

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2019/C 271/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„KRITSA“ (KRITSA)

ЕС №: PGI-GR-02317 — 6.7.2017

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Kpιtσά“ (Kritsa)

2. Държава членка или трета държава

Гърция

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.5 Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни масла и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Маслиновото масло „Kritsa“ се произвежда изключително от маслини от сорта „Koroneiki“. Цветът му е от зелен до златистозелен.

Физикохимични характеристики:

— киселинност (% в топливни единици на олеинова киселина): $\leq 0,5$,

— коефициент на екстинкция K270: $\leq 0,15$,

— коефициент на екстинкция K232: $\leq 1,90$,

— изменение на коефициентите на екстинкция делта K: ≤ 0 .

Органолептична оценка:

— плодов аромат: $\geq 2,5$,

— недостатъци: 0,0.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Маслиновото масло „Kritsa“ се произвежда изключително от маслини от сорта „Koroneiki“.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

В определения географски район трябва да бъдат осъществени отглеждането на маслините и всички етапи от производството на необработеното маслиново масло „extra virgin“ „Kritsa“.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Маслиновото масло „Kritsa“ е известно както в Гърция, така и по света, и неговата репутация се дължи на изключителното му качество (ниска киселинност, ниски коефициенти на екстинкция) и на плодовия му аромат. Тези характеристики се влияят неблагоприятно от температурата, светлината и кислорода, на които е вероятно да бъде изложено маслиновото масло по време на прехвърлянето от резервоара за съхранение в камион цистерна и обратно, както и между камиони цистерни или когато е в самата цистерна. Освен това високата температура и наличието на кислород предизвикват бързо влошаване на характерния му плодов аромат. Поради тези причини маслиновото масло „Kritsa“ следва да се съхранява в резервоари от неръждаема стомана в определения район, за да се гарантира, че характеристиките, на които се основава неговата репутация, няма да бъдат засегнати неблагоприятно. Маслиновото масло „Kritsa“ също така се опакова в определения район, и по-специално в мястото, където е произведено. Така се гарантира, че качествените характеристики на продукта няма да бъдат засегнати или променени, улесняват се проверките и се осигурява проследимост.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Маслиновото масло „Kritsa“ се произвежда изключително в границите на община Крица и съседните общини Меса Лакония, Екзо Лакония и Крустас в административен район Агиос Николаос. Освен голямото село Крица, в посочения административен район са включени и следните населени места: Амудара, Вати, Теологос, Катаро, Каливос, Мардати, Руса Лимни и Тапес.

5. Връзка с географския район

„Kritsa“ е едно от най-известните маслинови масла от остров Крит, което е станало добре познато и извън пределите на Гърция. Неговата репутация се дължи изцяло на качеството му, на неговите органолептични и химични характеристики, които на свой ред са свързани както с географския район, така и с човешкия фактор, който допринася значително за качеството на произвежданото маслиново масло.

Тази много широко разпространена репутация е в основата на заявлението за регистриране на маслиновото масло „Kritsa“ като защитено географско указание (ЗГУ).

Маслиновото масло „Kritsa“ се произвежда в относително малък район, където почвено-климатичните условия са приблизително еднакви, което означава, че крайният продукт е с еднакви характеристики. Освен това „Kogoneiki“ е единственият отглеждан сорт маслини в този район.

Районът е с мек средиземноморски климат, без големи температурни колебания. Благодарение на изложението и конфигурацията на земите, има изобилно слънцегреене, което превишава 2 900 часа годишно. Маслиновите горички са засадени върху сухи варовикови почви с добър капацитет за водозадръжане. Съдържанието на глина в почвата я прави подходяща за маслинови насаждения, които не се напояват. Освен това условията не са особено благоприятни за маслиновата мушица, така че нейното присъствие обикновено е ограничено.

Повечето маслини от района се смилат колективно, като смилането се извършва до 48 часа след брането, което свежда до минимум евентуалното последващо увреждане. Благодарение на натрупания в продължение на много години опит на производителите, плодовете се берат в най-подходящия етап на зрялост, когато цветът им се променя от жълтеникавозелен към тъмновиолетов — фактор, който е свързан с органолептичните характеристики на полученото маслиново масло.

Съчетанието от природните и човешките фактори е обусловило специфичните характеристики на маслиновото масло „Kritsa“, а именно — ниска киселинност, която не превишава 0,5, ниски стойности на коефициентите на екстинкция (K270: $\leq 0,15$, K232: $\leq 1,90$, делта K: ≤ 0) и плодов аромат над 2,5.

Изобилието от светлина, сухите варовикови почви и брането в най-подходящия момент водят до получаване на маслиново масло с многобройни ароматни съставки, които му придават характерния плодов мирис. Ниските стойности на коефициентите на екстинкция (K270, K232 и делта K) са свързани с надморската височина, както и с факта, че маслините се смилат веднага след като са набрани.

Маслиновото масло „Kritsa“ се споменава широко в списания в Норвегия, Словения и Япония, като се подчертават специално неговите качествени характеристики.

Маслиновото масло „Kritsa“ присъства също и на уебсайтове за пътувания и за селски туризъм, където към посетителите се отправят съвети да не си тръгват от село Крица, без да са купили от местното маслиново масло.

Освен на уебсайтовете за пътувания маслиновото масло „Kritsa“ се споменава и на сайта на добре известен ресторант в Атина, който използва в своите ястия само това масло. Маслиновото масло „Kritsa“ е и една от основните съставки, използвани в известната сладкарска школа „Валрона“ във Франция.

Репутацията на продукта и връзката му с местните хора и околната среда се доказват и от факта, че той присъства на местни събития, по местното и националното радио и телевизия, както и в пресата.

Връзката между маслиновото масло „Kritsa“ и местните хора и тяхната история е обяснена от писателя и журналист Том Мюлер в книгата му „Extra Virginity: The Sublime and Scandalous World of Olive Oil“ (2014 г.).

Както се споменава в онлайн публикацията „Olive Oil Times“, маслиновото масло „Kritsa“ е представяно и в международните средства за масова информация, по-специално по телевизия CNN и във вестник „The Times“.

Освен това репутацията на продукта и фактът, че община Крица е призната като важен район за производство на маслиново масло, са засвидетелствани в пътеписи от XIX век.

По-конкретно, в „Bulletin de la Société de Géographie“ (1835 г.) М.А. Fabreguettes споменава „...Крица ... село с най-различно производство — маслиново масло, бадеми, рожков, сирене и така нататък...“, а в „Kritika iti Topografia kai Odoiporika tis Nisou Kritis“ (1894 г.) N. Kalomenopoulos пише „...Плодородната долина Крица — малка равнина, пресичана от малък воден поток и гъсто засадена с маслинови дървета...“, както и „Долината Лакония... е покрита с маслинови и черешови дървета...“.

От 2006 г. досега маслиновото масло „Kritsa“ е спечелило общо 24 отличия — 16 на национални и 8 на международни конкурси, по-специално в категориите за маслинови масла с умерен и със силен плодов аромат. Най-високото постижение е златното отличие в категорията за маслинови масла с умерен плодов аромат на международния конкурс „Марио Солинас“ през 2008 г., организирано от Международния съвет за маслиновите продукти. Други важни постижения са завоюването на трето място на същия конкурс през 2006 г., златните отличия на конкурсите „Los Angeles Extra Virgin Olive Oil“ (2010 г.) и на „Great Taste“ в Лондон (2012 г.), както и сребърните отличия на „Продукспо“ в Москва (2012 г.), „Olive Japan“ (2013 г.) и „Cat Cora's Kitchen“ (2013 г.). В Гърция това маслиново масло е печелило златни отличия на следните конкурси: Национален конкурс на производителите на необработено маслиново масло „extra virgin“ (2007 г.), Първи национален конкурс за необработено маслиново масло „extra virgin“ (2008 г.) и „Елеотехния“ (2008 г. и 2011 г.).

В допълнение към горепосочените отличия наскоро маслиновото масло „Kritsa“ спечели бронзово отличие за необработено маслиново масло „extra virgin“ на Лондонския международен конкурс за качествени маслинови масла (2017 г.). През същата година му беше присъдено и бронзово отличие за вкус в категорията за маслинови масла с умерен плодов аромат на Петия национален конкурс за необработено маслиново масло „extra virgin“. И двете награди бяха отразени в гръцката онлайн преса. През 2016 г. и 2017 г. маслобойната за маслиново масло на селскостопанския кооператив в Крица получи две отличия от Асоциацията на критските общини, в които се отглеждат маслини: сребърното отличие „Минойска маслина“ в категорията „добри търговски практики за маслиновото масло“ и златното отличие „Минойска маслина“ в категорията „добри практики за смилане на маслините“.

Не на последно място, за историческата връзка на района с маслините и производството на маслиново масло свидетелстват и пресите за масло (поне две) в района на древния град Лато, чиито руини датират от дорийския период (V и IV век пр.н.е.). В града, който се намира на около три километра от село Крица, са намерени доказателства за съхранение на маслиново масло. За силната връзка между отглеждането на маслини и ежедневието на местните хора свидетелстват освен това разпръснатите в по-широкия район стари маслобойни за маслиново масло, както и многобройните упоменавания в пътеписите от XIX век до днес.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_ladi_kritsa070119.pdf