

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2019/C 271/07)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att inom tre månader från detta offentliggörande göra invändningar, i enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”ΚΡΙΤΣΑ” (KRITSA)

EU-nr: PGI-GR-02317 – 6.7.2017

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Κριτσά” (Kritsa)

2. Medlemsstat eller tredjeland

Grekland

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.5 Oljor och fetter (smör, margarin, oljor etc.)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Olivoljan ”Κριτσά” (Kritsa) framställs endast av olivsorten koroneiki. Den har grön till gyllengrön färg.

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

— syrahalt (viktprocent oljesyra): $\leq 0,5$

— extinktionskoefficient K270: $\leq 0,15$

— extinktionskoefficient K232: $\leq 1,90$

— variation av extinktionskoefficienten, Delta K: ≤ 0

Sensorisk bedömning:

— fruktighet: $\geq 2,5$

— defekt: 0,0

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Olivoljan ”Κριτσά” (Kritsa) framställs endast av olivsorten koroneiki.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Odlingen av oliverna och alla stadier i framställningen av den extra jungfruoljan ”Κριτσά” (Kritsa) måste ske inom det avgränsade geografiska området.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den registrerade namnet avser

Olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) är erkänd både i Grekland och internationellt, och dess anseende beror på den utomordentliga kvaliteten (låg syrahalt och låga extinktionskoefficienter) och den fruktiga smaken. Dessa egenskaper påverkas negativt av temperatur, ljus och syre, och det är mer troligt att detta sker när den överförs mellan en lagringstank och en tanklastbil, eller mellan tanklastbilar, eller då oljan är i en tanklastbil. Höga temperaturer och förekomsten av syre leder dessutom till att oljans karakteristiska fruktighet snabbt försämras. Olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) bör därför lagras i tankar av rostfritt stål i det avgränsade området så att de egenskaper som oljans anseende bygger på förblir oförsvagade. Olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) bör även förpackas inom det avgränsade området, närmare bestämt på den plats där den har framställts. Detta säkerställer att oljans kvalitetsegenskaper inte påverkas eller ändras, underlättar kontroller samt garanterar spårbarhet.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

—

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) framställs bara i kommunen Kritsá och de närliggande samhällena Mesa och Exo Lakkonia och Kroustas i kommunen Agios Nikolaos. Förutom den större orten Kritsá ligger även följande orter i kommunen: Ammoudara, Vathy, Theologos, Katharó, Kalyvos, Mardati, Rousa Limni och Tapes.

5. Samband med det geografiska området

"Κριτσά" (Kritsa) är en av Kretas mest kända olivoljor, som även har blivit väl känd utanför Grekland. Dess anseende bygger på kvaliteten, de organoleptiska och kemiska egenskaperna – som i sin tur är kopplade till det geografiska området – och även på den mänskliga faktorn, som i hög grad bidrar till den framställda oljans kvalitet.

Det är just detta omfattande anseende som utgör grunden för ansökan om att registrera olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) som skyddad geografisk beteckning (SGB).

Olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) framställs i ett relativt litet område där jord- och klimatförhållandena är ungefär samma året om, vilket innebär att slutprodukten har enhetliga egenskaper. Koroneiki är dessutom den enda olivsort som odlas i detta område.

Området har ett mildt medelhavsklimat utan större temperatursvängningar. Soltimmarna är många, tack vare områdets läge och form, och överstiger 2 900 timmar per år. Olivlundarna är planterade på torr, kalkrik jordmån med bra fältkapacitet. Jordmånens lerhalt gör att den är lämplig för obebattade olivlundar. Förhållandena är dessutom inte särskilt gynnsamma för olivfruktflugor, vilket gör att angreppen från dessa vanligtvis är begränsade.

De flesta av områdets oliver krossas tillsammans och krossningen sker inom 48 timmar från skörden, vilket minskar försämringen av kvaliteten efter skörd. Tack vare de sakkunskaper som producenterna har byggt upp under många år skördas frukterna i precis rätt mognadsstadium, när de skiftar färg från gulgrönt till mörklila, vilket är en faktor som har samband med den framställda oljans organoleptiska egenskaper.

Därmed har både naturliga och mänskliga faktorer bidragit till att fastställa de särskilda egenskaperna hos olivoljan "Κριτσά" (Kritsa), vilka är låg syrahalt som inte överstiger 0,5, låga värden av extinktionskoefficienter (K270: $\leq 0,15$, K232: $\leq 1,90$, Delta K: ≤ 0) samt en fruktighet på över 2,5.

De många soltimmarna, den torra, kalkrika jordmån samt att skörden utförs vid rätt tidpunkt ger upphov till en olja med många aromatiska beståndsdelar, som ger oljan dess karakteristiska fruktiga smak. De låga värdena av extinktionskoefficienter (K270, K232 och Delta K) är kopplade till både höjden över havet och till det faktum att oliverna krossas direkt efter plockning.

Olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) har ofta omnämnts i norska, slovenska och japanska tidningar, där särskild fokus har legat på oljans kvalitetsegenskaper.

Olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) finns också med på webbplatser om resor och landsbygdsturism, där besökare får rådet att inte lämna Kritsá utan lite av den lokala olivoljan.

Förutom på resewebbplatser nämns olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) även på webbplatsen för en välkänd restaurang i Aten, som endast använder denna olja i sina rätter. Olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) är också en av de grundingsredienser som används på den berömda konditorskolan *Valrhona* i Frankrike.

Produktens anseende och sambandet med lokalbefolkningen och den omgivande miljön framgår av att oljan uppmärksammas vid lokala evenemang, i lokal och nationell radio och tv samt i pressen.

Sambandet mellan olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) och lokalbefolkningen och deras historia beskrivs av skribenten/journalisten Tom Mueller i boken *Extra Virginity, the sublime and scandalous world of olive oil* (2014).

Olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) har även uppmärksammas i internationell press, särskilt av CNN och *The Times*, såsom nämns i onlineversionen av *Olive Oil Times*.

Produktens anseende och erkännandet av Kritsá som ett viktigt område för produktion av olivolja styrks dessutom av resebeskrivningar från 1800-talet.

I *Bulletin de la Société de Géographie* (1835) skriver M.A. Fabreguettes att Kritsá är en by rik på alla typer av jordbruksprodukter, olivolja, mandlar, johannesbröd, ost m.m., och i *Kritika iti Topografia kai Odoiporika tis Nisou Kritis* (1894) skriver N. Kalomenopoulos om den bördiga Kritsá-dalen, som han beskriver som en liten slätt korsad av ett litet vattendrag och med tätt planterade olivträd, samt om Lakkonia-dalen, täckt av oliv- och körsbärsträd.

Sedan 2006 har olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) belönats med totalt 24 priser – 16 i nationella tävlingar och åtta i internationella tävlingar, särskilt inom kategorierna medelfruktig och intensivt fruktig. Den viktigaste utmärkelsen var guldpriset inom kategorin medelfruktig i den internationella tävlingen *Mario Solinas 2008*, anordnad av Internationella olivrådet. Andra viktiga utmärkelser var 3:e plats i samma tävling 2006, guld i *Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition* (2010) och *Great Taste*, London (2012) samt silver i *Prodexpo*, Moskva (2012), *Olive Japan* (2013) och *Cat Cora's Kitchen* (2013). I Grekland har oljan belönats med guldpris i följande tävlingar: den panhelleniska tävlingen för producenter av extra jungfruolja (2007), den första grekiska tävlingen för extra jungfruolja (2008) och *Eleotechnia* (2008 och 2011).

Förutom ovanstående priser vann olivoljan "Κριτσά" (Kritsa) mer nyligen brons för extra jungfruolja i tävlingen *London International Quality Olive Oil Competition* (2017). Samma år vann den även brons för smak i kategorin medelfruktig i den femte grekiska tävlingen för extra jungfruolja. Båda dessa vinster rapporterades av den grekiska pressen på internet. Under både 2016 och 2017 tilldelades olivkvarnen tillhörande Kritsás lantbrukskooperativa förening följande två priser av föreningen för Kretas olivodlande kommuner: den minoiska silveroliven i kategorin God marknadsföringspraxis för olivolja, samt den minoiska guldoliven i kategorin God olivkrosspraxis.

Slutligen bevisas områdets historiska samband med oliver och produktion av olivolja av oljekvarnarna (åtminstone två) i området för den antika staden Lato, vars ruiner härrör från dorisk tid (400- och 300-talet f.Kr.). I staden, som ligger ungefär tre kilometer från orten Kritsá, har man hittat bevis för att olivolja har lagrats där. Gamla oljebearbetningsanläggningar som finns spridda i hela regionen vittnar också om det starka sambandet mellan olivodlingen och lokalbefolkningens dagliga liv, samtidigt som det finns rikligt med omnämnanden av resenärer i böcker från 1800-talet och framåt.

Hänvisning till offentligtgörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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