C/2026/2785

19.5.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/2785)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Olio dei Colli di Bologna”

Nr. UE: PGI-IT-03354 – 2.10.2024

1. **Denumirea (denumirile)**

„Olio dei Colli di Bologna”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

15 – GRĂSIMI ȘI ULEIURI DE ORIGINE ANIMALĂ, VEGETALĂ SAU MICROBIANĂ ȘI PRODUSE ALE DISOCIERII ACESTORA; GRĂSIMI ALIMENTARE PRELUCRATE; CEARĂ DE ORIGINE ANIMALĂ SAU VEGETALĂ

1509 – Ulei de măsline și fracțiunile sale, chiar rafinate, dar nemodificate chimic

1509 20 – Ulei de măsline extravirgin

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

La momentul comercializării, uleiul de măsline extravirgin cu indicația geografică protejată „Olio dei Colli di Bologna” trebuie să îndeplinească următoarele standarde chimice/fizice și organoleptice:

— analiză senzorială: atribut fructat de măsline mediu spre puternic (mediană > 3) cu note amare și picante medii spre puternice (mediană > 3); pot fi prezente următoarele note secundare: *artichoke, grass, almond, tomato*.

— aciditate liberă ≤ 0,3 %;

— K_{232}: ≤ 2,20;

— K_{270}: ≤ 0,20;

([1]) Regulation (EU) 2024/1143 of the European Parliament and of the Council of 11 April 2024 on geographical indications for wine, spirit drinks and agricultural products, as well as traditional specialities guaranteed and optional quality terms for agricultural products, amending Regulations (EU) No 1308/2013, (EU) 2019/787 and (EU) 2019/1753 and repealing Regulation (EU) No 1151/2012 (OJ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— acid oleic: ≥ 72 %;

— acid linoleic: ≤ 10 %;

— raportul acid oleic/acid linoleic: ≥ 7;

— biofenoli/polifenoli: ≥ 150 mg acid galic/kg de ulei (metoda spectrofotometrică Folin-Ciocâlteu).

— Culoare: de la verde la galben-auriu, cu o variație cromatică în timp.

Parametrii care nu sunt menționați în mod specific trebuie să fie conformi cu legislația UE în vigoare privind uleiul de măsline extravirgin.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Uleiul cu IGP „Olio dei Colli di Bologna” trebuie să fie produs din măsline din următoarele soiuri:

— soiurile permise pentru uleiul cu IGP „Olio dei Colli di Bologna” produs dintr-un singur soi sunt: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella și clonele sale, Ghiacciolo și clonele sale, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 și Oliveto. Măslinele din soiurile selecționate trebuie să reprezinte cel puțin 85 % din măslinele utilizate, în timp ce restul de 15 % pot fi din alte cultivare;

— pentru producția de ulei cu IGP „Olio dei Colli di Bologna” din mai multe soiuri (amestecuri), pe lângă soiurile menționate mai sus, sunt permise cultivarele Leccino și Maurino. Măslinele din cel puțin două cultivare dintre toate soiurile permise trebuie să reprezinte cel puțin 80 % din măslinele utilizate, în timp ce restul de 20 % pot fi din alte cultivare.

Măslinele trebuie să provină din aria geografică delimitată.

Materia primă pentru indicația geografică protejată „Olio dei Colli di Bologna” este reprezentată de măsline din soiurile care cresc în mod tradițional în aria geografică delimitată datorită condițiilor de mediu și de cultivare care caracterizează aria.

Sunt soiuri care tolerează clima mai rece, se cultivă de decenii în aria de origine sau chiar sunt prezente doar în aria respectivă și care îi pot conferi uleiului caracteristicile calitative specifice.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Cultivarea măslinilor, recoltarea măslinelor și extracția uleiului din măsline.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Înainte de ambalare, uleiul trebuie filtrat (sau cel puțin decantat) pentru a se elimina eventualele sedimente și reziduuri de prelucrare.

În etapa de predistribuție, produsul trebuie protejat de lumina directă și ținut la o temperatură controlată (interval de temperatură: 13-25 °C atât în etapa de predistribuție, cât și în cea de depozitare).

În cazul în care uleiul este depozitat în rezervoare din oțel înainte de îmbuteliere, trebuie să se utilizeze gaze inerte (de exemplu N2 sau Ar) pentru a umple spațiul superior (partea rezervorului de depozitare aflată deasupra nivelului uleiului), astfel încât să se reducă măsura în care uleiul intră în contact cu oxigenul, care ar putea provoca reacții de oxidare.

Uleiul cu IGP „Olio dei Colli di Bologna” trebuie comercializat în recipiente autorizate de legislația în vigoare, cu o capacitate de maximum 5 litri. Recipientele trebuie să fie sigilate și etichetate. Trebuie utilizat un sistem de ambalare primară/secundară care să protejeze uleiul împotriva luminii și a temperaturilor ridicate.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe etichetă trebuie să figureze, cu caractere clare și indelebile, mențiunea „Olio dei Colli di Bologna”, astfel încât să poată fi distinsă de toate celelalte informații oferite pe etichetă.

Este permisă utilizarea indicațiilor care fac referire la nume, denumiri de exploatații, denumiri comerciale, denumiri de asociații sau mărci private, cu condiția să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare consumatorul.

Este interzisă adăugarea la indicația geografică protejată „Olio dei Colli di Bologna” a oricărui calificativ care nu este prevăzut în mod expres în caietul de sarcini al produsului, inclusiv a următoarelor adjective: „fine” (fin), „scelto” (ales), „selezionato” (selecționat), „superiore” (superior).

Sunt permise trimiterile adevărate și verificabile care ilustrează metodele producătorilor (de exemplu, mențiunea „un singur soi”, urmată de denumirea cultivarului utilizat).

Eticheta trebuie să includă, de asemenea, logoul descris mai jos.

IGP „Olio dei Colli di Bologna” este atât verbală, cât și figurativă și cuprinde denumirea „Olio dei Colli di Bologna” și un logo alcătuit din cele două turnuri care simbolizează Bologna, frunze de măslin și măsline, poziționate deasupra mențiunii din logo, astfel cum se ilustrează mai jos:



Logoul prezintă imagini stilizate ale celor două turnuri din Bologna, Turnul Garisenda la stânga și Turnul Asinelli la dreapta, așezate într-un cerc din care iese în sus un sfert din turnul din dreapta. Partea inferioară a cercului este înconjurată de două ramuri de măslin cu frunze. Ramura din stânga are șase frunze, ramura din dreapta are cinci frunze, iar frunzele au diverse dimensiuni și sunt orientate în direcții diferite. În partea inferioară a fiecăreia dintre cele două ramuri sunt așezate trei măsline stilizate, existând șase măsline de diverse dimensiuni și orientate în direcții diferite. Logoul poate fi imprimat în următoarele culori:

— negru pe alb;

— alb pe negru (sau alt fundal închis la culoare);

Pe alb: turnuri, cerc, măsline și text: PANTONE 430; ramuri de măslin: PANTONE METALLIC 871;

Pe negru: turnuri, cerc, măsline și text: ALB; ramuri de măslin PANTONE METALLIC 871.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție (unde se cultivă și se recoltează măslinele), inclusiv de extracție a uleiului cu IGP „Olio dei Colli di Bologna”, include comunele din zona administrativă a metropolei Bologna situate la sud de drumul Via Emilia, și anume: întregul teritoriu al următoarelor comune: ·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,

teritoriului următoarelor comune situate la sud de Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de recunoaștere a denumirii „Olio dei Colli di Bologna” se bazează pe caracteristicile calitative ale uleiului.

Mai precis, aria de origine se află în centrul regiunii Emilia-Romagna. Este formată din zona deluroasă situată în partea de sud a teritoriului administrativ al metropolei Bologna.

Această zonă este caracterizată de prezența unor aflorimente evaporitice de ghips și face parte din situl natural „Evaporitic Karst and Caves of Northern Apennines” (Carstul și peșterile evaporitice din nordul Apeninilor), inclus pe lista patrimoniului mondial UNESCO în 2023.

Aria este uniformă din punctul de vedere al climei, care este submediteraneeană – cu veri și ierni aride și precipitații concentrate primăvara și toamna – și, în apropierea aflorimentelor de ghips, este atenuată de prezența acestei formațiuni geologice.

În ultimele decenii, temperatura medie zilnică din regiune a variat între valori maxime de 30° și valori minime de -9°, atât valorile minime, cât și cele maxime prezentând o tendință ascendentă, iar valorile maxime atingând 38°. Zona Colli di Bologna (dealurile din Bologna) tinde să fie mai răcoroasă, cu o medie a valorilor maxime zilnice de aproximativ 20° și valori maxime absolute în concordanță cu valorile maxime regionale, de peste 37°, media valorilor minime fiind de aproximativ -5°.

În ceea ce privește precipitațiile, regiunea se caracterizează prin precipitații care cresc de la câmpia din nord către munții Apenini din sud, nivelurile lor fiind cuprinse între 600 mm și 1 800 mm în sud-vest. Totuși, aceste cifre au fost distorsionate în ultimii ani de fenomenele meteorologice extreme. Valorile anuale ale precipitațiilor înregistrate în zona aflorimentelor de ghips din Gessi Bolognesi variază între 700 mm și 900 mm.

În general, solurile cultivabile din arie au o textură moderat de fină, o bună disponibilitate a oxigenului și sunt adânci, ceea ce contribuie la dezvoltarea sistemului radicular. Aflorimentele de ghips nu sunt utilizate pentru agricultură, roca nefiind ideală pentru culturi. Totuși, prin inerție termică și în combinație cu expunerea spre sud a formațiunilor stâncoase, această caracteristică excepțională creează un microclimat care, prin eliberarea treptată a căldurii, a încurajat de mai multe secole habitatul ideal pentru unele culturi tipic mediteraneene, în primul rând măslinul, cultura caracteristică în aceste zone.

După cum demonstrează documentația legată de recunoașterea UNESCO, acviferele din arie sunt, în general, incapabile să sprijine agricultura irigată, neexistând cursuri de apă adecvate pe fundul văii sau rezervoare artificiale. Luați împreună, acești factori naturali și umani fac ca teritoriul să fie extrem de fragmentat. Urcând de pe fundul văii, întâlnim mai întâi culturi irigate, și anume livezi de diferite tipuri, urmate de terase mai înalte și de terenuri în pantă, unde crește gradul de înclinare al plantațiilor viticole, iar apoi și parcele terasate cultivate cu măslini în zonele cele mai potrivite.

Studiile despre cultivarea măslinilor în Emilia-Romagna arată că măslinii sunt prezenți din cele mai vechi timpuri pe dealurile din apropiere de Bologna, fiind distribuiți eterogen, prin adaptarea la nișe ecologice mici, protejate de vânturile dinspre nord și de ceață. Există dovezi documentate ale unor arbori seculari care au supraviețuit înghețului datorită rezistenței la temperaturi aspre, pe care au dobândit-o prin adaptarea la microclimatele locale specifice.

Într-adevăr, această arie, aflată aproximativ pe paralela 44, este poziționată geografic la extremitățile nordice ale zonelor adecvate pentru cultivarea măslinilor, despre care se știe că se extind doar foarte rar dincolo de 45° latitudine nordică.

Astfel, condițiile de cultivare a măslinilor din aria de origine decurg din caracteristici de mediu specifice care, deși sunt prezente la o latitudine neobișnuită pentru cultivarea măslinilor, favorizează condițiile standard de stres termic și hidric necesare în timpul etapelor de acumulare a uleiului și de coacere a măslinelor. Aceste condiții se caracterizează prin:

— variația semnificativă de temperatură zilnică și sezonieră, tipică pentru zona central-nordică a Italiei, atenuată parțial de prezența rocilor evaporitice, care moderează impactul temperaturilor extreme scăzute;

— absența aproape totală a unei rețele de ape de suprafață și precipitațiile reduse, în special vara, cu excepția fenomenelor extreme care nu pot fi valorificate pentru producția agricolă sau care sunt chiar dăunătoare pentru aceasta;

— dezvoltarea de drupe compatibile cu caracteristicile mediului, pentru soiurile tipice ariei sau care s-au adaptat la aceasta și care, prin urmare, sunt capabile să dezvolte în principal lipide;

Efectele pe care temperatura din aria de cultivare a măslinilor le are asupra compoziției de acizi a uleiului sunt bine cunoscute. Aceste efecte se manifestă prin creșterea conținutului de acid oleic și, prin urmare, a raportului dintre acizii grași nesaturați și cei saturați odată cu trecerea de la zonele mai calde din sudul Italiei la zonele mai răcoroase din nord, în special pe versanții estici ai Apeninilor, ale căror condiții climatice și relief accidentat sunt parțial moderate de caracteristicile geologice și hidrografice specifice ale ariei de origine. În plus, pare că s-a stabilit deja că starea hidrică a arborelui are un efect marginal sau chiar niciun efect asupra acidității libere, care este rezultatul altor factori, cum ar fi selecția de soiuri. Pentru „Olio dei Colli di Bologna", această selecție se bazează pe cultivare care se cultivă de decenii în aria de origine sau chiar sunt prezente doar în aria respectivă. Sunt soiuri care tolerează clima mai rece și, tot ca urmare a volumului scăzut al producției, atât în ceea ce privește producția totală de măsline, cât și producția de ulei, creează un cerc virtuos de expertiză în rândul producătorilor din arie în legătură cu alegerea momentului potrivit pentru recoltare și promptitudinea prelucrării.

Prin urmare, „Olio dei Colli di Bologna" se caracterizează prin niveluri foarte scăzute de aciditate liberă, care nu depășesc 0,3 %, și este un ulei echilibrat, cu o intensitate medie a atributelor pozitive fructat, amar și picant. Analizele indică un conținut bun de acid oleic (mai mare sau egal cu 72 %) și un procent relativ scăzut de acid linoleic (mai mic sau egal cu 10 %). Raportul acid oleic/acid linoleic este în foarte mare măsură pozitiv și conferă un grad de stabilitate bun matricei lipidice la oxidare.

Acești parametri reprezintă setul principalelor caracteristici distinctive ale „Olio dei Colli di Bologna", în timp ce, pentru aspectele organoleptice reprezentate de atributul fructat, amar și picant, care pot fi determinate prin analiză senzorială, caracteristicile uleiului sunt mai echilibrate și mai armonioase.

Alte uleiuri produse în Italia ating foarte rar nivelurile de aciditate liberă, de acid oleic, de acid linoleic și, prin urmare, raportul dintre acizii grași nesaturați și cei saturați pe care le prezintă „Olio dei Colli di Bologna". Un singur alt ulei cu DOP produs în Italia are un nivel atât de scăzut de aciditate liberă și doar trei dintre acestea (6 % din totalul DOP și IGP înregistrate în Italia) se caracterizează și ele prin raportul minim dintre acizii grași nesaturați și cei saturați care îmbunătățește aspectele nutriționale ale uleiului.

Unele dintre soiurile de măsline din arie sunt cultivare autohtone seculare, prezente de la redescoperirea unor genotipuri străvechi. Acestea au fost dezvoltate prin selectarea și conservarea cultivarelor din provincia Bologna (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 și Oliveto) care prezintă în mod natural cele mai potrivite caracteristici agronomice pentru a fi cultivate pe dealurile din Bologna și pentru a produce „Olio dei Colli di Bologna". Alte soiuri (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) sunt larg răspândite în arie sau în împrejurimile sale imediate.

Dintre tehnicile de cultivare, momentul recoltării și modul în care este gestionată irigarea sunt factori umani caracteristici care influențează produsul. În aria de producție, recoltarea începe, de obicei, în octombrie, când are loc intrarea în pârgă și se schimbă culoarea a aproximativ jumătate din suprafața drupei, și se încheie până la data de 20 noiembrie a fiecărui an. Irigarea se utilizează puțin și, dacă este cazul, se practică în general irigarea prin deficit de apă, păstrându-se astfel notele vegetale primare și secundare care caracterizează „Olio dei Colli di Bologna".

O altă caracteristică distinctivă a ariei este faptul că există doar un număr limitat de prese de ulei, conducând la dezvoltarea unor instalații de presare care au devenit lideri în prelucrarea măslinelor și care sunt utilizate de producătorii de măsline care își desfășoară activitatea în vecinătate. De-a lungul anilor, acest aspect a creat obiceiul ca producătorii să apeleze la puținele prese de ulei, care s-au structurat astfel încât să furnizeze servicii de înaltă calitate exploatațiilor agricole. Sunt prese de ulei avansate, implicate în cercetare și experimente și care, prin expertiza lor, contribuie la conferirea caracteristicilor specifice ale „Olio dei Colli di Bologna", cu o reputație din ce în ce mai mare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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