C/2026/2785

19.5.2026

**Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho**

(C/2026/2785)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

**Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas**

**«Olio dei Colli di Bologna»**

**N.º UE: PGI-IT-03354 — 2.10.2024**

1. **Nome(s)**

«Olio dei Colli di Bologna»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

15 — GORDURAS E ÓLEOS ANIMAIS, VEGETAIS OU DE ORIGEM MICROBIANA E PRODUTOS DA SUA DISSOCIAÇÃO; GORDURAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

1509 — Azeite de oliveira (oliva) e respetivas frações, mesmo refinados, mas não quimicamente modificados

1509 20 — Azeite de oliveira (oliva) virgem extra

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Aquando da sua introdução no consumo, o azeite virgem extra da indicação geográfica protegida «Olio dei Colli di Bologna» deve satisfazer as seguintes normas químicas/físicas e organoléticas:

— Análise sensorial: frutado de azeitona médio a robusto (mediana > 3) com notas de amargo e picante médias a robustas (mediana > 3); podem estar presentes as seguintes notas secundárias: *alcachofra, erva, amêndoa e tomate*.

— Acidez livre ≤ 0,3 %

— $K_{232}$: ≤ 2,20

— $K_{270}$: ≤ 0,20

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Ácido oleico: ≥ 72 %

— Ácido linoleico: ≤ 10 %

— Relação ácido oleico/ácido linoleico: ≥ 7

— Biofenóis/polifenóis: ≥ 150 mg de ácido gálico/kg de azeite (método espetrofotométrico de Folin-Ciocâlteu).

— Cor: entre o verde e o amarelo-dourado, com variação cromática em função da idade.

Os parâmetros não expressamente mencionados cumprem o disposto na regulamentação da União em vigor para o azeite virgem extra.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

O azeite da IGP «Olio dei Colli di Bologna» deve ser produzido a partir de azeitonas das seguintes variedades:

— as variedades permitidas para o azeite monovarietal da IGP «Olio dei Colli di Bologna» são as seguintes: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella e respetivos clones, Ghiacciolo e respetivos clones, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 e Oliveto. As azeitonas das variedades selecionadas devem representar 85 % ou mais das azeitonas utilizadas, podendo os restantes 15 % provir de outras cultivares;

— para a produção do azeite multivarietal (lotes) da IGP «Olio dei Colli di Bologna», são permitidas as cultivares Leccino e Maurino, além das variedades acima mencionadas. As azeitonas de duas ou mais cultivares de entre todas as variedades autorizadas devem representar 80 % ou mais das azeitonas utilizadas, podendo os restantes 20 % provir de outras cultivares.

As azeitonas devem provir da área geográfica delimitada.

A matéria-prima do azeite da indicação geográfica protegida «Olio dei Colli di Bologna» é constituída por azeitonas das variedades tradicionalmente cultivadas na área geográfica delimitada, devido às condições ambientais e de cultivo que a caracterizam.

Trata-se de variedades que toleram climas mais frios, são cultivadas há décadas na área de origem, ou estão mesmo presentes apenas nessa área, e são suscetíveis de conferir ao azeite as suas características qualitativas específicas.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Cultura das oliveiras, colheita da azeitona e extração do azeite a partir da azeitona.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Antes de ser embalado, o azeite deve ser filtrado (ou, pelo menos, decantado) para eliminar quaisquer sedimentos e resíduos de transformação.

Na fase de pré-distribuição, o produto deve ser protegido da luz direta e mantido a uma temperatura controlada (gama de temperaturas: 13 °C a 25 °C, tanto na fase de pré-distribuição como na fase de armazenamento).

Se o azeite for armazenado em reservatórios de aço antes de ser engarrafado, devem ser utilizados gases inertes (por exemplo, $N_2$ ou Ar) para preencher o espaço livre (a parte do reservatório acima do nível do azeite), de modo a reduzir o contacto do azeite com o oxigénio, que pode causar reações de oxidação.

O azeite da IGP «Olio dei Colli di Bologna» deve ser comercializado em recipientes autorizados pela legislação em vigor, selados e rotulados, com capacidade até 5 litros. Deve ser utilizado um sistema de acondicionamento primário/secundário que proteja o azeite da luz e de temperaturas elevadas.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O rótulo deve conter a menção «Olio dei Colli di Bologna», em carateres legíveis e indeléveis, de forma a distinguir-se das restantes informações.

É permitida a utilização de indicações que façam referência a empresas, nomes, firmas, marcas privadas ou agrupamentos, desde que não constituam um elogio do produto e não sejam suscetíveis de induzir o consumidor em erro.

É proibido acrescentar qualquer tipo de qualificativo à indicação geográfica protegida «Olio dei Colli di Bologna» que não esteja expressamente previsto no caderno de especificações, incluindo adjetivos como «fine» (fino), «scelto» (escolhido), «selezionato» (selecionado) ou «superiore» (superior).

São permitidas referências verdadeiras e verificáveis que ilustrem os métodos dos produtores (por exemplo, a menção «monovarietal» seguida do nome da cultivar utilizada).

O rótulo deve também incluir o logótipo a seguir descrito.

A IGP «Olio dei Colli di Bologna» é simultaneamente nominativa e figurativa e inclui o nome «Olio dei Colli di Bologna» e um logótipo composto pelas duas torres que simbolizam Bolonha, folhas de oliveira e azeitonas, colocadas acima do texto do logótipo, como ilustrado a seguir:




O logótipo apresenta imagens estilizadas das duas torres de Bolonha, a Torre Garisenda à esquerda e a Torre Asinelli à direita, inseridas num círculo, com um quarto da torre da direita a sobressair acima do limite do círculo. A base do círculo é rodeada por dois ramos de oliveira com folhas. O ramo da esquerda tem seis folhas, o ramo da direita tem cinco folhas, e as folhas têm tamanhos diferentes e apontam em direções distintas. A parte inferior de cada um dos dois ramos tem três azeitonas estilizadas, perfazendo seis azeitonas de tamanhos diferentes e que apontam em direções distintas. O logótipo pode ser impresso nas seguintes cores:

— preto sobre branco;

— branco sobre preto (ou outro fundo escuro);

Sobre branco: torres, círculo, azeitonas e texto: Pantone 430; ramos de oliveira: Pantone Metallic 871;

Sobre preto: torres, círculo, azeitonas e texto: branco; ramos de oliveira: Pantone Metallic 871.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção (na qual ocorre o cultivo e a colheita das azeitonas), onde também é extraído o azeite da IGP «Olio dei Colli di Bologna», inclui os municípios da área administrativa da cidade metropolitana de Bolonha situados a sul da estrada Via Emilia, nomeadamente: todo o território dos seguintes municípios: 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,

o território dos seguintes municípios situados a sul da Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Relação com a área geográfica**

O pedido de reconhecimento do nome «Olio dei Colli di Bologna» baseia-se nas características qualitativas do azeite.

Concretamente, a área de origem situa-se no centro da região da Emília-Romanha. É constituída pela zona montanhosa situada na parte sul do território administrativo da cidade metropolitana de Bolonha.

Esta zona caracteriza-se pela presença de afloramentos evaporíticos de gesso e faz parte do sítio natural «Carso e grutas evaporíticas dos Apeninos Setentrionais», acrescentado à lista do Património Mundial da UNESCO em 2023.

A área é uniforme em termos de clima, que é submediterrânico — com verões e invernos áridos e precipitações concentradas na primavera e no outono — e que, na proximidade dos afloramentos de gesso, é atenuado pela presença desta formação geológica.

Nas últimas décadas, a temperatura média diária na região variou entre máximos de 30 °C e mínimos de −9 °C, registando-se uma tendência de subida tanto nos mínimos como nos máximos, com picos a atingirem 38 °C. A zona de Colli di Bologna (colinas de Bolonha) tende a ser mais fresca, com máximos médios diários em torno dos 20 °C, picos em linha com os máximos regionais superiores a 37 °C e mínimos médios de aproximadamente −5 °C.

A região caracteriza-se por uma precipitação que aumenta à medida que se avança da planície, a norte, em direção às montanhas dos Apeninos, a sul, com níveis que variam entre os 600 mm e os 1 800 mm no sudoeste. No entanto, estes valores têm sido distorcidos nos últimos anos por fenómenos meteorológicos extremos. Os valores de precipitação anual registados na área dos afloramentos de gesso de Gessi Bolognesi variam entre os 700 mm e os 900 mm.

Em geral, os solos cultiváveis da área apresentam uma textura moderadamente fina e uma boa disponibilidade de oxigénio e são profundos, o que auxilia o desenvolvimento do sistema radicular. Os afloramentos de gesso não são utilizados para a agricultura, uma vez que a rocha não é o terreno ideal para as culturas. No entanto, esta característica excecional, através da inércia térmica e em combinação com a exposição das escarpas a sul, cria um microclima que, mediante uma libertação gradual de calor, fomenta há séculos o *habitat* ideal para algumas culturas tipicamente mediterrânicas, sobretudo a oliveira, que é a cultura característica destas zonas.

Como demonstrado pela documentação relativa ao reconhecimento pela UNESCO, os aquíferos da zona são geralmente incapazes de sustentar uma agricultura de regadio e faltam cursos de água adequados no fundo do vale ou reservatórios artificiais. No seu conjunto, estes fatores naturais e humanos provocam uma grande fragmentação do território. Subindo a partir do fundo do vale, encontram-se primeiro culturas de regadio, nomeadamente pomares de vários tipos, seguidos de socalcos mais elevados e de terrenos inclinados, com vinhas de maior declive, e depois também parcelas de olival em socalcos nas zonas mais adequadas.

Estudos sobre a olivicultura na Emília-Romanha revelam que as oliveiras estão presentes desde tempos imemoriais nas colinas próximas de Bolonha, com uma distribuição fragmentada baseada na adaptação a pequenos nichos ecológicos protegidos dos ventos setentrionais e do nevoeiro. Existem provas documentadas de árvores seculares que sobreviveram ao congelamento graças à resistência a temperaturas severas resultante da adaptação a microclimas locais específicos.

Com efeito, esta área, situada aproximadamente no paralelo 44, encontra-se geograficamente no extremo norte das zonas aptas para a olivicultura, as quais, como se sabe, muito raramente se estendem para além dos 45° de latitude norte.

As condições para a olivicultura na área de origem resultam, assim, de características ambientais específicas que, embora presentes numa latitude invulgar para essa cultura, promovem as condições normais de estresse térmico e hídrico necessárias durante as fases de acumulação do azeite e de maturação das azeitonas. Estas condições caracterizam-se por:

— variação térmica diária e sazonal significativa, típica do centro-norte de Itália, parcialmente atenuada pela presença de rochas evaporíticas, que moderam o impacto das temperaturas mínimas extremas,

— ausência quase total de uma rede de águas superficiais e baixa precipitação, particularmente no verão, com exceção de fenómenos extremos que não podem ser aproveitados para a produção agrícola ou que, inclusivamente, a prejudicam,

— desenvolvimento das drupas compatível com as características do ambiente, para variedades típicas desta área ou que a ela se tenham adaptado e que, por conseguinte, sejam capazes de desenvolver principalmente lípidos.

São bem conhecidos os efeitos que a temperatura na área de cultivo das oliveiras tem na composição ácida do azeite Estes efeitos manifestam-se no facto de o teor de ácido oleico e, por conseguinte, a relação entre ácidos gordos insaturados e saturados, aumentarem à medida que se avança das zonas mais quentes do sul de Itália em direção às zonas mais frescas do norte, em especial nas encostas orientais dos Apeninos, cujas condições climáticas e topografia acidentada são parcialmente moderadas pelas características geológicas e hidrográficas específicas da área de origem. Além disso, parece ser um facto assente que o estado hídrico da árvore tem um efeito marginal, ou nulo, na acidez livre, a qual resulta de outros fatores, como a escolha das variedades. No caso do «Olio dei Colli di Bologna», esta escolha baseia-se em cultivares produzidas há décadas na área de origem ou que, inclusivamente, apenas existem nessa área. Trata-se de variedades que toleram climas mais frios e que, também devido ao baixo volume de produção, tanto em termos de rendimento total em azeitona como de rendimento em azeite, criam um círculo virtuoso de conhecimentos especializados entre os produtores da área no que respeita à escolha do momento ideal para a colheita e à tempestividade da transformação.

Consequentemente, o «Olio dei Colli di Bologna» caracteriza-se por níveis de acidez livre muito baixos, que não excedem os 0,3 %, sendo um azeite equilibrado, com uma intensidade média nos atributos positivos de frutado, amargo e picante As análises revelam um bom teor de ácido oleico (superior ou igual a 72 %) e uma percentagem relativamente baixa de ácido linoleico (inferior ou igual a 10 %). A relação ácido oleico/ácido linoleico é muito positiva e confere um bom grau de estabilidade à matriz lipídica face à oxidação.

Estes parâmetros constituem o conjunto das principais características distintivas do «Olio dei Colli di Bologna», ao passo que, relativamente aos aspetos organoléticos de frutado, amargo e picante, que podem ser determinados por análise sensorial, as suas características são mais equilibradas e harmoniosas.

Muito raramente outros azeites produzidos em Itália atingem os níveis de acidez livre, ácido oleico ou ácido linoleico apresentados pelo «Olio dei Colli di Bologna» ou, por conseguinte, a respetiva relação entre ácidos gordos insaturados e saturados. Apenas um outro azeite DOP produzido em Itália apresenta um nível tão baixo de acidez livre e apenas três deles (6 % de todas as DOP e IGP registadas em Itália) se caracterizam também pela relação mínima entre ácidos gordos insaturados e saturados que melhora os aspetos nutricionais do azeite.

Algumas das variedades de oliveira na área são cultivares autóctones ancestrais que estão presentes desde a redescoberta de genótipos antigos. Desenvolveram-se através da seleção e conservação de cultivares da província de Bolonha (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 e Oliveto), que apresentam naturalmente as características agronómicas mais adequadas ao cultivo nas colinas de Bolonha e à produção do «Olio dei Colli di Bologna». Outras variedades (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) estão disseminadas na área ou nas suas imediações.

No âmbito das técnicas de cultivo, o momento da colheita e a forma como a irrigação é gerida são fatores humanos característicos que influenciam o produto. Na área de produção, a colheita começa habitualmente em outubro, aquando do amadurecimento, quando a cor de aproximadamente metade da superfície da drupa muda, e termina até 20 de novembro de cada ano. A irrigação é pouco utilizada e, quando o é, pratica-se geralmente a irrigação deficitária, preservando assim aromas vegetais primários e secundários típicos do «Olio dei Colli di Bologna».

Outra característica distintiva da área é a existência de um número limitado de lagares, o que levou ao desenvolvimento de unidades de extração que se tornaram líderes na transformação da azeitona e são utilizadas pelos olivicultores que operam nas proximidades. Ao longo dos anos, este facto criou entre os produtores o hábito de recorrer a estes escassos lagares, que se estruturaram de forma a prestar serviços de elevada qualidade às explorações agrícolas. Trata-se de lagares avançados, envolvidos em investigação e experimentação, que, graças aos seus conhecimentos especializados, ajudam a conferir ao «Olio dei Colli di Bologna» as suas características específicas e gozam de uma reputação crescente.

**Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica**

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