

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2019/C 271/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΚΡΙΤΣΑ» (KRITSA)

Αριθ. ΕΕ: PGI-GR-02317 – 6.7.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Κριτσά» (Kritsa)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ελλάδα

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, έλαια κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» προέρχεται αποκλειστικά από καρπούς ελιάς της ποικιλίας Κορωνέικης. Το χρώμα του ελαιολάδου είναι πράσινο έως χρυσοπράσινο.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

— Οξύτητα (% κ.β. ελαιικό οξύ): $\leq 0,5$

— Συντελεστής απόσβεσης K270: $\leq 0,15$

— Συντελεστής απόσβεσης K232: $\leq 1,90$

— Απόκλιση συντελεστή απόσβεσης ΔΚ: ≤ 0

Οργανοληπτική εξέταση:

— Φρουτώδες: $\geq 2,5$

— Ελάττωμα: 0,0

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» προέρχεται αποκλειστικά από καρπούς ελιάς της ποικιλίας Κορωνέικης.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η ελαιοκαλλιέργεια για την παραγωγή του ελαιόκαρπου, καθώς και όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κριτσά» γίνονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» είναι φημισμένο, τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνώς, και η φήμη αυτή οφείλεται στην εξαιρετική ποιότητά του (χαμηλή οξύτητα, χαμηλοί συντελεστές αποσβέσεως), καθώς και στο φρουτώδες άρωμά του. Τα χαρακτηριστικά αυτά επηρεάζονται αρνητικά από τη θερμοκρασία, το φως και το οξυγόνο, παράγοντες στους οποίους αυξάνεται η πιθανότητα να εκτεθεί το ελαιόλαδο κατά τη διάρκεια των μεταγίσεων που γίνονται από τη δεξαμενή αποθήκευσης στο βυτίο μεταφοράς και το αντίστροφο, αλλά και μεταξύ βυτίων μεταφοράς, καθώς επίσης και κατά την παραμονή του ελαιολάδου μέσα σε αυτά. Επιπρόσθετα, η υψηλή θερμοκρασία και η παρουσία οξυγόνου οδηγούν σε ταχεία υποβάθμιση του φρουτώδους χαρακτηριστικού του ελαιολάδου. Για τους παραπάνω λόγους κρίνεται σκόπιμο η αποθήκευση του ελαιολάδου «Κριτσά» να γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές εντός της οριοθετημένης περιοχής με σκοπό να διαφυλαχτούν τα χαρακτηριστικά στα οποία οφείλεται η φήμη του. Επιπλέον, η συσκευασία του ελαιολάδου «Κριτσά» πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης περιοχής και ειδικότερα στον τόπο παραγωγής του ελαιολάδου. Το γεγονός αυτό αποτρέπει την οποιαδήποτε επιρροή ή αλλοίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου «Κριτσά», διευκολύνει τους ελέγχους και εγγυάται την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

- 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» παράγεται αποκλειστικά στα όρια του δημοτικού διαμερίσματος της Κριτσάς και των γειτονικών τοπικών κοινοτήτων Μέσα και Έξω Λακκωνίων και Κρούστα, που ανήκουν στο Δήμο Αγίου Νικολάου. Στο δημοτικό διαμέρισμα Κριτσάς, εκτός από την ομώνυμη κωμόπολη (Κριτσά), περιλαμβάνονται οι παρακάτω οικισμοί: Αμμουδάρα, Βαθύ, Θεολόγος, Καθαρό, Κάλυβος, Μαρδάτι, Ρούσα Λίμνη και Τάπες.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» αποτελεί ένα από τα πιο φημισμένα ελαιόλαδα της κρητικής γης, το οποίο έχει γίνει γνωστό και εκτός των ελληνικών συνόρων. Η φήμη του οφείλεται αμιγώς στα ποιοτικά, οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά του, τα οποία με τη σειρά τους συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή, αλλά και με τον ανθρώπινο παράγοντα που συμβάλλει σημαντικά στην ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου.

Η ύπαρξη αυτής της τόσο διευρυμένης φήμης αποτελεί τη βάση της αίτησης καταχώρισης του ελαιολάδου «Κριτσά» ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ).

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» παράγεται σε μια σχετικά μικρή σε έκταση περιοχή, με κατά το μάλλον ή ήττον παρόμοιες εδαφοκλιματικές συνθήκες, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα την ομοιομορφία των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος. Επιπρόσθετα, η ποικιλία «Κορωνέικη» είναι η μοναδική καλλιεργούμενη ποικιλία ελιάς στη γεωγραφική ζώνη.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως ήπιο μεσογειακό, χωρίς μεγάλες θερμοκρασιακές μεταπτώσεις. Η ηλιοφάνεια είναι πολύ υψηλή, λόγω της έκθεσης της περιοχής και του ανάγλυφου, ξεπερνώντας τις 2 900 ώρες ανά έτος. Το έδαφος των ελαιώνων είναι ασβεστολιθικό και ξηρό, με ικανή υδατοχωρητικότητα. Η περιεκτικότητα του εδάφους σε άργιλο είναι κατάλληλη για ξηρικούς ελαιώνες. Επιπλέον, στην περιοχή δεν επικρατούν ιδιαίτερα ευνοϊκές συνθήκες για τον δάκο της ελιάς, με αποτέλεσμα οι προσβολές συνήθως να είναι περιορισμένες.

Στην περιοχή εφαρμόζεται κυρίως η μέθοδος της κοινής άλεσης, ενώ παράλληλα ο ελαιόκαρπος αλέθεται εντός 48 ωρών από τη συλλογή του, με αποτέλεσμα να ελαχιστοποιείται η μετασυσπαστική υποβάθμιση. Επίσης, η συγκομιδή του ελαιόκαρπου στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης, δηλαδή κατά την αλλαγή του χρώματος του καρπού από πρασινοκίτρινο σε μελανοιώδες, είναι αποτέλεσμα της μακρόχρονης τεχνογνωσίας των παραγωγών της περιοχής και συνδέεται με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου ελαιολάδου.

Τόσο, λοιπόν, τα χαρακτηριστικά της περιοχής, όσο και ο ανθρώπινος παράγοντας έχουν συμβάλει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου «Κριτσά», τα οποία είναι η χαμηλή οξύτητα, η οποία δεν υπερβαίνει την τιμή 0,5, οι χαμηλές τιμές των συντελεστών απόσβεσης (K270: $\leq 0,15$, K232: $\leq 1,90$, ΔΚ: ≤ 0) και το φρουτώδες μεγαλύτερο του 2,5.

Το άφθονο φως, τα ξηρά και ασβεστολιθικά εδάφη της περιοχής, αλλά και η συγκομιδή στο κατάλληλο στάδιο είναι οι παράγοντες που οδηγούν στη δημιουργία πολλών αρωματικών συστατικών, με αποτέλεσμα το παραγόμενο ελαιόλαδο να χαρακτηρίζεται από φρουτώδες άρωμα. Επιπλέον, οι χαμηλές τιμές των συντελεστών απόσβεσης (K270, K232 και ΔΚ) συνδέονται με το υψόμετρο, αλλά και με την άμεση άλεση του ελαιόκαρπου μετά τη συγκομιδή.

Για το ελαιόλαδο «Κριτσά» έχει γίνει εκτενής αναφορά στο παρελθόν σε νορβηγικό, ολοβενικό αλλά και ιαπωνικό περιοδικό, όπου δινόταν ιδιαίτερη έμφαση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του συγκεκριμένου ελαιολάδου.

Αναφορά σχετικά με το ελαιόλαδο «Κριτσά» γίνεται και σε ηλεκτρονικές ιστοσελίδες ταξιδιωτικού αλλά και αγροτουριστικού ενδιαφέροντος, οι οποίες προτείνουν στους επισκέπτες, να μην φύγουν από το χωριό της Κριτσάς, χωρίς πρώτα να προμηθευτούν το ελαιόλαδο της περιοχής.

Πέραν των ταξιδιωτικών ιστοσελίδων, αναφορά στο ελαιόλαδο «Κριτσά» γίνεται στην ιστοσελίδα γνωστού εστιατορίου της Αθήνας, το οποίο χρησιμοποιεί στις παρασκευές του αποκλειστικά το συγκεκριμένο ελαιόλαδο. Το ελαιόλαδο «Κριτσά» αποτελεί επίσης ένα από τα βασικά συστατικά των παρασκευών της φημισμένης σχολής ζαχαροπλαστικής, Valrhona της Γαλλίας.

Η φήμη του εν λόγω προϊόντος και η σύνδεσή του με τους κατοίκους και τη φυσιογνωμία της περιοχής, καταδεικνύεται από την παρουσία του σε τοπικές εκδηλώσεις, σε τοπικά και εθνικά ραδιοτηλεοπτικά μέσα και στον Τύπο.

Το γεγονός της σύνδεσης του ελαιολάδου «Κριτσά» με τους κατοίκους της περιοχής και την ιστορία τους παρουσιάζεται και στο βιβλίο του δημοσιογράφου – συγγραφέα Tom Mueller, «Extra Virginity, the sublime and scandalous world of olive oil», 2014

Αναφορά στο ελαιόλαδο «Κριτσά» έχει καταγραφεί και στον διεθνή Τύπο, και συγκεκριμένα στα περιοδικά CNN και Times, γεγονός που αναφέρεται και στην ιστοσελίδα OliveOilTimes.

Επιπροσθέτως, η φήμη του προϊόντος και η αναγνώριση της περιοχής της Κριτσάς, ως μίας αμιγούς ελαιοπαραγωγικής περιοχής, φαίνεται επίσης από αναφορές περιηγητών σε βιβλία από τον 19ο αιώνα.

Συγκεκριμένα, ο M.A. Fabreguettes στο Bulletin de la Société de Géographie του 1835 αναφέρει «...Κριτσά ... αυτό το χωριό πλούσιο σε προϊόντα όλων των ειδών, όπως το λάδι, τα αμύγδαλα, χαρούπια, τυρί κ.λπ...». Επίσης ο N. Καλομενόπουλος στο βιβλίο του «Κρητικά ήτοι Τοπογραφία και Οδοιπορικά της Νήσου Κρήτης» του 1894 αναφέρει «...Την εύφορον κοιλάδα της Κριτσάς περιλαμβάνουσαν μικράν πεδιάδα διαρρεομένην υπό μικρού ρυακίου και κεκαλυμμένην υπό πυκνού δάσους εξ ελαιών...» και «Η κοιλάς των Λακκωνίων... καλύπτεται υπό δασών τινών εξ ελαιών και κερατέων...».

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» έχει λάβει συνολικά 24 βραβεία από το 2006 και έπειτα, 16 σε εθνικούς και 8 σε διεθνείς διαγωνισμούς, ιδιαίτερα στις κατηγορίες μέσου και έντονου φρουτώδους. Αποκορύφωμα όλων το χρυσό βραβείο στην κατηγορία «μέσο φρουτώδες» (medium fruity) στον διεθνή διαγωνισμό «Mario Solinas» το 2008, ο οποίος διοργανώνεται από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιάς. Σημαντικές διακρίσεις αποτελούν ακόμα το 3ο βραβείο στον ίδιο διαγωνισμό (2006), τα χρυσά βραβεία στους διαγωνισμούς L.A. Extra Virgin Olive Oil Competition (2010) και Great Taste, London (2012) και τα ασημένια στους διαγωνισμούς Μόσχα, Prodexpo (2012), Olive Japan (2013) και Cat Gora's Kitchen (2013). Εντός συνόρων, έχει λάβει χρυσό βραβείο στους εξής διαγωνισμούς: Πανελλήνιος Διαγωνισμός Τυποποιητών Έξτρα Παρθένων Ελαιόλαδων (2007), 1ος Διαγωνισμός Ελληνικών Έξτρα Παρθένων Ελαιόλαδων (2008) και Ελαιοτεχνία (2008 και 2011).

Πέραν των ανωτέρω αναφερόμενων βραβείων, πρόσφατα το ελαιόλαδο «Κριτσά» έλαβε το χάλκινο βραβείο εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου στον Διεθνή Διαγωνισμό Ποιότητας, London International Olive Oil Quality Competition, 2017. Την ίδια χρονιά (2017) έλαβε επίσης το χάλκινο βραβείο γεύσης στην κατηγορία μεσαίας έντασης φρουτώδους στον 5ο διαγωνισμό ελληνικών εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων. Και για τα δύο αυτά γεγονότα, έχουν γίνει αναφορές στον εγχώριο ηλεκτρονικό Τύπο. Επίσης για τα έτη 2016 και 2017 στο ελαιοτριβείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Κριτσάς απονεμήθηκε το βραβείο «Αργυρή Μινωική Ελιά» από τον Σύνδεσμο Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης στην κατηγορία ορθές πρακτικές διάθεσης ελαιολάδου. Για τα ίδια έτη και εκ μέρους του ίδιου φορέα, στο ελαιοτριβείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Κριτσάς απονεμήθηκε το βραβείο «Χρυσή Μινωική Ελιά» στην κατηγορία ορθές πρακτικές έκθλιψης ελαιοκάρπου.

Τέλος, ο ιστορικός δεσμός της περιοχής με την ελιά και την ελαιοπαραγωγή καταδεικνύεται από τα δύο τουλάχιστον ελαιοπιεστήρια στην περιοχή της αρχαίας πόλης Λατώ, τα ερείπια της οποίας χρονολογούνται από την Δωρική περίοδο (5ος και 4ος αιώνας π.Χ.). Μέσα στην πόλη, η οποία βρίσκεται σε απόσταση περίπου 3 χιλιόμετρα από το χωριό Κριτσά, υπάρχουν ευρήματα για αποθήκευση του ελαιολάδου. Επιπρόσθετα, διάσπαρτα παλιά ελαιουργεία στην ευρύτερη περιοχή μαρτυρούν τον ισχυρό δεσμό της ελαιοκαλλιέργειας με την καθημερινότητα των κατοίκων, ενώ πολλές είναι και οι αναφορές από περιηγητές, οι οποίες είναι καταγεγραμμένες σε βιβλία του 19ου αιώνα και νεότερων.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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