Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/2785

19.5.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/2785)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Olio dei Colli di Bologna"

EU-nr.: PGI-IT-03354 — 2.10.2024

1. **Naam/namen**

"Olio dei Colli di Bologna"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

15 — DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

1509 — Olijfolie en fracties daarvan, ook indien geraffineerd, doch niet chemisch gewijzigd

1509 20 — Extra olijfolie van eerste persing

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Wanneer extra olijfolie van eerste persing met de beschermde geografische aanduiding "Olio dei Colli di Bologna" in de handel wordt gebracht, moet deze aan de volgende chemische/fysische en organoleptische normen voldoen:

— Organoleptische eigenschappen: gemiddelde tot robuuste fruitigheid van de olijf (mediaan > 3) met gemiddelde tot robuuste (mediaan > 3) bittere en scherpe toetsen; de volgende secundaire toetsen kunnen aanwezig zijn: *artisjok, gras, amandel, tomaat*.

— Gehalte aan vrije zuren ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2,20

— K_{270}: ≤ 0,20

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl).

— Oliezuur: ≥ 72 %

— Linolzuur: ≤ 10 %

— Verhouding oliezuur/linolzuur: ≥ 7

— Biofenolen/polyfenolen: ≥ 150 mg galluszuur/kg olie (spectrofotometrische methode van Folin-Ciocâlteu).

— Kleur: van groen tot goudgeel, met een kleurvariatie in de loop der tijd.

De eigenschappen die niet uitdrukkelijk worden genoemd, zijn hoe dan ook in overeenstemming met de geldende EU-regelgeving voor extra olijfolie van eerste persing.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De BGA "Olio dei Colli di Bologna" moet worden bereid uit olijven van de volgende variëteiten:

— de toegestane variëteiten voor de BGA "Olio dei Colli di Bologna" van één enkele variëteit zijn: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella en de klonen ervan, Ghiacciolo en de klonen ervan, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 en Oliveto. Olijven van de geselecteerde variëteiten moeten 85 % of meer van de gebruikte olijven uitmaken, terwijl de resterende 15 % afkomstig mag zijn van andere cultivars;

— voor de productie van de BGA "Olio dei Colli di Bologna" die uit meerdere variëteiten bestaat (mengsels), zijn naast de bovengenoemde variëteiten ook de cultivars Leccino en Maurino toegestaan. Olijven van twee of meer van alle toegestane variëteiten moeten 80 % of meer van de gebruikte olijven uitmaken, terwijl de resterende 20 % afkomstig mag zijn van andere cultivars.

De olijven moeten afkomstig zijn uit het afgebakende geografische gebied.

De grondstof voor de beschermde geografische aanduiding "Olio dei Colli di Bologna" bestaat uit olijven van de variëteiten die van oudsher in het afgebakende geografische gebied groeien dankzij de milieu- en teeltomstandigheden die kenmerkend zijn voor het gebied.

Dit zijn variëteiten die koudere klimaten verdragen, al tientallen jaren in het gebied van oorsprong worden geteeld of zelfs alleen in dat gebied groeien, en die de olie zijn specifieke kwaliteitskenmerken kunnen verlenen.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Olijventeelt, olijvenoogst en extractie van olie uit de olijven.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Voordat de olie wordt verpakt, moet deze worden gefilterd (of ten minste gedecanteerd) om eventueel sediment en verwerkingsresidu te verwijderen.

Voorafgaand aan de distributie moet het product worden beschermd tegen direct licht en op een gecontroleerde temperatuur worden gehouden (temperatuurbereik: 13-25 °C, zowel voorafgaand aan de distributie als tijdens de opslag).

Indien de olie in stalen tanks wordt opgeslagen alvorens te worden gebotteld, moet de gasruimte (het deel van de opslagtank boven het niveau van de olie) worden gevuld met inerte gassen (bv. N_2 of Ar) om de mate waarin de olie in contact komt met zuurstof, die oxidatiereacties kan veroorzaken, te verminderen.

De BGA "Olio dei Colli di Bologna" moet in de handel worden gebracht in recipiënten met een inhoud van ten hoogste vijf liter die krachtens de geldende regelgeving zijn toegestaan. De recipiënten moeten verzegeld en geëtiketteerd zijn. Er moet een primair/secundair verpakkingssysteem worden gebruikt dat de olie beschermt tegen licht en hoge temperaturen.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het etiket moet de vermelding “Olio dei Colli di Bologna” in duidelijke, onuitwisbare letters zijn aangebracht, zodat het kan worden onderscheiden van alle andere informatie op het etiket.

Het is toegestaan namen, handelsnamen, bedrijfsnamen, namen van verenigingen of particuliere handelsmerken te gebruiken, mits deze geen aanprijzing van het product vormen en de consument niet kunnen misleiden.

Het is verboden om aan de beschermde geografische aanduiding “Olio dei Colli di Bologna” een beschrijving toe te voegen die niet uitdrukkelijk in dit productdossier is vermeld. Zo mogen niet de volgende bijvoeglijke naamwoorden worden gebruikt: fine (verfijnd), scelto (zorgvuldig gekozen), selezionato (select) of superiore (superieur).

Waarheidsgetrouwe en controleerbare verwijzingen waarin de methode van de afzonderlijke producenten wordt beschreven, zijn toegestaan, zoals: monovarietale (één variëteit), gevolgd door de naam van de gebruikte cultivar.

Het etiket moet ook het hieronder beschreven logo bevatten.

De BGA “Olio dei Colli di Bologna” kent zowel woord- als beeldelementen en bestaat uit de naam “Olio dei Colli di Bologna” en een logo dat is samengesteld uit de twee torens die Bologna symboliseren, olijfbladeren en olijven, die boven de tekst in het logo zijn geplaatst, zoals hieronder weergegeven:



Het logo bevat gestileerde afbeeldingen van de twee torens van Bologna, de Garisenda-toren aan de linkerkant en de Asinelli-toren aan de rechterkant, in een cirkel, waarbij een kwart van de toren aan de rechterkant boven de cirkel uitsteekt. De onderkant van de cirkel is omgeven door twee olijftakken met bladeren. De linkertak heeft zes bladeren, de rechtertak vijf bladeren en de bladeren zijn van verschillende grootte en wijzen in verschillende richtingen. Het onderste gedeelte van elk van de twee takken bestaat uit drie gestileerde olijven, wat samen zes olijven van verschillende grootte oplevert die in verschillende richtingen wijzen. Het logo mag in de volgende kleuren worden gedrukt:

— zwart op wit;

— wit op zwart (of een andere donkere achtergrond);

Op wit: torens, cirkel, olijven en tekst: PANTONE 430; olijftakken: PANTONE METALLIC 871;

Op zwart: torens, cirkel, olijven en tekst: WIT; olijftakken PANTONE METALLIC 871.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied (waar de olijven worden geteeld en geoogst) is ook het gebied waar de BGA “Olio dei Colli di Bologna” wordt geëxtraheerd en omvat de gemeenten binnen het administratief gebied van Bologna ten zuiden van de Via Emilia, en in het bijzonder: het volledige grondgebied van de volgende gemeenten: 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,

het grondgebied van de volgende gemeenten ten zuiden van de Via Emilia: Anzola dell’Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell’Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag tot erkenning van de naam “Olio dei Colli di Bologna” is gebaseerd op de kwaliteitskenmerken van de olie.

Meer bepaald ligt het gebied van oorsprong in het hart van de regio Emilia-Romagna. Het bestaat uit het heuvelachtige gebied in het zuidelijke deel van het administratieve gebied van de metropolitane stad Bologna.

Deze zone wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van evaporitische gipsformaties en maakt deel uit van het natuurgebied “Evaporitische karst en grotten van de noordelijke Apennijnen”, dat in 2023 is toegevoegd aan de Unesco-werelderfgoedlijst.

Het gebied heeft een homogeen klimaat, dat submediterraan is — met droge zomers en winters en neerslag die geconcentreerd is in de lente en de herfst — en dat in de buurt van de gipsrotsen wordt getemperd door de aanwezigheid van deze geologische formatie.

De afgelopen decennia varieerde de gemiddelde dagtemperatuur in de regio van maxima van 30 °C tot minima van −9 °C, waarbij zowel de minimum- als de maximumtemperaturen een opwaartse trend vertoonden en er pieken tot 38 °C bereikt werden. Het gebied van de Colli di Bologna (heuvels van Bologna) is doorgaans koeler, met een gemiddelde dagelijkse maximumtemperatuur van ongeveer 20 °C en pieken die overeenkomen met de regionale maxima van meer dan 37 °C, en gemiddelde minima van ongeveer −5 °C.

Wat regen betreft, wordt de regio gekenmerkt door neerslag die gaande van de vlakte in het noorden naar de Apennijnen in het zuiden toeneemt, met regenniveaus variërend van 600 mm tot 1 800 mm in het zuidwesten. Deze cijfers zijn de afgelopen jaren echter vertekend door extreme weersomstandigheden. De jaarlijkse neerslagcijfers voor de gipsrotsen van Gessi Bolognesi variëren van 700 mm tot 900 mm.

Over het algemeen hebben de cultiveerbare bodems van het gebied een matig fijne structuur, is de beschikbaarheid van zuurstof goed en zijn de bodems diep, wat bijdraagt tot de ontwikkeling van het wortelstelsel. De gipsrotsen worden niet voor de landbouw gebruikt, aangezien het gesteente niet ideaal is voor de teelt van gewassen. Dit uitzonderlijke kenmerk creëert echter, door thermische inertie en in combinatie met de ligging van de craglagen op het zuiden, een microklimaat dat door het geleidelijk vrijkomen van warmte eeuwenlang de ideale habitat heeft gecultiveerd voor sommige typisch mediterrane gewassen, in de allereerste plaats de olijfboom, het typerende gewas in deze gebieden.

Zoals blijkt uit de documentatie in verband met de erkenning door Unesco, zijn de watervoerende lagen in het gebied over het algemeen niet in staat landbouwirrigatie te ondersteunen en ontbreken geschikte waterlopen op de bodem van de vallei of kunstmatige reservoirs. Samen zorgen deze natuurlijke en menselijke factoren ervoor dat het gebied sterk versnipperd is. Vanaf de valleibodem komen we eerst geïrrigeerde gewassen tegen, namelijk diverse soorten boomgaarden, gevolgd door wijngaarden op hoger liggende terrassen en op steeds steilere hellingen, en vervolgens ook terrasvormige percelen met olijven op de meest geschikte plaatsen.

Uit studies over de olijventeelt in Emilia-Romagna blijkt dat er in de heuvels bij Bologna al sinds mensenheugenis olijfbomen voorkomen, die als een lappendeken over het gebied verspreid zijn door de aanpassing aan kleine, tegen noorderwind en mist beschermde ecologische niches. Er zijn gedocumenteerde bewijzen van eeuwenoude bomen die vorst hebben overleefd doordat ze zich aan specifieke lokale microklimaten hebben aangepast en op die manier weerstand tegen barre temperaturen hebben opgebouwd.

Dit gebied, dat ongeveer op de 44e breedtecirkel ligt, ligt immers geografisch gezien aan de noordelijke uiteinden van de voor olijventeelt geschikte gebieden, waarvan bekend is dat zij zich slechts zeer zelden verder uitstrekken dan 45° noorderbreedte.

De omstandigheden waaronder de olijven in het gebied van oorsprong worden geteeld, zijn dus het gevolg van specifieke milieukenmerken die, hoewel zij op een ongebruikelijke breedtegraad voor de olijventeelt aanwezig zijn, bevorderlijk zijn voor de standaard hittestress en waterstress die nodig zijn tijdens de groei en rijping van de olijven. Deze omstandigheden worden gekenmerkt door:

— de aanzienlijke dagelijkse en seizoensgebonden temperatuurschommelingen die typerend zijn voor Centraal/Noord-Italië, deels getemperd door de aanwezigheid van evaporieten, die de gevolgen van de extreme lage temperaturen matigen;

— het bijna volledig ontbreken van een oppervlaktewaternetwerk en de geringe neerslag, met name in de zomer, afgezien van extreme neerslag die niet voor de landbouwproductie kan worden gebruikt of er zelfs schadelijk voor is;

— ontwikkeling van steenvruchten die verenigbaar zijn met de kenmerken van de omgeving, voor variëteiten die karakteristiek zijn voor dit gebied of zich eraan hebben aangepast en daardoor in staat zijn voornamelijk lipiden te ontwikkelen.

De effecten die de temperatuur in het olijventeeltgebied heeft op de zuursamenstelling van een olie zijn welbekend. Deze effecten komen tot uiting in het feit dat het oliezuurgehalte, en dus de verhouding tussen onverzadigde en verzadigde vetzuren, toeneemt naarmate men van de warmere gebieden in Zuid-Italië naar de koelere gebieden in het noorden gaat, met name op de oostelijke hellingen van de Apennijnen, waarvan de klimatologische omstandigheden en de ruigheid gedeeltelijk worden getemperd door de specifieke geologische en hydrografische kenmerken van het gebied van oorsprong. Bovendien lijkt het een vaststaand feit te zijn dat de watertoestand van de boom niet of nauwelijks effect heeft op het gehalte aan vrije zuren, dat het gevolg is van andere factoren, zoals de keuze van de variëteiten. Voor Olio dei Colli di Bologna is deze keuze gebaseerd op cultivars die al tientallen jaren in het gebied van oorsprong worden geteeld of zelfs alleen in dat gebied voorkomen. Dit zijn variëteiten die koudere klimaten verdragen en die, mede als gevolg van het geringe productievolume, zowel wat de totale opbrengst aan olijven als wat de opbrengst aan olie betreft, bij de producenten in het gebied een positieve spiraal van deskundigheid creëren wat betreft de keuze van het juiste oogsttijdstip en de tijdigheid van de verwerking.

Als gevolg daarvan wordt Olio dei Colli di Bologna gekenmerkt door een zeer lage vrije zuurgraad, die niet meer dan 0,3 % bedraagt, en is het een evenwichtige olie met een gemiddelde intensiteit wat betreft de positieve kenmerken fruitigheid, bitterheid en scherpte. Uit de analyses blijkt een goed oliezuurgehalte (72 % of meer) en een relatief laag percentage linolzuur (10 % of minder). De verhouding oliezuur/linolzuur is zeer gunstig en zorgt bij oxidatie voor een goede stabiliteit van de vetmatrix.

Deze parameters zijn de belangrijkste onderscheidende kenmerken van Olio dei Colli di Bologna, terwijl de organoleptische aspecten fruitigheid, bitterheid en scherpte, die door sensorische analyse kunnen worden bepaald, evenwichtiger en harmonieuzer zijn.

Zeer zelden bereiken andere in Italië geproduceerde oliën het gehalte aan vrije zuren, oliezuur of linolzuur dat Olio dei Colli di Bologna te zien geeft, en dat geldt dus ook voor de verhouding tussen onverzadigde en verzadigde vetzuren van Olio dei Colli di Bologna. Van de in Italië geproduceerde oliën met een BOB heeft slechts één andere een dergelijk laag gehalte aan vrije zuren, en worden slechts drie (6 % van alle in Italië geregistreerde BOB's en BGA's) ook gekenmerkt door de minimale verhouding tussen onverzadigde en verzadigde vetzuren die de voedingsaspecten van de olie verbetert.

Sommige olijvenvariëteiten in het gebied zijn eeuwenoude inheemse cultivars die daar sinds de herontdekking van oude genotypen aanwezig zijn. Deze zijn ontwikkeld door de selectie en instandhouding van cultivars uit de provincie Bologna (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 en Oliveto) die van nature de agronomische kenmerken hebben die het meest geschikt zijn voor de teelt in de heuvels van Bologna en de productie van Olio dei Colli di Bologna. Andere variëteiten (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) zijn wijdverbreid in het gebied of de onmiddellijke omgeving ervan.

Onder de teelttechnieken zijn het tijdstip van de oogst en de manier waarop de irrigatie wordt beheerd, kenmerkende menselijke factoren die van invloed zijn op het product. In het productiegebied begint de oogst gewoonlijk in oktober, wanneer de vruchtkleuring optreedt en de kleur van ongeveer de helft van het oppervlak van de steenvrucht verandert, en eindigt hij elk jaar op 20 november. Irrigatie wordt nauwelijks toegepast en als dat wel het geval is, worden over het algemeen alleen gebieden met een tekort geïrrigeerd, waardoor de primaire en secundaire toetsen van de plant die kenmerkend zijn voor Olio dei Colli di Bologna behouden blijven.

Een ander onderscheidend kenmerk van het gebied is dat er slechts een beperkt aantal oliefabrieken is. Dit heeft geleid tot de ontwikkeling van persinstallaties die toonaangevend zijn geworden op het gebied van de verwerking van olijven en die worden gebruikt door olijvenproducenten die in de buurt werkzaam zijn. In de loop der jaren heeft dit bij de producenten de gewoonte gecreëerd om gebruik te maken van dit zeer kleine aantal oliefabrieken, die zich zo hebben georganiseerd dat zij hoogwaardige diensten aan landbouwbedrijven kunnen leveren. Dit zijn geavanceerde oliefabrieken die betrokken zijn bij onderzoek en experimenten en die dankzij hun deskundigheid bijdragen tot de specifieke kenmerken van Olio dei Colli di Bologna en een groeiende reputatie genieten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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