Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/2785)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ([1]) (UE) 2024/1143, wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Olio dei Colli di Bologna"

Nr UE: PGI-IT-03354 – 2.10.2024

1. **Nazwa lub nazwy**

„Olio dei Colli di Bologna"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

15 – TŁUSZCZE I OLEJE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, ROŚLINNEGO LUB MIKROBIOLOGICZNEGO ORAZ PRODUKTY ICH ROZKŁADU; GOTOWE TŁUSZCZE JADALNE; WOSKI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO LUB ROŚLINNEGO

1509 – Oliwa i jej frakcje, nawet rafinowane, ale niemodyfikowane chemicznie

1509 20 – Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W momencie dopuszczenia do konsumpcji oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia o chronionym oznaczeniu geograficznym „Olio dei Colli di Bologna" musi spełniać następujące normy chemiczne/fizyczne i organoleptyczne:

— analiza sensoryczna: nuty owocowe oliwki średnie do mocnych (mediana > 3) z nutami gorzkimi i ostrymi średnimi do mocnych (mediana > 3); mogą być obecne następujące nuty drugorzędne: *karczoch, trawa, migdały, pomidor*

— wolna kwasowość ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2,20

— K_{270}: ≤ 0,20

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— kwas oleinowy: ≥ 72 %

— kwas linolowy: ≤ 10 %

— stosunek kwasu oleinowego do kwasu linolowego: ≥ 7

— biofenole/polifenole: ≥ 150 mg kwasu galusowego/kg oliwy (metoda spektrofotometryczna Folina-Ciocâlteu'a).

— Barwa: od zielonej do złotożółtej, zmieniająca się w miarę upływu czasu.

Parametry jakościowe, które nie zostały wyraźnie wymienione, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami Unii mającymi zastosowanie do oliw z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Oliwa objęta ChOG „Olio dei Colli di Bologna" musi być produkowana z oliwek następujących odmian:

— dozwolonymi odmianami dla jednoodmianowej oliwy objętej ChOG „Olio dei Colli di Bologna" są: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella i jej klony, Ghiacciolo i jej klony, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 i Oliveto. Oliwki wybranych odmian muszą stanowić co najmniej 85 % użytych oliwek, natomiast pozostałe 15 % może pochodzić z innych kultywarów;

— do produkcji oliwy objętej ChOG „Olio dei Colli di Bologna" innej niż jednoodmianowa (mieszanki) oprócz odmian wymienionych powyżej dozwolone jest wykorzystanie kultywarów Leccino i Maurino. Oliwki dwóch lub więcej kultywarów spośród wszystkich dozwolonych odmian muszą stanowić co najmniej 80 % użytych oliwek, natomiast pozostałe 20 % może pochodzić z innych kultywarów.

Oliwki muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Surowcem do produkcji oliwy objętej chronionym oznaczeniem geograficznym „Olio dei Colli di Bologna" są oliwki odmian tradycyjnie uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym ze względu na warunki środowiskowe i warunki uprawy charakterystyczne dla tego obszaru.

Te właśnie odmiany, tolerujące chłodniejszy klimat, uprawiane od dziesięcioleci na obszarze pochodzenia, a wręcz występujące tylko na tym obszarze, nadają oliwie jej szczególne cechy jakościowe.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa oliwek, zbiór oliwek i ekstrakcja oliwy z oliwek.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Przed pakowaniem oliwę należy przefiltrować (lub przynajmniej zdekantować) w celu usunięcia osadów i pozostałości przetwarzania.

Na etapie poprzedzającym dystrybucję produkt należy chronić przed bezpośrednim światłem i utrzymywać w kontrolowanej temperaturze (zakres temperatury: 13–25 °C zarówno na etapie poprzedzającym dystrybucję, jak i na etapie przechowywania).

Jeżeli przed butelkowaniem oliwa jest przechowywana w stalowych zbiornikach, do wypełnienia przestrzeni nad zawartością (części zbiornika powyżej poziomu oliwy) należy użyć gazów obojętnych (np. N_2 lub Ar) w celu zmniejszenia stopnia kontaktu oliwy z tlenem, który może wywołać reakcje utleniania.

Oliwa objęta ChOG „Olio dei Colli di Bologna" musi być sprzedawana w pojemnikach dopuszczonych na podstawie obowiązujących przepisów, o pojemności, która nie przekracza 5 litrów. Pojemniki muszą być zapieczętowane i opatrzone etykietą. Należy stosować system opakowań podstawowych/drugorzędnych, który chroni oliwę przed światłem i wysokimi temperaturami.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie musi znajdować się napis „Olio dei Colli di Bologna” wykonany wyraźną, nieusuwalną czcionką w taki sposób, aby odróżniał się od wszystkich innych informacji podanych na etykiecie.

Dozwolone jest stosowanie nazwisk, nazw gospodarstw, nazw przedsiębiorstw, nazw stowarzyszeń lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Do określenia: chronione oznaczenie geograficzne „Olio dei Colli di Bologna” nie można dodawać żadnych określeń nieprzewidzianych wyraźnie w niniejszej specyfikacji produktu, w tym następujących przymiotników: „fine” (czysta), „scelto” (wyborna), „selezionato” (wyborowa) i „superiore” (najwyższej jakości).

Dozwolone są zgodne z prawdą i możliwe do zweryfikowania odniesienia ilustrujące metody stosowane przez producentów (np. „jednoodmianowa”, po którym następuje nazwa wykorzystanego kultywaru).

Etykieta musi również zawierać logo opisane poniżej.

ChOG „Olio dei Colli di Bologna” ma postać zarówno słowną, jak i graficzną i składa się z nazwy „Olio dei Colli di Bologna” oraz z logo przedstawiającego dwie wieże symbolizujące Bolonię, liście oliwek i oliwki, umieszczone nad napisem w logo, jak pokazano poniżej:



Logo przedstawia stylizowane wizerunki dwóch wież Bolonii, wieży Garisenda po lewej stronie i wieży Asinelli po prawej stronie, umieszczone w okręgu, z jedną czwartą wieży po prawej stronie wychodzącą poza okręg ku górze. Dolna część okręgu jest otoczona dwoma gałązkami oliwnymi z liśćmi. Gałązka po lewej stronie ma sześć liści, gałązka po prawej stronie ma pięć liści, liście mają różne rozmiary, a ich końcówki skierowane są w różne strony. W dolnej części każdej z dwóch gałązek znajdują się trzy stylizowane oliwki, łącznie sześć oliwek różnej wielkości i ułożonych w różnych kierunkach. Logo może być drukowane w następujących kolorach:

— w kolorze czarnym na białym tle;

— w kolorze białym na czarnym tle (lub na innym ciemnym tle).

Na białym tle: wieże, okręg, oliwki oraz tekst: PANTONE 430; gałązki oliwne: PANTONE METALLIC 871.

Na czarnym tle: wieże, okręg, oliwki oraz tekst: WHITE; gałązki oliwne: PANTONE METALLIC 871.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji, na którym oliwki uprawia się i zbiera i na którym dokonuje się także ekstrakcji oliwy objętej ChOG „Olio dei Colli di Bologna”, obejmuje gminy na obszarze administracyjnym miasta metropolitalnego Bolonia położone na południe od Via Emilia, w szczególności: cały obszar następujących gmin: 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;

obszar następujących gmin położony na południe od Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek w sprawie uznania nazwy „Olio dei Colli di Bologna” opiera się na właściwościach jakościowych oliwy.

Obszar pochodzenia leży w centrum regionu Emilia-Romania. Jest to pagórkowaty teren położony w południowej części obszaru administracyjnego miasta metropolitalnego Bolonia.

Strefa ta charakteryzuje się występowaniem ewaporatowych wychodni gipsu i jest częścią obszaru przyrodniczego „Ewaporatowe formacje krasowe i jaskinie w Apeninach Północnych” wpisanego na listę światowego dziedzictwa UNESCO w 2023 r.

Obszar ten jest jednolity pod względem klimatu – panuje tu klimat subśródziemnomorski, z suchymi latami i zimami oraz opadami głównie wiosną i jesienią, a w okolicy wychodni gipsu jest łagodzony obecnością tej formacji geologicznej.

W ostatnich dziesięcioleciach średnia dzienna temperatura w regionie wahała się od 30 °C do -9 °C, przy czym zarówno najniższe, jak i najwyższe temperatury wykazywały tendencję wzrostową, a wartości szczytowe osiągnęły 38 °C. Obszar Colli di Bologna (wzgórza Bolonii) jest raczej chłodniejszy: średnie dzienne temperatury wynoszą około 20 °C, temperatury maksymalne są zgodne z wartościami dla regionu wynoszącymi ponad 37 °C, a średnia najniższa temperatura wynosi około -5 °C.

Jeśli chodzi o opady w regionie, ich intensywność rośnie w miarę przemieszczania się z równiny na północy w kierunku Apeninów na południu, a poziom opadów waha się od 600 mm do 1 800 mm na południowym zachodzie. Jednak w ostatnich latach wartości te zostały zaburzone przez ekstremalne zjawiska pogodowe. Roczne wartości opadów odnotowane dla obszaru wychodni gipsu Gessi Bolognesi wahają się od 700 mm do 900 mm.

Zasadniczo gleby uprawne na tym obszarze są umiarkowanie drobnoziarniste, charakteryzują się dobrą dostępnością tlenu i są głębokie, co sprzyja rozwojowi systemu korzeniowego. Wychodnie gipsu nie są wykorzystywane w rolnictwie, ponieważ takie podłoże nie jest idealnym gruntem pod uprawy. Ta wyjątkowa cecha, będąca wynikiem inercji termicznej w połączeniu z południową ekspozycją urwisk, powoduje jednak powstanie mikroklimatu, który dzięki stopniowemu oddawaniu ciepła od stuleci sprzyja uprawie typowych roślin śródziemnomorskich, przede wszystkim drzew oliwnych, rośliny charakterystycznej dla tych obszarów.

Jak wynika z dokumentacji dotyczącej wpisania na listę UNESCO, warstwy wodonośne na tym obszarze zasadniczo nie są w stanie wspierać rolnictwa wymagającego nawadniania, a w dolinie brak jest odpowiednich cieków wodnych i sztucznych zbiorników. Wszystkie te czynniki naturalne i ludzkie powodują dużą niejednorodność obszaru. Wędrując w górę z dna doliny, najpierw napotykamy uprawy nawadniane, a mianowicie różnego rodzaju sady, dalej na wyższych tarasach i na stokach występują winnice, a jeszcze dalej – działki tarasowe z uprawą oliwek na odpowiednich do tego obszarach.

Z badań dotyczących uprawy oliwek w regionie Emilia-Romania wiadomo, że drzewa oliwne rosną na wzgórzach niedaleko Bolonii od niepamiętnych czasów i zajmują rozproszone tereny stanowiące małe nisze ekologiczne chronione przed wiatrami północnymi i mgłami. Istnieją dowody na istnienie wielowiekowych drzew, które przetrwały mrozy dzięki odporności na niskie temperatury wykształconej przez adaptację do specyficznych lokalnych mikroklimatów.

Obszar ten, leżący w przybliżeniu w okolicach 44. równoleżnika, znajduje się geograficznie na północnych krańcach stref odpowiednich do uprawy oliwek, które, jak wiadomo, bardzo rzadko wykraczają powyżej 45° szerokości północnej.

Warunki uprawy oliwek na obszarze pochodzenia wynikają zatem ze specyficznych cech środowiskowych, które – choć występują na nietypowej dla uprawy oliwek szerokości geograficznej – sprzyjają standardowym warunkom stresu cieplnego i stresu wodnego niezbędnym podczas faz akumulacji oliwy i dojrzewania owoców. Charakterystyczne cechy tych warunków to:

— znaczne dobowe i sezonowe wahania temperatury typowe dla środkowo-północnych Włoch, częściowo niwelowane obecnością skał ewaporatowych, które łagodzą wpływ ekstremalnie niskich temperatur;

— niemal całkowity brak sieci wód powierzchniowych i niskie opady deszczu, zwłaszcza latem, z wyjątkiem ekstremalnych zjawisk, których nie można wykorzystać do produkcji rolnej lub które są dla niej wręcz szkodliwe;

— rozwój pestkowca zgodny z cechami środowiska w przypadku odmian typowych dla tego obszaru lub do niego przystosowanych, a zatem zdolnych przede wszystkim do wytwarzania lipidów.

Wpływ temperatury panującej na obszarze uprawy oliwek na skład kwasowy oliwy jest dobrze znany. Wpływ ten przejawia się w tym, że zawartość kwasu oleinowego, a tym samym stosunek nienasyconych kwasów tłuszczowych do nasyconych kwasów tłuszczowych, wzrasta w miarę przesuwania się z gorętszych obszarów w południowych Włoszech w kierunku chłodniejszych obszarów na północy, zwłaszcza na wschodnich zboczach Apeninów, gdzie warunki klimatyczne i surowe warunki terenowe są częściowo łagodzone przez szczególne cechy geologiczne i hydrograficzne obszaru pochodzenia. Ponadto wydaje się pewne, że stan nawodnienia drzewa ma marginalny wpływ lub wręcz nie ma wpływu na wolną kwasowość, która jest wynikiem innych czynników, takich jak wybór odmian. W przypadku oliwy „Olio dei Colli di Bologna" podstawą tego wyboru są kultywary uprawiane od dziesięcioleci na obszarze pochodzenia, a nawet występujące wyłącznie na tym obszarze. Są to odmiany, które tolerują chłodniejszy klimat, a także – również ze względu na niską wielkość produkcji, zarówno pod względem całkowitej wielkości zbiorów oliwek, jak i produkcji oliwy – tworzą korzystny krąg kompetencji wśród producentów na tym obszarze w zakresie wyboru właściwego momentu zbioru i harmonogramu przetwarzania.

W rezultacie oliwa „Olio dei Colli di Bologna" charakteryzuje się bardzo niskim poziomem wolnej kwasowości, nieprzekraczającym 0,3 %, i jest dobrze zbilansowaną oliwą o średniej intensywności pozytywnych cech owocowości, goryczy i pikantności. Analizy wykazują dobrą zawartość kwasu oleinowego (co najmniej 72 %) i stosunkowo niski poziom kwasu linolowego (nie więcej niż 10 %). Stosunek kwasu oleinowego do kwasu linolowego jest bardzo pozytywny i nadaje matrycy lipidowej dobrą stabilność wobec utleniania.

Parametry te stanowią zestaw głównych cech charakterystycznych oliwy „Olio dei Colli di Bologna", natomiast w przypadku organoleptycznych aspektów owocowości, goryczy i pikantności, które można określić na podstawie analizy sensorycznej, cechy te są bardziej zrównoważone i harmonijne.

Inne oliwy produkowane we Włoszech bardzo rzadko osiągają poziom wolnej kwasowości, kwasu oleinowego lub kwasu linolowego wykazywany przez oliwę „Olio dei Colli di Bologna", a tym samym również podobny stosunek między nienasyconymi a nasyconymi kwasami tłuszczowymi. Tylko jedna inna oliwa objęta ChNP produkowana we Włoszech charakteryzuje się tak niskim poziomem wolnej kwasowości, a jedynie trzy z nich (6 % wszystkich oliw objętych ChNP i ChOG zarejestrowanych we Włoszech) cechują się również minimalnym stosunkiem nienasyconych kwasów tłuszczowych do nasyconych kwasów tłuszczowych, który wpływa na poprawę właściwości odżywczych oliwy.

Niektóre odmiany oliwek na tym obszarze to stare rodzime kultywary, obecne od czasu ponownego odkrycia dawnych genotypów. Uzyskano je w drodze selekcji i zachowania kultywarów z prowincji Bolonia (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 i Oliveto), które naturalnie mają cechy agronomiczne najbardziej odpowiednie do uprawy na wzgórzach Bolonii i do produkcji oliwy „Olio dei Colli di Bologna". Inne odmiany (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) są szeroko rozpowszechnione na tym obszarze lub w jego bezpośrednim otoczeniu.

Wśród technik uprawy charakterystycznymi czynnikami ludzkimi, które wpływają na produkt, są czas zbiorów i sposób zarządzania nawadnianiem. Na obszarze produkcji zbiory zazwyczaj rozpoczynają się w październiku, gdy następuje faza przebarwienia i zmienia się barwa około połowy pestkowca, i kończą się przed 20 listopada każdego roku. Nawadnianie stosowane jest sporadycznie, a jeśli już jest stosowane, zazwyczaj jest to nawadnianie deficytowe, co pozwala zachować pierwotne i wtórne nuty roślinne typowe dla oliwy „Olio dei Colli di Bologna".

Inną cechą charakterystyczną tego obszaru jest jedynie niewielka liczba olejarni, co umożliwiło rozwój tłoczni, które stały się liderami w przetwórstwie oliwek i z których korzystają producenci oliwek działający w okolicy. W tej sytuacji na przestrzeni lat wśród producentów wytworzył się zwyczaj korzystania właśnie z tych bardzo nielicznych olejarni, które zorganizowały sobie pracę w taki sposób, aby świadczyć wysokiej jakości usługi na rzecz gospodarstw rolnych. Są to zaawansowane olejarnie prowadzące badania i doświadczenia i dzięki swojej wiedzy fachowej przyczyniające się do nadania oliwie „Olio dei Colli di Bologna" jej szczególnych cech oraz zdobywania przez nią coraz większej renomy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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