C/2026/2785

19.5.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/2785)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Olio dei Colli di Bologna"

Nru tal-UE: PGI-IT-03354 — 2.10.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Olio dei Colli di Bologna"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP ☒

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

15 – XAĦMIJIET U ŻJUT TAL-ANNIMALI, VEĠETALI JEW MIKROBIĊI U PRODOTTI MILL-QSIM TAGĦHOM; XAĦMIJIET IPPREPARATI TAJBIN GĦALL-IKEL; XEMGĦAT TAL-ANNIMALI JEW VEĠETALI

1509 – Żejt taż-żebbuġa u l-frazzjonijiet tiegħu, kemm jekk raffinat u kemm jekk le, iżda mhux immodifikat kimikament

1509 20 – Iż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Meta jiġi rilaxxat għall-konsum, iż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni bl-indikazzjoni ġeografika protetta "Olio dei Colli di Bologna" irid jissodisfa l-istandards kimiċi/fiżiċi u organolettiċi li ġejjin:

— Analiżi sensorja: togħma ta' frott taż-żebbuġ medja sa robusta (medjan > 3) b'noti morri u ta' punġenza medji sa robusti (medjan > 3); jistgħu jkunu preżenti n-noti sekondarji li ġejjin: *qaqoċċ, ħaxix, lewż, tadam*.

— Aċidità libera ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2,20

— K_{270}: ≤ 0,20

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Aċidu olejku: ≥ 72 %

— Aċidu linolejku: ≤ 10 %

— Proporzjon ta' aċidu olejku/aċidu linolejku: ≥ 7

— Bijofenoli/polifenoli: ≥ 150 mg aċidu galliku/kg żejt (metodu spettrofotometriku Folin-Ciocâlteu).

— Kulur: minn ħadrani sa isfar dehbi, skont l-età taż-żejt.

Il-parametri mhux imsemmija speċifikament iridu jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni tal-UE fis-seħħ dwar iż-żejt taż-żebbuġa ekstra verġni.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

L-IĠP "Olio dei Colli di Bologna" irid jiġi prodott miż-żebbuġ tal-varjetajiet li ġejjin:

— il-varjetajiet permessi għal varjetà waħda tal-IĠP "Olio dei Colli di Bologna" huma: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella u l-kloni tagħha, Ghiacciolo u l-kloni tagħha, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 u Oliveto. Iż-żebbuġ tal-varjetajiet magħżula jrid jirrappreżenta 85 % jew aktar taż-żebbuġ użat, filwaqt li l-15 % li jifdal jistgħu jiġu minn kultivari oħra;

— għall-produzzjoni taż-żejt tal-IĠP "Olio dei Colli di Bologna" li ma jkunx ta' varjetà waħda (taħlit), il-kultivari Leccino u Maurino huma permessi flimkien mal-varjetajiet imsemmija hawn fuq. Iż-żebbuġ ta' żewġ kultivari jew aktar minn fost il-varjetajiet kollha permessi jrid jirrappreżenta 80 % jew aktar taż-żebbuġ użat, filwaqt li l-20 % li jifdal jistgħu jiġu minn kultivari oħra.

Iż-żebbuġ irid jiġi miż-żona ġeografika definita.

Il-materja prima għall-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Olio dei Colli di Bologna" hija magħmula miż-żebbuġ tal-varjetajiet li tradizzjonalment jikbru fiż-żona ġeografika definita minħabba l-kundizzjonijiet ambjentali u ta' kultivazzjoni li jikkaratterizzaw iż-żona.

Dawn huma varjetajiet li jittolleraw klimi aktar kesħin, ilhom jitkabbru għal għexieren ta' snin fiż-żona tal-oriġini jew saħansitra huma preżenti biss f'dik iż-żona, u huma kapaċi jagħtu liż-żejt il-karatteristiċi ta' kwalità speċifiċi tiegħu.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

It-tkabbir taż-żebbuġ, il-ħsad taż-żebbuġ u l-estrazzjoni taż-żejt miż-żebbuġ.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Qabel ma jiġi mballat, iż-żejt irid jiġi ffiltrat (jew għall-inqas iddikantat) biex kwalunkwe sediment u residwu tal-ipproċessar jiġu eliminati.

Fl-istadju ta' qabel id-distribuzzjoni, il-prodott irid ikun protett mid-dawl dirett u miżmum f'temperatura kkontrollata (firxa ta' temperatura: 13-25 °C kemm fl-istadj ta' qabel id-distribuzzjoni kif ukoll f'dak tal-ħażna).

Jekk iż-żejt jinħażen f'tankijiet tal-azzar qabel ma jiġi bbottiljat, iridu jintużaw gassijiet inerti (eż. N2 jew Ar) biex jimlew l-ispazju ta' fuq (il-parti tat-tank tal-ħażna 'l fuq mil-livell taż-żejt) sabiex jitnaqqas il-grad li fih iż-żejt jiġi f'kuntatt mal-ossiġnu, li jista' jikkawża reazzjonijiet ta' ossidazzjoni.

Iż-żejt tal-IĠP "Olio dei Colli di Bologna" irid jiġi kkummerċjalizzat f'kontenituri permessi mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ u b'kapaċità li ma taqbiżx il-5 litri. Il-kontenituri jridu jkunu ssiġillati u ttikkettati. Trid tintuża sistema ta' imballaġġ primarju/sekondarju li tipproteġi ż-żejt mid-dawl u minn temperaturi għoljin.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-tikketta trid turi l-kliem "Olio dei Colli di Bologna" b'ittri distinti u li ma jitħassrux b'tali mod li jkunu jistgħu jiġu distinti mill-informazzjoni l-oħra kollha mogħtija fuq it-tikketta.

Huwa permess li jintużaw ismijiet, ismijiet ta' azjendi, ismijiet ta' kumpaniji, ismijiet ta' assoċjazzjonijiet jew trademarks privati, sakemm dawn ma jfaħħrux il-prodott u ma jkunux tali li jqarrqu bil-konsumatur.

Huwa pprojbit li tiżdied xi deskrizzjoni mal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Olio dei Colli di Bologna" li ma hijiex espressament prevista f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott, inklużi l-aġġettivi li ġejjin: "fine" (fin), "scelto" (magħżul), "selezionato" (selezzjonat) jew "superiore" (superjuri).

Referenzi veri u verifikabbli li juru l-metodi tal-produtturi huma permessi (eż. "varjetà waħda" segwita mill-isem tal-kultivar użat).

It-tikketta trid tinkludi wkoll il-logo deskritt hawn taħt.

L-IĠP "Olio dei Colli di Bologna" hija kemm verbali kif ukoll figurattiva u tinkludi l-isem "Olio dei Colli di Bologna" u logo magħmul miż-żewġ torrijiet li jissimbolizzaw lil Bologna, weraq taż-żebbuġ u żebbuġ, imqiegħda fuq il-kliem fil-logo, kif muri hawn taħt:



Il-logo juri immaġnijiet stilizzati taż-żewġ torrijiet ta' Bologna, it-Torri Garisenda fuq ix-xellug u t-Torri Asinelli fuq il-lemin, imqiegħda f'ċirku bi kwart tat-torri fuq il-lemin hiereġ min-naħa ta' fuq taċ-ċirku. Il-qiegħ taċ-ċirku huwa mdawwar b'żewġ friegħi taż-żebbuġ bil-weraq. Il-fergħa fuq ix-xellug għandha sitt werqiet, il-fergħa fuq il-lemin għandha ħames werqiet, u l-weraq huma ta' daqsijiet differenti u jippuntaw f'direzzjonijiet differenti. Il-parti ta' isfel ta' kull waħda miż-żewġ friegħi għandha tliet żebbuġiet stilizzati, b'kollox sitt żebbuġiet ta' daqsijiet differenti u li jippuntaw f'direzzjonijiet differenti. Il-logo jista' jiġi stampat bil-kuluri li ġejjin:

— iswed fuq abjad;

— abjad fuq iswed (jew sfond skur ieħor);

Fuq l-abjad: torrijiet, ċirku, żebbuġ u test: PANTONE 430; friegħi taż-żebbuġ: PANTONE METALLIC 871;

Fuq l-iswed: torrijiet, ċirku, żebbuġ u test: ABJAD: friegħi taż-żebbuġ PANTONE METALLIC 871.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni (fejn jitkabbar u jinħasad iż-żebbuġ), li hija wkoll fejn jiġi estratt iż-żejt tal-IĠP "Olio dei Colli di Bologna", tinkludi l-muniċipalitajiet fiż-żona amministrattiva tal-Belt Metropolitana ta' Bologna li tinsab fin-Nofsinhar tat-triq Via Emilia, u speċifikament: it-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin: 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,

it-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin li jinsabu fin-Nofsinhar tal-Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-applikazzjoni għar-rikonoxximent tal-isem “Olio dei Colli di Bologna” hija bbażata fuq il-karatteristiċi tal-kwalità taż-żejt.

Speċifikament, iż-żona tal-oriġini tinsab fiċ-ċentru tar-reġjun tal-Emilia-Romagna. Hija magħmula miż-żona muntanjuża li tinsab fil-parti tan-Nofsinhar tat-territorju amministrattiv tal-Belt Metropolitana ta’ Bologna.

Din iż-żona hija kkaratterizzata mill-preżenza ta’ promontorji evaporitiċi tal-ġipsum u hija parti mis-sit naturali “Karst u Għerien Evaporitiċi tal-Appennini tat-Tramuntana” li żdied mal-lista tal-Patrimonju Dinji tal-UNESCO fl-2023.

Iż-żona hija uniformi f’termini tal-klima tagħha, li hija sub-Mediterranja – bi sjuf u xtiewi aridi u preċipitazzjoni kkonċentrata fir-rebbiegħa u l-ħarifa – u, fil-viċinanza tal-promontorji tal-ġipsum, mitigata mill-preżenza ta’ din il-formazzjoni ġeoloġika.

F’dawn l-aħħar deċennji, it-temperatura medja ta’ kuljum fir-reġjun varjat bejn massimi ta’ 30° u minimi ta’ -9°, b’kemm il-minimi kif ukoll l-ogħla temperaturi juru xejra ’l fuq, u l-ogħla temperaturi jilħqu t-38°. Iż-żona tal-Colli di Bologna (l-għoljiet ta’ Bologna) għandha t-tendenza li tkun aktar friska, b’temperaturi massimi medji ta’ kuljum ta’ madwar 20° u l-ogħla temperaturi konformi mal-massimi reġjonali ta’ aktar minn 37°, u temperaturi minimi medji ta’ madwar -5°.

Fir-rigward tax-xita, ir-reġjun huwa kkaratterizzat minn preċipitazzjoni li tiżdied hekk kif wieħed jimxi mill-pjanura fit-Tramuntana lejn il-muntanji Appennini fin-Nofsinhar, b’livelli ta’ xita li jvarjaw minn 600 mm sa 1 800 mm fil-Lbiċ. Madankollu, dawn iċ-ċifri ġew distorti fis-snin riċenti minn avvenimenti estremi tat-temp. Iċ-ċifri tal-preċipitazzjoni annwali rreġistrati għaż-żona tal-promontorji tal-ġipsum ta’ Gessi Bolognesi jvarjaw bejn 700 mm u 900 mm.

B’mod ġenerali, il-ħamrija kultivabbli taż-żona għandha sawra moderatament fina, għandha disponibbiltà tajba ta’ ossiġnu u hija fonda, u dan jgħin lis-sistema tal-għeruq tiżviluppa. Il-promontorji tal-ġipsum ma jintużawx għall-agrikoltura peress li l-blat ma huwiex post ideali għall-għelejjel. Madankollu, din il-karatteristika eċċezzjonali, permezz tal-inerzja termali u flimkien mal-espożizzjoni tal-irdumijiet li jħarsu lejn in-Nofsinhar, toħloq mikroklima li, permezz ta’ rilaxx gradwali tas-sħana, għal sekli sħaħ rawwmet il-ħabitat ideali għal xi għelejjel tipikament Mediterranji, l-ewwel u qabel kollox is-siġra taż-żebbuġ, l-għalla karatteristika f’dawn iż-żoni.

Kif muri mid-dokumentazzjoni dwar ir-rikonoxximent tal-UNESCO, l-akwiferi taż-żona ġeneralment ma humiex kapaċi jappoġġaw agrikoltura irrigata, u ma hemmx kanali tal-ilma adattati fil-qiegħ tal-wied jew ġibjuni artifiċjali. Meħuda flimkien, dawn il-fatturi naturali u umani jikkawżaw li t-territorju jkun frammentat ħafna. Meta nitilgħu mill-qiegħ tal-wied, l-ewwel niltaqgħu ma’ għelejjel irrigati, jiġifieri msaġar tal-frott ta’ diversi tipi, segwiti minn għelieqi mtarrġa ogħla u art inklinata fejn tiżdied l-inklinazzjoni tad-dwieli, u mbagħad irqajja’ art mtarrġin biż-żebbuġ fl-aktar żoni adattati.

Studji dwar it-tkabbir taż-żebbuġ fl-Emilia-Romagna juru li s-siġar taż-żebbuġ ilhom preżenti minn żmien il-qedem fl-għoljiet ħdejn Bologna, b’distribuzzjoni mqassma permezz tal-adattament għal niċeċ ekoloġiċi żgħar li huma protetti mir-riħ tat-Tramuntana u miċ-ċpar. Hemm evidenza dokumentata ta’ siġar li għandhom sekli sħaħ li baqgħu ħajjin wara l-ġlata bis-saħħa tar-reżistenza għal temperaturi ħorox li nbniet permezz tal-adattament għal mikroklimi lokali speċifiċi.

Tabilħaqq, din iż-żona, li tinsab bejn wieħed u ieħor fuq l-44 parallel, tinsab ġeografikament fl-estremitajiet tat-Tramuntana taż-żoni adattati għat-tkabbir taż-żebbuġ, li huma magħrufa li rarament jestendu lil hinn mill-45° latitudni tat-Tramuntana.

Il-kundizzjonijiet tat-tkabbir taż-żebbuġ fiż-żona tal-oriġini għalhekk jirriżultaw minn karatteristiċi ambjentali speċifiċi li, għalkemm preżenti f’latitudni mhux tas-soltu għat-tkabbir taż-żebbuġ, irawmu ċ-ċirkostanzi standard ta’ stress tas-sħana u stress tal-ilma meħtieġa matul il-fażijiet tal-akkumulazzjoni u l-maturazzjoni taż-żejt taż-żebbuġ. Dawn il-kundizzjonijiet huma kkaratterizzati minn:

— il-varjazzjoni sinifikanti fit-temperatura ta’ kuljum u staġunali tipika tat-Tramuntana ċentrali tal-Italja, parzjalment mitigata mill-preżenza tal-blat evaporitiku, li jimmodera l-impatt tat-temperaturi estremament baxxi;

— l-assenza kważi totali ta’ network ta’ ilma tal-wiċċ u ftit xita, partikolarment fis-sajf, ħlief għal avvenimenti estremi li ma jistgħux jiġu sfruttati għall-produzzjoni agrikola jew li saħansitra huma ta’ ħsara għaliha;

— l-iżvilupp ta' frott bl-għadma kompatibbli mal-karatteristiċi tal-ambjent, għal varjetajiet li huma tipiċi ta' din iż-żona jew li adottawha u għalhekk huma kapaċi jiżviluppaw primarjament il-lipidi;

L-effetti li t-temperatura fiż-żona tat-tkabbir taż-żebbuġ għandha fuq il-kompożizzjoni aċida taż-żejt huma magħrufa sew. Dawn l-effetti jimmanifestaw ruħhom fil-fatt li l-kontenut tal-aċidu olejku u, għalhekk, il-proporzjon bejn l-aċidi grassi mhux saturati u saturati jiżdied hekk kif wieħed jiċċaqlaq miż-żoni aktar sħan fin-Nofsinhar tal-Italja lejn iż-żoni aktar kesħin fit-Tramuntana, b'mod partikolari fuq l-għoljiet tal-Lvant tal-Appennini, li l-kundizzjonijiet klimatiċi u t-topografija mħarbta tagħhom huma parzjalment immoderati mill-karatteristiċi ġeoloġiċi u idrografiċi speċifiċi taż-żona tal-oriġini. Barra minn hekk, jidher li huwa fatt stabbilit li l-istatus tal-ilma tas-siġra għandu effett marġinali, jew l-ebda effett, fuq l-aċidità libera, li huwa r-riżultat ta' fatturi oħra bħall-għażla tal-varjetajiet. Għall-"Olio dei Colli di Bologna", din l-għażla hija bbażata fuq kultivari li ilhom jitkabbru għal għexieren ta' snin fiż-żona tal-oriġini jew saħansitra li huma preżenti biss f'dik iż-żona. Dawn huma varjetajiet li jittolleraw klimi aktar kesħin u, ukoll bħala riżultat tal-volum baxx tal-produzzjoni, f'termini kemm tar-rendiment totali taż-żebbuġ kif ukoll tar-rendiment taż-żejt, joħolqu ċirku virtuż ta' għarfien espert fost il-produtturi fiż-żona fir-rigward tal-għażla tal-ħin it-tajjeb għall-ħsad u t-tempestività tal-ipproċessar.

B'riżultat ta' dan, l-"Olio dei Colli di Bologna" huwa kkaratterizzat minn livelli baxxi ħafna ta' aċidità libera, li ma jaqbżux iż-0,3 %, u huwa żejt bilanċjat tajjeb b'intensità medja fl-attributi pożittivi tat-togħma ta' frott, l-imrar u l-punġenza. L-analiżijiet juru kontenut tajjeb ta' aċidu olejku (72 % jew aktar) u perċentwal relattivament baxx ta' aċidu linolejku (10 % jew inqas). Il-proporzjon tal-aċidu olejku/aċidu linolejku huwa pożittiv ħafna u jagħti grad tajjeb ta' stabbiltà lill-matriċi lipida mal-ossidazzjoni.

Dawn il-parametri huma s-sett ta' karatteristiċi distintivi ewlenin tal-"Olio dei Colli di Bologna", filwaqt li għall-aspetti organolettiċi tat-togħma ta' frott, l-imrar u l-punġenza, li jistgħu jiġu determinati permezz ta' analiżi sensorja, il-karatteristiċi tiegħu huma aktar bilanċjati u armonjużi.

Huwa rari ħafna li żjut oħra prodotti fl-Italja jilħqu l-livelli ta' aċidità, aċidu olejku jew aċidu linolejku liberi murija mill-"Olio dei Colli di Bologna", jew b'ħekk ukoll il-proporzjon tiegħu bejn aċidi grassi mhux saturati u saturati. Hemm biss żejt wieħed ieħor DOP prodott fl-Italja li għandu livell daqshekk baxx ta' aċidità libera, u tlieta minnhom biss (6 % tad-DOPs u l-IĠPs kollha rreġistrati fl-Italja) huma kkaratterizzati wkoll mill-proporzjon minimu bejn l-aċidi grassi mhux saturati u saturati li jtejjeb l-aspetti nutrizzjonali taż-żejt.

Uħud mill-varjetajiet taż-żebbuġ fiż-żona huma kultivari indiġeni antiki li ilhom preżenti sa mill-iskoperta mill-ġdid ta' ġenotipi antiki. Dawn ġew żviluppati permezz tal-għażla u l-konservazzjoni ta' kultivari mill-provinċja ta' Bologna (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 u Oliveto) li naturalment għandhom il-karatteristiċi agronomiċi l-aktar adattati għat-tkabbir fl-għoljiet ta' Bologna u għall-produzzjoni tal-"Olio dei Colli di Bologna". Varjetajiet oħra (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) huma mifruxa fiż-żona jew fl-inħawi immedjati tagħha.

Fost it-tekniki tat-tkabbir, iż-żmien tal-ħsad u l-mod kif tiġi ġestita l-irrigazzjoni huma fatturi umani karatteristiċi li jinfluwenzaw il-prodott. Fiż-żona tal-produzzjoni, il-ħsad ġeneralment jibda f'Ottubru meta sseħħ il-maturazzjoni bikrija u jinbidel il-kulur ta' madwar nofs il-wiċċ taż-żebbuġa, u jintemm sal-20 ta' Novembru ta' kull sena. L-irrigazzjoni bilkemm tintuża u, jekk tintuża, ġeneralment tiġi pprattikata l-irrigazzjoni b'defiċit, u b'ħekk jiġu ppreservati n-noti primarji u sekondarji tal-pjanti li huma tipiċi għall-"Olio dei Colli di Bologna".

Karatteristika distintiva oħra taż-żona hija li hemm biss numru limitat ta' mtieħen taż-żejt, u dan wassal għall-iżvilupp ta' impjanti tal-ippressar li saru mexxejja fl-ipproċessar taż-żebbuġ u jintużaw mill-produtturi taż-żebbuġ li joperaw fl-akkwati fil-viċin. Matul is-snin, dan il-fatt ħoloq drawwa fost il-produtturi li jduru lejn dawn il-ftit imtieħen taż-żejt, li organizzaw ruħhom b'tali mod li jipprovdu servizzi ta' kwalità għolja lill-azjendi agrikoli. Dawn huma mtieħen taż-żejt avvanzati li huma involuti fir-riċerka u l-esperimentazzjoni u, permezz tal-għarfien espert tagħhom, jgħinu biex jagħtu lill-"Olio dei Colli di Bologna" l-karatteristiċi speċifiċi tiegħu u jgawdi minn reputazzjoni li qed tikber.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

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