

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2019/C 271/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»ΚΡΙΤΣΑ« (KRITSA)

EU-nr.: PGI-GR-02317 — 6.7.2017

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse

»Κριτσά« (Kritsa)

2. Medlemsstat eller tredjeland

Grækenland

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.5. Fedtstoffer (smør, margarine, olier m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Kritsa«-olivenolie produceres udelukkende af oliven af sorten Koroneiki. Den er grøn til gyldengrøn i farven.

Fysisk-kemiske egenskaber:

— Syreindhold (vægtprocent af oliesyre) $\leq 0,5$

— ekstinktionskoefficient K270: $\leq 0,15$

— ekstinktionskoefficient K232: $\leq 1,90$

— variation (ΔK) i ekstinktionskoefficienten: ≤ 0

Organoleptisk vurdering:

— frugtagtig karakter: $\geq 2,5$

— defekt: 0,0

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

»Kritsa«-olivenolie produceres kun af Koroneikioliven.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Dyrkningen af olivenene og alle trin i produktionen af ekstra jomfruolie »Kritsa« skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Kritsa«-olivenolie er anerkendt både i Grækenland og internationalt, og dens ry er baseret på dens usædvanligt høje kvalitet (lavt syreindhold og lav ekstinktionskoefficient) og frugtagtige smag. Disse egenskaber påvirkes negativt af temperatur, lys og ilt, som olien kan blive udsat for, når den overføres fra en opbevaringstank til en tankbil eller omvendt eller fra en tankbil til en anden, eller når den befinder sig i en tankbil. Desuden forårsager høje temperaturer og tilstedeværelsen af ilt en hurtig forringelse af oliens frugtagtige karakter. Derfor bør »Kritsa«-olivenolie opbevares i tanke af rustfrit stål inden for det afgrænsede geografiske område for at sikre, at de egenskaber, som oliens ry er baseret på, ikke forringes. »Kritsa«-olivenolie emballeres også i det afgrænsede område, nemlig på det sted, hvor olien produceres. Dette sikrer, at oliens kvalitet ikke påvirkes eller ændres, og det letter kontrol og sikrer sporbarhed.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

»Kritsa«-olivenolie produceres udelukkende inden for kommunen Kritsá og nabosamfundene Mesa og Exo Lakkonia samt Kroustas i nabokommunen Agios Nikolaos. Ud over den store landsby Kritsá omfatter kommunen følgende bebyggelser: Ammoudara, Vathy, Theologos, Katharó, Kalyvos, Mardati, Rousa Limni og Tapes.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Kritsa« er en af Kretas mest berømte olivenolier, som også er blevet velkendt uden for Grækenland. Dens ry er udelukkende baseret på dens kvalitet og dens organoleptiske og kemiske egenskaber, som igen er knyttet til det geografiske område, men også til den menneskelige faktor, som bidrager væsentligt til kvaliteten af den olie, der produceres.

Det er netop dette omfattende ry, der danner grundlag for ansøgningen om registrering af »Kritsa«-olivenolie som beskyttet geografisk betegnelse (BGB).

»Kritsa«-olivenolie produceres inden for et relativt lille område, hvor jorden og de klimatiske betingelser stort set er de samme, hvilket betyder, at det endelige produkt har ensartede egenskaber. Desuden er Koroneiki den eneste olivensort, der dyrkes i dette område.

Området har et mildt middelhavsklima uden større temperaturudsving. Takket være områdets beliggenhed og form er der over 2 900 timers sol om året. Olivenlundene plantes på tør, kalkholdig jord, som har en god vandtilbageholdelsesevne. Jordens indhold af ler gør den egnet til ikkekunstvandede olivenlunde. Desuden er betingelserne ikke særlig gunstige for olivenfluen, så angreb er sædvanligvis begrænsede.

De fleste af områdets oliven presses i fællesskab, og presningen finder sted inden for 48 timer efter høsten, hvilket mindsker forringelsen af kvaliteten. Takket være producenternes ekspertise, som bygges op over mange år, høstes frugterne netop, når de har den rette grad af modenhed, dvs. når de skifter farve fra gulgrøn til mørk lilla, hvilket er en faktor, som er knyttet til den producerede oliens organoleptiske egenskaber.

Det er således både naturlige og menneskelige faktorer, der har bidraget til »Kritsa«-olivenoliens særlige egenskaber, som er et lavt syreindhold, ikke over 0,5, lave værdier for ekstinktionskoefficienterne (K270: $\leq 0,15$, K232: $\leq 1,90$, ΔK : ≤ 0) og en frugtagtighed på over 2,5.

Det rigelige lys, den tørre kalkholdige jord og høst på det rette tidspunkt resulterer i en olie med mange aromatiske bestanddele, som giver olien dens karakteristiske frugtagtige smag. De lave ekstinktionskoefficienter (K270, K232 og ΔK) er forbundet med højden over havet, men også med den kendsgerning, at olivenene presses direkte efter plukningen.

Der er udførlige henvisninger til »Kritsa«-olivenolie i norske, slovenske og japanske tidsskrifter, hvor der særlig er lagt vægt på dens kvalitative egenskaber.

»Kritsa«-olivenolie findes også på websteder om rejser og landboturisme, hvor besøgende rådes til ikke at forlade landsbyen Kritsá uden lidt af den lokale olivenolie.

Foruden websteder om rejser nævnes »Kritsa«-olivenolie på webstederne for velkendte restauranter i Athen, som kun anvender denne olie i sine retter. »Kritsa«-olivenolie er også en af de grundingredienser, der benyttes på den berømte konditorskole Valrhona i Frankrig.

Produktets ry og forbindelsen til lokalbefolkning og det omgivende miljø ses deraf, at det spiller en rolle ved lokale arrangementer, i lokal og national radio og tv og i pressen.

I sin bog »Extra Virginity, the sublime and scandalous world of olive oil« (2014) forklarer forfatteren og journalisten Tom Mueller forbindelsen mellem »Kritsa«-olivenolie og lokalbefolkningen og dennes historie.

Som det nævnes i onlineversionen af Olive Oil Times, har »Kritsa«-olivenolie også optrådt i den internationale presse, nærmere bestemt i CNN og The Times.

Produktets ry og anerkendelsen af Kritsá som et vigtigt område for olivenproduktion bekræftes desuden af rejsebeskrivelser fra det 19. århundrede.

I Bulletin de la Société de Géographie (1835) nævner M.A. Fabreguettes, at Kritsá er en landsby, der er rig på alle former for landbrugsprodukter, som f.eks. olivenolie, mandler, johannesbrød, ost m.m., og i Kritika iti Topografia kai Odoiporika tis Nisou Kritis (1894) skriver N. Kalomenopoulos om den frugtbare Kritsádal, en lille slette, gennem hvilken der løber en lille bæk, og som er tæt beplantet med oliventræer, og om Lakkoniadalen, som er dækket af oliven- og kirsebærtræer.

Siden 2006 har »Kritsa«-olivenolie vundet i alt 24 priser — 16 i nationale konkurrencer og otte i internationale konkurrencer, særlig i kategorien for middel til stærkt frugtagtig smag. Den vigtigste udmærkelse var guldmedaljen i kategorien middel frugtagtig smag i den internationale »Mario Solinas«-konkurrence i 2008, som blev organiseret af Det Internationale Olivenråd. Andre vigtige udmærkelser var tredjepladsen ved samme konkurrence i 2006, guldmedaljer ved Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition (2010) og Great Taste i London (2012) og sølvmedaljer ved Prodexpo i Moskva (2012), Olive Japan (2013) og Cat Cora's Kitchen (2013). I Grækenland har olien vundet guld ved følgende konkurrencer: Panhellenic Extra Virgin Olive Oil Producers' Competition (2007), første Greek Extra Virgin Olive Oil Competition (2008) og Eleotechnia (2008 og 2011).

Ud over ovennævnte priser har »Kritsa«-olivenolien i den senere tid vundet bronzemedaljen for ekstra jomfruolie ved London International Quality Olive Oil Competition (2017). Samme år vandt olien også bronze for smag i kategorien middel frugtagtig smag ved femte Greek Extra Virgin Olive Oil Competition. Der blev rapporteret om begge disse priser i den græske onlinepresse. I både 2016 og 2017 modtog Kritsás landbrugskollektivs olivenmølle to priser fra sammenslutningen af olivendyrkende kommuner på Kreta: den minoiske sølvoliven i kategorien »god markedsføringspraksis for olivenolie« og den minoiske guldoliven i kategorien »god praksis for olivenpresning«.

Endelig dokumenteres områdets historiske forbindelse til oliven og olivenolieproduktion af de olivenpresser (mindst to) i området for den antikke by Lato, hvis ruiner stammer fra den doriske periode (5. og 4. århundrede før Kristus). Inde i byen, som ligger omkring tre kilometer fra landsbyen Kritsá, er der fundet bevis på oplagring af olivenolie. Gamle oliepresser spredt ud over hele regionen bekræfter også den nære forbindelse med olivendyrkningen og lokalbefolkningens dagligdag, mens talrige henvisninger til dette fra rejsende forekommer i bøger fra og med det 19. århundrede.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

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