

**Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2019/C 271/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„ΚΡΙΤΣΑ” (KRITSA)**

**Nr. UE: PGI-GR-02317 – 6.7.2017**

**DOP ( ) IGP ( X )**

**1. Denumirea (denumirile)**

„Κριτσά” (Kritsa)

**2. Statul membru sau țara terță**

Grecia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.5. Uleiuri și grăsimi (unt, margarină, uleiuri etc.)

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

Uleiul de măsline „Kritsa” este produs exclusiv din măsline din soiul Koroneiki. Culoarea uleiului variază de la verde la verde-auriu.

Caracteristici fizico-chimice:

— aciditate (% în greutate al acidului oleic):  $\leq 0,5$

— coeficient de extincție K270:  $\leq 0,15$

— coeficient de extincție K232:  $\leq 1,90$

— variația coeficientului de extincție Delta-K:  $\leq 0$

Evaluare senzorială:

— gust fructat:  $\geq 2,5$

— defect: 0,0

**3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)**

Uleiul de măsline „Kritsa” este produs numai din măsline Koroneiki.

**3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată**

Cultivarea măslinelor și toate etapele de producție a uleiului de măsline extravirgin „Kritsa” trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată.

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

### 3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Uleiul de măsline „Kritsa” este renumit atât în Grecia, cât și pe plan internațional, iar reputația sa se datorează calității sale excepționale (aciditate scăzută, coeficienți scăzuți de extincție) și aromei sale fructate. Aceste caracteristici sunt afectate în mod negativ de temperatură, lumină și oxigen, la care este mai probabil ca uleiul să fie expus atunci când este transferat dintr-un rezervor de depozitare într-un camion-cisternă și viceversa sau între camioanele-cisternă ori în interiorul unui camion-cisternă. În plus, temperaturile ridicate și prezența oxigenului cauzează deteriorarea rapidă a gustului fructat caracteristic uleiului. Din aceste motive, uleiul de măsline „Kritsa” ar trebui depozitat în rezervoare din oțel inoxidabil în cadrul ariei delimitate, pentru a se asigura faptul că caracteristicile pe care se bazează reputația acestuia rămân intacte. Uleiul de măsline „Kritsa” este, de asemenea, ambalat în cadrul ariei delimitate, mai precis în locul în care este produs. Acest lucru asigură faptul că caracteristicile de calitate ale uleiului nu sunt afectate sau modificate, facilitează controalele și asigură trasabilitatea.

### 3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

## 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Uleiul de măsline „Kritsa” este produs numai în limitele geografice ale districtului municipal Kritsá și ale comunităților învecinate Mesa și Exo Lakkonia și Kroustas, din municipalitatea orașului Agios Nikolaos. Pe lângă satul de mari dimensiuni Kritsá, districtul municipal menționat include următoarele așezări: Ammoudara, Vathy, Theologos, Katharó, Kalyvos, Mardati, Rousa Limni și Tapes.

## 5. Legătura cu aria geografică

„Kritsa” este unul dintre cele mai renumite uleiuri de măsline din Creta, care a devenit bine-cunoscut și în afara Greciei. Reputația sa este fondată exclusiv pe caracteristicile sale de calitate, organoleptice și chimice, care, la rândul lor, sunt legate de aria geografică, dar și de factorul uman care contribuie în mod semnificativ la calitatea uleiului produs.

Această reputație foarte extinsă constituie baza pentru cererea de înregistrare a uleiului de măsline „Kritsa” ca indicație geografică protejată (IGP).

Uleiul de măsline „Kritsa” este produs într-o arie relativ redusă, în care condițiile climatice și de sol sunt aproximativ aceleași, ceea ce înseamnă că produsul finit are caracteristici uniforme. Mai mult, Koroneiki este singurul soi de măsline cultivat în această arie.

Aria are o climă mediteraneană blândă, fără oscilații majore de temperatură. Lumina solară este abundentă, datorită expunerii și configurației terenurilor, depășind 2 900 de ore pe an. Plantațiile de măslini sunt situate pe sol uscat, calcaros, cu o mare capacitate de reținere a apei. Conținutul de argilă al solului îl face adecvat pentru plantațiile de măslini neirigate. Mai mult, condițiile nu sunt foarte favorabile pentru musca măslinului, astfel că infestările sunt de obicei limitate.

Majoritatea măslinelor din zonă sunt presate în mod colectiv, iar presarea are loc în 48 de ore de la recoltare, ceea ce reduce la minimum deteriorarea după recoltare. Datorită experienței producătorilor, acumulată de-a lungul multor ani, fructele sunt recoltate în stadiul optim de coacere, când acestea își schimbă culoarea de la verde gălbui la violet închis, un factor care are legătură cu caracteristicile organoleptice ale uleiului produs.

Astfel, atât factorii naturali, cât și cei umani au contribuit la determinarea caracteristicilor specifice ale uleiului de măsline „Kritsa”, și anume aciditatea scăzută, ce nu depășește 0,5, valorile scăzute ale coeficientului de extincție (K270:  $\leq 0,15$ , K232:  $\leq 1,90$ , Delta-K:  $\leq 0$ ) și gustul fructat mai mare de 2,5.

Abundența de lumină, solul calcaros uscat și recoltarea la momentul potrivit permit producerea unui ulei cu mulți constituenți aromatici care îi conferă aroma fructată caracteristică. Valorile scăzute ale coeficientului de extincție (K270, K232 și Delta-K) sunt legate de altitudine, dar și de faptul că măslinele sunt presate direct după ce sunt recoltate.

Reviste norvegiene, slovene și japoneze au făcut numeroase referiri la uleiul de măsline „Kritsa” și au acordat o atenție deosebită caracteristicilor sale de calitate.

De asemenea, uleiul de măsline „Kritsa” este menționat pe site-urile turistice și agroturistice, unde vizitatorilor li se recomandă să nu plece din satul Kritsá fără să cumpere ulei de măsline local.

Uleiul de măsline „Kritsa” nu este menționat doar pe site-urile turistice, ci și pe site-ul unui bine-cunoscut restaurant din Atena, care folosește numai acest ulei în preparatele sale culinare. Uleiul de măsline „Kritsa” este, de asemenea, unul dintre ingredientele de bază folosite la renumita școală de patiserie Valrhona din Franța.

Reputația produsului și legătura cu localnicii și cu mediul înconjurător sunt evidențiate de faptul că acesta se regăsește la evenimente locale, este menționat de posturi locale și naționale de radio și televiziune și este menționat în presă.

Legătura dintre uleiul de măsline „Kritsa” și localnici și istoria acestora este explicată de scriitorul/jurnalistul Tom Mueller în cartea sa *Extra Virginity, the sublime and scandalous world of olive oil* „Extravirginitate: lumea sublimă și scandalosă a uleiului de măsline” (2014).

Uleiul de măsline „Kritsa” a apărut și în presa internațională, mai precis la CNN și în The Times, astfel cum se menționează în revista online „Olive Oil Times”.

În plus, reputația produsului și faptul că Kritsá a fost recunoscută ca o arie importantă de producție a uleiului de măsline sunt atestate în relatările de călătorie din secolul al XIX-lea.

În mod specific, în Bulletin de la Société de Géographie (1835), M.A. Fabreguettes face referire la „[...] Kritsá ...] un sat bogat în toate tipurile de produse, ulei de măsline, migdale, roșcove, brânză și altele [...]”, iar N. Kalomenopoulos scrie în Kritika iti Topografia kai Odoiporika tis Nisou Kritis (1894) „[...] Valea fertilă a satului Kritsá, o câmpie mică traversată de un pârâu și cu plantații dense de măslini [...]” și „Valea Lakkonia [...] este acoperită cu măslini și cireși [...]”.

Din anul 2006, uleiul de măsline „Kritsa” a câștigat în total 24 de premii – 16 la concursuri naționale și opt la concursuri internaționale, în special la categoriile aromă fructată cu intensitate medie și aromă fructată cu intensitate ridicată. Cea mai mare realizare a fost medalia de aur obținută la categoria aromă fructată cu intensitate medie din cadrul concursului internațional „Mario Solinas” din 2008, organizat de Consiliul oleicol internațional. Alte realizări importante au fost câștigarea locului III în cadrul aceluiași concurs în 2006, medalii de aur în cadrul Concursului uleiurilor de măsline extravirgine de la Los Angeles (2010) și Great Taste, Londra (2012) și medalii de argint în cadrul Prodexpo, Moscova (2012), Olive Japan (2013) și Cat Cora’s Kitchen (2013). În Grecia, uleiul a câștigat medalii de aur la următoarele concursuri: Concursul panhelenic al producătorilor de ulei de măsline extravirgin (2007), prima ediție a Concursului uleiurilor de măsline extravirgine din Grecia (2008) și Eleotechnia (2008 și 2011).

Pe lângă premiile de mai sus, uleiul de măsline „Kritsa” a câștigat, mai recent, medalia de bronz pentru ulei de măsline extravirgin în cadrul Concursului internațional pentru calitatea uleiului de măsline de la Londra (2017). În același an, uleiul de măsline „Kritsa” a câștigat și bronzul pentru gust la categoria aromă fructată cu intensitate medie în cadrul celei de a 5-a ediții a Concursului uleiurilor de măsline extravirgine din Grecia. Ambele premii au fost menționate în presa online din Grecia. Atât în 2016, cât și în 2017, fabrica de măsline Kritsá Agricultural Cooperative a primit două premii din partea Asociației municipalităților cultivatoare de măslini din Creta: Măslina Minoică de Argint la categoria „bune practici de comercializare a uleiului de măsline” și Măslina Minoică de Aur la categoria „bune practici de presare a măslinelor”.

În fine, legătura istorică dintre arie și producția de măsline și de ulei de măsline este demonstrată de presele de ulei (cel puțin două) din zona vechiului oraș Lato, ale cărui ruine datează din perioada doriană (secolele V și IV î. Hr.). În interiorul orașului, care se află la aproximativ trei kilometri de satul Kritsá, au fost găsite dovezi de depozitare a uleiului de măsline. Vechile fabrici de ulei răspândite în întreaga regiune atestă, de asemenea, legătura puternică dintre cultivarea măslinelor și viața de zi cu zi a localnicilor, în timp ce referințele călătorilor abundă în cărți începând cu secolul al XIX-lea.

### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod\\_ladi\\_kritsa070119.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_ladi_kritsa070119.pdf)