



[Comunicato Stampa del 16.09.2026]

Olio dei Colli di Bologna IGP registrato ufficialmente in UE: salgono a 335 le IG del cibo in Italia

Inserita l'Indicazione Geografica Protetta nel registro europeo: si consolida il primato dell'Italia per numero di Indicazioni Geografiche

Nella [Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 16/09/2026](#) è stata registrata la denominazione **"Olio dei Colli di Bologna IGP"** che – secondo i dati aggiornati dell'Osservatorio Qualivita – portano l'Italia del comparto cibo a 335 denominazioni DOP IGP e 893 Indicazioni Geografiche totali fra cibo, vino e bevande spiritose.

NUMERI DOP IGP

ITALIA

Con la registrazione della nuova IGP, l'Italia raggiunge quota **335 IG nel settore cibo** – di cui 174 DOP, 157 IGP, 4 STG – alle quali si aggiungono 522 prodotti vitivinicoli, per un totale di 857 denominazioni DOP IGP STG, e considerando le 36 IG delle Bevande Spiritose si raggiunge un totale di **893 Indicazioni Geografiche**. ([STATISTICHE ITALIA >>](#)).

EMILIA-ROMAGNA

L'Emilia-Romagna ha **76 denominazioni DOP IGP** – di cui 46 del comparto Cibo e 30 del comparto Vino – a cui si aggiungono le 4 STG riconosciute in tutto il territorio nazionale e 3 IG delle Bevande Spiritose. **Comparto Cibo:** l'Emilia-Romagna conta **46 denominazioni** (di cui 19 DOP e 27 IGP). Secondo le ultime stime del Rapporto Ismea-Qualivita 2025, la Dop economy in Emilia-Romagna vale **3,99 miliardi di euro** ([STATISTICHE EMILIA-ROMAGNA>>](#)).

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'Olio dei Colli di Bologna IGP (coltivazione e raccolta delle olive e processo di oleificazione) è costituita dall'intero territorio di 25 comuni e da parte del territorio di 7 comuni della Provincia di Bologna, in Emilia Romagna.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'Olio dei Colli di Bologna IGP è ottenuto da olive appartenenti alle varietà Correggiolo, Frantoio, Nostrana di Brisighella e suoi cloni, Ghiacciolo e suoi cloni, Farneto, Montebudello, Montecapra, Montecalvo 2 ed Oliveto, per la produzione di olio monovarietale: le olive delle varietà selezionate sono presenti in una percentuale di almeno l'85%; per la produzione di olio non monovarietale oltre alle varietà sopra citate, sono ammesse anche le cultivar Leccino e Maurino: le olive di tutte le varietà ammesse sono presenti in maniera congiunta di due o più cultivar per almeno l'80 %.

ASPETTO E SAPORE

L'Olio dei Colli di Bologna IGP presenta colore dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo. L'odore è fruttato con percezioni di amaro e di piccante, accompagnate da note di carciofo, erba, mandorla e pomodoro.

Fondazione Qualivita
comunicazione@qualivita.it
+39 0577 1503049