C/2026/4816

18.9.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4816)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Cartoceto“

EU-Nr.: PDO-IT-0292-AM01 — 18.6.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cartoceto“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MASAF [Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft]

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung fällt unter die Definition einer Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens umfasst, nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und Punkt 4.5 des Einzigen Dokuments.

Beschreibung

— Zusätzlich zu Glasgefäßen wurden weitere Abfüllbehälter hinzugefügt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Die Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation zum Verfahren der Ölgewinnung.

Beschreibung

— In einer Tabelle waren bisher die Anforderungen an Temperatur und Dauer der Malaxation je nach Pressverfahren und nach Maßgabe des Reifegrads und der Erntephase angegeben. Diese Tabelle war überholt und wurde daher gestrichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Cartoceto“

EU-Nr.: PDO-IT-0292-AM01 — 18.6.2026

1. **Name(n)**

„Cartoceto“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

15 – TIERISCHE, PFLANZLICHE ODER MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE UND ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIEßBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN UND PFLANZLICHEN URSPRUNGS

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Das Olivenöl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Cartoceto“ wird hauptsächlich in dem nachstehend beschriebenen Verfahren aus Oliven der Sorten Raggiola, Frantoio und Leccino gewonnen.

Die genannten Sorten machen einzeln oder zusammen mindestens 70 % der Olivenhaine im Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung aus. Folgende andere Sorten sind bis zu einem Gesamtanteil von höchstens 30 % zulässig: Raggia, Moraiolo, Pendolino, Maurino, Carboncella, Nebbia und Rosciola.

Chemische und organoleptische Eigenschaften des Olivenöls mit der g.U. „Cartoceto“:

— Maximaler Säuregehalt: 0,5 % (ausgedrückt in Ölsäure);

— Punktzahl beim Geschmackstest ≥ 7, eindeutig ohne jeden Fehler und mit spürbar fruchtigem Geschmack;

— Peroxidzahl: Höchstwert 12 meq O_2/kg;

— Polyphenole insgesamt ≥ 100 mg/kg;

— Verhältnis Ölsäure/Linolsäure ≥ 8;

— Farbe: grün oder grün mit goldgelben Reflexen bei noch sehr jungen Ölen; goldgelb mit grünlichen Reflexen bei reiferen Ölen;

— Geruch: leicht bis mittel (nach der COI-Skala) fruchtig nach grüner Olive, mit gräserartigen Noten;

— Geschmack: harmonisches Zusammenspiel von grüner Frucht sowie milden, bitteren und pikanten Noten.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

-

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Anbau und die Ölgewinnung müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Abfüllung erfolgt in dem abgegrenzten Gebiet, weil hierdurch die besonderen Merkmale und die besondere Qualität des Olivenöls „Cartoceto“ erhalten bleiben, indem sichergestellt wird, dass die Kontrolle durch die unabhängige Kontrolleinrichtung unter Aufsicht der betreffenden Erzeuger erfolgt. Für diese ist die geschützte Ursprungsbezeichnung von entscheidender Bedeutung und bietet entsprechend den Zielen und der Ausrichtung der genannten Verordnung die Möglichkeit zur Einkommensaufbesserung. Zudem haben diese Arbeiten in dem abgegrenzten geografischen Gebiet eine lange Tradition.

Für das Inverkehrbringen werden Behälter mit einem Fassungsvermögen von höchstens fünf Litern verwendet, die aus Glas, Keramik, Stahl, Weißblech oder anderen Verbundwerkstoffen bestehen oder gesetzlich für den Handel zugelassen und versiegelt und gekennzeichnet sind.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Olivenöl mit der g.U. „Cartoceto“ muss gemäß den folgenden Anforderungen beschrieben und aufgemacht werden:

1) Die Kennzeichnung muss die Angabe „Olio extra vergine di oliva ‚Cartoceto‘ Denominazione di Origine Protetta“ enthalten;

2) erlaubt sind wahrheitsgemäße und überprüfbare Angaben, die die Verfahren der einzelnen Erzeuger beschreiben;

3) zulässig sind Geschäftsbezeichnungen und die Verwendung von Namen, Firmennamen und Markennamen, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und nicht die Gefahr besteht, dass die Verbraucher hinsichtlich der geografischen Bezeichnungen und insbesondere der geografischen Bezeichnungen anderer Erzeugungsgebiete von Ölen mit geschützter Ursprungsbezeichnung irregeführt werden;

4) das Mahlverfahren kann angegeben werden;

5) landwirtschaftliche Betriebe dürfen ihre Namen auf dem Etikett nur im Fall von Ölen verwenden, die aus Oliven aus ihren eigenen Olivenhainen gewonnen werden;

6) die Mengenanteile der hauptsächlich verwendeten Olivensorten gemäß Punkt 4.2 können als Prozentsätze auf dem Rückenetikett angegeben werden;

7) Hinweise auf weitere, nicht ausdrücklich in dieser Produktspezifikation vorgesehene Merkmale, einschließlich der Adjektive „fine“ (edel), „scelto“ (erlesen), „superiore“ (hochwertig), „genuino“ (echt) sind nicht zulässig;

8) die Verwendung zusätzlicher geografischer Angaben, die sich auf Gemeinden, Teilgemeinden oder Teilgebiete innerhalb des unter Punkt 5 genannten Erzeugungsgebiets beziehen, ist nicht zulässig.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung liegt in der Provinz Pesaro-Urbino (Region Marken) und umfasst die Gemarkungen der Gemeinden Cartoceto, Saltara, Serrungarina und Mombaroccio und Teile der Gemeinde Fano; dies entspricht auf der Karte dem gesamten Nordhang des Hügelgebietes von der Staatsstraße Flaminia bis zur Kreuzung mit der Staatsstraße Adriatica (Südseite) und der Verwaltungsgrenze (Nordseite).

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Einige Historiker führen die Entstehung von Cartoceto und der Nachbardörfer auf die Karthager zurück, die sich als Überlebende der Schlacht am Metauro (207 v. Chr.) vor Gefangennahme und Tod in die Wälder rechts des Flusses oder nach Durchquerung des Flusses in den damals von dichtem Wald bedeckten Hügeln oberhalb des Tales geflüchtet haben sollen. Da ihnen die Rückkehr in ihr Land verwehrt war, sollen sie sich dort angesiedelt und erste Verwandtschaftsgruppen gebildet haben. So soll Cartoceto von „Carchidon" oder „Carthada", dem griechischen Namen für Karthago, oder aber vom lateinischen „Carthaginensium coetus", „Gruppe von Karthagern" herkommen.

Die Präsenz des Ölbaums auf dem Gebiet von Cartoceto ist durch eine Reihe von Urkunden und andere Schriftstücken belegt, von denen einige aus dem 13. Jahrhundert stammen. Hierin wird unter anderem festgelegt, dass ab dem Jahr 1178 für verschiedene in Erbpacht vergebene Ländereien, unter denen sich auch Olivenhaine in Ripalta befanden, alljährlich die Hälfte der Olivenernte abzuliefern war. 100 Luccheser Pfennige („soldi") waren zu zahlen, wenn die abgemachten Bedingungen nicht eingehalten wurden. Die Gebiete unter der Gerichtsbarkeit von Fano waren eine wichtige Region der Ölerzeugung und wie Amiani 1392 in seinem Werk „Memorie historiche della città di Fano" (Geschichtliche Erinnerungen der Stadt Fano) erwähnte, war Cartoceto ein besonders wichtiger und bekannter Produktionsort. Die Grundeigentümer zeigten großes Interesse am Olivenanbau; nach dem Kataster von 1540 besaßen 116 von 195 Grundeigentümern auch Olivenhaine. Obwohl das Öl der Gabelle unterworfen war, nahm der Olivenanbau in Cartoceto von Jahrhundert zu Jahrhundert zu; so vervierfachte sich die Anzahl der Ölbäume von 1590 bis 1681.

Aus verschiedenen Notariatsakten geht hervor, dass zu jener Zeit in Cartoceto zahlreiche Ölmühlen bestanden, und wie diese geleitet wurden. In den Dokumenten aus dem 15. und 16. Jahrhundert ist immer wieder davon die Rede, dass die Grundeigentümer spezielle Gesellschaften gründeten, die bestimmten Verträgen und Bedingungen unterlagen. Die Aufteilung der Eigentumsrechte an einer Ölmühle war daher kompliziert und nicht immer wirklich klar. Oft war das Eigentum in zwei oder drei gleich große Teile aufgesplittet, doch gab es mitunter auch eine stärkere Zerstückelung, sodass angesichts der Schwierigkeit des Vorgangs mehrere Personen zur Begutachtung herangezogen werden mussten. Aus den verschiedenen Notariatsakten der Zeit lässt sich ableiten, dass es zum 1. August 1538 in Cartoceto sieben Ölmühlen gab, die tatsächlich betrieben wurden. Das in Cartoceto produzierte Öl war seit jeher ein hoch geschätztes Gut. Dies zeigt sich auch daran, dass es im Jahr 1390 als Wertmaßstab eingesetzt wurde, wie z. B. in folgendem Fall: „Ein weißer Esel mit seinem Sattel ist sieben Quartaroli Öl wert", d. h. 61 Liter. Das Öl erfüllte verschiedene Funktionen: Es diente als Zahlungsmittel für verschiedene Arbeiten, stellte ein Einkommen für die Stiftsherrn der Kollegiatskirche dar und ging als „Domsteuer" (cattedratico) an den Bischof. Seit den ältesten Zeiten fand der Verkauf des Öls in der Gemeinde selbst statt, und zwar per Versteigerung, vor allem an Markttagen. Der Verkäufer verpflichtete sich, an Fremde nicht teurer zu verkaufen, die Qualität des Öls zu schützen, es in Behältern aufzubewahren und den Preis auf einem Schild anzugeben. Das Öl deckte nicht nur den Bedarf der Gegend, sondern wurde auch in anderen Landesteilen geschätzt und von dort aus nachgefragt. Aus verschiedenen Dokumenten geht hervor, wie bekannt das Öl von Cartoceto bereits im 16. Jahrhundert war.

Die Gegenwart des Ölbaums in dem betreffenden Gebiet ist das charakteristischste Kennzeichen der Landschaft. Der Olivenanbau, dessen Geschichte mit der der gesamten Gegend in eins geht, ist Teil des Lebensrhythmus der örtlichen Gemeinschaft. Die folgenden Faktoren haben zusammen genommen die Entwicklung des Ölbaums in entscheidender Weise beeinflusst: das durch die vorherrschende Exposition nach Süden und Südosten begünstigte Mikroklima, die geringe Höhe, die natürlichen Bergbarrieren des Partemio und der Mattera, die Hügeligkeit des Gebiets, der im Wesentlichen tuff- und sandsteinartige Boden aus dem Miozän, die durch den Rio Secco aufsteigenden Strömungen des Metauro und die von den Cesane-Bergen aufgehaltenen kalten Winde. Das submediterrane Klima ist für den Olivenanbau ideal, mit einer mittleren Jahrestemperatur von etwa 14 °C, wobei im Januar und Februar Niedrigstwerte in der Nähe von 0 °C und im Juli und August Höchstwerte in der Nähe von 26 °C erreicht werden.

Der Olivenanbau ist in dem Gebiet tiefgehend verwurzelt. Für das enge Band, das Ölbaum und Bevölkerung vereint, bestehen zahlreiche Zeugnisse. Ein für sich selbst sprechendes Beispiel ist der Erste Volksrat, der im Januar 1558 zusammentrat. In Gegenwart des Befehlshabers („Capitano") von Cartoceto und des Notars der Stadt besprachen 50 der repräsentativsten und bekanntesten Persönlichkeiten den Ernst der Wirtschafts- und Finanzlage der Gemeinde, die immer mehr und immer höheren Steuern unterworfen wurde. Um zu verhindern, dass sich die Situation weiter verschlechterte, beschloss die Gemeinde, eine oder zwei Ölmühlen zu erwerben, um so an sichere Einnahmen zu gelangen, aus denen die verschiedenen Abgaben bezahlt werden konnten.

Bereits im 16. Jahrhundert unterlag das Öl strengen Kontrollen; mit vielfältigen Maßnahmen wurden die an die Mühlen gelieferten Oliven kontrolliert, um Spekulation und Schmuggel zu verhüten. Später veröffentlichten die Behörden Bekanntmachungen, wonach die Mengen an frisch gepresstem Öl, aber auch an vorhandenem Öl gemeldet werden mussten, unter Angabe des Aufbewahrungsortes. Den Ölmühlen wurde auferlegt, nummerierte und datierte Register zu führen, in denen die gelieferten Olivenmengen, der Name des Pressers und die erzeugte Ölmenge verzeichnet wurden. Bei Verstößen war unter anderem eine Strafe von 25 Scudi vorgesehen. Nach der Pressung war außerdem die Ölquittung bei der Kanzlei in Fano abzugeben.

Trotz der verschiedenen Ereignisse, die die Gemeinde Cartoceto durchlebt hat, ist das Interesse am Olivenanbau stets sehr hoch geblieben, wie auch die Einführung der Messeausstellung für Oliven und Olivenöl bezeugt, die seit 1977 jedes Jahr im November stattfindet und viel Publikum anzieht.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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