

Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Olio dei Colli di Bologna"

Articolo 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Olio dei 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.

Articolo 2

Caratteristiche del prodotto

L'IGP "Olio dei Colli di Bologna" deve essere ottenuto da olive coltivate raccolte e molite esclusivamente nel territorio di cui all'articolo 3, appartenenti alle varietà di seguito indicate:

- le varietà ammesse per la produzione di olio monovarietale l'IGP "Olio dei 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) l'IGP "Olio dei 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 dei 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: $\leq 0,3\%$

- K_{232} : $\leq 2,20$

- K_{270} : $\leq 0,20$

-Acido Oleico: $\geq 72\%$

- Acido linoleico: $\leq 10\%$

- Rapporto oleico/linoleico: ≥ 7

-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.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione (coltivazione e raccolta delle olive) e del processo di oleificazione dell'IGP "Olio dei Colli di Bologna" comprende i Comuni localizzati a sud della Via Emilia nel territorio amministrativo della Città metropolitana di Bologna, e precisamente:

per l'intero territorio comunale:

- 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 V. di S.
- Sasso Marconi
- Valsamoggia
- Vergato
- Zola Predosa

per la porzione di territorio comunale posto a sud della via Emilia:

- Anzola dell'Emilia
- Bologna
- Castel San Pietro Terme
- Dozza
- Imola
- Ozzano dell'Emilia
- San Lazzaro di Savena

Articolo 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.

Articolo 5 **Metodo di ottenimento**

Caratteristiche di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltivazione degli oliveti destinati alla produzione dell'IGP "Olio dei 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 della Regione Emilia Romagna oppure le normative previste per la produzione biologica, 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 dei Colli di Bologna" deve essere effettuata nel periodo compreso tra l'inizio dell'invasatura dei frutti e il 20 novembre.

La produzione massima di olive per ettaro è fissata in kg 7.000 nel caso di oliveti specializzati e in kg 60 per pianta nel caso di piante sparse.

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

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'IGP "Olio dei 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 fermentazione.

Le olive devono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio prima della fase di molitura.

Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che preservino le caratteristiche peculiari dei frutti. Sono esclusi gli impianti di estrazione di tipo discontinuo.

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, in un intervallo di temperature comprese tra 13°C e 25°C.

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

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 sia in fase di pre-distribuzione che di stoccaggio).

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

Articolo 6

Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento della denominazione “Olio dei Colli di Bologna” si basa sulla reputazione e sulle caratteristiche di qualità dell'olio.

La forte tradizione e storicità, le caratteristiche climatiche, i fattori ambientali e genetici, nonché le tecniche agronomiche e estrattive conferiscono all'Olio dei Colli di Bologna una buona reputazione. Tale reputazione è supportata dalla buona qualità dello stesso che si fonda su una alta presenza di acido oleico, un contenuto percentuale in acido linoleico relativamente basso e valori di acidità libera decisamente contenuti. E' definibile un olio equilibrato con un'intensità media dei sentori positivi di fruttato, amaro e piccante.

Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna ha 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.

Le analisi evidenziano come l'Olio dei Colli di Bologna sia caratterizzato da valori di acidità libera decisamente contenuti e sia un olio equilibrato dall'intensità media dei sentori positivi di fruttato, amaro e piccante. Le analisi evidenziano inoltre una buona presenza di acido oleico e un contenuto percentuale in acido linoleico relativamente basso. Il rapporto tra acido oleico/acido linoleico è risultato molto positivo e tale da conferire una buona stabilità della matrice lipidica all'ossidazione.

Le suddette caratteristiche hanno supportato e valorizzato la reputazione dell'Olio dei Colli di Bologna che nasce dal forte legame storico tra questa coltivazione e la zona. Numerose infatti 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 numerose siano le testimonianze storiche di questa antica coltura nella provincia di Bologna.

Nel libro “Notizie sull'olivicoltura bolognese” il Professore emerito in Arboricoltura dell'Università di Bologna, Enrico Baldini, compie un approfondito excursus storico dell'olivicoltura nell'area collinare di Bologna e sua provincia sin dall'epoca romanica.

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.

Nell'ultimo ventennio la suddetta reputazione si è sempre più intensificata. Dai dati Istat (5° censimento generale dell'agricoltura 2000) emerge infatti 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 poi osservato un incremento delle superfici, caratterizzate dalla tipica distribuzione a macchia di leopardo. 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 dei Colli di Bologna" è dunque noto e apprezzato come risulta da vari articoli sulla stampa. Diverse sono inoltre state le iniziative che danno evidenza della notorietà dell'Olio dei 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 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.

Articolo 7

Controllo

La verifica del rispetto del disciplinare dell'IGP "Olio dei 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.

Articolo 8

Imbottigliamento, etichettatura e distribuzione

L'IGP "Olio dei 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 "Olio dei 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.

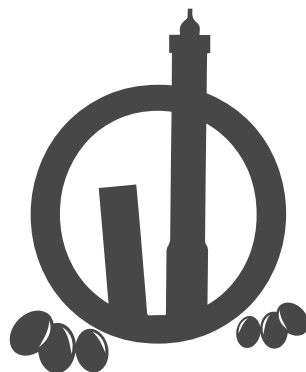
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati o consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

All'Indicazione Geografica Protetta "Olio dei 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 "Olio dei Colli di Bologna" è sia verbale che figurativo e consiste nella denominazione "Olio dei 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:



OLIO DEI COLLI DI BOLOGNA

IGP OLIO DEI COLLI DI BOLOGNA– Disciplinare di Produzione

Il suddetto logo è costituito dalle due torri di Bologna stilizzate, Garisenda a sinistra ed Asinelli a destra, inscritte in un cerchio, con la torre di destra che esce per un quarto verso l'alto. Il cerchio è contenuto nella parte inferiore da due rami con foglie di ulivo, uno a sinistra con 6 foglie ed uno a destra con 5 foglie di dimensione ed inclinazione diversa. I due rami hanno nella parte inferiore 6 olive stilizzate, 3 olive ciascuno di diversa grandezza ed inclinazione. I colori per la stampa sono:

* - nero su bianco;

* - bianco su nero (o altro fondo scuro);

Su bianco: torri, cerchio, olive e testo PANTONE 430, rami di ulivo PANTONE METALIZZATO 871;

Su nero: torri, cerchio, olive e testo BIANCO, rami di ulivo PANTONE METALIZZATO 871.