

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2019/C 271/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΚΡΙΤΣΑ” (KRITSA)

Nr UE: PGI-GR-02317 – 6.7.2017

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy**

„Κριτσά” (Kritsa)

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Grecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Oliwa z oliwek „Kritsa” jest produkowana wyłącznie z oliwek odmiany Koroneiki. Ma barwę od zielonej do zielonożółtej.

Właściwości fizyczno-chemiczne:

— kwasowość (wartość procentowa masy kwasu oleinowego):  $\leq 0,5$ ,

— współczynnik ekstynkcji K270:  $\leq 0,15$ ,

— współczynnik ekstynkcji K232:  $\leq 1,90$ ,

— zmienność współczynnika ekstynkcji delta-K:  $\leq 0$ .

Ocena sensoryczna:

— owocowość:  $\geq 2,5$ ,

— wada: 0,0.

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Oliwa z oliwek „Kritsa” jest produkowana wyłącznie z oliwek odmiany Koroneiki.

**3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym**

Uprawa oliwek oraz wszystkie etapy produkcji oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia „Kritsa” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa z oliwek „Kritsa” jest znana zarówno w Grecji, jak i na arenie międzynarodowej, a jej renoma wynika z wyjątkowej jakości tej oliwy (niskiej kwasowości, niskich współczynników ekstynkcji) oraz z jej owocowego smaku. Na te cechy charakterystyczne negatywny wpływ mają temperatura, światło i tlen; oliwa może być bardziej narażona na ich działanie przy przenoszeniu ze zbiornika do samochodu cysterny i odwrotnie lub między samochodami cysternami bądź gdy znajduje się w samochodzie cysternie. Ponadto wysoka temperatura i obecność tlenu powodują gwałtowne pogorszenie charakterystycznej owocowości tej oliwy. Dlatego też oliwa z oliwek „Kritsa” powinna być przechowywana w zbiornikach ze stali nierdzewnej w obrębie określonego obszaru w celu zapewnienia, aby cechy charakterystyczne oliwy, które leżą u podstaw jej renomy, pozostały nienaruszone. Oliwa z oliwek „Kritsa” jest ponadto pakowana w obrębie określonego obszaru, a dokładniej w miejscu jej produkcji. Dzięki temu nic nie wpływa na cechy jakości oliwy ani ich nie zmienia; ułatwia to również kontrole i zapewnia identyfikowalność.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Oliwa z oliwek „Kritsa” jest produkowana wyłącznie w granicach dystryktu miejskiego Kritsá i w sąsiednich jednostkach administracyjnych Mesa i Exo Lakkonia oraz Kroustas w gminie Agios Nikolaos. Oprócz dużej wioski Kritsá wspomniany dystrykt miejski obejmuje następujące miejscowości: Ammoudara, Vathy, Theologos, Katharó, Kalyvos, Mardati, Rousa Limni oraz Tapes.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Kritsa” jest jedną z najbardziej znanych kreteńskich oliw z oliwek, która stała się również dobrze znana poza Grecją. Jej renoma wynika wyłącznie z jej jakości, organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości chemicznych, które z kolei są powiązane z obszarem geograficznym, ale również z czynnikiem ludzkim, który w znacznym stopniu przyczynia się do jakości produkowanej oliwy.

Ta bardzo istotna renoma jest podstawą wniosku o rejestrację oliwy z oliwek „Kritsa” jako chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG).

Oliwa z oliwek „Kritsa” jest produkowana na stosunkowo małym obszarze, w obrębie którego warunki glebowe i klimatyczne są mniej więcej takie same, co oznacza, że produkt końcowy ma jednolite cechy charakterystyczne. Ponadto Koroneiki jest jedyną odmianą oliwek uprawianych na tym obszarze.

Na obszarze tym występuje łagodny klimat śródziemnomorski, bez znacznych wahań temperatury. Ze względu na ekspozycję na słońce i układ terenu nasłonecznienie jest obfite i przekracza 2 900 godzin rocznie. Gaje oliwne są sadzone na suchej, wapiennej glebie o dobrej zdolności retencji wody. Zawartość gliny w glebie sprawia, że jest ona odpowiednia dla nienawadnianych gajów oliwnych. Ponadto warunki nie są szczególnie sprzyjające dla muszki oliwnej, więc porażenie tym szkodnikiem jest zazwyczaj ograniczone.

Większość oliwek z tego obszaru jest tłoczona zbiorczo, a tłoczenie odbywa się najpóźniej w ciągu 48 godzin od zbiorów, co ogranicza do minimum zjawisko pogorszenia jakości po zbiorach. Dzięki gromadzonej przez wiele lat wiedzy fachowej producentów owoce są zbierane w najodpowiedniejszym stadium dojrzałości, gdy ich kolor zmienia się z żółtawozielonego na fioletowy, co jest czynnikiem związanym z organoleptycznymi cechami charakterystycznymi produkowanej oliwy.

W związku z tym zarówno czynnik naturalny, jak i czynnik ludzki zdecydowały o specyficznym charakterze oliwy z oliwek „Kritsa”, na który składają się niska kwasowość nieprzekraczająca 0,5, niskie wartości współczynnika ekstynkcji ( $K_{270} \leq 0,15$ ,  $K_{232} \leq 1,90$ ,  $\Delta K \leq 0$ ) oraz owocowość wyższa niż 2,5.

Wyprodukowanie oliwy o tak licznych składnikach aromatycznych, które nadają jej charakterystyczny owocowy smak, było możliwe dzięki obfitości światła, suchej glebie wapiennej i zbiorach w odpowiednim czasie. Niskie wartości współczynnika ekstynkcji ( $K_{270}$ ,  $K_{232}$  i  $\Delta K$ ) są związane z wysokością nad poziomem morza, ale również z faktem, że tłoczenie oliwek odbywa się bezpośrednio po zbiorze.

Oliwa z oliwek „Kritsa” była szeroko opisywana w magazynach norweskich, słoweńskich i japońskich, w których szczególnie uwagę zwrócono na jej cechy jakości.

Oliwa z oliwek „Kritsa” pojawia się również na stronach internetowych poświęconych podróżom i agroturystyce, na których odwiedzającym poleca się, aby nie wyjeżdżali z wioski Kritsá bez lokalnej oliwy z oliwek.

Oprócz stron internetowych poświęconych podrózom oliwa z oliwek „Kritsa” jest również wspomniana na stronie internetowej znanej restauracji w Atenach, w której do przygotowania dań korzysta się tylko z tej oliwy. Oliwa z oliwek „Kritsa” jest również jednym z podstawowych składników wykorzystywanych w słynnej szkole cukiernictwa Valrhona we Francji.

O renomie tego produktu oraz jego związku z miejscowymi ludźmi i z otaczającym środowiskiem świadczy fakt, że pojawia się on na lokalnych wydarzeniach, w lokalnym i krajowym radiu i telewizji oraz w prasie.

Związek między oliwą z oliwek „Kritsa” a miejscową ludnością i jej historią przedstawił pisarz/dziennikarz Tom Mueller w książce „Extra Virginity, the sublime and scandalous world of olive oil” (2014 r.).

Oliwa z oliwek „Kritsa” pojawiała się również w prasie międzynarodowej, w szczególności w CNN i *The Times*, jak wspomniano w internetowej wersji *Olive Oil Times*.

Ponadto renoma tego produktu i fakt, że miejscowość Kritsá uznawano za ważny obszar produkcji oliwy z oliwek, znajdują potwierdzenie w XIX-wiecznych relacjach z podróży.

Dokładniej mówiąc, w „Bulletin de la Société de Géographie” (1835 r.) M.A. Fabreguettes wspomina miejscowość „[...] Kritsá [...] bogatą we wszelkie rodzaje produktów, oliwę z oliwek, migdały, chleb świętojański, ser i tym podobne [...]”, a w „Kritika iti Topografia kai Odoiporika tis Nisou Kritis” (1894 r.) N. Kalomenopoulos pisze: „[...] Żyzna dolina Kritsá, mała równina przecięta niewielkim strumieniem i gęsto obsadzona drzewami oliwnymi [...]” oraz „Dolina Lakkonii [...] pokryta jest drzewami oliwnymi i wiśniowymi [...]”.

Od 2006 r. oliwa z oliwek „Kritsa” zdobyła łącznie 24 nagrody – 16 w konkursach krajowych i osiem w konkursach międzynarodowych, zwłaszcza w kategoriach średniej i intensywnej owocowości. Największym osiągnięciem była złota nagroda w kategorii średniej owocowości w międzynarodowym konkursie „Mario Solinas” w 2008 r. organizowanym przez Międzynarodową Radę ds. Oliwy z Oliwek. Innymi ważnymi osiągnięciami były zdobycie 3. nagrody w tym samym konkursie w 2006 r., złote nagrody w konkursach Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition (2010 r.) i Great Taste w Londynie (2012 r.) oraz srebrne nagrody w konkursach Prodexpo w Moskwie (2012 r.), Olive Japan (2013 r.) i Cat Cora’s Kitchen (2013 r.). W Grecji oliwa ta wygrywała złote nagrody w następujących konkursach: ogólnogrecki konkurs producentów oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (2007 r.), 1. grecki konkurs oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (2008 r.) oraz Eleotechnia (2008 r. i 2011 r.).

Oprócz powyższych nagród w ostatnim czasie oliwa z oliwek „Kritsa” zdobyła brązową nagrodę dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w konkursie London International Quality Olive Oil Competition (2017 r.). W tym samym roku zdobyła również brązową nagrodę za smak w kategorii średniej owocowości w 5. greckim konkursie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Informacje na temat obu tych nagród zostały zamieszczone w greckiej prasie internetowej. W 2016 i 2017 r. przetwórcza oliwek tłoczni Spółdzielni Rolniczej w Kritsá otrzymała dwie nagrody of stowarzyszenia kreteńskich gmin uprawiających oliwki: srebrną Oliwkę Minojską w kategorii „dobre praktyki wprowadzania na rynek oliwy z oliwek” oraz złotą Oliwkę Minojską w kategorii „dobre praktyki tłoczenia”.

Ponadto o historycznym związku obszaru z oliwkami i produkcją oliwy z oliwek świadczą prasy do tłoczenia oliwy (co najmniej dwie) na obszarze starożytnego miasta Lato, którego ruiny sięgają okresu doryckiego (V i IV w. p.n.e.). W mieście tym, które znajduje się około trzech kilometrów od wioski Kritsá, znaleziono dowody przechowywania oliwy z oliwek. O silnym związku uprawy oliwek i życia codziennego miejscowej ludności świadczą również stare tłocznie rozproszone na rozległym obszarze, a od XIX w. w książkach pojawiają się bardzo liczne odniesienia podróżnych do tego zjawiska.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[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)