STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 34436
9 oktober
2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam "Cartoceto" (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4816 van 18 september 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4816 18.9.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4816)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Cartoceto"
EU-referentienummer: PDO-IT-0292-AM01 – 18.6.2026

1. Naam van het product

"Cartoceto"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

MASAF, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging, omdat zij geen wijziging van de

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

naam of het gebruik ervan inhoudt, het verband niet dreigt te wijzigen en niet leidt tot nieuwe beperkingen op het in de handel brengen van het product.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

De wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en op punt 4.5. van het enig document.

Beschrijving

– Naast glas zijn andere soorten verpakkingen toegevoegd.
☒ Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

De wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier over de methode voor het winnen van de olie.

Beschrijving

– Voorheen werden in een tabel de temperaturen en mengtijden vermeld, afhankelijk van de persmethode en op basis van de mate van rijpheid en de oogstperiode. Deze tabel was verouderd en is derhalve geschrapt.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Cartoceto"
EU-referentienummer: PDO-IT-0292-AM01 – 18.6.2026

1. Naam/namen

"Cartoceto"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Italië

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

15 – DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

Het product met de beschermde oorsprongsbenaming "Cartoceto" wordt verkregen uit olijven die hoofdzakelijk afkomstig zijn van de rassen raggiola, frantoio en leccino, in de hieronder beschreven verhoudingen.
De bovengenoemde rassen maken samen of afzonderlijk ten minste 70% uit van de olijfgaarden die onder de BOB vallen. Andere rassen zijn toegelaten en mogen samen of afzonderlijk maximaal 30% bedragen: raggia, moraiolo, pendolino, maurino, carboncella, nebbia en rosciola.
Chemische en organoleptische kenmerken van de BOB "Cartoceto":

– maximaal zuurgehalte: 0,5% (uitgedrukt in oliezuur);
– aantal punten bij de paneltest: ≥7, onmiskenbare afwezigheid van tekortkomingen en waarneming van het fruitige;
– peroxiden: maximale waarde 12 MeqO2/kg;
– totaalgehalte polyfenolen: ≥ 100 mg/kg;
– verhouding oliezuur/linolzuur: ≥ 8;
– kleur: groen, of groen met een goudgele gloed voor de nog zeer jonge oliën; goudgeel, met een groene gloed, voor de rijpere oliën;
– geur: licht tot gemiddeld fruitige geur van een groene olijf, volgens de schaal van het COI (Consiglio Oleicolo Internazionale, de internationale olijfolieraad), met een vleugje gras;
– smaak: de groen, zoet, bitter en pikant fruitige bijsmaken zorgen tezamen voor een harmonische smaak.

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

–

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De teelt van de olijven en de winning van de olijfolie moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De olie wordt verpakt in het afgebakende gebied, omdat de bijzondere kenmerken en de kwaliteit van de olie genaamd "Cartoceto" moeten worden bewaard, en daarbij wordt gegarandeerd dat de door de derde instantie uitgevoerde controle plaatsvindt onder toezicht van de betrokken producenten. Voor de producenten is de beschermde oorsprongsbenaming een middel van eminent belang dat, overeenkomstig de doelstellingen en de strekking van de verordening, de mogelijkheid biedt om het inkomen aan te vullen. Bovendien vindt de verpakking van oudsher plaats in het afgebakende geografische gebied.
Het product wordt in de handel gebracht in verzegelde en geëtiketteerde vaten met een maximuminhoud van 5 liter, vervaardigd van glas, keramiek, staal, blik of andere composietmaterialen, of in recipiënten die wettelijk zijn toegestaan voor commerciële distributie.

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De beschrijving en presentatie van de BOB "Cartoceto" moeten aan de volgende vereisten voldoen:
1. op het etiket moeten de woorden "Olio extra vergine di oliva "Cartoceto" Denominazione di Origine Protetta" worden vermeld;
2. waarheidsgetrouwe en controleerbare verwijzingen naar de praktijken van individuele producenten zijn toegestaan;
3. bedrijfsaanduidingen en het gebruik van namen, bedrijfsnamen en individuele handelsnamen zijn toegestaan, mits deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld en de consument niet kunnen misleiden wat betreft de geografische benamingen, vooral als het gaat om namen die verwijzen naar andere gebieden waar olie wordt geproduceerd met een beschermde oorsprongsbenaming;
4. de persmethode mag worden vermeld;
5. de namen van landbouwbedrijven, boerderijen of landgoederen mogen alleen op het etiket worden vermeld als de olie is verkregen uit olijven uit hun eigen olijfgaarden;
6. de hoeveelheden olijven van de in punt 4.2 genoemde hoofdrassen mogen als percentages op het etiket aan de achterkant worden vermeld;
7. het is verboden om aan de aanduiding een beschrijving toe te voegen die niet uitdrukkelijk is opgenomen in dit productdossier, waaronder de volgende bijvoeglijke naamwoorden: fijn, van hoge kwaliteit, superieur, authentiek enz.;
8. het is verboden om aanvullende geografische aanduidingen te gebruiken die verwijzen naar gemeenten, delen van gemeenten en districten van het in punt 5 bedoelde productiegebied.

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waarin de beschermde oorsprongsbenaming "Cartoceto" wordt geproduceerd betreft, in

de provincie Pesaro-Urbino, dat in de regio Marche ligt, de bestuurlijke gebieden van de gemeenten Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Mombaroccio en een deel van de gemeente Fano, dat cartografisch gezien overeenkomt met de gehele noordelijke heuvelachtige kust dat door de provinciale weg Flaminia wordt afgebakend tot aan de kruising met de provinciale weg Adriatica (het zuidelijk gedeelte) en de bestuurlijke grens (het noordelijk gedeelte).

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

Volgens sommige historici ligt de oorsprong van Cartoceto, en van de plaatsen die er omheen liggen, bij de Carthagers die, ontkomen aan de strijd bij de Metauro-rivier (207 v. C.), om niet gevangen en vermoord te worden, hun toevlucht zouden hebben gezocht in de bossen aan de rechterzijde van de Metauro-rivier, terwijl anderen zich, na de rivier te zijn overgestoken, zouden hebben verstopt in de heuvels die de vallei domineren en die destijds met dichte bossen waren bedekt. Aangezien het voor hen onmogelijk was geworden naar hun vaderland terug te keren, zouden zij zich op die plaats hebben gevestigd en de eerste gezinnen hebben gesticht. Zo zou Cartoceto een afleiding zijn van "Carchidon" of "Carthada", de Griekse naam van Carthago, of van het Latijnse "Carthaginensium coetus", groep Carthagers, vandaar Carticetum.
De aanwezigheid van de olijfboom op het grondgebied van Cartoceto wordt reeds vanaf de 13e eeuw door een aantal akten en documenten aangetoond, toen er, voor de in erfpacht gegunde gronden, waar landgoederen met olijfbomen in Ripalta worden vermeld, vanaf 1178 specifieke overeenkomsten werden vastgesteld waarin werd bepaald dat jaarlijks de helft van de olijvenopbrengst moest worden afgegeven en dat er honderd soldo's van Lucca moesten worden betaald indien de overeengekomen voorwaarden niet in acht genomen zouden worden. De tot de jurisdictie van Fano behorende gebieden vormden een belangrijke oliehulpbron en onder die gebieden nam Cartoceto een bijzonder belangrijke plaats in, aangezien het uitblonk qua productie, zoals Amiani in 1392 in zijn "Memorie historiche della città di Fano" ("De historische verhandelingen van de stad Fano") vaststelde.
Eigenaren hadden dermate veel belangstelling voor de olijventeelt dat, in het kadaster van 1540, 116 van de 195 eigenaren olijfbomen op hun landgoederen hadden. Ofschoon er voor de olie belasting moest worden betaald, nam in de loop der eeuwen het aantal olijfbomen in Cartoceto dermate toe dat het aantal bomen tussen 1590 en 1681 verviervoudigde.
Dankzij een aantal notariële akten is het mogelijk in die tijd de aanwezigheid van vele molens in Cartoceto te achterhalen en inzicht te krijgen in de onderlinge verbanden waarmee deze werden geleid. De vennootschappelijke leiding van de molens is een gegeven dat de gehele 15e en 16e eeuw terugkeert, wanneer eigenaren speciale maatschappijen oprichten met specifieke pacten en voorwaarden. Als gevolg hiervan was de opdeelprocedure van het eigendom van een molen complex en niet altijd duidelijk. Vaak ging het om de helft of om een derde deel, maar er is ook sprake van meer versnipperde opdelingen, waarbij, aangezien het een delicate handeling betrof, meerdere personen werden ingeschakeld voor de waardebepaling. Uit de chronologische bestudering van notariële akten kan men afleiden dat er in Cartoceto op 1 augustus 1538 zeven olieslagerijen operationeel waren. De olie die in Cartoceto werd geproduceerd, vertegenwoordigde sinds mensenheugenis een van de meest gewaardeerde goederen, zozeer zelfs, dat hiermee in 1390 de waarde van een goed werd aangeduid, bijvoorbeeld "een witte ezel met zadel is zeven quartarolo's olie waard (61 liter)". Olie vervulde diverse functies: hij deed dienst als betaalmiddel voor werkzaamheden van uiteenlopende aard, werd aan iedere kanunnik van de collegiale als rente gegeven en als cijns aan het bisschoppelijk inkomen. De gemeente hield zich, reeds vanaf het begin, bezig met het op gang brengen van de verkoop van olie, hetgeen buiten geschiedde door middel van een aanbesteding en in het bijzonder op marktdagen. De verkoper-omroeper zette zich ervoor in de prijs niet te verhogen voor vreemdelingen, de olie goed en in de vaten te houden, en een bord met de prijs ervan op te hangen. De olie was niet alleen bestemd voor de behoefte van de stad, ook buiten de regio bestond er vraag naar en werd deze gewaardeerd. Diverse documenten getuigen, reeds vanaf 1500, van de bekendheid die de in Cartoceto geproduceerde olie had verworven.
Het landschap wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van de olijfboom in deze gebieden en de olijventeelt gaat op in het levensritme van de kleine gemeenschap; de geschiedenis van de olijventeelt en die van het dorp worden één. Het bijzondere microklimaat dat wordt begunstigd door de voornamelijk zuid, zuidoostelijke ligging, de beperkte hoogten, de natuurlijke barrières van de Partemio- en Mattera-bergen, de heuvelachtigheid van het gehele gebied, de uit het Mioceen daterende aarde waarvan de gemiddelde samenstelling overwegend uit tuf en zand bestaat, de opwaartse stromen van de Metauro die via de Rio Secco omhooggaan en de koude winden die door de Cesane-bergen worden doorkliefd, hebben een bepalende invloed op de ontwikkeling van de olijfboom gehad. Er is sprake van een submediterraan klimaat, dat ideaal is voor de teelt van olijfbomen. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt circa 14 °C, als gevolg van minima die in de maanden januari en februari rond de 0 °C liggen en maxima van 26 °C in de zomermaanden juli en augustus.
De olijventeelt is van oudsher geworteld in het afgebakende gebied en er zijn diverse bewijzen van de sterke band tussen de olijfboom en de bevolking; een sprekend voorbeeld is de eerste volksraad, die

in januari 1558 plaatsvond, waar in aanwezigheid van de kapitein van Cartoceto en van de notaris van het dorp vijftig van de meest representatieve en bekende personen de ernstige economische en financiële situatie bespraken waarin de gemeente Cartoceto zich bevond als gevolg van de vele en steeds terugkerende fiscale heffingen. Om te voorkomen dat de situatie steeds slechter werd, besloot de gemeente een of twee oliemolens te kopen teneinde voor een zekere bron van inkomsten te zorgen waarmee de verschillende belastingen konden worden betaald.
Olie werd reeds vanaf de 16e eeuw streng gecontroleerd en er waren diverse bepalingen om de olijven te controleren die naar de molens toestroomden, om zo opkoperij en sluikhandel te voorkomen. Later werden er decreten uitgevaardigd waarmee de aangifte van pas verkregen olie verplicht werd gesteld, maar ook van oude olie, onder vermelding van de plaats waar deze werd bewaard. Men kreeg de verplichting opgelegd in de molens boeken te hebben met oplopende nummers en met datum, waar op de ene zijde de ingeleverde olijven moesten worden genoteerd met de naam van de maler en op de andere zijde de hoeveelheid geproduceerde olie. Overtreders kregen een straf opgelegd van 25 scudo's en andere boetes. Bovendien diende men, na de maling, de rekening van de olie in te dienen bij de criminele kanselarij van Fano.
Ondanks de wisselvalligheden van de gemeente Cartoceto is er altijd veel belangstelling geweest voor de olijfboom en de teelt ervan; de instelling van de tentoonstelling annex markt "Mostra mercato dell'oliva e dell'olio", die sinds 1977 in de maand november wordt gehouden en die mag rekenen op een toestroom van een breed publiek, vormt hiervoor het meest evidente bewijs.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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