C/2025/2296

15.4.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/2296)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Κρήτη"/„Kriti"

EU-Nr.: PGI-GR-02793 – 28.7.2021

g. U.( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Κρήτη"/„Kriti"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Griechenland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.5. Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 15 – TIERISCHE, PFLANZLICHE ODER MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE UND ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIEßBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN ODER PFLANZLICHEN URSPRUNGS

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das native Olivenöl extra mit der g. U. „Κρήτη"/„Kriti" wird aus Oliven erzeugt, die in der Region Kreta angebaut werden, und zwar zu mindestens 90 % aus den Sorten Koroneiki oder Tsounati oder aus einer Kombination dieser beiden Sorten. Andere Sorten, darunter hauptsächlich die Sorte Throumba, dürfen höchstens 10 % ausmachen.

Chemische Eigenschaften:

— Säuregehalt (Ölsäure-Gewichtsanteil in %): ≤ 0,6

— Extinktionskoeffizient K270: ≤ 0,15

— Extinktionskoeffizient K232: ≤ 2,00

— Schwankung des Extinktionskoeffizienten (Delta K): ≤ 0

— Peroxidzahl (Milliäquivalent aktiver Sauerstoff/kg): ≤ 15

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische Eigenschaften (mediane Eigenschaften):

— Fruchtigkeitsmedian: ≥ 2,5

— Bitterkeitsmedian: ≥ 1,0

— Schärfemedian: ≥ 1,0

— Fehlermedian: 0,0

Die Produktspezifikation für das native Olivenöl extra „Κρήτη"/„Kriti" sieht vor, dass das Erzeugnis zum Zeitpunkt der Abfüllung die genannten physikalischen und chemischen Eigenschaften (niedriger Säuregehalt, niedrige Extinktionskoeffizienten, geringe Peroxidzahl, ausgeprägt fruchtiger Geruch und Geschmack sowie eine klare hellgrüne Farbe) aufweist.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das native Olivenöl extra mit der g. U. „Κρήτη"/„Kriti" wird zu mindestens 90 % aus Oliven der Sorten Koroneiki oder Tsounati oder aus einer Kombination dieser beiden Sorten erzeugt. Andere Sorten, darunter hauptsächlich die Sorte Throumba, dürfen höchstens 10 % ausmachen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Oliven, die zur Erzeugung des nativen Olivenöls extra „Κρήτη"/„Kriti" verwendet werden, müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut und gepresst werden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das native Olivenöl extra mit der g. U. „Κρήτη"/„Kriti" wird während der Standardisierungsphase vor dem Verpacken in Großraumtanks gelagert und ausschließlich innerhalb des abgegrenzten Gebiets verpackt, um die Eigenschaften zu bewahren, denen es sein Ansehen verdankt und die durch Licht, Sauerstoff und hohe Temperaturen beeinträchtigt werden könnten. Diese Faktoren könnten eine Oxidation des Olivenöls bewirken. Dekantierungs- und Transportverfahren erhöhen die Wahrscheinlichkeit, dass das Olivenöl Sauerstoff ausgesetzt wird, und bringen außerdem das Risiko mit sich, dass durch den Einsatz von Pumpen Luft in das Öl gelangen könnte. Es besteht auch die Gefahr, dass sich die Qualität des Öls während des Dekantierens verschlechtert, indem es Gerüche aus der Umgebung aufnimmt. Da Kreta eine Insel ist und die Erzeugnisse auf dem Seeweg transportiert werden, erhöht sich die Transportdauer und damit die Wahrscheinlichkeit, dass die Qualität des Olivenöls beeinträchtigt wird. Aufgrund hoher Temperaturen während des Transports kann es zu einer weiteren Verschlechterung der Qualität kommen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das vorgeschlagene Erzeugnis wird ausschließlich in der Region Kreta hergestellt, die die Regionalbezirke Chania, Rethymno, Heraklion und Lasithi sowie alle ihre Gemeinden und lokalen Gemeinschaften umfasst.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Eintragung des Namens „Κρήτη"/„Kriti" beruht auf den Qualitätsmerkmalen des Erzeugnisses, die mit der geografischen Umwelt und den menschlichen Einflüssen zusammenhängen, sowie auf dem Ansehen des Erzeugnisses.

Die organoleptischen und chemischen Eigenschaften des nativen Olivenöls extra mit der g. U. „Κρήτη"/„Kriti" sind ein niedriger Säuregehalt, niedrige Extinktionskoeffizienten, eine geringe Peroxidzahl, ein ausgeprägt fruchtiger Geruch und Geschmack sowie eine klare hellgrüne Farbe.

Der Zusammenhang zwischen „Κρήτη"/„Kriti" und seiner Umwelt beruht auf der Geografie, den Boden- und Klimabedingungen sowie den sozialgeschichtlichen Einflüssen in dem abgegrenzten Gebiet, die sich auf die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Olivenöls „Κρήτη"/„Kriti" auswirken.

Kretas geografische Lage, sein Klima sowie die Bodenart und -qualität sind die wichtigsten Faktoren, die zur Entwicklung des Olivenanbaus auf der Insel beigetragen haben. Die Böden sind reich an Calziumcarbonat, das hauptsächlich aus den Kalksteinfelsen stammt, weshalb der pH-Wert leicht alkalisch ist (7-8). Eine Ausnahme bilden die roten Böden – dort liegt der pH-Wert zwischen 6 und 6,5. Der Gehalt an organischen Substanzen schwankt zwischen weniger als 1 % und höchstens 1,5 %. Die vorherrschende Bodenart sind Lehm- bis Lehmsandböden.

Auf Kreta herrscht ein mediterranes Küstenklima mit milden Wintern und kurzen trocken-heißen Sommern. Die Temperaturen steigen in der Regel an und fallen dann wieder, wobei sie in den Monaten Juli und August ihre Höchst- und im Januar und Februar ihre Tiefstwerte erreichen. Im Winter liegen die Durchschnittstemperaturen bei 12-13 °C, während sie im Sommer 25-27 °C betragen. Die relative Luftfeuchtigkeit ist niedrig und liegt zwischen 50 % und 73 %.

Auf der gesamten Insel fallen über einen längeren Zeitraum von 5-6 Monaten geringe Niederschläge. 90 % der Niederschläge fallen zwischen Oktober und April.

Die Sonnenstunden reichen auf Kreta von 2 500 bis 3 000 Stunden oder darüber hinaus, wobei der tägliche Durchschnitt bei 7 bis 8,5 Stunden liegt. Juni, Juli und August sind die sonnigsten Monate.

Die klimatischen Bedingungen auf Kreta prägen die aromatischen Bestandteile des nativen Olivenöls extra „Κρήτη"/„Kriti". Insbesondere die intensive Sonneneinstrahlung und die Kalkböden tragen zu dem fruchtigen Aroma von „Κρήτη"/„Kriti" bei.

Die wichtigste Sorte, die in dem abgegrenzten Gebiet angebaut wird, ist die Koroneiki-Olive. Sie liefert ein meist außergewöhnlich hochwertiges Olivenöl mit hoher oxidativer Stabilität, wie ihre niedrigen Oxidationsindikatoren (Extinktionskoeffizienten, Peroxidzahl) zeigen.

Neben den vorherrschenden Bedingungen in dem abgegrenzten Gebiet spielen auch menschliche Einflüsse eine sehr wichtige Rolle bei der Sicherstellung der Qualitätsmerkmale des Erzeugnisses. Das Fachwissen der Erzeuger beruht auf der traditionellen Anbaumethode, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Die Erzeuger greifen insbesondere auf rationelle Anbautechniken zurück und wenden integrierte Bewirtschaftungs- und Pflanzenschutzmethoden an, wie z. B. das Versprühen von Lockmitteln zur Bekämpfung der Olivenfliege. Darüber hinaus werden die Oliven hauptsächlich mit handgeführten Rüttelmaschinen geerntet. Erntemaschinen, die mit Vibration arbeiten, werden nicht eingesetzt, da die Sorte Koroneiki eine große Anzahl kleiner Oliven erzeugt, die nicht wie andere Olivensorten durch Vibration leicht vom Baum fallen. Außerdem verhindern sowohl die Hanglage im größten Teil des abgegrenzten Gebiets als auch die hohen Kosten für Vibrationserntemaschinen, dass diese zur Ernte der Oliven eingesetzt werden. Des Weiteren stellen die Erzeuger durch ihre Erfahrung sicher, dass die Oliven zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden, nämlich wenn ihre Farbe von grünlich-gelb zu violett-schwarz wechselt. Zu diesem Zeitpunkt weisen die Oliven nicht nur den höchsten Ölgehalt auf, sondern das erzeugte Olivenöl enthält auch einen hohen Anteil an aromatischen Bestandteilen, der zu seinem fruchtigen Aroma beiträgt. Die Oliven werden in Jutesäcken oder in speziell konzipierten Kisten transportiert und unverzüglich innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte gepresst.

Die rationellen Anbautechniken, der wirksame Pflanzenschutz mit sanften Methoden und die halbmanuelle Ernte führen zur Erzeugung von gesunden Oliven. Zusammen mit dem frühzeitigen und fachgerechten Transport der Oliven zur Olivenmühle und ihrem sofortigen Pressen innerhalb von 48 Stunden nach der Ernte tragen die oben genannten Maßnahmen zur Erzeugung von hochwertigem Olivenöl mit niedrigem Säuregehalt, niedrigen Extinktionskoeffizienten, einer geringen Peroxidzahl und einem hohen Gehalt an aromatischen Bestandteilen bei, wobei Letzterer das fruchtige Aroma bedingt.

Das Wissen und die Erfahrung der kretischen Erzeuger werden von einer Generation an die nächste weitergegeben und betreffen alle Erzeugungsschritte vom Anbau bis zur Lagerung. So wird eine Industrialisierung des Erzeugnisses vermieden und seine Qualität bewahrt.

Die kontinuierlichen Bemühungen der Erzeuger um eine Verbesserung des Erzeugnisses lassen sich auch durch die bereits 1920 gegründete Landwirtschaftsschule in Messara belegen. Die Schule bietet den kretischen Olivenbauern seit Jahrzehnten eine landwirtschaftliche Ausbildung und wird dies auch weiterhin tun.

Jedes Jahr findet auf Kreta der etablierte Olivenölwettbewerb „Pancretan Olive Oil Competition" auf nationaler Ebene statt. Der Wettbewerb ist auf Kreta zu einer Institution geworden – er findet in Anwesenheit aller Akteure des Sektors der Insel und darüber hinaus statt und erfreut sich einer großen Zahl an teilnehmenden Erzeugern und Olivenölen. Die Wettbewerbsjury besteht aus qualifizierten Verkostern aus allen vier Regionalbezirken Kretas und aus dem Ausland. Im Rahmen des Wettbewerbs fungiert das native Olivenöl extra „Κρήτη"/„Kriti" als Botschafter für die Olivenerzeugung und -ausfuhr der Insel.

Die Region Kreta bemüht sich stetig, Olivenölerzeuger auszubilden und zu schulen und bietet Informationsbroschüren mit dem Titel *Ο Δεκάλογος της Ποιότητας του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιόλαδου „Κρήτη/Kriti“* (Die wichtigsten zehn Grundsätze zur Gewährleistung der Qualität des nativen Olivenöls extra „Κρήτη“/„Kriti“) und *Οδηγός για την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου „Κρήτη/Kriti“* (Anleitung zur Erzeugung des nativen Olivenöls extra „Κρήτη“/„Kriti“) an. Die Region Kreta war auch an der Qualitätssicherung des nativen Olivenöls extra mit der g. U. „Κρήτη“/„Kriti“ beteiligt, bei der unter anderem die durch den Klimawandel verursachten ungünstigen Witterungsbedingungen eine Rolle spielten. Aus diesem Grund wurden im Rahmen der Feierlichkeiten zum World Olive Day in Heraklion und Chania Abendveranstaltungen zur Bedeutung der Qualität des nativen Olivenöls extra „Κρήτη“/„Kriti“ ausgerichtet. Zu den Rednern gehörten Vertreter aus Wissenschaft und Wirtschaft und zum Abschluss fand eine Verkostung statt.

Darüber hinaus wird eine Reihe von Schulungsmaßnahmen für Olivenerzeuger, Olivenölverarbeiter und Olivenölverpacker angeboten, um sie weiterzubilden und die Qualität des Olivenöls „Κρήτη“/„Kriti“ kontinuierlich zu verbessern. Insbesondere hat die Region Kreta in Zusammenarbeit mit der Hellenischen Mittelmeer-Universität und der griechischen Landwirtschaftsbehörde Dimitra (ELGO-Dimitra) eine Initiative mit dem Titel „Durchführung spezieller Maßnahmen zum Schutz, zur Präsentation und zur Förderung des nativen Olivenöls extra ‚Κρήτη‘/‚Kriti‘“ in die Wege geleitet. Zudem wurde im Rahmen der kontinuierlichen Schulung von Erzeugern zur Verbesserung der Qualität des nativen Olivenöls extra „Κρήτη“/„Kriti“ vom Organoleptischen Labor Kretas in Zusammenarbeit mit der landwirtschaftlichen Genossenschaft Agios Vasilios im Dorf Melampes im Regionalbezirk Rethymno ein Schulungstag organisiert.

Natives Olivenöl extra aus Kreta ist bekannt und genießt in Griechenland und im Ausland dank seiner Qualität und seines Geschmacks ein hohes Ansehen. Vor allem aufgrund der „Sieben-Länder-Studie“ (Ancel Keys, 1980) erreichte sein Ansehen eine globale Dimension. Diese Studie wurde Ende der 1950er-Jahre begonnen und belegte, dass die Bevölkerung Kretas die niedrigste Sterblichkeitsrate aufgrund koronarer Herzerkrankungen aufwies, was u. a. auf den regelmäßigen Verzehr großer Mengen Olivenöl zurückgeführt wurde. Die von Serge Renaud durchgeführte „Lyon-Herz-Studie“ (1988) kam zu demselben Schluss und schrieb dem kretischen Ernährungsmodell hervorragende gesundheitliche Auswirkungen zu.

Die kontinuierlichen Bemühungen der Erzeuger, ein Erzeugnis mit den Qualitätsmerkmalen des nativen Olivenöls extra „Κρήτη“/„Kriti“ herzustellen, wurden im Rahmen internationaler Wettbewerbe mit unterschiedlichen Preisen ausgezeichnet. Zum Beispiel:

— Silber- und Bronzepreis (2017) beim Wettbewerb „London International Olive Oil Competition“ (London IOOC) in der Kategorie natives Olivenöl extra

— Silberpreis (2019) beim Wettbewerb „EVO International Olive Oil Contest“ (EVO IOOC) in der Kategorie ökologisches/biologisches natives Olivenöl extra

— Goldpreis (2019) beim internationalen Wettbewerb „Terraolivo“ in der Kategorie ökologisches/biologisches natives Olivenöl extra

— Goldpreis (2023) beim internationalen Wettbewerb „Berlin Global Olive Oil Awards“ als „Elite“-Olivenöl von Weltrang

— Goldpreis (2023) beim Wettbewerb „United States International Olive Oil Competition“ (USIOOC) in Miami in der Kategorie natives Olivenöl extra

— Goldpreis (2023) beim Wettbewerb „Anatolian International Olive Oil Competition“ (Anatolian IOOC) in der Kategorie reinsortiges natives Olivenöl extra

Bemerkenswert ist, dass Kreta die einzige Region in Europa ist, für die im Rahmen des Wettbewerbs „Terraolivo“, der in Israel stattfindet und einer der größten Olivenölwettbewerbe der Welt ist, ein Sonderpreis – „Best of Kreta“ – geschaffen wurde.

Außerdem geht das hohe Ansehen des Olivenöls „Κρήτη“/„Kriti“ aus zahlreichen Fachpublikationen hervor. Es findet insbesondere Erwähnung in Rezepten, auf Speisekarten von Restaurants und auf Websites von Hotels und Restaurants, die auf das native Olivenöl extra „Κρήτη“/„Kriti“ als Schlüsselzutat verweisen. Auf der fremdsprachlichen Website https://greekliquidgold.com, die griechisches Olivenöl bewirbt, ermuntert die Website-Managerin Touristen, Kreta auch außerhalb der Sommermonate zu besuchen, um Ölmühlen zu besichtigen und an Verkostungen teilzunehmen, bei denen auf der Verpackung des Olivenöls der Name „Κρήτη“/„Kriti“ steht.

Das Erzeugnis wurde zudem bereits mehrfach von bekannten Köchen und Konditoren wie dem Präsidenten des „Chefs' Club of Crete“ verwendet. Erwähnenswert ist auch, dass ein bekannter kretischer Koch auf einer Abendveranstaltung mit dem Titel „Natives Olivenöl extra ‚Κρήτη‘/‚Kriti‘ – das grüne Gold unserer Insel!“ über dessen Verwendung in Profiküchen gesprochen hat.

Ein weiterer Beleg für das Ansehen des Erzeugnisses ist die zweisprachige Broschüre (auf Griechisch und Englisch) mit dem Titel *ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ – Η κουζίνα της αυθεντικότητας και των αρωμάτων της φύσης, βασισμένη σε αγνά ντόπια υλικά και στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο „Κρήτη/Kriti“* (Die Ernährung auf Kreta – authentische Küche mit natürlichen Aromen aus lokalen Zutaten und dem nativen Olivenöl extra „Κρήτη“/„Kriti“). Diese liegt an allen touristischen Anziehungspunkten auf der Insel aus. Sie verbindet die kretische Küche mit der Verwendung des nativen Olivenöls extra „Κρήτη“/„Kriti“ und beinhaltet unter anderem Informationen über den Olivenanbau und Rezepte für kretische Gerichte.

Die Einführung des Gütesiegels „Cretan cuisine“ durch die Partnerschaft für Agrarlebensmittel „Agrifood Partnership“ der Region Kreta ist ein weiterer Beweis für die Bedeutung des nativen Olivenöls extra mit der g. U. „Κρήτη“/„Kriti“. Dieses Siegel wird an Restaurants auf der Insel vergeben, die kretische Gerichte servieren und ausschließlich mit kretischen Erzeugnissen kochen.

Das Erzeugnis wird seit Langem mit der Insel Kreta in Verbindung gebracht und ist untrennbar mit dem Leben und den Traditionen der Bewohner der Insel verbunden. Es hat einen besonderen Stellenwert in ihrer Folklore sowie in den lokalen Bräuchen und Traditionen. Auf Olivenöl wird in lokalen Redewendungen, in den religiösen Traditionen der Insel, in Sprichwörtern und in traditionellen kretischen Mantinádes (Volkslieder, die aus 15-silbigen Reimversen im kretischen Dialekt bestehen) Bezug genommen.

Darüber hinaus geht aus zahlreichen Erwähnungen in Büchern über die Geschichte und die Folklore der Insel deutlich hervor, dass der Olivenanbau seit Jahrhunderten die Lebensweise der Bewohner der Insel ausmacht. Einer der ältesten Olivenbäume der Welt steht auf Kreta in der Nähe des Dorfes Kavousi, sein Alter wird auf 3 250 Jahre geschätzt. In der Nähe wurde auch eine Ölpresse entdeckt, die über 2 500 Jahre alt ist. Auf Kreta wurden Hunderte Olivenbäume von herausragender natürlicher Schönheit und historischem Wert als Naturdenkmäler verzeichnet, insbesondere der Olivenbaum von Vouves in Chania, der als olympischer Olivenbaum bekannt ist, und der Olivenbaum von Gortyn. Außerdem wurden verkohlte Olivenkerne bei einer archäologischen Ausgrabung gefunden, die von Y. und E. Sakellarakis im Gebiet von Fourni bei Archanes auf Kreta durchgeführt wurde, siehe *Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο* (Die auf Oliven gegründete Zivilisation – Olivenöl) von N. Psilakis, M. Psilaki und I. Kastanas, 2003. Der Zusammenhang zwischen der kretischen Bevölkerung und dem Anbau von Oliven und der Olivenölerzeugung wird durch den Verweis des französischen Wissenschaftlers Paul Faure (ebd.) auf die Einwohner Kretas im Neolithikum als erste Olivenbauern untermauert. Der französische Wissenschaftler Paul Faure (ebd.) hob hervor, dass „die Olivenbäume die wirtschaftliche Vorherrschaft Kretas über den ägäischen Teil des Mittelmeers sicherstellten“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2020/prodiagrafes_kriti091224.pdf