C/2026/2785

19.5.2026.

**Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća**

(C/2026/2785)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

**Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda**

**„Olio dei Colli di Bologna”**

**EU br.: PGI-IT-03354 – 2.10.2024.**

1. **Naziv(i)**

„Olio dei Colli di Bologna”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ☒

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

15 – MASTI I ULJA ŽIVOTINJSKOG, BILJNOG ILI MIKROBNOG PODRIJETLA TE PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRERAĐENE JESTIVE MASTI; ŽIVOTINJSKI ILI BILJNI VOSKOVI

1509 – Maslinovo ulje i njegove frakcije, neovisno jesu li rafinirani ili ne, ali kemijski nemodificirani

1509 20 – Ekstra djevičansko maslinovo ulje

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje sa zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla „Olio dei Colli di Bologna” pri stavljaju u promet mora ispunjavati sljedeće kemijsko/fizikalne i organoleptičke standarde:

— senzorska analiza: srednje intenzivan do intenzivan voćni okus masline (medijan voćnosti > 3) sa srednje do intenzivno gorkim i pikantnim notama (medijan gorčine i pikantnosti > 3); moguća je prisutnost sljedećih sekundarnih nota: *artičoka, trava, badem, rajčica,*

— slobodna kiselost ≤ 0,3 %,

— $K_{232}$: ≤ 2,20,

— $K_{270}$: ≤ 0,20,

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— oleinska kiselina: ≥ 72 %,

— linolna kiselina: ≤10 %,

— omjer oleinske i linolne kiseline: ≥ 7,

— biofenoli/polifenoli: ≥ 150 mg galne kiseline/kg ulja (spektrofotometrijska metoda s Folin-Ciocâlteu reagensom).

— Boja: zelena do zlatno žuta, ovisi o starosti ulja.

Parametri koji nisu posebno navedeni u skladu su s važećim propisima EU-a za ekstra djevičanska maslinova ulja.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

ZOZP „Olio dei Colli di Bologna” proizvodi se od maslina sljedećih sorti:

— dopuštene sorte za jednosortni ZOZP „Olio dei Colli di Bologna” su: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella i njezini klonovi, Ghiacciolo i njezini klonovi, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 i Oliveto. Masline odabranih sorti moraju činiti 85 % ili više upotrijebljenih maslina, dok su za preostalih 15 % dopušteni drugi kultivari;

— za višesortni ZOZP „Olio dei Colli di Bologna” (mješavine) uz prethodno navedene sorte dopuštene su i sorte Leccino i Maurino. Masline dvaju ili više kultivara svih dopuštenih sorti moraju činiti 80 % ili više upotrijebljenih maslina, dok su za preostalih 20 % dopušteni drugi kultivari.

Masline moraju potjecati s određenog zemljopisnog područja.

Sirovinu za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Olio dei Colli di Bologna” čine masline sorti koje tradicionalno rastu na određenom zemljopisnom području zbog okolišnih i uzgojnih uvjeta karakterističnih za to područje.

Riječ je o sortama koje su otporne na hladnije klimatske uvjete, koje se već desetljećima uzgajaju na području podrijetla ili su isključivo ondje prisutne te koje ulju mogu dati posebna kvalitativna svojstva.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Uzgoj maslina, berba maslina i ekstrakcija ulja iz maslina.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ulje se prije pakiranja mora filtrirati (ili barem dekantirati) kako bi se uklonili talog i ostaci iz prerade.

Proizvod se u fazi prije distribucije mora zaštititi od izravnog svjetla i držati na kontroliranoj temperaturi (raspon temperature: od 13 °C do 25 °C u fazi prije distribucije i tijekom skladištenja).

Ako se ulje prije punjenja u boce čuva u čeličnim posudama, plinski prostor (dio posude iznad razine ulja) mora se puniti inertnim plinovima (npr. N2 ili Ar) kako bi se smanjio dodir ulja s kisikom i izbjegla oksidacija.

Ulje sa ZOZP-om „Olio dei Colli di Bologna” na tržište se mora stavljati u posudama koje su dopuštene važećim propisima, zapremnine od najviše pet litara. Posude moraju biti zapečaćene i označene. Obavezno je korištenje sustava primarnog/sekundarnog pakiranja koji štiti ulje od svjetlosti i visokih temperatura.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Tekst „Olio dei Colli di Bologna” mora biti naveden na etiketi jasnim i neizbrisivim slovima kako bi se mogao razlikovati od svih ostalih navedenih informacija.

Dopuštena je upotreba imena osoba, gospodarstava, poduzeća i udruženja ili privatnih žigova pod uvjetom da se njima ne hvali proizvod i ne dovodi potrošača u zabludu.

Zabranjeno je dodavanje bilo kakvih opisa zaštićenoj oznaci zemljopisnog podrijetla „Olio dei Colli di Bologna” koji nisu izričito predviđeni u specifikaciji proizvoda, uključujući pridjeve: „fine” (fino), „scelto” (kvalitetno), „selezionato” (odabrano) ili „superiore” (vrhunsko).

Dopuštena su istinita i provjerljiva upućivanja kojima se opisuju prakse proizvođača (npr. „jednosortno” ispred naziva upotrijebljenog kultivara).

Na etiketi se mora nalaziti i logotip opisan u nastavku.

ZOZP „Olio dei Colli di Bologna” ujedno je verbalan i figurativan te obuhvaća naziv „Olio dei Colli di Bologna” i logotip koji se sastoji od dvaju tornjeva koji simboliziraju Bolognu, maslinova lišća i maslina smještenih iznad teksta, kako je prikazano u nastavku:




Na logotipu se nalazi stilizirani prikaz dvaju bolonjskih tornjeva, tornja Garisenda na lijevoj strani i tornja Asinelli na desnoj strani, smještenih unutar kruga iznad kojeg izviruje četvrtina desnog tornja. Dno kruga okruženo je dvjema maslinovim granama s listovima. Grana na lijevoj strani ima šest listova dok ih grana na desnoj strani ima pet. Listovi su različitih veličina te su okrenuti u različitim smjerovima. Na donjem dijelu svake grane nalaze se po tri stilizirane masline, ukupno šest maslina različitih veličina okrenutih u različitim smjerovima. Logotip može biti otisnut u sljedećim bojama:

— u crnoj boji na bijeloj pozadini.

— u bijeloj boji na crnoj pozadini (ili pozadini druge tamne boje).

Na bijeloj pozadini: tornjevi, krug, masline i tekst: PANTONE 430; grane masline: PANTONE METALLIC 871;

Na crnoj pozadini: tornjevi, krug, masline i tekst: BIJELA; grane masline PANETONE METALLIC 871.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje, na kojem se osim uzgoja i berbe vrši i ekstrakcija ulja sa ZOZP-om „Olio dei Colli di Bologna”, obuhvaća općine unutar administrativnog područja Metropolitanskog grada Bologne koje se nalaze južno od ceste Via Emilia, odnosno: cijelo područje sljedećih općina: 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,

područje sljedećih općina južno od ceste Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia i San Lazzaro di Savena.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za priznavanje naziva „Olio dei Colli di Bologna” temelji se na kvalitativnim svojstvima ulja.

Područje podrijetla nalazi se u središtu regije Emilia-Romagna te obuhvaća brežuljkasto područje na jugu administrativnog područja Metropolitanskog grada Bologne.

Za ovaj predio karakteristična su evaporitni izdanci gipsa, čime se ubraja u seriju prirodnih lokaliteta „Evaporitni krš i špilje sjevernih Apenina” koja je 2023. uvrštena na popis svjetske baštine UNESCO-a.

Klima područja je ujednačena, submediteranska sa sušnim ljetima i zimama te najvećom koncentracijom padalina u proljeće i jesen, a ublažena je prisutnošću izdanaka gipsa u predjelima u blizini te geološke formacije.

Posljednjih desetljeća prosječan raspon dnevnih temperatura u regiji kreće se od – 9° C do 30° C, pri čemu i najviše i najniže temperature pokazuju uzlazni trend, a najviša izmjerena temperatura iznosila je 38° C. Područje Colli di Bologna (brežuljci Bologne) obično je hladnije, s prosječnom najvišom dnevnom temperaturom od oko 20° C. Najviše izmjerene temperature u skladu su s regionalnima od iznad 37° C, a prosječne najniže oko – 5° C.

Što se tiče padalina, njihova količina raste od nizine na sjeveru prema Apeninima na jugu, u rasponu od 600 mm do 1 800 mm na jugozapadu. Međutim, na te su brojke posljednjih godina utjecali ekstremni vremenski uvjeti. Prosječna godišnja količina padalina na području izdanaka gipsa Gessi Bolognesi iznosi između 700 mm i 900 mm.

Obradivo tlo tog područja uglavnom ima umjereno finu teksturu i dobru dostupnost kisika te je duboko, što potiče razvoj korijenskog sustava. Izdanci gipsa se ne upotrebljavaju u poljoprivredne svrhe jer takva stijena ne čini idealno tlo za uzgoj. Međutim, zahvaljujući spoju toplinske inercije i orijentaciji vrhova stijena prema jugu, ta iznimna značajka stvara mikroklimu koja postupnim oslobađanjem topline već stoljećima pogoduje savršenom staništu za tipične mediteranske kulture, ponajprije za masline koje su karakteristične za te krajeve.

Dokumentacija o UNESCO-ovom priznavanju pokazuje da vodonosnici tog područja uglavnom nisu dostatan izvor vode za navodnjavane usjeve, a nedostaje i odgovarajućih vodotoka u dolini i umjetnih akumulacija. Zbog tih prirodnih i ljudskih čimbenika područje je vrlo fragmentirano. Usponom s dna doline prvo nailazimo na navodnjavane usjeve, odnosno voćnjake raznih vrsta, a zatim na višim terasama i padinama, kad vinogradi postanu strmi, i na parcele s maslinama zasađenima na terasama na najprikladnijim površinama za uzgoj.

Studije o maslinarstvu u regiji Emilia-Romagna pokazuju da su stabla masline oduvijek rasla na brežuljcima kod Bologne, a njihova neujednačena raspodjela na tom području proizlazi iz prilagodbe malim ekološkim nišama koje pružaju zaštitu od sjevernih vjetrova i magle. Dokumentirani dokazi svjedoče o stoljetnim stablima masline koja su preživjela velike hladnoće zahvaljujući otpornosti na vrlo niske temperature koja je nastala prilagodbom posebnim lokalnim mikroklimama.

Naime, to se područje nalazi približno na 44. paraleli, na krajnjem sjeveru područja pogodnih za maslinarstvo za koja se zna da vrlo rijetko prelaze 45° sjeverne zemljopisne širine.

Uvjeti za uzgoj maslina na području podrijetla stoga proizlaze iz njegovih posebnih okolišnih značajki koje, usprkos neuobičajenoj zemljopisnoj širini za uzgoj maslina, potiču toplinski i vodni stres, standardne uvjete potrebne tijekom faze nakupljanja ulja u maslinama te njihova dozrijevanja. Te uvjete karakterizira:

— znatna dnevna i sezonska razlika u temperaturi tipična za srednju sjevernu Italiju, djelomično umanjena prisutnošću evaporitnih stijena koje ublažuju utjecaj ekstremno niskih temperatura,

— gotovo potpuno nepostojanje površinskih voda i niska količina padalina, posebno ljeti, osim u slučaju ekstremnih nepogoda koje se ne mogu iskoristiti za poljoprivrednu proizvodnju ili joj čak mogu naštetiti,

— proces razvoja ploda usklađen s okolišnim značajkama, kod sorti koje su tipične za to područje ili su mu se prilagodile pa prvenstveno stvaraju lipide.

Učinci koje temperatura područja na kojem se uzgajaju masline ima na sastav kiselina u ulju dobro su poznati. Naime, udio oleinske kiseline, a time i omjer nezasićenih i zasićenih masnih kiselina, povećava se prelaskom iz toplijih područja južne Italije u hladnija područja na sjeveru, posebno na istočne padine Apenina. Utjecaj tamošnjih klimatskih uvjeta i zahtjevne topografije djelomično ublažavaju posebne geološke i hidrografske značajke područja podrijetla. Osim toga, općeprihvaćeno je da količina vode u stablu ima zanemariv ili nikakav učinak na slobodnu kiselost, koja je posljedica drugih čimbenika poput odabira sorti. On se u slučaju ulja Olio dei Colli di Bologna temelji na kultivarima koji se već desetljećima uzgajaju na području podrijetla ili su čak samo ondje prisutni. Riječ je o sortama koje toleriraju hladnije klimatske uvjete, a zbog malog obujma proizvodnje maslina i ulja stvaraju i pozitivan krug razmjene znanja među lokalnim proizvođačima u pogledu odabira najboljeg trenutka za berbu i pravodobne prerade plodova.

Ulje Olio dei Colli di Bologna upravo zato ima vrlo nisku razinu slobodne kiselosti, koja ne prelazi 0,3 %, te je skladno, odnosno srednjeg intenziteta u pozitivnim svojstvima voćnosti, gorčine i pikantnosti. Analize pokazuju dobar sadržaj oleinske kiseline (najmanje 72 %) i relativno nizak postotak linolne kiseline (najviše 10 %). Omjer oleinske kiseline i linolne kiseline vrlo je pozitivan te lipidnoj matrici daje dobar stupanj stabilnosti pri oksidaciji.

Ti parametri čine skup glavnih prepoznatljivih svojstava ulja Olio dei Colli di Bologna, dok su svojstva voćnosti, gorčine i pikantnosti, aspekata njegova organoleptičkog opisa koji se mogu odrediti senzornom analizom, uravnoteženija i usklađenija.

Rijetko koje ulje proizvedeno u Italiji postiže razinu slobodne kiselosti, oleinske kiseline ili linolne kiseline koju posjeduje ulje Olio dei Colli di Bologna, a time i omjer nezasićenih i zasićenih masnih kiselina. Samo još jedno ulje sa ZOI-jem proizvedeno u Italiji ima tako nisku razinu slobodne kiselosti, a tek tri ulja (6 % svih ZOI-ja i ZOZP-ova registriranih u Italiji) karakterizira i minimalni omjer nezasićenih i zasićenih masnih kiselina kojim se poboljšavaju njihova nutritivna svojstva.

Neke od sorti maslina na tom području stari su autohtoni kultivari prisutni još od ponovnog otkrivanja starih genotipova. Razvijeni su odabirom i očuvanjem kultivara iz pokrajine Bologna (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 i Oliveto) koji prirodno posjeduju agronomska svojstva najprikladnija za uzgoj na brežuljcima Bologne i proizvodnju ulja Olio dei Colli di Bologna. Ostale sorte (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) raširene su na tom području i u njegovoj neposrednoj okolici.

Kad je riječ o tehnikama uzgoja, karakteristični ljudski čimbenici koji utječu na proizvod su vrijeme berbe i način navodnjavanja. Na području proizvodnje berba obično počinje u listopadu, kad dolazi do dozrijevanja i promjene u boji oko polovine površine ploda, a završava 20. studenog svake godine. Navodnjavanje se gotovo ne koristi, osim u rijetkim slučajevima navodnjavanja s redukcijom vode, čime se čuvaju primarne i sekundarne biljne note tipične za ulje Olio dei Colli di Bologna.

Posebnost tog područja je i mali broj uljara, što je pogodovalo razvoju pogona za prešanje koji danas predvode u preradi maslina i služe lokalnim uzgajivačima. Proizvođači zato tradicionalno koriste tih nekoliko uljara koje su se tako organizirale da poljoprivrednim gospodarstvima pružaju visokokvalitetne usluge. Riječ je o naprednim uljarama koje su uključene u istraživanja i ispitivanja te svojom stručnošću pridonose posebnim svojstvima i ugledu ulja Olio dei Colli di Bologna.

**Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla**

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