Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/2785

19.5.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/2785)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Olio dei Colli di Bologna”

Referensnummer: PGI-IT-03354 – 2.10.2024

1. **Namn**

”Olio dei Colli di Bologna”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

15 – ANIMALISKA, VEGETABILISKA ELLER MIKROBIELLA FETTER OCH OLJOR SAMT SPALTNINGSPRODUKTER AV SÅDANA FETTER OCH OLJOR; BEREDDA ÄTBARA FETTER; ANIMALISKA OCH VEGETABILISKA VAXER

1509 – Olivolja och fraktioner av denna olja, även raffinerade men inte kemiskt modifierade

1509 20 – Extra jungfruolja

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Vid övergången till fri konsumtion ska den extra jungfruolja som innehar den skyddade geografiska beteckningen ”Olio dei Colli di Bologna” uppfylla följande kemiska/fysiska och organoleptiska standarder:

— Sensorisk analys: olivernas fruktighet är medelstark till robust (medianvärde > 3) och oljan har medelstarka till robusta bittra och skarpa toner (medianvärde > 3). Följande sekundära toner kan förekomma: *kronärtskocka, gräs, mandel, tomat*.

— Fria fettsyror ≤ 0,3 %.

— K_{232}: ≤ 2,20.

— K_{270}: ≤ 0,20.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Oljesyra: ≥ 72 %.

— Linolsyra: ≤ 10 %.

— Oljesyra/linolsyrakvot: ≥ 7.

— Biofenoler/polyfenoler: ≥ 150 mg gallsyra/kg olja (spektrofotometrisk metod Folin-Ciocâlteu).

— Färg: grön till gyllengul med färgvariation över tid.

De parametrar som inte uttryckligen anges här ska överensstämma med gällande unionslagstiftning om extra jungfruolja.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Den skyddade geografiska beteckningen ”Olio dei Colli di Bologna” ska framställas av oliver av följande sorter:

— De tillåtna sorterna för den skyddade geografiska beteckningen ”Olio dei Colli di Bologna” som framställs av en enda olivsort är correggiolo, frantoio, nostrana di brisighella och kloner av dessa sorter, ghiacciolo och kloner av denna sort, farneto, montebudello, montecapra, montecalvo 2 och oliveto. Oliver av de utvalda sorterna måste utgöra minst 85 % av de oliver som används, medan resterande 15 % kan komma från andra sorter.

— För framställning av ”Olio dei Colli di Bologna” som inte enbart består av olja från en enda sorts oliver (blandningar) är sorterna leccino och maurino tillåtna utöver de sorter som nämns ovan. Oliver av två eller fler av de tillåtna sorterna måste utgöra minst 80 % av de oliver som används, medan resterande 20 % kan komma från andra sorter.

Oliverna måste komma från det avgränsade geografiska området.

Råvaran för den skyddade geografiska beteckningen ”Olio dei Colli di Bologna” består av oliver av de sorter som traditionellt odlas i det avgränsade geografiska området och är anpassade till de miljö- och odlingsförhållanden som kännetecknar området.

Det är sorter som tål ett kallare klimat, som har odlats i ursprungsområdet i årtionden eller till och med endast förekommer i det området och som kan ge oljan dess särskilda kvalitetsegenskaper.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odling, skörd och utvinning av olja.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Innan oljan förpackas ska den filtreras (eller åtminstone dekanteras) för att eliminera eventuella sediment- och bearbetningsrester.

Före distributionen måste produkten skyddas från direkt ljus och förvaras vid en kontrollerad temperatur (temperaturintervall: 13–25 °C både före distribution och vid förvaring).

Om oljan förvaras i ståltankar innan den tappas på flaska måste inerta gaser (t.ex. kvävgas eller argon) användas för att fylla utrymmet ovanför oljan för att minska kontaktytan med syre och undvika oxidation.

Olivolja med den skyddade geografiska beteckningen ”Olio dei Colli di Bologna” måste saluföras i behållare som är tillåtna enligt gällande lagstiftning och som rymmer högst 5 liter. Behållarna måste förseglas och märkas. Ett primärt/sekundärt förpackningssystem som skyddar oljan mot ljus och höga temperaturer måste användas.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Beteckningen ”Olio dei Colli di Bologna” ska anges på etiketten med läsliga och outplånliga bokstäver som tydligt kan skiljas från alla andra uppgifter som anges på etiketten.

Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till företag, namn, firmanamn, privata eller offentliga varumärken eller grupper, förutsatt att dessa uppgifter inte har ett berömmande innehåll avseende produkten eller vilseleder konsumenten.

Det är förbjudet att genom ett tillägg förse den skyddade geografiska beteckningen ”Olio dei Colli di Bologna” med en beskrivning som inte uttryckligen anges i den aktuella produktspecifikationen, däribland följande adjektiv: ”fine” (fin), ”scelto” (utsökt), ”selezionato” (utvald) och ”superiore” (förstklassig).

Riktiga och verifierbara referenser som illustrerar producenternas metoder är tillåtna (t.ex. ”framställd av en enda olivsort” följt av namnet på den sort som används).

Etiketten ska också innehålla den logotyp som beskrivs nedan.

Den skyddade geografiska beteckningen ”Olio dei Colli di Bologna” innehåller såväl text som visuellt innehåll och består av namnet ”Olio dei Colli di Bologna” samt en logotyp med de två torn som symboliserar Bologna, olivblad och oliver, placerade ovanför texten i logotypen, enligt vad som visas nedan:



På logotypen syns stiliserade bilder av Bolognas två torn, Garisendatornet till vänster och Asinellitornet till höger. De är placerade i en cirkel med en fjärdedel av det högra tornet som sticker ut från cirkelns övre del. Den nedre delen av cirkeln omges av två grenar av olivträd med blad. Grenen till vänster har sex blad, grenen till höger fem, och bladen är av olika storlekar och pekar i olika riktningar. Den nedre delen av de båda grenarna har tre stiliserade oliver vardera, sammanlagt sex oliver av olika storlek som pekar åt olika håll. Logotypen får tryckas i följande färger:

— svart på vitt,

— vitt på svart (eller annan mörk bakgrund).

På vitt: torn, cirkel, oliver och text: PANTONE 430; grenar av olivträd: PANTONE METALLIC 871.

På svart: torn, cirkel, oliver och text: VITT, grenar av olivträd PANTONE METALLIC 871.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet (där oliverna odlas och skördas), som också är ett område där olivolja med den skyddade geografiska beteckningen ”Olio dei Colli di Bologna” utvinns, omfattar kommunerna i det administrativa området i Bolognas storstadsregion söder om Via Emilia, särskilt följande: följande kommuners hela territorium: 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 i Belvedere, Loiano, Marzabotto, Monghidoro, Monte San Pietro, Monterenzio, Monzuno, Pianoro, San Benedetto Val di Sambro, Sasso Marconi, Valsamoggia, Vergato och Zola Predosa.

Territoriet i följande kommuner söder om Via Emilia: Anzola dell’Emilia, Bologna, Castel San Pietro Terme, Dozza, Imola, Ozzano dell’Emilia och San Lazzaro di Savena.

6. **Samband med det geografiska området**

Ansökan om erkännande av namnet ”Olio dei Colli di Bologna” bygger på olivoljans kvalitetsegenskaper.

Ursprungsområdet ligger centralt i regionen Emilia-Romagna. Det består av det kuperade området i den södra delen av Bologna storstadsområdes administrativa territorium.

Området kännetecknas av formationer som bildats av gipsavlagringar och ingår i naturområdet *Evaporitic Karst and Caves of Northern Apennines* som lades till Unescos världsarvslista 2023.

Området är enhetligt när det gäller klimatet, som är submediterrant – med torra somrar och vintrar och nederbörd koncentrerad till vår och höst – och i närheten av gipsavlagringarna mildras det av förekomsten av denna geologiska formation.

Under de senaste årtiondena har den genomsnittliga dagstemperaturen i regionen varierat mellan höga nivåer på 30 °C och låga på -9 °C, där både de låga och höga nivåerna visar en uppåtgående trend och där toppar på 38 °C förekommer. Området *Colli di Bologna* (Bolognas kullar) tenderar att vara svalare, med höga genomsnittliga dagstemperaturer på omkring 20 °C och toppar på samma nivå som de högsta dagstemperaturerna för regionen på över 37 °C och genomsnittliga låga nivåer på omkring -5 °C.

Regionen kännetecknas av att nederbörden ökar ju längre bort från slätten i norr och ju närmare bergskedjan Apenninerna i söder man befinner sig, och av nederbördsmängder på mellan 600 och 1 800 mm i sydväst. Extrema väderförhållanden har dock på senare år förändrat dessa förhållanden. De uppmätta årliga nederbördsmängderna för det område där gipsavlagringarna i *Gessi Bolognesi* finns varierar mellan 700 och 900 mm.

I allmänhet är områdets odlingsbara jordar relativt finkorniga, har god syretillgång och är djupa, vilket är gynnsamt för utvecklingen av rotsystem. Gipsformationerna brukas inte eftersom berggrunden inte är idealisk för grödor. Detta mycket speciella särdrag skapar dock, tack vare termisk tröghet i kombination med klippornas sydliga exponering, ett mikroklimat som genom århundraden av gradvis värmeavgivning har bidragit till en idealisk livsmiljö för vissa typiska Medelhavsgrödor, främst olivträdet, som är den gröda som kännetecknar dessa områden.

Som framgår av dokumentationen om upptagandet på Unescos världsarvslista kan områdets grundvattenreservoarer i allmänhet inte användas för bevattnat jordbruk, och det finns varken lämpliga vattendrag i dalbotten eller artificiella vattenreservoarer. Sammantaget innebär dessa naturliga och mänskliga faktorer att området är mycket fragmenterat. Närmast dalbotten finns bevattnade grödor i form av fruktodlingar av olika slag, och längre upp på terrasser och sluttande mark med större lutning även vinodlingar. Det finns också terrasserade odlingar under olivträd i de bäst lämpade områdena.

Studier av olivodling i Emilia-Romagna visar att olivträd har funnits i bergen nära Bologna sedan urminnes tider. Odlingarna har varit fördelade som ett lapptäcke på grund av att de passats in i små ekologiska nischer som är skyddade mot nordliga vindar och dimma. Det finns dokumenterade bevis för att flera hundra år gamla träd har överlevt frost tack vare en motståndskraft mot bistra temperaturer som byggts upp genom anpassning till specifika lokala mikroklimat.

Detta område, som ligger ungefär på den 44:e breddgraden, befinner sig geografiskt sett längst norrut i de områden som lämpar sig för olivodling och som man vet mycket sällan sträcker sig längre än till den 45:e breddgraden.

Tack vare de särskilda miljöegenskaperna i ursprungsområdet skapas alltså förhållanden som lämpar sig för odling av oliver, genom ett klimat som främjar de standardförhållanden för värmestress och vattenstress som krävs för att oliverna ska ackumulera olja och mogna, även på denna ovanliga breddgrad för olivodling. Dessa förhållanden kännetecknas av följande:

— En betydande daglig och årstidsbetingad temperaturvariation som är typisk för de centrala delarna av norra Italien, delvis begränsad av förekomsten av evaporit som mildrar effekterna av de extremt låga temperaturerna.

— En nästan total frånvaro av ytvatten och låga nederbördsmängder, särskilt under sommaren, med undantag för extremväder som inte kan utnyttjas för jordbruksproduktion eller till och med kan skada den.

— En stenfruktsutveckling som är förenlig med miljöns egenskaper, för olivsorter som är typiska för eller som anpassat sig till området, vilket innebär kapacitet att utveckla fetter.

De effekter som temperaturen i olivodlingsområdet har på olivoljans syrasammansättning är välkända och visar sig tydligt genom att oljesyrahalten och därmed förhållandet mellan omättade och mättade fettsyror ökar när man lämnar de varmare områdena i södra Italien och närmar sig de svalare områdena i norr. Detta är särskilt tydligt på Apenninernas östra sluttningar, vars klimatförhållanden och ojämna topografi delvis mildras av ursprungsområdets specifika geologiska och hydrografiska egenskaper. Dessutom verkar det vara ett etablerat faktum att olivträdets vattenstatus endast har en marginell, eller över huvud taget ingen, effekt på de fria fettsyrorna, vilka snarare påverkas av andra faktorer, såsom valet av olivsort. När det gäller Olio dei Colli di Bologna baseras detta val på sorter som har odlats i årtionden i ursprungsområdet eller till och med förekommer endast i det området. Det är sorter som tål ett kallare klimat och som, också på grund av den låga produktionsvolymen, både vad gäller total avkastning i oliver och avkastning i olivolja, främjar ett positivt kunskapsutbyte mellan producenterna i området när det gäller valet av rätt tidpunkt för skörd och bearbetning i rätt tid.

Till följd av detta kännetecknas Olio dei Colli di Bologna av mycket låga halter av fria fettsyror, som inte överstiger 0,3 %, vilket gör den till en välbalanserad olivolja med medelhög intensitet i de positiva egenskaperna fruktighet, beskhet och skarphet. Analyserna visar på en god oljesyrahalt (högre än eller lika med 72 %) och en relativt låg andel linolsyra (lägre än eller lika med 10 %). Oljesyra/linolsyrakvoten är mycket bra och ger god stabilitet i lipidstrukturen vid oxidering.

Dessa parametrar är de viktigaste särdragen hos Olio dei Colli di Bologna. De organoleptiska aspekterna fruktighet, beskhet och skarphet, som kan bestämmas genom sensorisk analys, är mer balanserade och harmoniska.

Mycket sällan uppnår andra olivoljor som produceras i Italien samma nivåer av fria fettsyror, oljesyra och linolsyra som Olio dei Colli di Bologna uppvisar, och därmed inte heller samma förhållande mellan omättade och mättade fettsyror. Endast en annan olivolja med skyddad ursprungsbeteckning som produceras i Italien har en så låg halt av fria fettsyror, och endast tre av dem (6 % av alla olivoljor med skyddad ursprungsbeteckning och skyddad geografisk beteckning som är registrerade i Italien) kännetecknas också av minimikvoten mellan omättade och mättade fettsyror, som förbättrar olivoljans näringsmässiga aspekter.

Vissa av olivsorterna i området är mycket gamla inhemska sorter som har funnits sedan de uråldriga genotyperna återupptäcktes. De har utvecklats genom urval och bevarande av sorter från provinsen Bologna (farneto, montebudello, montecapra, montecalvo 2 och oliveto) som naturligt har de agronomiska egenskaper som är bäst lämpade för odling på Bolognas kullar och som används för framställning av Olio dei Colli di Bologna. Andra sorter (ghiacciolo och nostrana di brisighella) är vanliga i området eller i dess omedelbara närhet.

När det gäller odlingsteknik är några av de viktigaste mänskliga faktorer som påverkar produkten tidpunkten för skörden och hanteringen av bevattningen. I produktionsområdet börjar skörden vanligtvis i oktober under *veraison*, då oliverna börjar mogna och färgen på ungefär hälften av fruktytan förändras, och slutar senast den 20 november varje år. Bevattning förekommer knappt och när den gör det används i allmänhet underskottsbevattning, vilket bevarar de primära och sekundära växtinslag som är typiska för Olio dei Colli di Bologna.

Ett annat för området utmärkande drag är att det endast finns ett begränsat antal olivoljekvarnar, vilket har lett till att pressningsanläggningar har växt fram och blivit ledande inom olivbearbetningen och används av producenter som är verksamma i närheten. Under årens lopp har det blivit en vana bland producenterna att vända sig till dessa mycket få olivoljekvarnar, som har utvecklat en struktur som gör att de kan tillhandahålla högkvalitativa tjänster till jordbruksföretagen. Det rör sig om avancerade olivoljekvarnar där man deltar i forskning och experiment och som besitter en sakkunskap som bidrar till att ge Olio dei Colli di Bologna dess särskilda egenskaper. Därmed har de också fått ett växande anseende.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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