

RICHIESTA DI REGISTRAZIONE

«Colli di Bologna»

Indicazione geografica protetta

Richiedente

Rete olio extra vergine di oliva Colli di Bologna
Via del Pozzo, 2 – 40068 San Lazzaro di Savena (BO)
Telefono: +39 339 8952270 (Presidente)
erman.roc@libero.it; ermann.rocca@sicurezzapostale.it

Tipo di prodotto

1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

Disciplinare presentato

Art. 1 - Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) “Colli di Bologna” è riservata all'olio extra vergine di oliva che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare nonché dalla normativa vigente.

Art. 2 - Caratteristiche del prodotto

L'IGP Olio Extra Vergine di Oliva “Colli di Bologna” deve essere ottenuto da olive coltivate e raccolte esclusivamente nel territorio di cui all'articolo 3, appartenenti alle varietà di seguito indicate:

- le varietà ammesse per la produzione di olio monovarietale Olio Extra Vergine di Oliva “Colli di Bologna” sono: Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella e suoi cloni, Ghiacciolo e suoi cloni, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 ed Oliveto. Le olive delle varietà selezionate devono essere presenti in una percentuale pari o superiore all'85%, mentre il rimanente 15% potrà essere costituito da altre cultivar.

- Per la produzione di olio non monovarietale (blend) Olio Extra Vergine di Oliva “Colli di Bologna”, oltre alle varietà sopra citate, sono ammesse anche le cultivar Leccino e Maurino; le olive di tutte le varietà ammesse devono essere presenti in maniera congiunta di due o più cultivar in una percentuale pari o superiore all'80%, mentre il rimanente 20% potrà essere costituito da altre cultivar.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extra vergine di oliva ad Indicazione Geografica Protetta Olio Extra Vergine di Oliva “Colli di Bologna” deve risultare conforme ai seguenti standard chimico-fisici ed organolettici:

-Analisi sensoriale: fruttato di oliva da medio ad intenso (mediana > 3) che si integra con percezioni medio-intense (mediana > 3) sia di amaro sia di piccante; possono essere presenti note secondarie di *carciofo, erba, mandorla, pomodoro*.

-Acidità libera: ≤ 0,3%

-K₂₃₂: ≤ 2,20

-K₂₇₀: ≤ 0,20

-Acido Oleico: ≥ 72%

-Biofenoli/polifenoli: ≥ 150 mg acido gallico/kg olio (metodo spettrofotometrico di Folin-Ciocalteu).

I parametri non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa UE per gli oli extra vergini di oliva.

Art. 3 - Zona di produzione

La zona di produzione (coltivazione e raccolta delle olive) dell'IGP Olio Extra Vergine di Oliva "Colli di Bologna" comprende l'area localizzata a sud della Via Emilia nel territorio amministrativo della Città metropolitana di Bologna.

Art. 4 - Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione degli agricoltori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 - Metodo di ottenimento

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltivazione degli oliveti destinati alla produzione dell'IGP Olio Extra Vergine di Oliva "Colli di Bologna", devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona geografica interessata e, comunque, atte a conferire alle olive e all'olio che da esse deriva le specifiche caratteristiche qualitative di cui all'articolo 2.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli razionali dal punto di vista agronomico, ma tali da non modificare le caratteristiche delle olive e dell'olio.

Al fine di consentire un'agricoltura ecosostenibile, orientata verso la tutela della salute dell'uomo e la salvaguardia dell'ambiente, si devono rispettare le norme riportate dal disciplinare di produzione integrata oppure le normative previste dalla coltivazione biologica (reg CE 834/07 e 889/08 sue modifiche e integrazioni), comunque atte a conferire alle olive ed all'olio specifiche caratteristiche di qualità.

Le olive devono essere sane ed integre e devono essere lavorate nel più breve tempo possibile e comunque entro 48 ore dalla raccolta, compresa l'eventuale sosta in frantoio.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'IGP Olio extra Vergine di Oliva "Colli di Bologna" deve essere effettuata nel periodo compreso tra l'inizio dell'invasatura dei frutti e il 20 novembre.

Modalità di raccolta, stoccaggio, oleificazione, conservazione e commercializzazione del prodotto

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'IGP Olio Extra Vergine di Oliva "Colli di Bologna" deve avvenire direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È vietato l'uso di prodotti cascolanti o di abscissione.

È altresì vietato l'utilizzo delle olive cadute naturalmente sul terreno e/o sulle reti di raccolta permanenti.

Le olive raccolte devono essere trasportate con cura, in cassette, cassoni od altri contenitori rigidi forati che favoriscano l'aerazione. È vietato l'uso di sacchi.

L'eventuale conservazione delle olive presso i frantoi deve avvenire in cassette, cassoni od altri contenitori rigidi forati che favoriscano l'aerazione, evitando fenomeni di surriscaldamento e/o di fermentazione.

Le olive devono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio prima della fase di molitura. La temperatura massima di lavorazione consentita in frantoio è di 27°C.

Avvenuta l'estrazione, l'olio deve essere conservato in recipienti di acciaio inox, preferibilmente in un intervallo di temperature comprese tra 13°C e 25°C seguendo le linee guida del Consiglio Oleicolo Internazionale (*IOC Decision No DEC III.4/107-VI/2018 adopting the best practice guidelines for the storage of olive oils and olive-pomace oils for human consumption*).

Prima del confezionamento, l'olio deve essere filtrato (o almeno decantato), per eliminare eventuali sedimenti e residui di lavorazione.

Art. 6 - Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento della denominazione "Colli di Bologna" si basa sulla sua reputazione e sul legame forte, antico, tra il territorio, l'olivo, l'olio e la cultura tuttora presenti sui Colli di Bologna.

Numerose sono le testimonianze storiche di questa antica coltura nella provincia di Bologna. Rari esemplari ultracentenari, toponimi di località come "Oliveto nel comune di Monteveglio", nomi di strade "Via degli Olivi" nel comune di Monte San Pietro, o "Via degli Oleari" a Bologna e corsi d'acqua come il "torrente Olivetta" affluente del Lavino, sono solo alcuni dei richiami alla presenza dell'olivicoltura nel bolognese.

La ricca bibliografia riguardante gli studi sull'olivicoltura nella provincia di Bologna ha evidenziato come la diffusione di questa coltura sia stata particolarmente esposta a fluttuazioni in conseguenza alle variazioni climatiche, alle modifiche dei fattori antropici come quelli sociali e a quelli dell'evoluzione dei mercati. Indagini archeobotaniche hanno segnalato tracce di polline risalenti al I a.C. e al V-VI sec d.C. (Baldini, 2003); testimonianze storiche riportano che nella provincia di Bologna questa specie abbia avuto una importanza culturale non trascurabile anche a livello produttivo e, infatti, nel 1831 furono ritrovate a Bologna, nel quartiere dei molini ad acqua tra via Lame e via Riva Reno tre mole da olio ossia 3 frantoi (GB Guidicini, 1868).

Il ritrovamento di antichi genotipi, veri e propri monumenti naturali, ha permesso la selezione e la conservazione di cultivar autoctone uniche della provincia di Bologna, naturalmente dotate delle migliori caratteristiche agronomiche per crescere nell'area collinare di Bologna e fornire un olio peculiare di alta qualità.

Al riguardo l'ex istituto di Biometeorologia (IBIMET- CNR), conduce da oltre 30 anni studi volti al recupero delle risorse genetiche con lo scopo di differenziare le produzioni locali, di identificare le potenzialità delle aree vocate alla coltivazione dell'olivo rivolgendo una particolare attenzione al valore ambientale, paesaggistico, storico e culturale degli oliveti locali. Nell'ottica di mantenere forte il legame dell'olio con il territorio, tale istituto raccomanda, in fase d'impianto, di privilegiare le seguenti cultivar autoctone della provincia di Bologna: Farneto, Montebudello, Montecalvo 2, Montecapra, ed Oliveto.

Dai dati Istat (5° censimento generale dell'agricoltura 2000) emerge che le superfici agricole investite a olivo nella provincia di Bologna nel 1990 registravano 11,95 ettari dislocati su 17 aziende. Si ricorda la gelata significativa del 1985 che provocò gravi danni all'olivicoltura italiana e in particolare in Emilia Romagna molte piante di olivo vennero danneggiate nella loro parte epigea e quindi riallevate dalla parte

ipogea, comportando significative riduzioni delle produzioni. Nell'anno 2000 si è quindi osservato un incremento delle superfici, aumentando a 45,62 ettari su un totale di 137 aziende, caratterizzate dalla tipica distribuzione a macchia di leopardo per le piccole dimensioni delle aziende. Le statistiche ISTAT inerenti al ventennio 2012-2021 riportano un andamento crescente delle quantità di produzioni e delle superfici deputate alla produzione di olive da olio nella provincia di Bologna. L'olivicoltura del territorio bolognese è una tipica produzione di olive da olio, questo trova conferma anche nella tipologia delle antiche cultivar reperite nei territori bolognesi le cui rese al frantoio hanno mostrato la loro spiccata attitudine alla produzione di olio.

L'Olio Extra Vergine di Oliva "Colli di Bologna" è noto e apprezzato come risulta da vari articoli sulla stampa. Diverse sono inoltre state le iniziative che danno evidenza della notorietà dell'Olio Extra Vergine di Oliva Colli di Bologna anche all'estero, come l'evento organizzato dall'Ambasciatore dell'Unione Europe Lorenzo Terzi a Washintong (Resto del Carlino 10 giugno 2019) e vari sono inoltre gli apprezzamenti ricevuti dai clienti che hanno acquistato l'olio dei colli di Bologna, sia in Italia che all'estero, tra cui Giappone e California. Numerosi sono stati i premi vinti ai concorsi nazionali e internazionali tra cui solo negli ultimi anni: nel Concorso Regionale Emilia-Romagna "Il Novello dell'Emilia Romagna" 2022 il primo premio nella categoria Fruttato medio/Intenso all'azienda Bonazza, il premio speciale "Il Migliore", all'azienda Bettini, al Frantoio Valsanterno menzioni di merito dal Gambero Rosso 2022 Monte di Nola 2021/2022 Tre foglie Verdi, Bibenda 2022 Monte di Nola 2021/2022 4 Gocce, all'olio Vargnano di Palazzo di Varignana Tre Foglie Oli d'Italia Gambero Rosso, NYOOC Gold Award 2023, JOOP Gold Award 2023 e Silver Award OOI Olanda 2023, Due Foglie Oli d'Italia Gambero Rosso, JOOP Gold Award 2023, CANADA IOOC 2023, DUBAIOOC Gold Award 2023 all'olio Stiffonte di Palazzo di Varignana.

Numerosi sono stati gli eventi divulgativi finalizzati a promuovere l'Olio Extra Vergine di Oliva dei Colli di Bologna tra cui il convegno dal titolo: "*L'olio di Oliva dei Colli Bolognesi*" tenutosi a Bologna, e l'incontro dal titolo: "*Certificazione di qualità per l'olivicoltura dei Colli Bolognesi*" tenutosi a Sasso Marconi.

Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna ha inoltre redatto una approfondita relazione tecnica con determinazione analitica dei parametri qualitativi di tipo chimico e sensoriale realizzata su un gruppo di 13 campioni di olio considerati rappresentativi della produzione della rete di produttori della zona dei Colli di Bologna. Questo studio ha accertato una buona presenza di acido oleico con valori compresi fra 71,40 e 78,18%. Gli oli analizzati presentano inoltre un contenuto percentuale in acido linoleico relativamente basso (5,80–9,66%). Questo rapporto tra acido oleico/acido linoleico garantisce una maggiore stabilità della matrice lipidica all'ossidazione.

Art. 7 - Controllo

La verifica del rispetto del disciplinare dell'IGP "Colli di Bologna", come richiesto dall'art. 37 del Reg. UE n. 1151/12, è effettuata da Kiwa Italia, via Cadriano 23, 40057 Cadriano di Granarolo (BO) – Tel. +39 051 4593111; fax +39 051 763382, Casella di posta elettronica certificata kiwa@pec.kiwaitalia.com.

Art. 8 - Imbottigliamento, etichettatura e distribuzione

Il prodotto in fase di pre-distribuzione deve essere in condizioni di protezione dalla luce diretta e a temperatura controllata (intervallo di temperature: 13-25°C).

In caso di stoccaggio in cisterne di acciaio, prima dell'imbottigliamento, devono essere utilizzati gas inerti (es. N₂ o Ar) per saturare lo spazio di testa (parte del serbatoio di stoccaggio sopra al livello

dell'olio) del recipiente riducendo così il contatto con l'ossigeno che potrebbe dar luogo a reazioni di ossidazione.

L'Olio Extra Vergine di Oliva "Colli di Bologna" deve essere commercializzato in recipienti consentiti dalla normativa vigente e con capacità non superiore a 5 litri, sigillati e provvisti di etichetta. Deve essere utilizzato un sistema di imballaggio primario/secondario che protegga l'olio dalla luce e dalle elevate temperature.

L'etichetta deve riportare la dicitura "Colli di Bologna" che deve figurare con caratteri chiari ed indelebili, in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati o consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

All'Indicazione Geografica Protetta "Colli di Bologna", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".

Sono ammessi riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato delle imprese produttrici (ad esempio: "monovarietale", seguito dal nome della cultivar utilizzata).

L'etichetta deve inoltre contenere il logotipo descritto nel presente articolo.

IGP "Colli di Bologna" è sia verbale che figurativo e consiste nella denominazione "Colli di Bologna" e nel logotipo rappresentato dalle due torri simbolo di Bologna, da foglie di olivo ed olive, poste sopra la dicitura del marchio stesso, come di seguito raffigurato:

