C/2025/2296

15.4.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/2296)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Κρήτη / Kriti»

Nº UE: PGI-GR-02793 – 28.7.2021

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Κρήτη / Kriti»

2. **État membre ou pays tiers**

Grèce

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

Code de la nomenclature combinée

— 15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti» est produite à partir d'olives provenant d'arbres cultivés dans la région de la Crète et composées pour au moins 90 % des variétés Koroneiki ou Tsounati, ou d'une combinaison de celles-ci, et d'un maximum de 10 % provenant d'autres variétés, essentiellement la variété Throumba.

Caractéristiques chimiques:

— Acidité (% en poids d'acide oléique): ≤ 0,6

— Coefficient d'extinction K270: ≤ 0,15

— Coefficient d'extinction K232: ≤ 2,00

— Écart-type du coefficient d'extinction ΔK: ≤ 0

— Indice de peroxyde (meq oxygène actif/kg): ≤ 15

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques organoleptiques (valeur médiane):

— Fruité: ≥ 2,5

— Amertume: ≥ 1,0

— Piquant: ≥ 1,0

— Défauts: 0,0

Les caractéristiques physiques et chimiques de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti» (faible acidité, faibles coefficients d'extinction, faible indice de peroxyde, arôme et goût riches et fruités, couleur vert clair et vive) sont reprises dans le cahier des charges et sont valables au moment de la mise en bouteille du produit.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti» est produite à partir d'olives composées pour au moins 90 % des variétés Koroneiki ou Tsounati, ou d'une combinaison de celles-ci, et d'un maximum de 10 % provenant d'autres variétés, essentiellement la variété Throumba.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production et le pressage des olives destinées à la production de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti» ont lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

L'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti» est stockée en vrac dans des cuves au stade de la normalisation, avant le conditionnement, et conditionnée exclusivement dans l'aire délimitée afin de préserver les caractéristiques sur lesquelles est fondée la réputation du produit et qui pourraient être compromises par la lumière, l'oxygène et des températures élevées. L'effet de ces facteurs pourrait entraîner l'oxydation de l'huile d'olive. Les procédures de décantation et de transport augmentent la probabilité d'exposition de l'huile d'olive à l'oxygène, et créent en outre le risque que l'utilisation de pompes permette à l'air de pénétrer dans l'huile. La qualité de l'huile d'olive peut également s'altérer au cours du processus de décantation, car elle peut absorber les odeurs du milieu environnant. L'insularité de la Crète, qui impose de transporter les produits par voie maritime, augmente le temps de transport et, de ce fait, les risques d'altérer la qualité de l'huile d'olive. Une détérioration supplémentaire peut également résulter de l'effet de températures élevées pendant le transport.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'huile d'olive proposée pour l'IGP sera produite exclusivement dans la région de Crète, qui comprend les unités régionales de Chania (La Canée), Réthymnon, Héraklion et Lasithi et toutes leurs communes et communautés locales.

5. Lien avec l'aire géographique

La demande d'enregistrement de la dénomination «Κρήτη / Kriti» est fondée sur les caractéristiques qualitatives du produit liées au milieu géographique, au facteur humain et à la réputation du produit.

Les caractéristiques organoleptiques et chimiques de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti» sont les suivantes: faible acidité, faibles coefficients d'extinction, faible indice de peroxyde, arôme et goût riches et fruités, couleur vert clair vif.

Le lien entre le produit «Κρήτη / Kriti» et l'environnement repose sur des facteurs géographiques, pédoclimatiques, historiques et sociaux qui existent dans l'aire délimitée et influent sur les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques de l'huile d'olive «Κρήτη / Kriti».

La position géographique de l'île de Crète, son climat ainsi que le type et la qualité des sols sont les principaux facteurs qui ont conduit au développement de la culture de l'olivier sur l'île. Les sols sont riches en carbonate de calcium, provenant principalement de roches calcaires, de sorte que le pH est légèrement alcalin (7-8), sauf pour le sol rougeâtre, où il se situe entre 6 et 6,5. La teneur en matières organiques varie de moins de 1 % à un maximum de 1,5 %. En ce qui concerne le type de sols, ceux-ci sont principalement limoneux à sablo-limoneux.

Le climat crétois se caractérise par un climat côtier méditerranéen, avec un hiver doux et un été bref, chaud et sec. La température augmente généralement puis baisse, avec un pic en juillet et en août et un minimum en janvier et février. Les températures moyennes sont comprises entre 12 et 13 °C en hiver et entre 25 et 27 °C en été. L'humidité relative est faible et varie entre 50 et 73 %.

L'ensemble de l'île connaît une longue période de faibles précipitations, d'une durée de 5 à 6 mois. 90 % des précipitations se concentrent entre octobre et avril.

L'ensoleillement en Crète représente entre 2 500 et 3 000 heures ou plus, la moyenne journalière étant de 7 à 8,5 heures. Les mois de juin, juillet et août sont les plus ensoleillés.

Les conditions climatiques, telles que celles rencontrées en Crète, contribuent à la présence de constituants aromatiques dans l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti». En particulier, l'ensoleillement intense et les sols calcaires contribuent à la présence d'arômes fruités dans l'huile d'olive «Κρήτη / Kriti».

L'olive Koroneiki est la principale variété cultivée dans l'aire délimitée. Il s'agit d'une variété qui tend à produire une huile d'olive d'une qualité exceptionnelle, présentant une grande stabilité oxydative, comme en témoignent les faibles valeurs de l'indice d'oxydation (coefficients d'extinction, indice de peroxyde).

Outre les conditions prévalant dans l'aire délimitée, le facteur humain joue un rôle très important dans l'obtention des caractéristiques qualitatives du produit. Le savoir-faire des producteurs repose sur la méthode traditionnelle de culture et se transmet de génération en génération. En particulier, les producteurs utilisent des techniques de culture raisonnée ainsi que des méthodes de gestion intégrée et de protection des végétaux telles que la pulvérisation d'appâts pour lutter contre la mouche de l'olivier. En outre, les olives sont récoltées principalement au moyen de secoueurs mécaniques manuels. Les vibreurs ne sont pas utilisés étant donné que la variété Koroneiki produit un grand nombre de petites olives difficiles à faire tomber de l'arbre par vibration. En outre, le sol en pente dans la majeure partie de l'aire délimitée ainsi que le coût élevé de ce matériel empêchent l'utilisation de vibreurs comme méthode de récolte des olives. En outre, l'expérience des producteurs garantit une récolte des olives au moment opportun, lorsque la couleur du fruit se modifie, passant du jaune-vert au violet-noir. C'est à ce stade que les olives présentent la plus forte teneur en huile, tandis que l'huile d'olive produite présente une composante aromatique élevée, ce qui contribue au fruité du produit. Les olives sont transportées dans des sacs de jute ou des caisses spéciales et sont broyées immédiatement, dans les 48 heures qui suivent leur récolte.

La technique de culture raisonnée, la protection efficace des végétaux par des méthodes douces et la récolte semi-manuelle conduisent à la production d'olives saines. Les éléments susmentionnés, conjugués à un transport approprié et en temps utile vers le moulin et à un broyage immédiat dans les 48 heures suivant la récolte, contribuent à la production d'une huile d'olive de qualité d'une faible acidité, à faibles coefficients d'extinction et indice de peroxyde et à forte composante aromatique déterminant son fruité.

Les connaissances et l'expérience des producteurs crétois se sont transmises de génération en génération et portent sur toutes les étapes de la production, de la culture au stockage du produit, afin d'éviter son industrialisation et d'en garantir la qualité.

La création de la «Γεωργικής Σχολής Μεσσαράς» (École agricole de Messara) dès 1920 témoigne également de l'effort continu des producteurs pour améliorer le produit. Cette école dispense une formation agricole aux oléiculteurs de Crète depuis des décennies.

Au niveau national, le concours annuel «Παγκρήτιος Διαγωνισμός Ελαιολάδου» pour l'huile d'olive est une institution en Crète qui permet de rassembler tous les opérateurs du secteur dans l'île et à l'extérieur; un grand nombre de producteurs et d'huiles d'olive y sont présents. Le jury crétois du concours rassemble des dégustateurs qualifiés, provenant des quatre préfectures de Crète et de l'étranger. Dans le cadre du concours, l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti» représente la production et les exportations oléicoles de l'île.

La région de Crète poursuit ses efforts visant à éduquer et à former les producteurs d'huile d'olive en leur fournissant des brochures d'information intitulées *«Ο Δεκάλογος της Ποιότητας του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti»* (Dix principes essentiels pour garantir la qualité de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti») et *«Οδηγός για την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη/Kriti»* (Guide de la production d'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti»). La région de Crète a également contribué à garantir les caractéristiques qualitatives de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti», notamment en raison des mauvaises conditions météorologiques causées par le changement climatique. Pour cette raison, dans le cadre des célébrations de la Journée mondiale de l'olive, elle a organisé des évènements en soirée à Héraklion et à Chania sur l'importance de la qualité de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti», auxquels furent conviés des orateurs représentant le monde universitaire et les milieux d'affaires et qui se sont clôturés par une dégustation.

Une série d'actions éducatives sont également menées à l'intention des producteurs, des transformateurs et des conditionneurs d'huile d'olive, dans le but de les former et de continuer à améliorer la qualité du produit «Κρήτη/Kriti». Plus précisément, une action de la région de Crète est actuellement mise en œuvre avec le département de l'agriculture de l'université hellénique méditerranéenne et ELGO - Dimitra, intitulée «Mise en œuvre d'actions spécialisées pour la protection et la promotion de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti». En outre, dans le cadre de la formation continue des producteurs pour l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti», une journée de formation a été organisée par le laboratoire organoleptique de Crète (ASP) en collaboration avec la coopérative agricole Agios Vasilios de Melambes, dans le département de Rethymnon.

L'huile d'olive vierge extra de Crète est réputée et très appréciée pour sa qualité et son goût au-delà des frontières grecques. Plus spécifiquement, sa réputation a commencé à prendre une dimension mondiale avec l'étude «Μελέτη των Επτά Χωρών» («Seven Countries Study», Ancel Keys, 1980), qui a débuté à la fin des années 1950 et a montré que la population de Crète présentait la plus faible mortalité due aux maladies coronariennes, ce qui s'expliquait, entre autres, par la consommation régulière de grandes quantités d'huile d'olive. La même conclusion a été tirée dans l'étude «Lyon heart» du professeur Serge Renault (1988), qui a attribué d'excellents résultats au modèle alimentaire crétois.

L'effort continu des producteurs pour obtenir un produit présentant les caractéristiques qualitatives de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti» a été reconnu par les prix décernés dans le cadre de concours internationaux. En voici quelques exemples:

— Médaille d'argent et de bronze (2017) lors du concours international «Londres IOOC» dans la catégorie «huile d'olive vierge extra»

— Médaille d'argent (2019) lors du concours international «EVO IOOC» dans la catégorie «huile d'olive vierge extra biologique»

— Médaille d'or (2019) lors du concours international «TerraOlivo» dans la catégorie «huile d'olive vierge extra biologique»

— Médaille d'or (2023) lors du concours international «Berlin Global Olive Oil Awards», reconnue comme l'une des huiles d'olive fines au niveau mondial

— Médaille d'or (2023) lors du concours international «USIOOC, Miami» dans la catégorie «huile d'olive vierge extra»

— Médaille d'or (2023) lors du concours international «Anatolia IOOC» dans la catégorie «huile d'olive vierge extra monovariétale».

Il est à noter que la Crète est la seule région d'Europe pour laquelle un prix spécial «BEST OF CRETE» a été créé dans le cadre du concours TerraOlivo, qui est organisé en Israël et est l'un des plus grands concours mondiaux dans le secteur de l'huile d'olive.

En outre, la grande réputation de l'huile d'olive «Κρήτη / Kriti» ressort également de nombreuses publications professionnelles. Plus précisément, l'huile d'olive «Κρήτη / Kriti» figure dans des recettes, des menus de restaurants et des sites web d'hôtels et de restaurants, qui mentionnent cette huile comme un ingrédient essentiel. En outre, sur un site web de promotion en langue étrangère de «l'or liquide grec», le gestionnaire du site encourage les touristes à venir en Crète également en dehors de la période estivale, à visiter des moulins à huile et à participer à des dégustations, tandis que le nom «Κρήτη / Kriti» apparaît sur des conditionnements d'huile d'olive.

Le produit a également été utilisé à plusieurs occasions par des chefs et des confiseurs connus, tels que le président du «Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης» (club des chefs de Crète). En outre, il convient de mentionner que lors d'une soirée intitulée «Huile d'olive vierge extra "'Κρήτη / Kriti'" - L'or vert de notre île!», un célèbre chef crétois a parlé de son utilisation dans des cuisines professionnelles.

La réputation du produit est également reflétée dans une brochure bilingue (grec-anglais) intitulée «ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ – Η κουζίνα της αυθεντικότητας και των αρωμάτων της φύσης, βασισμένη σε αγνά ντόπια υλικά και στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Κρήτη / Kriti"» (Le régime crétois - La cuisine de l'authenticité et des arômes de la nature, reposant sur des ingrédients locaux naturels et de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti»), qui est mise à disposition dans tous les lieux touristiques de l'île et établit un lien entre la cuisine crétoise et l'utilisation d'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti», et qui fournit notamment des informations sur la culture des olives et des recettes de plats crétois.

Une autre preuve de l'importance de l'huile d'olive vierge extra «Κρήτη / Kriti» est l'introduction du label «Kritiki Kouzina» (Cuisine crétoise) par le partenariat agricole de la région de Crète. Ce label est attribué aux restaurants de l'île, qui servent une cuisine crétoise élaborée exclusivement à partir de produits crétois.

Le produit est associé depuis longtemps avec la Crète est indissociable de la vie et des traditions des habitants de l'île; il occupe une place particulière dans son folklore et dans les traditions et les pratiques locales. À cet égard, il est mentionné dans des maximes locales, dans la tradition religieuse de l'île, dans des proverbes et dans des chansons locales traditionnelles, les «μαντινάδες» crétoises (chansons folkloriques composées d'un couplet en rimes de 15 syllabes en dialecte crétois).

Enfin, de nombreuses références bibliographiques sur l'histoire de l'île et le folklore ont montré que la culture oléicole fait partie depuis des siècles du mode de vie des habitants de l'île. L'un des plus vieux oliviers du monde se trouve en Crète, près du village de Kavousi; son âge est estimé à 3 250 ans et une presse à huile datant de plus de 2 500 ans a été découverte à proximité. La Crète compte des centaines d'oliviers monumentaux d'une beauté particulière et d'une grande valeur historique, le plus remarquable étant l'olivier du village de Vouves (Chania), connu sous le nom d'«arbre olympique», sans oublier l'olivier de Gortina. De même, les fouilles archéologiques réalisées par G. et E. Sakellarakis sur la colline de Fourni proche du site d'Archanès leur permirent de découvrir des noyaux carbonisés d'olives («Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο» - La culture de l'olivier, l'huile d'olive, N. & A. Psyllakis/I. Kastanas 2003). Le lien entre les Crétois et l'oléiculture est illustré par le chercheur français Paul Faure («Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο» - La culture de l'olivier, l'huile d'olive, N. & A. Psyllakis/I. Kastanas 2003) qui note que «ce sont les habitants de la Crète à l'époque néolithique qui cultivaient la variété d'olivier que nous connaissons aujourd'hui». Dans le même ouvrage, il souligne que «l'olivier assurait la souveraineté économique de la Crète dans la mer Égée».

Référence à la publication du cahier des charges

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