



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA "ΚΡΙΤΣΑ" (KRITSA)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 271 van 13 augustus 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 13 oktober 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2019/C 271/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad (¹) binnen drie maanden na de datum van publicatie van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"ΚΡΙΤΣΑ" (KRITSA)

EU-nr.: PGI-GR-02317 – 6.7.2017

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

"Κριτσά" (Kritsa)

2. Lidstaat of derde land

Griekenland

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

"Kritsa"-olijfolie wordt uitsluitend gewonnen uit olijven van de variëteit Koroneiki. De kleur van de olie varieert van groen tot goudgroen.

Fysisch-chemische kenmerken:

- zuurtegraad (uitgedrukt als gewichtspercentage oliezuur): ≤ 0,5
- extinctiecoëfficiënt K270: ≤ 0,15
- extinctiecoëfficiënt K232: ≤ 1,90
- variatie van de extinctiecoëfficiënt (ΔK): ≤ 0

Sensorische evaluatie

- fruitigheid: ≥ 2,5
- gebrek: 0,0

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

"Kritsa"-olijfolie wordt alleen gewonnen uit olijven van de variëteit Koroneiki.



3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De teelt van de olijven en alle stappen van de productie van "Kritsa"-olijfolie van eerste persing moet binnen het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

"Kritsa"-olijfolie geniet zowel in Griekenland als daarbuiten faam op grond van de uitzonderlijke kwaliteit (laag zuurgehalte, lage extinctiecoëfficiënten) en de fruitige smaak van het product. Deze kenmerken veranderen onder invloed van temperatuur, licht en zuurstof. De kans dat dit gebeurt, is groter wanneer olijfolie wordt overgeheveld uit opslagtanks naar een tankwagen of omgekeerd, of wordt overgepompt tussen tankwagens, en tijdens het vervoer in tankwagens. Bovendien verliest de olie onder invloed van hoge temperaturen en bij blootstelling aan zuurstof snel zijn karakteristieke fruitigheid. Daarom dient "Kritsa"-olijfolie te worden opgeslagen in stalen vaten in het afgebakende gebied, om ervoor te zorgen dat geen afbreuk wordt gedaan aan de kenmerken waarop zijn faam berust. "Kritsa"-olijfolie wordt ook verpakt in het afgebakende gebied, meer specifiek op de plaats van productie. Hierdoor wordt gewaarborgd dat de kwaliteitskenmerken van de olie behouden en ongewijzigd blijven, terwijl controles op die manier worden vergemakkelijkt en de traceerbaarheid wordt verzekerd.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

"Kritsa"-olijfolie wordt uitsluitend geproduceerd binnen de grenzen van de gemeente Kritsá en de naburige gemeenschappen Mesa, Exo Lakkonia en Kroustas in de gemeente Agios Nikolaos. Naast het uitgestrekte dorp Kritsá omvat de gelijknamige gemeente de volgende plaatsen: Ammoudara, Vathy, Theologos, Katharó, Kalyvos, Mardati, Rousa Limni en Tapes.

5. Verband met het geografische gebied

"Kritsa" is een van de meest bekende olijfoliën en geniet ook buiten Griekenland grote bekendheid. Die faam is puur te danken aan de kwaliteit en de organoleptische en chemische kenmerken van het product, die op hun beurt verband houden met het geografische gebied, maar ook aan de menselijke factor, die in belangrijke mate bijdraagt aan de kwaliteit van de geproduceerde olie. Deze wijdverbreide reputatie vormt de basis voor de aanvraag tot registratie van "Kritsa"-olijfolie als beschermde geografische aanduiding (BGA).

"Kritsa"-olijfolie wordt in een verhoudingsgewijs klein gebied geproduceerd waar de bodem- en klimaatomstandigheden min of meer identiek zijn, zodat een eindproduct met uniforme kenmerken wordt verkregen. Bovendien is Koroneiki de enige olijvenvariëteit die in dit gebied wordt geteeld. Het gebied kent een mild mediterraan klimaat zonder grote temperatuurschommelingen. Vanwege de ligging en het terrein is het gebied met 2900 zonuren per jaar bijzonder zonnig. De olijfgaarden zijn aangelegd op droge kalkgronden met een hoog watervasthoudend vermogen. Het kleigehalte maakt de bodem geschikt voor de olijventeelt zonder irrigatie. Bovendien zijn de omstandigheden niet bijzonder gunstig voor de olijfvlieg, zodat plagen doorgaans beperkt blijven.

Het merendeel van de in het gebied geoogste olijven wordt collectief geperst, en het persen vindt binnen 48 uur na de oogst plaats, waardoor kwaliteitsverlies na de oogst tot een minimum wordt beperkt. Dankzij de jarenlang opgebouwde ervaring van de producenten worden de vruchten geoogst als zij precies de juiste rijpingsgraad hebben bereikt en hun kleur van geelgroen verandert in donkerpaars, een factor die van invloed is op de organoleptische kenmerken van de geproduceerde olie.

Zowel natuurlijke als menselijke factoren dragen dus bij tot de specifieke kenmerken van "Kritsa"-olijfolie, namelijk een lage zuurtegraad van minder dan 0,5, lage extinctiecoëfficiëntwaarden ($K_{270} \leq 0,15$, $K_{232} \leq 1,90$, $\Delta K \leq 0$) en een fruitigheid van meer dan 2,5).

Door de overvloed aan zonlicht, de droge kalkgrond en de oogst op het juiste tijdstip wordt olie met tal van aromatische bestanddelen verkregen waaraan het product zijn karakteristieke fruitige smaak te danken heeft. De lage extinctiecoëfficiëntwaarden (K_{270} , K_{232} en ΔK) houden verband met de hoge ligging, maar ook met het feit dat de olijven direct na het plukken worden geperst.

"Kritsa"-olijfolie is uitgebreid besproken in Noorse, Sloveense en Japanse tijdschriften, waarbij bijzondere nadruk werd gelegd op de kwaliteitskenmerken ervan.

"Kritsa"-olijfolie wordt ook voorgesteld op reis- en agrotouristische websites, waar reizigers wordt



geadviseerd om na een bezoek in Kritsá niet zonder een fles lokaal geproduceerde olijfolie huiswaarts te keren.

Daarnaast wordt “Kritsa”-olijfolie genoemd op de website van een bekend restaurant in Athene, dat voor de aangeboden spijzen alleen van deze olie gebruikmaakt. “Kritsa”-olijfolie is tevens een van de basisingrediënten die worden gebruikt aan de beroemde Valrhona-pâtisserieschool in Frankrijk.

De faam van het product en het verband met de lokale bevolking en de omgeving blijken uit het feit dat het wordt uitgelicht bij lokale evenementen, op de lokale en nationale radio en televisie en in de pers.

De verbanden tussen “Kritsa”-olijfolie en de lokale bevolking en haar geschiedenis worden door schrijver en journalist Tom Mueller beschreven in het boek *Extra Virginity. The Sublime and Scandalous World of Olive Oil* (2014).

Over “Kritsa”-olijfolie wordt ook bericht in de internationale media, met name door CNN en The Times, zoals te lezen valt op de website van de Olive Oil Times.

Bovendien getuigen reisberichten uit de 19e eeuw van de faam van het product en van het feit dat Kritsá destijds al werd erkend als belangrijk gebied voor de olijfolieproductie.

Met name bericht M.A. Fabreguettes in het *Bulletin de la Société de Géographie* van 1835 over “Kritsá [...] een dorp dat rijk is aan allerlei producten: olijfolie, amandelen, johannesbrood, kaas enz. [...]”, terwijl N. Kalomenopoulos in *Kritika iti Topografia kai Odoiporika tis Nisou Kritis* (1894) schrijft: “De vruchtbare Kritsá-vallei, een kleine vlakte die wordt doorkruist door een kleine rivier en dicht is beplant met olijfbomen [...]” en “De Lakkonia-vallei [...] is bezaaid met olijf- en kersenbomen [...]”.

Sinds 2006 is “Kritsa”-olijfolie bekroond met in totaal 24 prijzen – waarvan 16 in nationale concoursen en acht in internationale, met name in de categorieën mild en intens fruitige olie. De hoogste onderscheiding was de gouden medaille in de categorie mild fruitige olie bij het internationale, door de International Olive Council georganiseerde Mario Solinas-concours in 2008. Andere belangrijke onderscheidingen waren de 3e plaats bij hetzelfde concours in 2006, gouden medailles bij de Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition (2010) en Great Taste, Londen (2012), en zilveren medailles bij Prodexpo, Moskou (2012), Olive Japan (2013) en Cat Cora’s Kitchen (2013). In Griekenland heeft de olie gouden medailles gewonnen bij de volgende concoursen: het Concours van Panhelleense producenten olijfolie van eerste persing (2007), het 1e Griekse Concours voor olijfolie van eerste persing (2008) en Eleotechnia (2008 en 2011).

Naast de voornoemde onderscheidingen heeft “Kritsa”-olijfolie meer recentelijk een bronzen medaille voor olijfolie van eerste persing gewonnen bij de London International Quality Olive Oil Competition (2017). In hetzelfde jaar werd het product onderscheiden met de bronzen medaille voor de beste smaak in de categorie mild fruitige olie bij het 5e Griekse Concours voor olijfolie van eerste persing. Over beide onderscheidingen verschenen berichten in de Griekse online media. In 2016 en 2017 ontving de olijfmolen van de landbouwcoöperatie Kritsá twee onderscheidingen van de vereniging van olijven producerende gemeenten van Kreta: de zilveren Minoïsche Olijf in de categorie “goede marketingpraktijken voor olijfolie” en de gouden Minoïsche Olijf in de categorie “goede praktijken voor olijfoliepersing”.

Tot slot getuigen de oliepersen (minstens twee) in de buurt van de antieke stad Lato, waarvan de overblijfselen dateren uit de Dorische periode (5e en 4e eeuw v. Chr.), van het historische verband tussen de regio enerzijds en olijven en de productie van olijfolie anderzijds. In die stad, op een afstand van ongeveer drie kilometer van het dorp Kritsá, zijn relictten gevonden die op de opslag van olijfolie duiden. Ook de oude olijfmolens die in de bredere regio verspreid zijn, getuigen van de belangrijke rol die de olijventeelt altijd al in het dagelijkse leven van de lokale bevolking heeft gehad, hetgeen wordt bevestigd door verhalen van reizigers die vanaf de 19e eeuw in groten getale in boekvorm zijn verschenen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.