C/2026/2785

2026.5.19.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/2785)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Olio dei Colli di Bologna”

EU-szám: PGI-IT-03354 – 2024.10.2.

1. **Elnevezés(ek)**

„Olio dei Colli di Bologna”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

15 – ÁLLATI, NÖVÉNYI VAGY MIKROBIÁLIS ZSÍR ÉS OLAJ ÉS EZEK BONTÁSI TERMÉKEI; ELKÉSZÍTETT ÉTKEZÉSI ZSÍR; ÁLLATI VAGY NÖVÉNYI EREDETŰ VIASZ

1509 – Olívaolaj és frakciói, finomítva is, de vegyileg nem átalakítva

1509 20 – Extraszűz olívaolaj

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Forgalomba hozatalkor az „Olio dei Colli di Bologna” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott extraszűz olívaolajnak a következő kémiai/fizikai és érzékszervi előírásoknak kell megfelelnie:

— érzékszervi elemzés: az olajbogyó közepes-erős gyümölcsössége (medián > 3) közepes-erős kesernyés és csípős jegyekkel (medián > 3); a következő másodlagos jegyek lehetnek jelen: *articsóka, fű, mandula, paradicsom*,

— Szabad savtartalom: ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2,20,

— K_{270}: ≤ 0,20,

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— olajsav: ≥ 72 %,

— linolénsav: ≤ 10 %,

— olajsav/linolénsav-arány: ≥ 7,

— biofenolok/polifenolok: ≥ 150 mg galluszsav/kg olaj (Folin-Ciocâlteu spektrofotometriás módszer).

— Szín: az olaj korától függően a zöldtől az aranysárgáig terjedő.

A kifejezetten nem említett paraméterek minden esetben összhangban vannak az extraszűz olívaolajokról szóló hatályos uniós jogszabályokkal.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

Az „Olio dei Colli di Bologna" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott olívaolajat a következő fajtájú olajbogyókból kell előállítani:

— az „Olio dei Colli di Bologna" OFJ-vel ellátott fajtaolaj esetében engedélyezett fajták a következők: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella és klónjai, Ghiacciolo és klónjai, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 és Oliveto. A kiválasztott fajtákhoz tartozó olajbogyóknak a felhasznált olajbogyók legalább 85 %-át kell kitenniük, míg a fennmaradó 15 % származhat más fajtákból,

— az „Olio dei Colli di Bologna" OFJ-vel ellátott nem fajtaolajok (elegyek) előállításához a fent említett fajták mellett a Leccino és a Maurino fajták is használhatók. Az engedélyezett fajtákhoz tartozó olajbogyókból két vagy több kultivárnak kell kitennie a felhasznált olajbogyók legalább 80 %-át, míg a fennmaradó 20 % származhat más kultivárokból.

Az olajbogyóknak a meghatározott földrajzi területről kell származniuk.

Az „Olio dei Colli di Bologna" oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott olaj alapanyaga a meghatározott földrajzi területen hagyományosan termesztett olajbogyófajtákból áll, a területre jellemző környezeti és termesztési adottságok miatt.

Ezek olyan fajták, amelyek tűrik a hidegebb éghajlatot, amelyeket évtizedek óta termesztenek a származási területen, vagy akár csak ezen a területen vannak jelen, és amelyek alkalmasak arra, hogy sajátos minőségi jellemzőket kölcsönözzenek az olajnak.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Olajbogyó-termesztés, olajbogyó-betakarítás és az olajbogyóból történő olajkinyerés.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

Csomagolás előtt az olajat le kell szűrni (vagy legalább lefejteni) az üledék és a feldolgozási maradékanyagok eltávolítása érdekében.

Az értékesítés előtti szakaszban a terméket védeni kell a közvetlen fénytől, és ellenőrzött hőmérsékleten kell tartani (hőmérséklet-tartomány: 13–25 °C mind az értékesítés előtti, mind a tárolási szakaszban).

Ha az olajat a palackozás előtt acéltartályokban tárolják, inert gázokat (pl. N2 vagy Ar) kell használni a fejtér (a tárolótartálynak az olaj szintje feletti része) feltöltésére annak érdekében, hogy csökkentsék az olaj oxigénnel való érintkezésének mértékét, ami oxidációs reakciókat válthat ki.

Az „Olio dei Colli di Bologna" OFJ-vel ellátott olívaolaj a hatályos jogszabályokban engedélyezett, legfeljebb öt liter űrtartalmú tárolóedényekben kerülhet forgalomba. A tárolóedényeket le kell zárni és fel kell címkézni. Elsődleges/másodlagos csomagolási rendszert kell használni, amely megvédi az olajat a fénytől és a magas hőmérséklettől.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A címkén jól megkülönböztethető, letörölhetetlen betűkkel kell feltüntetni az „Olio dei Colli di Bologna” feliratot oly módon, hogy az megkülönböztethető legyen a címkén szereplő minden más információtól.

Megengedett a nevek, üzemnevek, cégnevek, egyesületi nevek vagy magánvédjegyek használata, feltéve, hogy azok nem dicsérő jellegűek, és nem alkalmasak arra, hogy megtévesszék a vásárlót.

Az „Olio dei Colli di Bologna” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott olívaolaj csomagolásán tilos bármilyen, a jelen termékleírásban nem kifejezetten előírt minősítést feltüntetni, beleértve az alábbi jelzőket is: „fine” [finom], „scelto” [válogatott], „selezionato” [osztályozott] vagy „superiore” [minőségi].

A termelők módszereit szemléltető valós és ellenőrizhető hivatkozások megengedettek (pl. „fajtaolaj” kifejezés, amelyet az alkalmazott kultivár neve követ).

A címkének tartalmaznia kell az alábbiakban leírt logót is.

Az „Olio dei Colli di Bologna” OFJ szöveget és ábrát is tartalmaz, és magában foglalja az „Olio dei Colli di Bologna” elnevezést, valamint a Bolognát jelképező két toronyból, olajfalevelekből és olajbogyókból álló logót, amely a logó szövege felett helyezkedik el, az alábbiak szerint:



A logón a két bolognai torony – a bal oldalon a Garisenda torony, a jobb oldalon pedig az Asinelli torony – stilizált képei láthatók, amelyeket egy kör vesz körbe úgy, hogy a jobb oldali torony negyede túlnyúlik a körön. A kör alsó része körül két olajág látható levelekkel. A bal oldali ágon hat, a jobb oldali ágon öt különböző méretű és eltérő irányba mutató levél található. Mindkét ág alsó részén három stilizált olajbogyó van, így az ábrán összesen hat különböző méretű és eltérő irányba mutató olajbogyó látható. A logó a következő színekkel nyomtatható:

— fehér alapon fekete,

— fekete alapon fehér (vagy más sötét háttér).

Fehér alapon: tornyok, kör, olajbogyók és szöveg: PANTONE 430; olajágak: PANTONE METALLIC 871.

Fekete alapon: tornyok, kör, olajbogyók és szöveg: FEHÉR; olajágak: PANTONE METALLIC 871.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az előállítási terület (ahol az olajbogyót termesztik és betakarítják), amelyen az „Olio dei Colli di Bologna” OFJ-vel ellátott olajat is préselik, magában foglalja Bologna közigazgatási területének a via Emilia úttól délre fekvő településeit, és különösen a következő települések teljes területét: 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,

a következő települések via Emiliától délre fekvő területét: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Olio dei Colli di Bologna” elnevezés elismerésére irányuló kérelem az olaj minőségi jellemzőin alapul.

A származási terület Emilia-Romagna régió közepén helyezkedik el, és a Bologna közigazgatási területének déli részén található dombos terület alkotja.

Erre a területre a felszínre bukkanó evaporit gipszrétegek jelenléte jellemző, és része az UNESCO világörökségi listájára 2023-ban felvett „Észak-Appenninek evaporit karszt-barlangjai” természeti területnek.

A terület éghajlata egységes, szubmediterrán jellegű – száraz nyarakkal és telekkel, valamint tavasszal és ősszel koncentrálódó csapadékkal –, amelyet a felszínre bukkanó gipszrétegek közelében e geológiai képződmény jelenléte enyhít.

Az elmúlt évtizedekben a régióban az átlagos napi hőmérséklet a 30 °C-os maximumok és a –9 °C-os minimumok között mozgott, összességében emelkedő tendenciát mutatva, és mára 38 °C-os csúcshőmérsékletet elérve. A Colli di Bologna (Bolognai-dombság) területe általában hűvösebb, az átlagos napi maximum-hőmérsékletek 20 °C körül mozognak (a csúcsértékek a 37 °C feletti regionális csúcsokhoz hasonlóak), az átlagos minimum-hőmérsékletek pedig –5 °C körül alakulnak.

Ami az esőzéseket illeti, a régióban a csapadékmennyiség az északi síkság felől a déli Appennini-hegység felé haladva növekszik, és délnyugaton 600 mm és 1 800 mm között mozog. Ezeket az adatokat azonban az elmúlt években szélsőséges időjárási események torzították. A Gessi Bolognesi gipszréteg területén mért éves csapadékmennyiség 700 mm és 900 mm között alakul.

A terület művelhető talajai általában mérsékelten finom szerkezetűek, jó az oxigénellátottságuk, és mélyek, ami segíti a gyökérrendszerek fejlődését. A felszínre bukkanó gipszrétegeken nem folytatnak mezőgazdasági tevékenységet, mivel a kőzet nem ideális talaj a növénytermesztéshez. Ez a kivételes jellemző azonban a termikus tehetetlenség révén és a sziklák déli fekvésével együtt olyan mikroklímát hoz létre, amely a fokozatos hőleadásnak köszönhetően évszázadok óta ideális élőhelyet biztosít néhány tipikusan mediterrán növény, így mindenekelőtt az olajfa számára, amely ezeknek a területeknek a jellegzetes növényfajtája.

Amint azt az UNESCO általi elismerésre vonatkozó dokumentáció is bemutatja, a terület víztartó rétegei általában nem alkalmasak öntözéses mezőgazdaság folytatására, és hiányoznak a megfelelő vízfolyások a völgyek aljáról, illetve a mesterséges tározók. Ezek a természeti és emberi tényezők együttesen rendkívül széttagolttá teszik a területet. A völgyszintről felfelé haladva először öntözött növényekkel találkozunk, nevezetesen különböző típusú gyümölcsösökkel, amelyeket a magasabb teraszokon és az egyre meredekebb lejtős területeken szőlőültetvények követnek, mígnem a legalkalmasabb területeken olajbogyóval beültetett teraszos parcellákat is találhatunk.

Az Emilia-Romagnában folytatott olajbogyó-termesztésről szóló tanulmányokból kiderül, hogy a Bologna közelében található dombokon ősidők óta jelen vannak olajfák, amelyek az északi szelektől és a ködtől védett kisebb ökológiai helyekhez való alkalmazkodás révén szétszórtan helyezkednek el. Dokumentált bizonyítékok támasztják alá, hogy az évszázados fák a sajátos helyi mikroklímákhoz való alkalmazkodás révén kialakult zord hőmérséklettel szembeni ellenállásuknak köszönhetően élték túl a fagyokat.

Ez a terület ugyanis, amely körülbelül a 44. szélességi körön fekszik, földrajzilag az olajbogyó-termesztésre alkalmas övezetek északi szélén helyezkedik el, amelyekről ismert, hogy csak nagyon ritkán nyúlnak túl az északi 45. szélességi körön.

A származási terület olajbogyó-termesztési körülményei tehát olyan sajátos környezeti adottságokból erednek, amelyek – bár az olajbogyó-termesztés tekintetében szokatlan földrajzi szélességen vannak – elősegítik az olajfelhalmozódás és az érlelés szakaszában szükséges hőstressz és vízstressz szokásos körülményeinek kialakulását. Ezen körülmények jellemzői:

— a Közép-Olaszország északi részére jellemző jelentős napi és évszakok közötti hőmérséklet-ingadozás, amelyet részben enyhít a rendkívül alacsony hőmérsékletek hatását mérséklő evaporit kőzetek jelenléte,

— a felszíni vízhálózat szinte teljes hiánya és az alacsony csapadékmennyiség, különösen nyáron (nem számítva azokat a szélsőséges eseményeket, amelyek nem hasznosíthatók mezőgazdasági termelésre, vagy akár károsak is lehetnek arra),

— a csonthéjas termésnek a környezeti adottságokhoz igazodó fejlődése az erre a területre jellemző vagy ahhoz alkalmazkodott fajták esetében, amelyek így elsősorban lipideket képesek felhalmozni.

Az olajbogyó-termesztési terület hőmérsékletének az olaj savösszetételére gyakorolt hatásai jól ismertek. Ezek a hatások abban nyilvánulnak meg, hogy az olajsavtartalom, és ezáltal a telítetlen és telített zsírsavak aránya a dél-olaszországi melegebb területekről az északi hűvösebb területek felé haladva növekszik. Különösen igaz ez az Appenninek keleti lejtőire, amelyek éghajlati viszonyait és durva domborzatát részben mérséklik a származási terület sajátos geológiai és vízrajzi jellemzői. Ezenkívül vitathatatlan ténynek tűnik, hogy a fa vízháztartása csak elhanyagolható mértékben, vagy egyáltalán nem befolyásolja a szabadsavtartalmat, ami más tényezők, például a fajtaválasztás eredménye. Az „Olio dei Colli di Bologna" esetében ez a választás olyan kultivárokon alapul, amelyeket évtizedek óta termesztenek a származási területen, vagy akár csak ezen a területen vannak jelen. Ezek olyan fajták, amelyek tűrik a hidegebb éghajlatot, és a termelés alacsony volumene miatt – mind az olajbogyók teljes terméshozama, mind az olajhozam tekintetében – kedvező szakértői folyamatrendszert hoznak létre a terület termelői között a betakarítás megfelelő időpontjának megválasztását és a feldolgozás időszerűségét illetően.

Ennek eredményeként az „Olio dei Colli di Bologna" nagyon alacsony, 0,3 %-ot meg nem haladó szabadsavtartalommal rendelkezik, és közepes intenzitású, kiegyensúlyozott olaj, amelynek pozitív jellemzői a gyümölcsösség, a kesernyésség és a csípősség. Az elemzések jó (legalább 72 %-os) olajsavtartalmat és viszonylag alacsony (legfeljebb 10 %-os) linolénsavtartalmat mutatnak. Az olajsav/linolénsav arány nagyon pozitív, és az oxidációt követően stabil lipidmátrixot biztosít.

Ezek a paraméterek jelentik az „Olio dei Colli di Bologna" fő megkülönböztető jegyeit, míg – az érzékszervi elemzéssel meghatározható – gyümölcsösség, kesernyésség és csípősség tekintetében a jellemzők kiegyensúlyozottabbak és harmonikusabbak.

Az Olaszországban előállított egyéb olajok nagyon ritkán érik el az „Olio dei Colli di Bologna" szabadsav-, olajsav- vagy linolénsavszintjét, és így a telítetlen és telített zsírsavak közötti arányt is. Csak egyetlen másik, Olaszországban előállított oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olaj rendelkezik ilyen alacsony szabadsavtartalommal, és csak három másikra (az Olaszországban bejegyzett összes OEM és OFJ 6 %-ára) jellemző a telítetlen és telített zsírsavak minimális aránya, ami javítja az olaj tápértékét.

A terület egyes olajbogyófajtái ősi őshonos kultivárok, amelyek az ősi genotípusok újrafelfedezése óta vannak jelen. Ezeket a Bologna megyéből származó kultivárok (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 és Oliveto) kiválasztásával és megőrzésével fejlesztették ki, amelyek természetes módon rendelkeznek a bolognai dombokon történő termesztéshez és az „Olio dei Colli di Bologna" előállításához leginkább megfelelő agronómiai jellemzőkkel. Más fajták (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) széles körben elterjedtek a területen vagy annak közvetlen környezetében.

A termesztési technikák közül a betakarítás időzítése és az öntözés kezelésének módja olyan jellemző emberi tényezők, amelyek hatással vannak a termékre. Az előállítási területen a betakarítás kezdete általában októberre esik, amikor elkezdődik a zsendülés és a csonthéjas termés felületének körülbelül fele más színt vesz fel; és minden évben november 20-ig ér véget. Öntözést alig végeznek, de ha mégis, akkor általában deficitöntözést alkalmaznak, ezáltal megőrizve az „Olio dei Colli di Bologna" olajra jellemző elsődleges és másodlagos növényi jegyeket.

A terület másik meghatározó jellemzője a kevés olajsajtoló üzem, aminek következtében olyan présüzemek alakultak ki, amelyek vezető szerepet töltenek be az olajbogyó-feldolgozásban, és amelyeket a közelben működő olajbogyó-termelők kihasználnak. Az évek során a termelők rászoktak arra, hogy ehhez a néhány olajsajtoló üzemhez forduljanak, amelyek úgy szerveződtek, hogy magas színvonalú szolgáltatásokat nyújtsanak a mezőgazdasági üzemeknek. Ezek modern olajsajtoló üzemek, amelyek kutatási és kísérletezési tevékenységet is végeznek, és szakértelmük révén hozzájárulnak ahhoz, hogy az „Olio dei Colli di Bologna" sajátos jellemzőkkel rendelkezzen, és egyre nagyobb hírnévre tegyen szert.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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