Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/2785

2026 5 19

Geografinės nuorodos registravimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/2785)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Olio dei Colli di Bologna“

ES Nr. PGI-IT-03354 – 2024 10 2

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Olio dei Colli di Bologna“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Valstybė, kuriai priklauso nustatyta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

15 – GYVŪNINIAI, AUGALINIAI ARBA MIKROORGANIZMŲ RIEBALAI IR ALIEJUS BEI JŲ SKILIMO PRODUKTAI; PARUOŠTI VALGOMIEJI RIEBALAI; GYVŪNINIS ARBA AUGALINIS VAŠKAS

1509 – Alyvuogių aliejus ir jo frakcijos, nerafinuoti arba rafinuoti, bet chemiškai nemodifikuoti

1509 20 – Ypač grynas alyvuogių aliejus

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Vartotojams pateikiamas saugoma geografine nuoroda „Olio dei Colli di Bologna“ žymimas ypač grynas alyvuogių aliejus turi atitikti šiuos cheminius, fizinius ir juslinius reikalavimus:

— juslinių savybių analizė: nuo vidutiniško iki ryškaus alyvuogių aromato (mediana > 3) su nuo vidutiniškai iki ryškiai (mediana > 3) karčiu ir aštriu poskoniu; gali būti juntami šie antriniai poskoniai: *artišoko, žolės, migdolų, pomidorų.*

— Laisvasis rūgštingumas ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2,20

— K_{270}: ≤ 0,20

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Oleino rūgštis: ≥ 72 %

— Linolo rūgštis: ≤ 10 %

— Oleino rūgšties ir linolo rūgšties santykis: ≥ 7

— Biofenoliai / polifenoliai: ≥ 150 mg galo rūgšties/kg aliejaus (Folin-Ciocâlteu spektrofotometrinis metodas).

— Spalva: nuo žalios iki aukso geltonumo spalvos; ilgainiui spalvinė gama kinta.

Neišvardyti parametrai turi atitikti galiojančių Sąjungos teisės aktų nuostatas dėl ypač gryno alyvuogių aliejaus.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

SGN „Olio dei Colli di Bologna“ žymimas alyvuogių aliejus turi būti gaminamas iš šių veislių alyvuogių:

— iš vienos veislės alyvuogių gaminamam SGN „Olio dei Colli di Bologna“ žymimam alyvuogių aliejui gaminti galima naudoti šių veislių vynuoges: ‘Correggiolo’, ‘Frantoio’, ‘Nostrana di Brisighella’ ir jos klonai, ‘Ghiacciolo’ ir jos klonai, ‘Farneto’, ‘Montebudello’, ‘Montecapra’, ‘Montecalvo 2’ ir ‘Oliveto’. Atrinktų veislių alyvuogės turi sudaryti ne mažiau kaip 85 % visų naudojamų alyvuogių, o kitų veislių alyvuogės gali sudaryti likusius 15 %;

— iš kelių veislių alyvuogių gaminamam SGN „Olio dei Colli di Bologna“ žymimam aliejui (mišiniams) gaminti, be pirmiau minėtų veislių leidžiama naudoti veisles ‘Leccino’ ir ‘Maurino’. Dviejų ar daugiau veislių alyvuogės iš visų leidžiamų veislių turi sudaryti ne mažiau kaip 80 % visų naudojamų alyvuogių, o kitų veislių alyvuogės gali sudaryti likusius 20 %.

Alyvuogės turi būti užaugintos nustatytoje geografinėje vietovėje.

Saugoma geografine nuoroda „Olio dei Colli di Bologna“ žymimo aliejaus žaliava – tradiciškai nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų veislių alyvuogės dėl šiai vietovei būdingų aplinkos ir auginimo sąlygų.

Tai gerai prie šaltesnio klimato prisitaikiusios veislės, kurios jau dešimtmečius auginamos kilmės vietovėje arba netgi paplitusios tik šioje vietovėje, ir kurios aliejui suteikia savitų kokybinių savybių.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Alyvuogių auginimas, derliaus nuėmimas ir aliejaus spaudimas iš alyvuogių.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Prieš išpilstant į tarą, aliejų būtina filtruoti (arba bent jau dekantuoti), kad būtų pašalintos nuosėdos ir perdirbimo liekanos.

Prieš platinimą produktas turi būti apsaugotas nuo tiesioginių saulės spindulių ir laikomas kontroliuojamoje temperatūroje (temperatūros intervalas: 13–25 °C tiek prieš platinimą, tiek sandėliavimo metu).

Jei aliejus prieš išpilstymą į butelius laikomas plieninėse talpyklose, talpyklos viršerdvė (talpyklos erdvė virš aliejaus lygio) turi būti užpildyta inertinėmis dujomis (pvz., N_2 arba Ar), siekiant sumažinti aliejaus sąlytį su deguonimi, dėl kurio gali kilti oksidacijos reakcijos.

SGN „Olio dei Colli di Bologna“ žymimas aliejus turi būti parduodamas pagal galiojančius teisės aktus leidžiamoje taroje, kurios talpa neviršija 5 litrų. Tara turi būti užplombuojama ir paženklinama etiketėmis. Turi būti naudojama pirminės / antrinės pakuotės sistema, apsauganti aliejų nuo šviesos ir aukštos temperatūros.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Etiketėje aiškiais ir neištrinamais rašmenimis turi būti užrašytas pavadinimas „Olio dei Colli di Bologna“ taip, kad šis užrašas būtų atskiriamas nuo visos kitos etiketėje pateiktos informacijos.

Leidžiama nurodyti vardus, ūkių pavadinimus, įmonių pavadinimus, asociacijų pavadinimus ar privačius prekių ženklus, jeigu jie nėra pagiriamojo pobūdžio ir jais neklaidinami vartotojai.

Šalia saugomos geografinės nuorodos „Olio dei Colli di Bologna“ draudžiama pateikti bet kokius aiškiai produkto specifikacijoje nenurodytus apibūdinimus, įskaitant šiuos: „fine“ (rafinuotas), „scelto“ (išskirtinis), „selezionato“ (rinktinis), „superiore“ (aukščiausios rūšies).

Leidžiama nurodyti tikras ir patikrinamas nuorodas, iliustruojančias gamintojų taikomus metodus (pvz., „pagaminta iš vienos veislės alyvuogių“, po to nurodant naudojamos veislės pavadinimą).

Etiketėje taip pat turi būti pateiktas toliau aprašytas logotipas.

Saugomos geografinė nuoroda „Olio dei Colli di Bologna“ yra tiek žodinė, tiek vaizdinė; ją sudaro pavadinimas „Olio dei Colli di Bologna“ ir logotipas – du Boloniją simbolizuojantys bokštai, alyvuogių lapai ir alyvuogės, išdėstyti virš užrašo logotipe, kaip parodyta žemiau:



Logotipe pavaizduoti stilizuoti dviejų Bolonijos bokštų atvaizdai: kairėje – Garisendos bokštas, dešinėje – Asinelli bokštas; jie išdėstyti apskritime, o dešiniojo bokšto ketvirtadalis kyšo į viršų už apskritimo ribų. Apskritimo apačią juosia dvi alyvmedžio šakos su lapais. Šaka kairėje turi šešis lapus, dešinėje – penkis, lapai yra skirtingo dydžio ir nukreipti į skirtingas puses. Apatinėje kiekvienos iš dviejų šakų dalyje yra po tris stilizuotas alyvuoges, taigi iš viso – šešios skirtingo dydžio alyvuogės, nukreiptos į skirtingas puses. Logotipas gali būti spausdinamas šiomis spalvomis:

— juoda ant balto;

— balta ant juodo (ar kito tamsaus fono);

ant balto: bokštai, apskritimas, alyvuogės ir tekstas: PANTONE 430; alyvuogių šakelės: PANTONE METALLIC 871;

ant juodo: bokštai, apskritimas, alyvuogės ir tekstas: BALTA; alyvuogių šakelės: PANTONE METALLIC 871.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Gamybos vietovė (kur auginamos ir skinamos alyvuogės), kurioje taip pat spaudžiamas SGN „Olio dei Colli di Bologna“ žymimas aliejus, apima komunas, priklausančias Bolonijos metropolinio miesto administracinei teritorijai, esančias į pietus nuo kelio „Via Emilia“, būtent: visa šių komunų teritorija: 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,

šių komunų, esančių į pietus nuo kelio „Via Emilia“, teritorija: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Paraiška pripažinti pavadinimą „Olio dei Colli di Bologna“ grindžiama aliejaus kokybinėmis savybėmis.

Tiksliau tariant, kilmės vietovė yra Emilijos-Romanijos regiono centras. Ją sudaro kalvota vietovė, esanti Bolonijos metropolinio miesto administracinės teritorijos pietinėje dalyje.

Šiai vietovei būdingos evaporitinių gipso uolienų atodangos ir ji yra 2023 m. į UNESCO Pasaulio paveldo sąrašą įtraukto gamtos objekto „Šiaurinių Apeninų evaporitų karstai ir urvai“ dalis.

Šioje vietovėje vyrauja pastovus submediteraninis klimatas, pasižymintis sausomis vasaromis ir žiemomis, o daugiausia kritulių iškrenta pavasarį ir rudenį; be to, vietose, kur yra gipso uolienų atodangų, šis klimatas švelnėja dėl šios geologinės formacijos.

Pastaraisiais dešimtmečiais vidutinė dienos temperatūra regione svyravo nuo 30 °C aukščiausios iki –9 °C žemiausios ribos, o tiek žemiausios, tiek aukščiausios temperatūros po truputį kyla – aukščiausia temperatūra siekia 38 °C. Bolonijos kalvų regione paprastai būna vėsiau – vidutinė aukščiausia dienos temperatūra siekia apie 20 °C, o aukščiausios temperatūros atitinka regiono vidurkį – aukštesnės nei 37 °C; vidutinė žemiausia temperatūra siekia apie –5 °C.

Kalbant apie kritulius, šiam regionui būdinga tai, kad kritulių kiekis didėja einant nuo šiaurėje esančios lygumos link pietuose esančių Apeninų kalnų, o pietvakariuose kritulių kiekis svyruoja nuo 600 mm iki 1 800 mm. Tačiau pastaraisiais metais šiuos skaičius iškreipė ekstremalūs meteorologiniai reiškiniai. Metinis kritulių kiekis Bolonijos gipso atodangų juostoje (Gessi Bolognesi) svyruoja nuo 700 mm iki 900 mm.

Apskritai, šio regiono dirbami dirvožemiai yra vidutinio smulkumo, gerai pralaidūs deguoniui ir gilūs, o tai padeda šaknų sistemai vystytis. Gipso atodangos nenaudojamos žemės ūkiui, nes ši uoliena nėra tinkama žemė pasėliams auginti. Tačiau ši išskirtinė savybė, dėl šiluminės inercijos ir kartu su pietiniais šlaitais, sukuria mikroklimatą, kuriame žemė, palaipsniui išskirdama šilumą, jau šimtmečius sudaro idealias sąlygas kai kurioms tipiškoms Viduržemio jūros regiono kultūroms auginti, visų pirma alyvmedžiams – šioms vietovėms būdingai kultūrai.

Kaip matyti iš dokumentų, susijusių su UNESCO pripažinimu, šios vietovės vandeningieji sluoksniai iš esmės nėra tinkami drėkinamajai žemdirbystei užsiimti, o slėnyje nėra tinkamų vandentakių ar dirbtinių rezervuarų. Apibendrinant, šie gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai lemia tai, kad teritorija yra labai suskaidyta. Kylant slėniu, pirmiausia matome drėkinamus pasėlius, būtent įvairių rūšių vaismedžių sodus, toliau – aukštesnėse terasose ir nuožulniose šlaituose, kur vynuogynų gradientas didėja, o tuomet ir alyvmedžių sodus terasose jiems auginti labiausiai tinkamose vietose.

Alyvuogių auginimo Emilijos-Romanijos regione tyrimai rodo, kad alyvuogės nuo neatmenamų laikų augo Bolonijos apylinkių kalvose, o jų pasiskirstymas buvo nevienodas, nes medžiai prisitaikė prie nedidelių ekologinių nišų, apsaugotų nuo šiaurinių vėjų ir rūko. Yra užfiksuotų įrodymų, kad šimtamečiai medžiai išgyveno šalčius dėl atsparumo atšiaurioms temperatūroms, kurį jie įgijo prisitaikydami prie konkrečių vietos mikroklimatų.

Iš tiesų, šis regionas, esantis maždaug 44-ojoje lygiagretėje, geografiškai išsidėstęs šiauriniuose alyvuogėms auginti tinkamų zonų pakraščiuose, kurios, kaip žinoma, tik labai retais atvejais driekiasi toliau nei 45° šiaurės platumos.

Taigi sąlygos alyvuogėms auginti kilmės vietovėje susiformavo dėl specifinių aplinkos ypatybių, kurios, nors ir vyrauja neįprastai platumai alyvuogėms auginti, sudaro įprastas sąlygas karščio sukeltam stresui ir vandens stygiui, kurie yra būtini alyvuogių aliejaus kaupimosi ir nokinimo etapuose. Šios sąlygos pasižymi šiais aspektais:

— centrinei ir šiaurinei Italijos daliai būdingi dideli dienos ir sezoniniai temperatūros svyravimai, kuriuos iš dalies sušvelnina evaporitinės uolienos, švelninančios itin žemų temperatūrų poveikį;

— beveik visiškas paviršinio vandens tinklo nebuvimas ir nedidelis kritulių kiekis, ypač vasarą, išskyrus ekstremalias oro sąlygas, kurių negalima panaudoti žemės ūkyje arba kurios jam netgi kenkia;

— geras alyvuogių minkštimo vystymasis atsižvelgiant į aplinkos sąlygas šiai vietovei būdingų arba prie jos prisitaikiusių veislių atveju, todėl vaisiuje pirmiausia kaupiasi lipidai.

Gerai žinoma, kokį poveikį alyvuogių auginimo vietovės temperatūra daro aliejaus rūgščių sudėčiai. Šis poveikis pasireiškia tuo, kad oleino rūgšties kiekis, o kartu ir nesočiųjų bei sočiųjų riebalų rūgščių santykis didėja, judant iš karštesnių pietinės Italijos regionų į vėsesnius šiaurinius regionus, ypač į Apeninų rytinius šlaitus, kur vyraujančias klimato sąlygas ir nelygų reljefą iš dalies sušvelnina tam tikros kilmės vietovės geologinės ir hidrografinės savybės. Be to, atrodo, kad visuotinai pripažinta, kad medžio gaunamas vandens kiekis turi tik nežymų poveikį laisvajam rūgštingumui arba jo visai neturi, o šis priklauso nuo kitų veiksnių, pavyzdžiui, veislės pasirinkimo. Aliejaus „Olio dei Colli di Bologna“ atveju šis pasirinkimas grindžiamas veislėmis, kurios kilmės vietovėje auginamos dešimtmečius arba netgi paplitusios tik šiame regione. Tai veislės, kurios pakelia šaltesnį klimatą, o dėl nedidelio derlingumo – tiek bendro alyvuogių derliaus, tiek aliejaus išeigos atžvilgiu – tarp šios vietovės gamintojų susidaro sėkmingas ekspertinių žinių ciklas, susijęs su tinkamo derliaus nuėmimo laiko pasirinkimu ir laiku atliktu perdirbimu.

Dėl to aliejus „Olio dei Colli di Bologna“ pasižymi labai mažu laisvųjų rūgščių kiekiu, neviršijančiu 0,3 %, ir yra puikiai subalansuotas su teigiamomis vidutinio intensyvumo savybėmis: vaisiškumu, kartumu ir aitrumu. Tyrimai rodo, kad aliejuje yra daug oleino rūgšties (ne mažiau kaip 72 %) ir palyginti mažai linolo rūgšties (ne daugiau kaip 10 %). Oleino rūgšties ir linolo rūgšties santykis yra labai palankus ir užtikrina gerą lipidų matricos stabilumą oksidacijos metu.

Šie parametrai sudaro pagrindinių aliejaus „Olio dei Colli di Bologna“ skiriamųjų savybių rinkinį, o juslinių savybių – vaisiškumo, kartumo ir aitrumo, kuriuos galima nustatyti atliekant juslinę analizę, – atžvilgiu aliejus yra labiau subalansuotas ir harmoningas.

Labai retai kiti Italijoje gaminami aliejai pasižymi tokiu laisvųjų riebalų rūgščių, oleino rūgšties ar linolo rūgšties kiekiu, kokiu pasižymi aliejus „Olio dei Colli di Bologna“, taip pat ir tokiu nesočiųjų bei sočiųjų riebalų rūgščių santykiu. Tik dar vienas Italijoje gaminamas SKVN žymimas aliejus pasižymi tokiu mažu laisvųjų riebalų rūgščių kiekiu, o tik trys iš jų (6 % visų Italijoje registruotų SKVN ir SGN žymimų aliejų) taip pat pasižymi mažiausiu nesočiųjų ir sočiųjų riebalų rūgščių santykiu, kuris pagerina aliejaus maistines savybes.

Kai kurios šios vietovės alyvuogių veislės yra amžių senumo vietinės veislės, auginamos nuo tada, kai buvo iš naujo atrasti senoviniai genotipai. Jos buvo sukurtos atrenkant ir išsaugant veisles iš Bolonijos provincijos (‘Farneto’, ‘Montebudello’, ‘Montecapra’, ‘Montecalvo 2’ ir ‘Oliveto’), kurios pasižymi natūraliomis agronominėmis savybėmis, geriausiai tinkamomis auginti Bolonijos kalvose ir aliejui „Olio dei Colli di Bologna“ gaminti. Šioje vietovėje ar kaimyninėse vietovėse plačiai paplitusios ir kitos veislės (‘Ghiacciolo’, ‘Nostrana di Brisighella’).

Kalbant apie auginimo metodus, derliaus nuėmimo laikas ir drėkinimo valdymas yra būdingi žmogiškieji veiksniai, darantys įtaką produktui. Auginimo vietovėje derliaus nuėmimas paprastai prasideda spalio mėnesį, kai vaisiai pradeda nokti ir pasikeičia maždaug pusės kaulavaisio paviršiaus spalva, o baigiasi kasmet iki lapkričio 20 d. Drėkinama retai, o jei ir drėkinama, paprastai pasirenkama drėkinti vandens stygiaus sąlygomis, taip išsaugant pirminis ir antrinius alyvuogių aromatus, būdingus aliejui „Olio dei Colli di Bologna“.

Kitas šio regiono išskirtinis bruožas – tai, kad čia yra nedaug aliejaus spaudyklų, todėl susiformavo spaudyklų, kurios tapo alyvuogių perdirbimo lyderėmis ir kurių paslaugomis naudojasi netoliese veiklą vykdantys alyvuogių augintojai. Ilgainiui dėl šios priežasties gamintojai įprato kreiptis būtent į šias kelias aliejaus spaudyklas, kurios savo veiklą organizuoja taip, kad galėtų teikti aukštos kokybės paslaugas ūkininkams. Tai – modernios aliejaus spaudyklos, kurios užsiima moksliniais tyrimais ir eksperimentais, o savo ekspertinėmis žiniomis jos padeda aliejui „Olio dei Colli di Bologna“ įgyti savitas savybes ir pelnyti vis didesnį pripažinimą.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos specifikaciją

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