

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: $\leq 0,3\%$
- K232: $\leq 2,20$
- K270: $\leq 0,20$
- 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)
- Colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo.

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 Val di Sambro, 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 gesti 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 di 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 sulle caratteristiche di qualità dell'olio.

In particolare, la zona d'origine si estende nella parte centrale della Regione Emilia-Romagna. Essa è costituita dall'area collinare situata nella parte meridionale del territorio amministrativo della Città metropolitana di Bologna.

Tale zona è caratterizzata dalla presenza delle rocce evaporitiche affioranti gessose, ed è compresa nell'area iscritta dal 2023 nella lista dei beni naturali del Patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco quale "Carsismo nelle evaporiti e grotte dell'Appennino Settentrionale".

A livello climatico, la situazione è uniforme, caratterizzata da un clima submediterraneo con estati ed inverni aridi e precipitazioni concentrate in primavera ed autunno, mitigato in prossimità dei gessi dalla presenza della formazione geologica.

La temperatura media giornaliera della regione negli ultimi decenni è stata compresa fra i valori estremi di 30° di massima e -9° di minima, con una tendenza all'aumento sia delle minime, sia delle massime, e picchi che raggiungono i 38°. La zona dei Colli di Bologna si rileva tendenzialmente più fresca, la media massima giornaliera si attesta attorno ai 20°, con picchi compatibili con i valori massimi regionali che superano i 37°, mentre le temperature minime si mantengono in media attorno a -5°.

Riguardo alla piovosità, la regione è interessata da un crescere delle precipitazioni procedendo dalla pianura a nord verso la fascia montuosa appenninica a sud, con valori variabili tra i 600 mm e i 1800 mm di pioggia a sud-ovest. Questi dati sono stati però alterati negli ultimi anni da episodi meteorologici estremi. Per la zona dei Gessi Bolognesi sono documentati valori compresi tra i 700 ed i 900 mm di precipitazione annua.

I suoli coltivabili della zona presentano in genere tessitura moderatamente fine, buona disponibilità di ossigeno ed elevata profondità, utile per lo sviluppo dell'apparato radicale. L'affioramento gessoso non è utilizzato per l'agricoltura, poiché la roccia non può costituire un suolo ideale per le coltivazioni. Tuttavia tale eccezionale caratteristica, attraverso l'inerzia termica e unitamente all'esposizione delle rupi verso meridione, crea un microclima che tramite la cessione graduale del calore da secoli favorisce l'habitat di alcune colture tipicamente mediterranee, in primo luogo l'olivo, coltura caratteristica di queste zone.

Come attesta la documentazione riguardante il riconoscimento Unesco, le falde sotterranee presenti in genere non sono in grado di sostenere un'agricoltura irrigua, e mancano adeguati corsi d'acqua di fondovalle o invasi artificiali. L'insieme di questi fattori, naturali ed antropici, dà luogo ad una notevole frammentazione del territorio. Salendo dal fondovalle, incontriamo prima le colture irrigue, costituite da varie categorie di frutteti, seguite sui terrazzi più alti e sui declivi in cui aumenta la pendenza dai vigneti, a cui si aggiungono nelle zone più vocate appezzamenti terrazzati ad olivo.

Gli studi sull'olivicoltura emiliano-romagnola attestano come l'olivo sia presente fin da tempi remoti nell'ambiente collinare bolognese con una distribuzione "a macchia di leopardo", adattandosi in ristrette nicchie ecologiche, protette dai venti settentrionali e dalle nebbie. È documentata la presenza di esemplari secolari che sono sopravvissuti alle gelate grazie a una resistenza alle temperature critiche acquisita adattandosi agli specifici microclimi locali.

Quest'area, approssimativamente collocata in corrispondenza del 44° parallelo, si trova infatti geograficamente ai margini settentrionali delle zone vocate alla coltivazione dell'olivo, che com'è noto si spinge in casi rarissimi oltre i 45° di latitudine nord.

Le condizioni di coltivazione dell'olivo nella zona di origine sono quindi dovute a specifiche caratteristiche ambientali che, sebbene presenti a una latitudine non consueta per la coltivazione dell'olivo, permettono le abituali situazioni di stress termico e idrico necessari nelle fasi di inolizione e maturazione dei frutti, e si caratterizza per:

- importante escursione termica giornaliera e stagionale, propria delle zone del Centro-Nord Italia, mitigata in parte dalla presenza delle evaporiti che moderano l'impatto delle temperature minime estreme;
- mancanza pressoché totale di una rete idrica superficiale e scarsa piovosità in particolare nel periodo estivo, se non per fenomeni estremi inutilizzabili o addirittura dannosi per le produzioni agricole;
- sviluppo delle drupe compatibile con le caratteristiche ambientali, per varietà tipiche di quest'area o adattate nella zona stessa, pertanto in grado di sviluppare primariamente sostanze lipidiche;

Gli effetti della temperatura nella zona di coltivazione degli oliveti sulla composizione acidica dell'olio sono noti, e si manifestano in contenuti maggiori di acido oleico e, conseguentemente, un aumento del rapporto acidi grassi insaturi/saturi man mano che dalle aree più calde del sud Italia ci si sposta verso quelle più fresche del nord, a maggior ragione sulle pendici orientali dell'Appennino, le cui condizioni climatiche e asperità orografiche sono in questo caso parzialmente moderate dalle particolari caratteristiche geologiche e idrografiche della zona d'origine. Peraltro, appare consolidato come lo stato idrico della pianta eserciti un effetto marginale o nullo sull'acidità libera, che è dovuta ad altri aspetti, come la scelta varietale, che per l'Olio dei Colli di Bologna è basata su cultivar coltivate da decenni nella zona d'origine o addirittura presenti esclusivamente in quest'area. Si tratta di varietà che tollerano i climi più freddi, e che anche in ragione dell'esiguità della produzione, sia in termini di resa totale degli olivi sia riguardo alla resa in olio, stimolano un meccanismo virtuoso di perizia dei

produttori della zona nella scelta del momento opportuno per la raccolta e nella tempestività della lavorazione.

Di conseguenza l'Olio dei Colli di Bologna è caratterizzato da valori di acidità libera decisamente contenuti, che non superano lo 0,3%, ed è un olio equilibrato dall'intensità media dei sentori positivi di fruttato, amaro e piccante. Le analisi evidenziano una buona presenza di acido oleico (pari o superiore a 72%) e un contenuto percentuale in acido linoleico relativamente basso (uguale o inferiore a 10%). Il rapporto tra acido oleico e acido linoleico risulta molto positivo, e tale da conferire una buona stabilità della matrice lipidica all'ossidazione.

Tali valori costituiscono l'insieme delle caratteristiche distintive principali dell'Olio dei Colli di Bologna, che per gli aspetti organolettici di fruttato, amaro e piccante, determinabili dall'analisi sensoriale, presenta invece caratteri più equilibrati e armoniosi.

Molto raramente altri oli prodotti in Italia raggiungono i valori di acidità libera, di acido oleico, di acido linoleico e, di conseguenza, del rapporto acidi grassi insaturi/saturi manifestati dall'Olio dei Colli di Bologna. Solo un altro olio Dop prodotto in Italia raggiunge un valore di acidità libera così basso, e solo tre di essi (il 6% di tutte le Dop e Igp registrate in Italia) sono caratterizzati anche dal rapporto minimo fra gli acidi grassi insaturi e saturi, che migliora gli aspetti nutrizionali dell'olio.

Le varietà di olive presenti nell'areale sono rappresentate in parte da cultivar antiche, autoctone, presenti nel territorio in seguito al ritrovamento di antichi genotipi, sviluppati attraverso la selezione e la conservazione di cultivar della provincia di Bologna (Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 ed Oliveto) naturalmente dotate delle caratteristiche agronomiche per crescere nell'area collinare di Bologna e produrre l'Olio dei Colli di Bologna. Altre varietà sono diffuse nella zona o nelle immediate vicinanze (Ghiacciolo, Nostrana di Brisighella).

Quali fattori umani caratteristici che influiscono sul prodotto è opportuno considerare, tra le tecniche di coltivazione, l'epoca di raccolta e la gestione irrigua. Nella zona di produzione la raccolta viene avviata abitualmente in ottobre, quando l'invasatura si manifesta cambiando il colore di approssimativamente metà della superficie della drupa, e si conclude entro il 20 novembre di ciascun anno. La gestione irrigua, scarsamente utilizzata, ove praticata, è gestita di norma in deficit, preservando così i sentori vegetali tipici primari e secondari dell'Olio dei Colli di Bologna.

Altro aspetto peculiare della zona è la presenza di un numero limitato di frantoi, che dà luogo alla formazione di stabilimenti di molitura qualificati quali punti di riferimento per la lavorazione delle olive, utilizzati dai produttori olivicoli che operano nelle vicinanze. Questa circostanza ha creato negli anni la consuetudine, da parte dei produttori, di rivolgersi a tali pochissimi frantoi, che si sono strutturati per dare servizi di alta qualità alle aziende agricole. Si tratta di frantoi evoluti, impegnati anche nella ricerca e sperimentazione, che con la loro perizia contribuiscono alla caratterizzazione dell'Olio dei Colli di Bologna, e ottengono reputazione crescente.

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 ulivo ed olive, poste sopra la dicitura del marchio stesso, come di seguito raffigurato:



OLIO DEI COLLI DI BOLOGNA

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);

IGP OLIO DEI COLLI DI BOLOGNA– Disciplinare di Produzione

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.