionales dépassant les 37°, tandis que les températures minimales se maintiennent en moyenne autour de -5°.

En ce qui concerne la pluviosité de la région, les précipitations augmentent en allant de la plaine au nord vers les Apennins au sud, avec une pluviométrie variant entre 600 mm et 1 800 mm au sud-ouest. Toutefois, ces données ont changé ces dernières années en raison de phénomènes météorologiques extrêmes. Des valeurs comprises entre 700 mm et 900 mm de précipitations annuelles sont enregistrées pour la zone des Gessi Bolognesi.

Les sols arables de l'aire présentent généralement une texture modérément fine, une bonne disponibilité en oxygène et une grande profondeur, appropriée pour le développement du système racinaire. L'affleurement gypseux n'est pas utilisé pour l'agriculture, étant donné que la roche ne peut constituer un sol adapté aux cultures. Toutefois, grâce à l'inertie thermique et en combinaison avec l'exposition des falaises au sud, cette caractéristique exceptionnelle crée un microclimat qui, du fait de la libération progressive de la chaleur pendant des siècles, favorise l'habitat de certaines cultures méditerranéennes typiques, principalement la culture des oliviers, caractéristique de ces régions.

Comme le montre la documentation relative à la reconnaissance par l'Unesco, les nappes souterraines présentes en général ne sont pas capables de soutenir une agriculture irriguée, et la zone manque de cours d'eau appropriés en fond de vallée ou de réservoirs artificiels. Tous ces facteurs naturels et anthropiques entraînent une fragmentation considérable du territoire. En remontant depuis le fond de vallée, on trouve d'abord les cultures irriguées, constituées de diverses catégories de vergers, puis les vignobles sur les terrasses plus élevées et sur les pentes où l'inclinaison augmente, auxquels s'ajoutent, dans les zones les mieux adaptées, des parcelles en terrasses plantées d'oliviers.

Les études sur l'oléiculture en Émilie-Romagne attestent que l'olivier est présent depuis des temps très anciens dans l'environnement collinaire bolonais, avec une répartition «en taches de léopard», s'adaptant à de petites niches écologiques, protégées des vents du nord et du brouillard. Des documents prouvent la présence de spécimens séculaires qui ont survécu aux gelées en raison d'une résistance à des températures critiques résultant de l'adaptation à des microclimats locaux spécifiques.

Cette aire, située approximativement au 44e parallèle, se trouve géographiquement aux marges septentrionales des zones adaptées à l'oléiculture, qui, comme on le sait, devient rarissime au-delà des 45° de latitude nord.

Les conditions dans lesquelles les oliviers sont cultivés dans l'aire d'origine dépendent donc de spécificités environnementales qui, bien que présentes à une latitude inaccoutumée pour la culture des olives, permettent les situations habituelles de stress thermique et hydrique nécessaires lors des phases d'accumulation de l'huile et de maturation des fruits, et se caractérisent par:

— des variations de température journalières et saisonnières importantes dans les zones du centre et du nord de l'Italie, en partie atténuées par la présence d'évaporites qui modèrent les effets des températures minimales extrêmes;

— une absence quasi totale de réseau hydrique de surface et une faible pluviométrie, en particulier pendant la période estivale, à l'exception de phénomènes extrêmes qui ne servent pas aux productions agricoles et peuvent même les endommager;

— le développement des drupes compatible avec les caractéristiques environnementales, pour les variétés typiques de cette aire ou adaptées dans la zone même, étant ainsi capables de développer principalement des substances lipidiques.

Les effets de la température dans la zone de culture des oliveraies sur la composition acide de l'huile sont connus, et se traduisent par des teneurs plus élevées en acide oléique et, par conséquent, en une augmentation du rapport acides gras insaturés/saturés à mesure que l'on passe des zones plus chaudes du sud de l'Italie à celles plus fraîches du nord. Cela est d'autant plus vrai sur les pentes orientales des Apennins, dont les conditions climatiques et les aspérités orographiques sont dans ce cas partiellement modérées par les caractéristiques géologiques et hydrographiques particulières de l'aire d'origine. De plus, il semble bien établi que l'état hydrique de la plante exerce un effet marginal ou nul sur l'acidité libre, qui est due à d'autres aspects, tels que la sélection des variétés, qui, pour l'Olio dei Colli di Bologna, repose sur des cultivars cultivés depuis des décennies dans l'aire d'origine ou même qui sont présents uniquement dans cette aire. Il s'agit de variétés qui tolèrent les climats plus froids et qui, du fait de leur faible production, tant en rendement total des olives qu'en rendement en huile, permettant aux producteurs locaux de développer une expertise précieuse pour choisir le moment opportun de la récolte et les temps appropriés de transformation.

En conséquence, l'Olio dei Colli di Bologna se caractérise par des valeurs d'acidité libre particulièrement faibles qui ne dépassent pas 0,3 % et il s'agit d'une huile équilibrée par l'intensité moyenne des attributs positifs de fruité, d'amer et de piquant. Les analyses montrent une bonne présence d'acide oléique (égale ou supérieure à 72 %) et une teneur en acide linoléique relativement basse (égale ou inférieure à 10 %). Le rapport entre l'acide oléique et l'acide linoléique est excellent, ce qui confère une bonne stabilité de la matrice lipidique face à l'oxydation.

Ces valeurs constituent l'ensemble des caractéristiques principales de l'Olio dei Colli di Bologna, qui, pour d'autres aspects organoleptiques de fruité, d'amer et de piquant, déterminés par l'analyse sensorielle, présente en revanche des caractères plus équilibrés et harmonieux.

Les autres huiles produites en Italie atteignent très rarement ces valeurs d'acidité libre, d'acide oléique, d'acide linoléique et, par conséquent, le rapport d'acides gras insaturés/saturés présent dans l'Olio dei Colli di Bologna. Seule une autre huile AOP produite en Italie atteint une valeur d'acidité libre aussi basse, et seules trois d'entre elles (6 % de toutes les AOP et IGP enregistrées en Italie) se caractérisent également par le rapport minimum entre les acides gras insaturés et saturés, ce qui améliore les aspects nutritionnels de l'huile.

Les variétés d'olives dans l'aire incluent en partie des cultivars anciens et autochtones, présents sur le territoire à la suite de la redécouverte de génotypes anciens, développés grâce à la sélection et à la conservation des cultivars de la province de Bologne (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 et Oliveto), qui possèdent naturellement les caractéristiques agronomiques nécessaires pour s'épanouir dans la région collinaire de Bologne et produire l'Olio dei Colli di Bologna. D'autres variétés sont répandues dans l'aire ou dans ses environs immédiats (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella).

Le moment de la récolte et la gestion de l'irrigation comptent parmi les facteurs humains caractéristiques qui ont un effet sur le produit. Dans l'aire de production, la récolte commence généralement en octobre, lorsque le changement de couleur se manifeste sur environ la moitié de la surface de la drupe, et elle se termine avant le 20 novembre de chaque année. L'irrigation est peu utilisée mais est, lorsqu'elle est pratiquée, généralement gérée de façon que l'apport en eau soit déficitaire, préservant ainsi les arômes végétaux primaires et secondaires typiques de l'Olio dei Colli di Bologna.

Un autre aspect spécifique de l'aire est la présence d'un nombre limité de moulins, ce qui se traduit par l'établissement d'installations de trituration de haute qualité, servant de points de référence pour la transformation des olives et utilisées par les producteurs oléicoles opérant à proximité. De ce fait, les producteurs ont pris l'habitude au fil des ans de recourir à ces quelques moulins qui se sont organisés pour fournir des services de haute qualité aux exploitations agricoles. Il s'agit de moulins avancés, qui participent également à la recherche et à l'expérimentation, dont l'expertise contribue à la caractérisation de l'Olio dei Colli di Bologna et dont la renommée va croissant.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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