C/2026/4816

18.9.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/4816)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Cartoceto“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0292-AM01 – 18. 6. 2026

1. **Název produktu**

„Cartoceto“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

MASAF (Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změna spadá do definice standardní změny, neboť nezahrnuje změnu názvu nebo změnu použití názvu, nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevede k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Změna se týká článku 7 specifikace produktu a bodu 4.5 jednotného dokumentu.

Popis

– Ke sklu byly přidány i další druhy obalů.

☑ Změna má vliv na jednotný dokument.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Předmět změny

Změna se týká článku 5 specifikace produktu a vztahuje se ke způsobu extrakce oleje.

Popis

– Dříve se uváděla tabulka s teplotami a dobami hnětení v závislosti na způsobu drcení a podle stupně zralosti a období sklizně. Nyní byla odstraněna, protože byla zastaralá.

☐ Změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Cartoceto“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0292-AM01 – 18. 6. 2026

1. **Název (názvy)**

„Cartoceto“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

15 – ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Olej s chráněným označením původu „Cartoceto“ se vyrábí z oliv pocházejících převážně z odrůd Raggiola, Frantoio a Leccino, jak je popsáno níže.

Výše uvedené odrůdy, ať už samostatně, nebo v kombinaci, představují nejméně 70 % olivových hájů zahrnutých do CHOP. Jsou povoleny i jiné odrůdy, a to až do celkového podílu 30 %: odrůdy Raggia, Moraiolo, Pendolino, Maurino, Carboncella, Nebbia a Rosciola jsou povoleny samostatně nebo v kombinaci.

Chemické a organoleptické vlastnosti produktu s chráněným označením původu „Cartoceto“:

— maximální obsah kyselin: 0,5 % (vyjádřeno jako podíl kyseliny olejové),

— hodnocení testovacího panelu >= 7, zjevná absence vad a vnímání ovocné chuti,

— peroxidy: maximální hodnota 12 mEq O_2/kg,

— celkové množství polyfenolů >= 100 mg/kg,

— poměr kyseliny olejové a linolové >= 8,

— barva: zelená, případně zelená se zlatožlutými odstíny u ještě velmi mladých olejů; zlatavě žlutá barva se zelenkavými odstíny u vyzrálejších olejů,

— vůně: ovocná po zelených olivách, od lehké až po střední intenzitu podle stupnice Mezinárodní rady pro olivy, s lehkou bylinnou příchutí,

— chuť: dobře vyvážená, snoubí se v ní zelené ovocné, sladké, hořké a štiplavé tóny.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Fáze pěstování oliv a proces extrakce oleje musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení probíhá ve vymezené oblasti. Důvody, proč se stáčení provádí právě tam, souvisejí s potřebou zachovat zvláštní vlastnosti a kvalitu oleje „Cartoceto“ a zajistit, aby kontroly prováděné vnějším subjektem probíhaly za přítomnosti příslušných výrobců. Chráněné označení původu je pro ně nesmírně důležité a v souladu s cíli a smyslem nařízení nabízí možnost zvýšit příjmy. Tato operace se navíc tradičně provádí ve vymezené zeměpisné oblasti.

Pro uvedení na trh ke spotřebě se použijí nádoby o objemu nejvýše pět litrů vyrobené ze skla, keramiky, oceli, pocínovaného plechu, jiných kompozitních materiálů nebo nádoby, které jsou zákonem schváleny pro komerční distribuci, uzavřené a označené.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Chráněné označení původu „Cartoceto“ musí být popsáno a prezentováno v souladu s následujícími požadavky:

1) označení musí obsahovat slova „Olio extra vergine di oliva ‚Cartoceto‘ Denominazione di Origine Protetta“ (Extra panenský olivový olej „Cartoceto“ – chráněné označení původu);

2) přípustné jsou pravdivé a ověřitelné odkazy na metody použité jednotlivými výrobci;

3) povoleny jsou názvy podniků a užívání názvů, obchodních názvů a značek, pokud nemají pochvalný charakter a nemohou uvést spotřebitele v omyl ohledně zeměpisných názvů, a zejména ohledně názvů oblastí produkce olejů s chráněným označením původu;

4) může být uveden způsob drcení;

5) zemědělské podniky, farmy nebo statky smí uvádět své názvy na etiketě pouze v případě olejů vyrobených z oliv pocházejících z jejich vlastních olivových hájů;

6) množství hlavních odrůd oliv uvedených v bodě 4.2 lze na zadní etiketě uvést v procentech;

7) je zakázáno uvádět jakékoli jiné přívlastky, které nejsou výslovně stanoveny v této specifikaci produktu, včetně těchto adjektiv: „fine“, „scelto“, „superiore“, „genuino“ (jemný, výběrový, vynikající, pravý) atd.;

8) je zakázáno používat další zeměpisné údaje odkazující na obce, správní jednotky obcí nebo dílčí oblasti v oblasti produkce uvedené v bodě 5.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce chráněného označení původu se nachází v provincii Pesaro e Urbino (region Marche) a zahrnuje území obcí Cartoceto, Saltara, Serrungarina a Mombaroccio a část území obce Fano, které je na mapě vyznačeno jako celý severní svah kopce ohraničený státní silnicí Flaminia až po její křižovatku se státní silnicí Adriatica (jižní strana) a správní hranicí (severní strana).

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Někteří historici připisují vznik obce Cartoceto a okolních vesnic Kartagincům, kteří přežili bitvu u řeky Metauro (207 př. n. l.) a unikli zajetí a vyvraždění tím, že se ukryli v lesích na pravém břehu řeky, zatímco jiní řeku překročili a schovali se v kopcích nad údolím, které bylo tehdy pokryto hustými lesy. Jelikož se nemohli vrátit domů, zůstali tam, kde byli, a vytvořili první rodinné skupiny. Z toho by vyplývalo, že název Cartoceto pochází buď z výrazu Karchidon či Karthada, což je řecký název pro Kartágo, anebo z latinského výrazu *Carthaginensium coetus*, tedy „skupina Kartaginců“, z čehož vzniklo Carticetum.

O přítomnosti olivovníků v okrese Cartoceto svědčí řada listin a dokumentů pocházejících již ze 13. století. V té době existovaly pro pronájem pozemků, včetně pozemků s olivovníky v Ripaltě, již od roku 1178 konkrétní dohody, na jejichž základě se každoročně odevzdávala polovina úrody oliv. V případě nedodržení podmínek byla stanovena pokuta ve výši 100 lukánských denárů. Území spadající pod správu města Fano představovalo významný zdroj olivového oleje, přičemž zvláštní význam měla obec Cartoceto, která byla proslulá svou produkcí, jak již v roce 1392 poznamenal l'Amiani ve svém díle *Memorie historiche della città di Fano* (Historické záznamy města Fano). Velký zájem majitelů o pěstování olivovníků je patrný z pozemkové knihy z roku 1540, kdy 116 z 195 majitelů mělo na svých pozemcích olivovníky. Navzdory daním z oleje se počet stromů v Cartocetu v průběhu staletí zvyšoval. V letech 1590 až 1681 se tento počet zvýšil na čtyřnásobek.

Notářské listiny z tohoto období zaznamenávají existenci četných lisů v Cartocetu a objasňují předpisy, jimiž se řídily. V průběhu 15. a 16. století bylo běžným jevem společné podnikání, přičemž majitelé mezi sebou zakládali podniky podle konkrétních podmínek. V důsledku toho bylo rozdělení vlastnictví lisu složitou a někdy i nepřehlednou záležitostí. Často šlo o polovinu nebo třetinu, ale existují i případy rozdělení na menší části, kdy vzhledem k citlivosti celého procesu bylo k posouzení zapotřebí několika osob. Z chronologického přehledu notářských listin lze vyvodit, že 1. srpna 1538 bylo v Cartocetu v provozu sedm lisů. Olej vyráběný v Cartocetu patřil vždy k nejcennějším komoditám. O tom svědčí jeho použití v roce 1390 k vyjádření hodnoty jiných zboží, např. „bílý osel se sedlem má hodnotu sedmi ‚quartaroli' oleje (61 litrů)“. Olej plnil různé funkce: sloužil jako platidlo za různé druhy práce a byl vyplácen jako příjem každému kanovníkovi kolegiátního kostela a jako výnos biskupovi. Již od nejstarších dob se obec starala o to, aby se olej mohl na náměstí prodávat na základě smluv, zejména v tržní dny. Prodejce se zavázal, že nebude zvyšovat cenu pro osoby, které nejsou jeho zákazníky, že bude udržovat olej v dobrém stavu a v nádobách a že vystaví ceduli s cenou. Tento olej nejenže uspokojoval potřeby místního obyvatelstva, ale byl také žádaný a ceněný i mimo tento region. Různé dokumenty dokládají, že olej vyráběný v Cartocetu si získal proslulost již v roce 1500.

Přítomnost olivovníků v tomto okrese je charakteristickým rysem zdejší krajiny. Jeho pěstování je nedílnou součástí života této malé komunity a jeho historie je součástí historie této obce. Následující faktory, které se navzájem doplňují, učinily z tohoto území oblast s převážným pěstováním oliv: mikroklima, kterému napomáhá převážně jižní až jihovýchodní orientace; omezené nadmořské výšky, přírodní překážky v podobě kopců Partemio a pohoří Mattera; svahy kopce, které tvoří celou tuto oblast; půda střední struktury, tvořená převážně tufem a pískovcem, pocházející z miocénu; vzdušné proudy kolem řeky Metauro stoupající v oblasti Rio Secco a studené větry, které se odrážejí od pohoří Cesane. Podnebí je submediteránní, ideální pro pěstování olivovníků, s průměrnou roční teplotou kolem 14 °C, přičemž minimální teploty v lednu a únoru se pohybují kolem 0 °C a maximální teploty v červenci a srpnu dosahují 26 °C.

Pěstování olivovníků má v dané oblasti hluboké kořeny a existuje řada důkazů o silném poutu mezi olivovníky a místními obyvateli. Známým příkladem je První lidová rada z ledna 1558. Za přítomnosti starosty města Cartoceto a místního notáře diskutovalo 50 nejvýznamnějších a nejvlivnějších osobností o závažné hospodářské a finanční situaci, do níž se obec Cartoceto dostávala v důsledku četných a opakujících se daňových odvodů. Aby se zabránilo neustálému zhoršování situace, rozhodla se obec pořídit jeden či dva lisy na olej, které by zajistily stálý příjem potřebný k úhradě různých daní.

Již v 16. století podléhal tento olej přísnému dohledu. Byla zavedena řada opatření, jejichž cílem bylo sledovat množství oliv přivážených do lisoven a tím zabránit spekulativnímu hromadění zásob a pašování. Následující nařízení vyžadovala, aby byl nahlášen jak právě vylisovaný olej, tak i starý olej, a to včetně uvedení místa, kde byl skladován. Bylo stanoveno jako povinnost vést v lisovnách knihy s průběžným číslováním a daty, do nichž se na jedné straně zapisovaly dodané olivy a jméno lisovníka a na druhé straně množství vyrobeného oleje. Pro pachatele byla stanovena pokuta ve výši 25 scudi a další tresty. Po lisování bylo nutné zaslat vzorek oleje na trestní úřad ve městě Fano.

Navzdory všem zvratům, jimiž obec Cartoceto prošla, byl zájem o olivovník a jeho pěstování vždy velký. To jasně dokládá „Veletrh a trh s olivami a olivovým olejem“, který se koná v listopadu již od roku 1977 a který vzbuzuje velký zájem a těší se vysoké návštěvnosti.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3342