C/2026/2785

19.5.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/2785)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Olio dei Colli di Bologna“

EU št.: PGI-IT-03354 – 2. oktober 2024

1. **Ime**

„Olio dei Colli di Bologna“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

15 – MASTI IN OLJA ŽIVALSKEGA, RASTLINSKEGA ALI MIKROBNEGA IZVORA IN PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRIPRAVLJENE UŽITNE MASTI; VOSKI ŽIVALSKEGA ALI RASTLINSKEGA IZVORA

1509 – Oljčno olje in njegove frakcije, rafinirano ali ne, toda kemično nemodificirano

1509 20 – Ekstra deviško oljčno olje

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ekstra deviško oljčno olje z zaščiteno geografsko označbo „Olio dei Colli di Bologna“ mora ob dajanju na trg izpolnjevati naslednje kemijske/fizikalne in organoleptične standarde:

— senzorična analiza: srednja do intenzivna sadežnost oljk (mediana > 3), ki se ji pridružujejo srednje do izrazite grenke in pikantne note (mediana > 3). Prisotne so lahko naslednje sekundarne note: *artičoka, trava, mandelj, paradižnik*;

— proste maščobne kisline ≤ 0,3 %;

— K_{232}: ≤ 2,20;

— K_{270}: ≤ 0,20;

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— oleinska kislina: ≥ 72 %;

— linolna kislina: ≤ 10 %;

— razmerje med oleinsko in linolno kislino: ≥ 7;

— biofenoli/polifenoli: ≥ 150 mg galne kisline/kg olja (spektrofotometrična metoda Folin-Ciocalteu).

— Barva: od zelene do zlato rumene, odvisno od starosti olja.

Parametri, ki niso posebej navedeni, morajo biti skladni z veljavno zakonodajo EU za ekstra deviška oljčna olja.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Oljčno olje z ZGO „Olio dei Colli di Bologna“ mora biti proizvedeno iz oljk naslednjih sort:

— dovoljene sorte za enosortno oljčno olje z ZGO „Olio dei Colli di Bologna“ so: correggiolo, frantoio, nostrana di brisighella in njeni kloni, ghiacciolo in njeni kloni, farneto, montebudello, montecapra, montecalvo 2 in oliveto. Oljke izbranih sort morajo predstavljati 85 % ali več uporabljenih oljk, preostalih 15 % pa lahko izvira iz drugih kultivarjev;

— za proizvodnjo večsortnega oljčnega olja (mešanic) z ZGO „Olio dei Colli di Bologna“ sta poleg zgoraj navedenih sort dovoljena tudi kultivarja leccino in maurino. Oljke dveh ali več kultivarjev izmed vseh dovoljenih sort morajo predstavljati 80 % ali več uporabljenih oljk, preostalih 20 % pa lahko izvira iz drugih kultivarjev.

Oljke morajo izvirati z opredeljenega geografskega območja.

Surovino za zaščiteno geografsko označbo „Olio dei Colli di Bologna“ sestavljajo oljke sort, ki se zaradi okoljskih razmer in pogojev gojenja, značilnih za območje, tradicionalno gojijo na opredeljenem geografskem območju.

To so sorte, ki dobro prenašajo hladnejše podnebje, se na območju porekla gojijo že desetletja ali pa so prisotne celo samo na tem območju in olju lahko dajo posebne kakovostne značilnosti.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Gojenje oljk, obiranje oljk in ekstrakcija olja iz oljk.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pred pakiranjem je treba olje filtrirati (ali vsaj dekantirati), da se odstranijo vse usedline in ostanki predelave.

V fazi pred distribucijo mora biti proizvod zaščiten pred neposredno svetlobo in shranjen pri nadzorovani temperaturi (temperaturno območje: 13–25 °C tako v fazi pred distribucijo kot v fazi shranjevanja).

Če se olje pred stekleničenjem hrani v jeklenih posodah, je treba prazen prostor v posodi (del posode nad ravnjo olja) zapolniti z inertnimi plini (npr. N2 ali Ar), da se zmanjša stik olja s kisikom, ki bi lahko povzročil oksidacijske reakcije.

Oljčno olje z ZGO „Olio dei Colli di Bologna“ se mora tržiti v posodah, odobrenih z veljavno zakonodajo, s prostornino največ 5 litrov. Posode morajo biti zapečatene in označene. Uporabiti je treba sistem primarne/sekundarne embalaže, ki olje ščiti pred svetlobo in visokimi temperaturami.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketi mora biti označba „Olio dei Colli di Bologna“, zapisana s čitljivimi in neizbrisnimi črkami, tako da jo je mogoče razlikovati od vseh drugih navedb na etiketi.

Dovoljena je navedba imen, imen kmetijskih gospodarstev, podjetij, združenj ali zasebnih blagovnih znamk, če ne vključujejo hvaljenja proizvoda in ne zavajajo potrošnika.

Zaščiteni geografski označbi „Olio dei Colli di Bologna“ se ne sme dodatni noben opis, ki ni izrecno naveden v tej specifikaciji proizvoda, vključno z naslednjimi pridevniki: „fine“ (izvrstno), „scelto“ (izbrano), „selezionato“ (izbrano) ali „superiore“ (višje kakovosti).

Dovoljene so resnične in preverljive navedbe, ki ponazarjajo metode proizvajalcev (npr. „enosortno“, ki ji sledi ime uporabljenega kultivarja).

Etiketa mora vsebovati tudi spodaj opisani logotip.

ZGO „Olio dei Colli di Bologna“ je besedna in figurativna ter vključuje ime „Olio dei Colli di Bologna“ in logotip, sestavljen iz dveh stolpov, ki simbolizirata Bologno, oljčnih listov in oljk, umeščenih nad besedilo v logotipu, kot je prikazano spodaj:



V logotipu sta prikazani stilizirani podobi dveh bolonjskih stolpov, stolpa Garisenda na levi in stolpa Asinelli na desni, ki sta umeščeni v krog, pri čemer četrtina desnega stolpa sega iz kroga navzgor. Spodnji del kroga obdajata dve oljčni vejici z listi. Leva vejica ima šest listov, desna vejica pet listov, listi pa so različnih velikosti in usmerjeni v različne smeri. V spodnjem delu vsake vejice so tri stilizirane oljke, tako da je skupaj šest oljk različnih velikosti, ki so usmerjene v različne smeri. Logotip je lahko natisnjen v naslednjih barvah:

— črno na belem,

— belo na črnem (ali drugem temnem ozadju).

Na belem: stolpa, krog, oljke in besedilo: PANTONE 430, oljčni vejici: PANTONE METALLIC 871.

Na črnem: stolpa, krog, oljke in besedilo: WHITE, oljčni vejici: PANTONE METALLIC 871.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje pridelave (na katerem se oljke gojijo in obirajo), na katerem se tudi pridobiva oljčno olje z ZGO „Olio dei Colli di Bologna“, vključuje občine na upravnem območju metropolitanskega mesta Bologna, ki ležijo južno od ceste Via Emilia, in sicer: celotno ozemlje naslednjih občin: 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,

ozemlje naslednjih občin, ki ležijo južno od ceste Via Emilia: Anzola dell'Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell'Emilia, San Lazzaro di Savena.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Zahtevek za priznanje imena „Olio dei Colli di Bologna“ temelji na kakovostnih značilnostih oljčnega olja.

Natančneje, območje porekla leži v središču regije Emilija - Romanja. Sestavlja ga gričevnato območje v južnem delu upravnega ozemlja metropolitanskega mesta Bologne.

Za to območje je značilna prisotnost evaporitnih izdankov sadre, poleg tega pa je del območja naravne dediščine „Evaporitni kras in jame severnih Apeninov“, ki je bilo leta 2023 uvrščeno na Unescov seznam svetovne dediščine.

Območje je podnebno enotno, zanj pa je značilno submediteransko podnebje – s sušnimi poletji in zimami ter padavinami, ki so najpogostejše spomladi in jeseni –, ki ga v bližini izdankov sadre blaži prisotnost te geološke formacije.

V zadnjih desetletjih so se povprečne dnevne temperature v regiji gibale med največ 30 °C in najmanj –9 °C, pri čemer tako najnižje kot najvišje temperature kažejo trend naraščanja, temperaturni vrhovi pa dosegajo 38 °C. Območje Colli di Bologna (bolonjski griči) je običajno hladnejše, s povprečnimi dnevnimi najvišjimi temperaturami okoli 20 °C, temperaturnimi vrhovi, ki podobno kot regionalne najvišje temperature presegajo 37 °C, ter povprečnimi najnižjimi temperaturami okoli –5 °C.

Kar zadeva padavine, je za regijo značilno, da se količina padavin povečuje od ravnine na severu proti Apeninom na jugu in se giblje od 600 mm do 1 800 mm na jugozahodu. Vendar pa so na te podatke v zadnjih letih vplivali ekstremni vremenski pojavi. Letne količine padavin, izmerjene na območju izdankov sadre Gessi Bolognesi, se gibljejo med 700 mm in 900 mm.

Obdelovalna tla na tem območju imajo na splošno zmerno fino teksturo, dobro razpoložljivost kisika in so globoka, kar omogoča razvoj koreninskega sistema. Izdanki sadre se ne uporabljajo za kmetijstvo, saj kamnina ni primerna podlaga za kmetijske rastline. Vendar ta izjemna značilnost zaradi toplotne vztrajnosti in v povezavi z južno lego skalovja ustvarja mikroklimo, ki je s postopnim sproščanjem toplote skozi stoletja ohranjala idealen habitat za nekatere značilno sredozemske kmetijske rastline, predvsem za oljko, ki je značilna kmetijska rastlina na teh območjih.

Kot je razvidno iz dokumentacije v zvezi s priznanjem Unesca, vodonosniki na tem območju na splošno ne omogočajo namakalnega kmetijstva, primernih vodotokov na dnu doline ali umetnih zbiralnikov pa ni. Zaradi vseh teh naravnih in človeških dejavnikov je ozemlje močno razdrobljeno. Ko se dvigamo z dna doline, najprej naletimo na namakane kmetijske rastline, in sicer sadovnjake različnih vrst, višje na terasah in na strmejših zemljiščih vinograde, nato pa na najprimernejših območjih še terasaste oljčne nasade.

Študije o gojenju oljk v regiji Emilija - Romanja kažejo, da so oljke na gričih v bližini Bologne prisotne že od nekdaj, pojavljajo pa se razpršeno, saj so prilagojene na majhne ekološke niše, ki so zaščitene pred severnimi vetrovi in meglo. Obstajajo dokumentirani dokazi o več stoletij starih drevesih, ki so preživela zmrzali zaradi odpornosti proti nizkim temperaturam, razvite s prilagajanjem posebnim lokalnim mikroklimam.

To območje, ki leži na približno 44. vzporedniku, se namreč geografsko nahaja na skrajnem severnem robu območij, primernih za gojenje oljk, za katera je znano, da le zelo redko segajo severneje od 45° severne zemljepisne širine.

Razmere za gojenje oljk na območju porekla tako izhajajo iz posebnih okoljskih značilnosti, ki – čeprav so navzoče na zemljepisni širini, ki za gojenje oljk ni značilna – poskrbijo za okoliščine vročinskega in vodnega stresa, potrebne v fazah kopičenja olja v oljkah in njihovega zorenja. Za te razmere je značilno naslednje:

— velike dnevne in sezonske temperaturne razlike, značilne za osrednjo in severno Italijo, ki jih deloma blaži prisotnost evaporitnih kamnin, saj omilijo vpliv izjemno nizkih temperatur,

— skoraj popolna odsotnost omrežja površinskih voda in malo padavin, zlasti poleti, razen v primeru ekstremnih pojavov, ki jih ni mogoče izkoristiti za kmetijsko proizvodnjo ali ji celo škodujejo,

— razvoj koščičastih plodov, ki je skladen z značilnostmi okolja, pri sortah, ki so značilne za to območje ali so se mu prilagodile in pri katerih se prvenstveno tvori višja vsebnost lipidov.

Učinki temperature na območju gojenja oljk na sestavo maščobnih kislin v olju so dobro znani. Ti učinki se kažejo v tem, da se vsebnost oleinske kisline in s tem razmerje med nenasičenimi in nasičenimi maščobnimi kislinami povečujeta v smeri od toplejših območij južne Italije proti hladnejšim območjem na severu, zlasti na vzhodnih pobočjih Apeninov, kjer podnebne razmere in razgiban teren deloma blažijo posebne geološke in hidrografske značilnosti območja porekla. Poleg tega velja, da stanje vlage v drevesu le zanemarljivo vpliva na vsebnost prostih maščobnih kislin ali pa nanjo sploh ne vpliva, saj je ta vsebnost rezultat drugih dejavnikov, kot je na primer izbira sort. Pri oljčnem olju „Olio dei Colli di Bologna“ ta izbira temelji na kultivarjih, ki se na območju porekla gojijo že desetletja ali so celo prisotni samo na tem območju. To so sorte, ki dobro prenašajo hladnejše podnebje in zaradi majhnega obsega proizvodnje, tako glede skupnega donosa oljk kot donosa olja, med pridelovalci na območju ustvarjajo pozitiven krog izmenjave strokovnega znanja glede izbire pravega časa obiranja in pravočasne predelave.

Zato sta za oljčno olje „Olio dei Colli di Bologna“ značilna zelo nizka vsebnost prostih maščobnih kislin, ki ne presega 0,3 %, ter dobro uravnoteženo olje s srednjo intenzivnostjo pozitivnih lastnosti sadežnosti, grenkosti in pikantnosti. Analize kažejo dobro vsebnost oleinske kisline (vsaj 72 %) in razmeroma nizek delež linolne kisline (največ 10 %). Razmerje med oleinsko in linolno kislino je zelo ugodno in lipidni matrici pri oksidaciji zagotavlja visoko stopnjo stabilnosti.

Ti parametri so nabor glavnih značilnih lastnosti oljčnega olja „Olio dei Colli di Bologna“, medtem ko so njegove značilnosti glede organoleptičnih vidikov sadežnosti, grenkosti in pikantnosti, ki jih je mogoče določiti s senzorično analizo, bolj uravnotežene in usklajene.

Druga olja, proizvedena v Italiji, le redko dosežejo vsebnosti prostih maščobnih kislin, oleinske kisline ali linolne kisline, ki so značilne za oljčno olje „Olio dei Colli di Bologna“, s tem pa tudi takšno razmerje med nenasičenimi in nasičenimi maščobnimi kislinami. Le še eno drugo olje z ZOP, proizvedeno v Italiji, ima tako nizko vsebnost prostih maščobnih kislin, in le za tri med njimi (6 % vseh ZOP in ZGO, registriranih v Italiji) je značilno tudi najmanjše razmerje med nenasičenimi in nasičenimi maščobnimi kislinami, ki izboljšuje prehranske vidike olja.

Nekatere sorte oljk na tem območju so stari avtohtoni kultivarji, ki so se pojavili ob ponovnem odkritju starodavnih genotipov. Ti so se razvili z izbiro in ohranjanjem kultivarjev iz pokrajine Bologne (farneto, montebudello, montecapra, montecalvo 2 in oliveto), ki imajo po naravi agronomske značilnosti, najprimernejše za gojenje na bolonjskih gričih in za proizvodnjo oljčnega olja „Olio dei Colli di Bologna“. Druge sorte (ghiacciolo, nostrana di brisighella) so splošno razširjene na tem območju ali v njegovi neposredni bližini.

Med tehnikami gojenja sta čas obiranja in način upravljanja namakanja značilna človeška dejavnika, ki vplivata na proizvod. Na območju pridelave se obiranje navadno začne oktobra, ob začetku zorenja, ko približno polovica površine koščičastega plodu spremeni barvo, vsako leto pa se konča do 20. novembra. Namakanje se skoraj ne uporablja, kadar pa se, se praviloma uporablja deficitarno namakanje, da se ohranijo primarne in sekundarne rastlinske note, značilne za oljčno olje „Olio dei Colli di Bologna“.

Druga posebnost območja je, da na njem deluje le omejeno število oljarn, te pa so se razvile v obrate za stiskanje olja, ki so postali vodilni pri predelavi oljk in ki jih uporabljajo pridelovalci oljk iz bližnje okolice. Tako se je med pridelovalci z leti izoblikovala navada, da se obračajo na teh nekaj oljarn, ki so se organizirale tako, da kmetijskim gospodarstvom zagotavljajo visokokakovostne storitve. To so napredne oljarne, ki sodelujejo pri raziskavah in poskusih ter s svojim strokovnim znanjem prispevajo k posebnostim oljčnega olja „Olio dei Colli di Bologna“ in uživajo vse večji ugled.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo

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