C/2026/2785

19.5.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/2785)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Olio dei Colli di Bologna“

EÚ č.: PGI-IT-03354 – 2. 10. 2024

1. **Názov (názvy)**

„Olio dei Colli di Bologna“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

15 – ŽIVOČÍŠNE, RASTLINNÉ ALEBO MIKROBIÁLNE TUKY A OLEJE A PRODUKTY ICH ŠTIEPENIA; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČÍŠNE ALEBO RASTLINNÉ VOSKY

1509 Olivový olej a jeho frakcie, tiež rafinované, ale chemicky nemodifikované

1509 20 – Extra panenský olivový olej

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Extra panenský olivový olej s chráneným zemepisným označením „Olio dei Colli di Bologna“ musí pri uvedení na trh spĺňať tieto chemické/fyzikálne a organoleptické normy:

— Senzorická analýza: stredne silná až silná ovocná chuť olív (medián > 3) so stredne silnými až silnými (medián > 3) horkými a pikantnými tónmi, môžu byť prítomné tieto sekundárne tóny: *artičoka, tráva, mandle, paradajka*.

— Voľná kyslosť ≤ 0,3 %

— K_{232}: ≤ 2,20

— K_{270}: ≤ 0,20 %

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Kyselina olejová: ≥ 72 %

— Kyselina linolová: ≤ 10 %

— Pomer kyseliny olejovej a kyseliny linolovej: ≥ 7

— Biofenoly/polyfenoly: ≥ 150 mg kyseliny galovej/kg oleja (Folinova-Ciocâlteuova spektrofotometrická metóda).

— Farba: od zelenej po zlatožltú, v závislosti od veku oleja.

Všetky parametre, ktoré nie sú výslovne uvedené, musia byť v súlade s právnymi predpismi EÚ, ktoré sa vzťahujú na extra panenský olivový olej.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Olej s CHZO „Olio dei Colli di Bologna“ sa musí vyrábať z olív týchto odrôd:

— pri jednoodrodovom oleji s CHZO „Olio dei Colli di Bologna“ sú povolené odrody: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella a jej klony, Ghiacciolo a jej klony, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 a Oliveto. Olivy vybraných odrôd musia tvoriť najmenej 85 % použitých olív, pričom zvyšných 15 % môže pochádzať z iných kultivarov,

— na výrobu iného ako jednoodrodového oleja s CHZO „Olio dei Colli di Bologna“ (zmesi) sú okrem uvedených odrôd povolené aj odrody Leccino a Maurino. Olivy dvoch alebo viacerých kultivarov spomedzi všetkých povolených odrôd musia tvoriť najmenej 80 % použitých olív, pričom zvyšných 20 % môže pochádzať z iných kultivarov.

Olivy musia pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti.

Surovinu pre chránené zemepisné označenie „Olio dei Colli di Bologna“ tvoria olivy odrôd, ktoré sa tradične pestujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti vzhľadom na podmienky prostredia a pestovateľské podmienky, ktoré sú pre túto oblasť charakteristické.

Ide o odrody, ktoré znášajú chladnejšie podnebie, pestujú sa v oblasti pôvodu už desaťročia alebo sa dokonca vyskytujú len v tejto oblasti a sú schopné dodať oleju jeho špecifické kvalitatívne vlastnosti.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Pestovanie olív, zber olív a extrakcia oleja z olív.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Pred balením sa olej musí prefiltrovať (alebo aspoň dekantovať), aby sa odstránili prípadné usadeniny a zvyšky po spracovaní.

Vo fáze pred distribúciou musí byť výrobok chránený pred priamym svetlom a uchovávaný pri regulovanej teplote (teplotný rozsah: 13 – 25 °C vo fáze pred distribúciou aj vo fáze skladovania).

Ak sa olej pred plnením do fliaš skladuje v oceľových nádržiach, na vyplnenie voľného priestoru nad hladinou (časť skladovacej nádrže nad hladinou oleja) sa musia použiť inertné plyny (napr. N_2 alebo Ar), aby sa znížila miera kontaktu oleja s kyslíkom, ktorý by mohol spôsobiť oxidačné reakcie.

Olej s CHZO „Olio dei Colli di Bologna“ sa musí uvádzať na trh v nádobách povolených platnými právnymi predpismi, ktorých objem nepresahuje päť litrov. Nádoby musia byť zapečatené a označené etiketou. Musí sa používať primárny/sekundárny obalový systém, ktorý olej chráni pred svetlom a vysokými teplotami.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na etikete musí byť zreteľným a nezmazateľným písmom uvedený nápis „Olio dei Colli di Bologna“ tak, aby sa dal odlíšiť od všetkých ostatných údajov uvedených na etikete.

Používanie mien, názvov podnikov, spoločností, združení alebo súkromných obchodných značiek je povolené za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a neuvádzajú spotrebiteľa do omylu.

Je zakázané pridávať akékoľvek označenie k chránenému zemepisnému označeniu „Olio dei Colli di Bologna“, ktoré nie je výslovne uvedené v špecifikácii výrobku, vrátane týchto prídavných mien: „fine“ (jemný), „scelto“ (vyberaný), „selezionato“ (výberový) alebo „superiore“ (vysoko kvalitný).

Sú povolené pravdivé a overiteľné odkazy opisujúce metódy výrobcov (napr. „jednoodrodový“, za ktorým nasleduje názov použitého kultivaru).

Etiketa musí obsahovať aj logo opísané ďalej.

CHZO „Olio dei Colli di Bologna“ je slovné aj obrazové označenie, ktoré sa skladá z názvu „Olio dei Colli di Bologna“ a loga tvoreného dvoma vežami symbolizujúcimi Bolognu, olivovými listmi a olivami nad nápisom v logu, ako je znázornené ďalej:



Logo obsahuje dve štylizované veže Bologne, konkrétne vežu Garisenda vľavo a vežu Asinelli vpravo, ktoré sú umiestnené v kruhu, pričom štvrtina veže vpravo vystupuje z kruhu smerom nahor. Spodnú časť kruhu obklopujú dve olistené olivové vetvičky. Vetvička vľavo má šesť a vetvička vpravo päť listov, pričom listy majú rozličnú veľkosť a smerujú rôznymi smermi. V spodnej časti oboch vetvičiek sú po tri štylizované olivy, spolu teda šesť olív rozličných veľkostí, ktoré smerujú rôznymi smermi. Logo môže byť vytlačené v nasledujúcich farbách:

— čierne na bielom pozadí,

— biele na čiernom (alebo inom tmavom) pozadí.

Na bielom pozadí: veže, kruh, olivy a text: PANTONE 430, olivové vetvičky: METALICKÁ FARBA PANTONE 871.

Na čiernom pozadí: veže, kruh, olivy a text: BIELA FARBA, olivové vetvičky: METALICKÁ FARBA PANTONE 871.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť produkcie (v ktorej sa olivy pestujú a zbierajú), v ktorej sa vykonáva aj extrakcia oleja s CHZO „Olio dei Colli di Bologna“, zahŕňa obce v administratívnej oblasti metropolitného mesta Bologna nachádzajúce sa južne od cesty Via Emilia, konkrétne: Celé územie týchto obcí: 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.

Územie týchto obcí južne od Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o uznanie názvu „Olio dei Colli di Bologna“ sa zakladá na kvalitatívnych vlastnostiach oleja.

Oblasť pôvodu sa konkrétne rozprestiera v strede regiónu Emilia-Romagna. Tvorí ju kopcovitá oblasť nachádzajúca sa v južnej časti administratívneho územia metropolitného mesta Bologna.

Táto zóna sa vyznačuje výskytom evaporitových východov sadrovca a je súčasťou prírodnej lokality „Evaporitový kras a jaskyne severných Apenín“, ktorá bola v roku 2023 zaradená do zoznamu svetového dedičstva UNESCO.

Oblasť má jednoliatu klímu submediteránneho charakteru, ktorá sa prejavuje suchými letami a zimami a zrážkami sústredenými na jar a jeseň, pričom v blízkosti sadrovcových východov ju zmierňuje prítomnosť tohto geologického útvaru.

V posledných desaťročiach sa priemerná denná teplota v regióne pohybuje v rozmedzí od 30 ° do −9 °, pričom najnižšie aj najvyššie teploty majú stúpajúcu tendenciu a maximálne teploty dosahujú 38 °. Oblasť Colli di Bologna (Bolonské kopce) býva chladnejšia, s priemernými dennými najvyššími teplotami okolo 20 °, s maximálnymi teplotami nad 37 °, čo zodpovedá regionálnym maximám, a s priemernými najnižšími teplotami okolo −5 °.

Pokiaľ ide o úhrn zrážok, región sa vyznačuje zrážkami, ktoré sa od roviny na severe smerom k Apeninám na juhu zvyšujú, pričom na juhozápade sa pohybujú v rozmedzí od 600 mm do 1 800 mm. Tieto údaje však v posledných rokoch skresľujú extrémne prejavy počasia. Ročné úhrny zrážok zaznamenané v oblasti sadrovcových východov Gessi Bolognesi sa pohybujú v rozmedzí 700 mm až 900 mm.

Vo všeobecnosti platí, že obrábateľné pôdy v tejto oblasti majú stredne jemnú štruktúru, dobrú dostupnosť kyslíka a sú hlboké, čo pomáha rozvoju koreňového systému. Sadrovcové východy sa na poľnohospodárske účely nevyužívajú, pretože hornina nie je ideálnym podkladom na pestovanie plodín. Tento výnimočný prvok však vďaka tepelnej zotrvačnosti a v kombinácii s južnou expozíciou skalných útesov vytvára mikroklímu, ktorá vďaka postupnému uvoľňovaniu tepla už po stáročia podporuje ideálne prostredie pre niektoré typicky stredomorské plodiny, predovšetkým pre olivovník, ktorý je v týchto oblastiach charakteristickou plodinou.

Ako vyplýva z dokumentácie týkajúcej sa uznania za lokalitu UNESCO, zvodnence v tejto oblasti vo všeobecnosti nedokážu poskytovať vodu na zavlažovanie v poľnohospodárstve a na dne údolia sa nenachádzajú vhodné vodné toky či umelé nádrže. Tieto prírodné a ľudské faktory spoločne spôsobujú výraznú rozdrobenosť tohto územia. Pri stúpaní z dna údolia najprv nachádzame zavlažované plodiny, konkrétne rôzne druhy sadov, na ktoré nadväzujú vinohrady na vyššie položených terasách a svahoch so zvyšujúcim sa sklonom a napokon v najvhodnejších oblastiach aj terasovité pozemky s olivovníkmi.

V štúdiách o pestovaní olív v regióne Emilia-Romagna sa preukazuje, že olivovníky sa na kopcoch v okolí Bologne vyskytujú od pradávna, a to v mozaikovitom rozložení, ktoré vyplýva z prispôsobenia sa malým ekologickým nikám, ktoré sú chránené pred severnými vetrami a hmlou. Existujú zdokumentované dôkazy o stáročných stromoch, ktoré prežili mrazy vďaka odolnosti voči drsným teplotám, ktorú si vybudovali prispôsobením sa špecifickej miestnej mikroklíme.

Táto oblasť, ktorá sa nachádza približne na 44. rovnobežke, sa totiž geograficky nachádza na severnom okraji zón vhodných na pestovanie olív, ktoré len veľmi zriedkavo siahajú ďalej než 45° severnej zemepisnej šírky.

Podmienky pestovania olív v oblasti pôvodu teda vyplývajú zo špecifických charakteristík prostredia, ktoré napriek tomu, že sa oblasť nachádza v zemepisnej šírke nezvyčajnej pre pestovanie olív, podporujú štandardné podmienky tepelného a vodného stresu, ktoré sú potrebné počas fázy akumulácie oleja v olivách a dozrievania olív. Tieto podmienky charakterizuje:

— výrazné denné a sezónne kolísanie teplôt, typické pre stredné a severné Taliansko, ktoré je čiastočne zmierňované prítomnosťou evaporitových hornín zmierňujúcich vplyv extrémne nízkych teplôt,

— takmer úplná absencia siete povrchových vôd a nízky úhrn zrážok, najmä v lete, s výnimkou extrémnych prejavov počasia, ktoré nemožno využiť na poľnohospodársku výrobu alebo jej dokonca škodia,

— vývoj kôstkovíc, ktorý je kompatibilný s vlastnosťami prostredia, v prípade odrôd, ktoré sú typické pre túto oblasť alebo sa na ňu adaptovali a sú preto schopné vyvíjať predovšetkým lipidy.

Je dobre známe, ako teplota v oblasti pestovania olív ovplyvňuje zloženie kyselín v oleji. Tieto vplyvy sa prejavujú tým, že pri postupovaní z teplejších oblastí na juhu Talianska do chladnejších oblastí na severe, a to najmä na východných svahoch Apenín, ktorých klimatické podmienky a drsný reliéf sú čiastočne zmierňované špecifickými geologickými a hydrografickými vlastnosťami oblasti pôvodu, sa zvyšuje obsah kyseliny olejovej, a teda aj pomer medzi nenasýtenými a nasýtenými mastnými kyselinami. Okrem toho je podľa všetkého uznávaným faktom, že vodný stav stromu má okrajový vplyv alebo nemá žiadny vplyv na voľnú kyslosť, ktorá je výsledkom iných faktorov, napríklad výberu odrôd. V prípade oleja „Olio dei Colli di Bologna“ sa tento výber zakladá na kultivaroch, ktoré sa v oblasti pôvodu pestujú už desaťročia alebo sa dokonca vyskytujú len v tejto oblasti. Ide o odrody, ktoré znášajú chladnejšie podnebie a ktoré aj vzhľadom na nízky objem produkcie z hľadiska celkového výnosu olív aj výnosu oleja podnecujú medzi pestovateľmi v tejto oblasti účinný cyklus odborných znalostí, pokiaľ ide o výber správneho času zberu a včasnosť spracovania.

Výsledkom je, že olej „Olio dei Colli di Bologna“ sa vyznačuje veľmi nízkymi úrovňami voľnej kyslosti, ktoré nepresahujú 0,3 %, a je dobre vyváženým olejom so strednou intenzitou pozitívnych vlastností ako ovocnosť, horkosť a pikantnosť. Analýzami sa odhalil dobrý obsah kyseliny olejovej (72 % a viac) a relatívne nízky percentuálny podiel kyseliny linolovej (najviac 10 %). Pomer kyseliny olejovej a kyseliny linolovej je veľmi priaznivý a zabezpečuje dobrý stupeň stability lipidovej matrice pri oxidácii.

Tieto parametre predstavujú súbor hlavných charakteristických vlastností oleja „Olio dei Colli di Bologna“, zatiaľ čo z hľadiska organoleptických aspektov ovocnosti, horkosti a pikantnosti, ktoré možno určiť senzorickou analýzou, má olej vyváženejšie a harmonickejšie črty.

Len veľmi zriedkavo dosahujú iné oleje vyrobené v Taliansku také hodnoty voľnej kyslosti, kyseliny olejovej alebo kyseliny linolovej, a teda aj pomer medzi nenasýtenými a nasýtenými mastnými kyselinami, aké vykazuje olej „Olio dei Colli di Bologna“. Takú nízku úroveň voľnej kyslosti má iba jeden iný olej s CHOP vyrábaný v Taliansku a iba tri oleje (6 % zo všetkých CHOP a CHZO zapísaných do registra v Taliansku) sa vyznačujú aj minimálnym pomerom medzi nenasýtenými a nasýtenými mastnými kyselinami, ktorý zlepšuje nutričné aspekty oleja.

Niektoré z odrôd olív v oblasti sú prastaré pôvodné kultivary, ktoré sú tu prítomné od znovuobjavenia starých genotypov. Tieto odrody sa vyvinuli selekciou a zachovaním kultivarov z provincie Bologna (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 a Oliveto), ktoré majú prirodzené agronomické vlastnosti najvhodnejšie na pestovanie v Bolonských kopcoch a na výrobu oleja „Olio dei Colli di Bologna“. Ostatné odrody (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella) sú rozšírené v oblasti alebo jej bezprostrednom okolí.

Charakteristickými ľudskými faktormi, ktoré ovplyvňujú výrobok, sú okrem pestovateľských techník aj načasovanie zberu a spôsob riadenia zavlažovania. Zber sa v oblasti produkcie zvyčajne začína v októbri, keď nastane začiatok dozrievania a kôstkovice zmenia farbu približne na polovici povrchu, a končí sa každoročne 20. novembra. Zavlažovanie sa takmer nepoužíva, a ak sa používa, spravidla sa uplatňuje systém deficitného zavlažovania, čím sa zachovávajú primárne a sekundárne rastlinné tóny, ktoré sú pre olej „Olio dei Colli di Bologna“ typické.

Ďalším charakteristickým rysom tejto oblasti je, že tu pôsobí len obmedzený počet lisovní oleja, čo viedlo k rozvoju prevádzok na lisovanie, ktoré sa stali lídrami v spracovaní olív a ktoré využívajú pestovatelia olív z okolia. Vzhľadom na túto skutočnosť sa medzi pestovateľmi v priebehu rokov ustálil zvyk obracať sa na týchto niekoľko lisovní oleja, ktoré si vybudovali takú štruktúru, aby poľnohospodárskym podnikom poskytovali vysokokvalitné služby. Sú to vyspelé lisovne oleja, ktoré sa zaoberajú výskumom a experimentovaním a ktoré vďaka svojim odborným znalostiam prispievajú k tomu, aby olej „Olio dei Colli di Bologna“ získaval svoje špecifické vlastnosti a tešil sa rastúcej dobrej povesti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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