C/2026/4816

18.9.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4816)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Cartoceto»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0292-AM01 — 18.6.2026

1. **Dénomination du produit**

«Cartoceto»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

La modification répond à la définition de modification standard du fait qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination ou de son utilisation, ne risque pas d'altérer le lien et n'entraîne pas de nouvelles restrictions touchant la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et le point 4.5 du document unique.

Description

- Outre le verre, d'autres types de contenants ont été ajoutés pour le conditionnement.

☑ Cette modification concerne le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Intitulé

La modification porte sur l'article 5 du cahier des charges concernant la méthode d'extraction de l'huile.

Description

- Le tableau indiquant, selon le type de broyage, les températures et les temps de malaxage, en fonction également du degré de maturation et de la période de récolte, est supprimé car il est désormais obsolète.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Cartoceto»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0292-AM01 — 18.6.2026

1. **Dénomination(s)**

«Cartoceto»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'appellation d'origine protégée «Cartoceto» est obtenue à partir d'olives provenant principalement des cultivars Raggiola, Frantoio et Leccino, dans les proportions décrites ci-dessous.

Ces cultivars principaux occupent au moins 70 % de l'oliveraie inscrite au registre de l'AOP, conjointement ou individuellement. D'autres variétés sont admises dans une limite maximale de 30 %, conjointement ou individuellement: Raggia, Moraiolo, Pendolino, Maurino, Carboncella, Nebbia et Rosciola.

Caractéristiques chimiques et organoleptiques de l'AOP «Cartoceto»:

— acidité max.: 0,5 g pour 100 g d'huile (exprimée en acide oléique);

— panel test ≥ 7: absence incontestable de défauts et perception du fruité;

— peroxydes: valeur maximale 12 Meq O2/kg;

— polyphénols totaux ≥ 100 mg/kg;

— rapport acide oléique/acide linoléique ≥ 8;

— couleur: vert, ou vert avec reflets jaune or pour les huiles encore très fraîches; jaune doré avec des reflets verdâtres pour les huiles plus matures;

— arôme: fruité d'olive verte, de léger à moyen, selon l'échelle COI, avec une légère senteur herbacée;

— goût: harmonieux, avec des sensations mêlées de fruité vert, de douceur, d'amertume et de piquant.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

-

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la culture et de l'extraction de l'huile des olives doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Les opérations de conditionnement s'effectuent dans les limites territoriales définies. Le conditionnement est également effectué dans la zone délimitée afin de préserver les caractéristiques particulières et la qualité de l'huile de «Cartoceto», en garantissant que le contrôle exécuté par l'organisme tiers soit supervisé par les producteurs concernés. Pour ces derniers, l'appellation d'origine protégée revêt une importance décisive car, en accord avec les objectifs et les orientations du règlement applicable, elle leur permet notamment d'augmenter leur revenu. De plus, cette opération a traditionnellement lieu dans l'aire géographique délimitée.

La mise à la consommation est effectuée dans des récipients d'une capacité maximale de 5 litres, en verre, en céramique, en acier, en fer-blanc, en autres matériaux composites ou dans des contenants autorisés par la législation pour la distribution commerciale, scellés et étiquetés.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'AOP «Cartoceto» doit être décrite et présentée conformément aux exigences suivantes:

1. la mention «Olio extra vergine di oliva "Cartoceto" Denominazione di Origine Protetta» doit figurer sur l'étiquette;
2. sont admises les références véridiques et vérifiables permettant d'attester les pratiques des producteurs individuels;
3. les références à l'identification des entreprises et l'utilisation de noms, de raisons sociales et de marques privées sont autorisées pour autant que ces indications n'aient pas de signification laudative et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur en ce qui concerne les dénominations géographiques et, en particulier, les dénominations d'autres régions de production d'huiles bénéficiant d'une appellation d'origine protégée;
4. la méthode de broyage peut être indiquée;
5. le nom de l'exploitation agricole, de l'exploitation ou du domaine ne peut être utilisé sur l'étiquette que pour les huiles produites à partir d'olives provenant de leurs propres oliveraies;
6. les quantités d'olives prédominantes visées au point 4.2 peuvent être indiquées en pourcentage au verso de l'étiquette;
7. il est interdit d'ajouter à l'appellation tout qualificatif non expressément prévu par le cahier de charges en vigueur, y compris les adjectifs: fine, de qualité, supérieure, authentique, etc.;
8. l'utilisation de mentions géographiques complémentaires se référant aux communes, parties de communes et circonscriptions de l'aire de production visée au point 5 est interdite.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La zone de production de l'appellation d'origine protégée «Cartoceto» concerne, dans la province de Pesaro-Urbino (région des Marches), les territoires administratifs des communes de Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Mombaroccio et une partie du territoire de Fano, correspondant sur la carte à tout le versant nord des collines, délimité par la nationale Flaminia jusqu'au croisement avec la nationale Adriatica (versant sud) et par la limite administrative (versant nord).

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Certains historiens font remonter l'origine du Cartoceto et des villages environnants aux Carthaginois qui, sortis indemnes de la bataille sur le Métaure (207 avant JC), auraient échappé à la capture et au massacre en se réfugiant dans les bois à droite du fleuve, tandis que d'autres, ayant traversé le fleuve, se seraient cachés dans les collines qui surplombent la vallée, alors recouvertes d'épaisses forêts. Étant dans l'impossibilité de retourner dans leur pays, ils se seraient installés et auraient formé les premiers groupements familiaux. C'est ainsi que Cartoceto dériverait de «Carchidon» ou «Carthada», le nom grec de Carthage, ou du latin *Carthaginensium coetus*, groupe de Carthaginois, d'où *Carticetum*.

La présence de l'olivier sur le territoire de Cartoceto est attestée par une série d'actes et de documents dès le 13e siècle, à une époque où, pour la concession sous forme d'emphytéoses de terres où figuraient notamment des oliveraies à Ripalta, furent conclus à partir de 1178 des accords spécifiques qui prévoyaient la remise chaque année de la moitié des olives et le paiement de 100 sous de Lucques en cas de non-respect des conditions prévues. Ces territoires, placés sous la juridiction de Fano, fournissaient d'importantes ressources en huile; Amiani révèle en 1392 dans ses Mémoires historiques de la ville de Fano que la principale production était celle de Cartoceto. Les propriétaires montraient un grand intérêt pour la culture de l'olivier, à tel point que sur le cadastre de 1540, 116 propriétaires sur 195 possédaient des oliviers sur leurs terres. Bien que l'huile fût soumise à la gabelle, Cartoceto augmenta siècle après siècle le nombre de ses oliviers qui, de 1590 à 1681, fut multiplié par quatre.

Quelques actes notariés attestent à cette époque la présence de nombreux moulins à Cartoceto et fournissent des éclaircissements sur les rapports d'organisation qui les unissaient. La gestion des moulins est un thème récurrent pendant tout le 15e et le 16e siècle, époque où les propriétaires se constituent en «compagnies» soumises à des conditions et des accords particuliers. De ce fait, le mode de morcellement de la propriété d'un moulin était complexe et pas toujours très clair. La propriété était souvent divisée en deux ou en trois, mais la parcellisation pouvait être plus prononcée et, vu la délicatesse de l'opération, plusieurs personnes étaient alors chargées d'en faire l'estimation. L'examen des actes notariés qui se sont succédés dans le temps montre qu'au 1er août 1538, Cartoceto comptait sept moulins en activité. L'huile qui y était produite a toujours été hautement appréciée, au point qu'en 1390, elle servait de mesure pour évaluer les biens: par exemple, «un âne blanc avec sa selle vaut 7 quartaroli d'huile (61 litres)». L'huile remplissait diverses fonctions: elle servait de mode de paiement pour différents types de travaux, constituait le revenu des chanoines de la collégiale et le «cattedratico», impôt dû à l'évêque. Depuis les temps les plus anciens, la communauté s'est occupée de vendre sur la place, par adjudication, l'huile qui lui était livrée, notamment les jours de marché. Le vendeur-adjudicateur s'engageait à ne pas augmenter le prix pour les étrangers, à conserver dans les récipients une huile de qualité et à en afficher le prix. L'huile ne servait pas seulement à couvrir les besoins du pays: elle était également demandée et appréciée à l'extérieur. Différents documents attestent de la notoriété de l'huile de Cartoceto dès le 16e siècle.

La présence de l'olivier dans la zone considérée caractérise le paysage, et sa culture, dont l'histoire se confond avec celle du paysage, s'intègre dans le rythme de vie de la communauté locale. Le microclimat particulier favorisé par l'exposition prédominante au sud/sud-est, les faibles altitudes, les barrières naturelles des Monts Partemio et de la Mattera, le vallonnement de l'ensemble du territoire, le sol, de composition moyenne essentiellement tufier-arénacé remontant à l'époque miocène, les courants ascensionnels du Métaure passant par le rio Secco et les vents froids arrêtés par les monts Cesane ont eu une influence déterminante sur le développement de l'olivier. Le climat, sub-méditerranéen, est idéal pour la culture de l'olivier; la température moyenne annuelle est d'environ 14 °C, entre des minimums proches de 0 °C en janvier et février et les températures de juillet et d'août qui peuvent atteindre 26 °C.

La culture de l'olivier est profondément enracinée dans le territoire délimité, et il existe de nombreux témoignages du lien puissant qui unit l'olivier à la population; un exemple évident en est le premier conseil populaire réuni en janvier 1558 où, en présence du capitaine de Cartoceto et du notaire de la cité, cinquante personnes parmi les plus représentatives et les plus connues ont examiné la gravité de la situation économique et financière de la communauté, soumise à des impôts nombreux et fréquents. Pour éviter que la situation ne continue de se détériorer, la communauté a décidé d'acquérir un ou deux moulins à huile afin de s'assurer des rentrées certaines lui permettant de payer ses différents tributs.

Dès le 16e siècle, l'huile faisait l'objet de contrôles rigoureux; différentes mesures furent prises pour vérifier les olives qui affluaient aux moulins et éviter que certains ne s'en emparent ou qu'elles ne fassent l'objet de contrebande. Par la suite, les autorités affichèrent des avis imposant la déclaration de l'huile nouvellement extraite, mais aussi de l'huile ancienne, avec indication de son lieu de conservation. Les moulins furent obligés de tenir des registres numérotés et datés et d'annoter d'un côté les olives livrées, avec le nom du broyeur, et de l'autre la quantité d'huile produite. En cas d'infraction, il était prévu une amende de 25 écus ainsi que d'autres sanctions. Après la trituration, il fallait en outre remettre le récépissé de l'huile au greffe de Fano.

Malgré les vicissitudes qui étaient son lot, la communauté de Cartoceto s'est toujours beaucoup intéressée à l'olivier et à sa culture, comme en témoigne l'institution de la «Mostra mercato dell'oliva e dell'olio» (foire-exposition de l'olive et de l'huile), qui se tient en novembre depuis 1977 et qui suscite l'intérêt d'un large public.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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