

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1151/2012 του Συμβουλίου

ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ: «Κρήτη / Kriti»

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: Κλάση 1.5: Έλαια και Λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λ.π).

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	1
1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ	2
2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ.....	2
2.1. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.....	2
2.2. Χημικά χαρακτηριστικά	2
3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ	3
4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	3
5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	5
5.1. Ποικιλιακή σύνθεση του κρητικού ελαιώνα.....	5
5.2. Καλλιεργητικές φροντίδες.....	5
5.3. Συγκομιδή, μεταφορά και αποθήκευση του ελαιόκαρπου	6
5.4. Επεξεργασία του ελαιόκαρπου	6
5.5. Αποθήκευση ελαιόλαδου	7
5.6. Εμφιάλωση	7
6. ΔΕΣΜΟΣ	8
6.1 Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής	8
6.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος	9
6.3 Αιτιώδης σχέση που συνδέει την γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, με την φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος.	
9	
7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	15
8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ	16
9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ Ή ΕΘΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ.....	16
10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ.....	16
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ	18

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

«Κρήτη / Kriti»

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti» παράγεται από καρπούς ελαιόδεντρων που καλλιεργούνται στην Κρήτη και ανήκουν τουλάχιστον κατά 90% στις ποικιλίες Κορωνέικη ή Τσουνάτη ή συνδυασμό των δύο, ενώ το 10% κατά μέγιστο μπορεί να προέρχεται από άλλες ποικιλίες, με κυρίαρχη αυτή της Θρούμπας.

2.1. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η οργανοληπτική εξέταση δίνει τιμές Φρουτώδους τουλάχιστον ίσες με 2,5, ενώ οι τιμές του Πικρού και του Πικάντικου είναι τουλάχιστον ίσες με το 1,0. Η μέση τιμή ελαττώματος είναι μηδενική.

2.2. Χημικά χαρακτηριστικά

Τα κύρια χημικά χαρακτηριστικά του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» είναι η οξύτητα, οι συντελεστές απόσβεσης και ο αριθμός υπεροξειδίων (Πίν. 1).

Πίνακας 1. Τιμές των χημικών χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» .	
<i>Χημικό χαρακτηριστικό</i>	<i>Τιμή</i>
Οξύτητα (% κ.β. ελαϊκό οξύ)	≤ 0,6
Συντελεστής Απόσβεσης K270	≤ 0,15
Συντελεστής Απόσβεσης K232	≤ 2,00
Απόκλιση Συντελεστή Απόσβεσης ΔK	≤ 0
Αριθμός Υπεροξειδίων (meq ενεργού οξυγόνου/Kg)	≤ 15

Τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά (χαμηλή οξύτητα, χαμηλοί συντελεστές αποσβέσεως, χαμηλός αριθμός υπεροξειδίων, πλούσιο φρουτώδες άρωμα και γεύση, καθαρό, φωτεινό πράσινο χρώμα) του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» αποτελούν προδιαγραφές του προϊόντος και ισχύουν τη στιγμή της εμφιάλωσης. (Συνημμένο 1)

3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Το προτεινόμενο προϊόν θα παράγεται αποκλειστικά στην περιφέρεια Κρήτης που περιλαμβάνει τις περιφερειακές ενότητες Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου και όλους τους Δήμους και Τοπικές Κοινότητες που ανήκουν σε αυτούς. (Εικόνα 1).



Εικόνα 1. Χάρτης της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του προτεινόμενου εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» .

4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Τα αγροτεμάχια από τα οποία παράγεται το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 'Κρήτη/Kriti' αυτό βρίσκονται στην οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή και είναι καταχωρημένα στο Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης & Ελέγχου (ΟΣΔΕ).

Όλα τα στάδια παραγωγής και μεταποίησης του ελαιόκαρπου, καθώς επίσης και η αποθήκευση και εμφιάλωση του προτεινόμενου προϊόντος γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Κατά την παραγωγή του, τα ελαιοτριβεία τηρούν και ενημερώνουν αρχεία για τις εισροές και εκροές. Στο Αρχείο Ζυγολογίων καταγράφονται τα στοιχεία του ελαιόκαρπου που εισάγεται στο ελαιουργείο, ενώ στο Αρχείο Εκροών τα στοιχεία του προϊόντος που φεύγει από αυτό.

Στο Αρχείο Ζυγολογίων καταγράφονται τα εξής στοιχεία:

- αύξων αριθμός ζύγισης
- ονοματεπώνυμο παραγωγού
- κωδικός παραγωγού στο ελαιοτριβείο
- ημερομηνία και ώρα εισόδου του ελαιόκαρπου
- ποσότητα ελαιόκαρπου (σε Kg)

- ποικιλία ελαιόκαρπου
- περιοχή προέλευσης ελαιόκαρπου
- ποσότητα ελαιόλαδου (δεν ισχύει στην περίπτωση της κοινής άλεσης)
- ημερομηνία άλεσης του ελαιόκαρπου στην περίπτωση που είναι διαφορετική από την ημερομηνία εισόδου
- ζυγολόγιο λαδιού στην περίπτωση της κοινής άλεσης, όπου καταγράφεται σε ημερήσια βάση η ποσότητα του παραγόμενου προϊόντος
- αριθμός παρτίδας ανά ημέρα επεξεργασίας

Στο Αρχείο Εκροών του ελαιοτριβείου καταγράφονται ο αριθμός της δεξαμενής αποθήκευσης, τα στοιχεία της χημικής ανάλυσης, η ποσότητα του εξαγόμενου εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» (λίτρα) καθώς και το υπόλοιπο στην δεξαμενή, ο αποδέκτης (στοιχεία πελάτη ή συσκευαστηρίου) και η ημερομηνία αγοράς.

Η αποθήκευση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές που είναι ανεξίτηλα αριθμημένες. Σε κάθε δεξαμενή που γεμίζει λαμβάνεται δείγμα και γίνεται χημική ανάλυση. Στο ελαιοτριβείο τηρείται Αρχείο Εργαστηριακών Αναλύσεων με τα αντίγραφα ή πρωτότυπα των αναλύσεων.

Στα συσκευαστήρια τηρείται Αρχείο Εμφιαλώσεων, όπου καταχωρούνται στοιχεία που αφορούν:

1. Την προέλευση του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» που πρόκειται να εμφιαλωθεί
 - ελαιοτριβείο παραγωγής (αριθμός μητρώου, έδρα)
 - αριθμός δεξαμενής
 - ποσότητα εξερχόμενου ελαιόλαδου
2. Την εμφιάλωση
 - ημερομηνία, ώρα έναρξης και ώρα λήξης εμφιάλωσης
 - δεξαμενή προέλευσης
 - κωδικοί παρτίδων συσκευασίας και πώματος
 - ημερομηνία λήξης
 - αριθμός τεμαχίων, μέγεθος συσκευασίας και συνολική ποσότητα τυποποιημένου ελαιόλαδου

- είδος συσκευασίας
 - σειριακοί αριθμοί
3. Τον προορισμό του εμφιαλωμένου εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti»
- ημερομηνία/αριθμός τιμολογίου
 - πελάτης (ονοματεπώνυμο/επωνυμία επιχείρησης / διεύθυνση)
 - είδος συσκευασιών, αριθμός τεμαχίων και συνολική εξερχόμενη ποσότητα τυποποιημένου ελαιόλαδου

5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

5.1. Ποικιλιακή σύνθεση του κρητικού ελαιώνα

Η Κορωνέικη και η Τσουνάτη (Μαστοειδής) είναι οι κατεξοχήν ποικιλίες ελαιοπαραγωγής που καλλιεργούνται στην Κρήτη. Η Κορωνέικη είναι πολύ παραγωγική και ανθεκτική σε ξηροθερμικές συνθήκες. Καλλιεργείται σε υψόμετρο μέχρι 500 μέτρα. Η σχέση σάρκας προς πυρήνα του καρπού κυμαίνεται συνήθως μεταξύ 4:1 και 6:1, και η περιεκτικότητα του σε λάδι φτάνει μέχρι και 27%. Είναι πρόιμη ποικιλία καθώς ανθίζει από τα μέσα Απριλίου, ενώ η ωρίμανση του καρπού αρχίζει νωρίς τον Οκτώβριο και τελειώνει αργά το Δεκέμβριο. Η Τσουνάτη είναι ποικιλία ανθεκτική στο ψύχος, μέτριας παραγωγικότητας, που καλλιεργείται σε υψόμετρο μέχρι 1.000 μέτρα. Η σχέση σάρκας:πυρήνα κυμαίνεται γύρω στο 6:1 και η περιεκτικότητα σε λάδι μπορεί να φτάσει σε μέση τιμή το 28%. Είναι όψιμη ποικιλία, ανθίζει κατά το τέλος Μαΐου και ωριμάζει τον καρπό Δεκέμβριο - Ιανουάριο. (Συνημμένο 2 & Συνημμένο 3)

5.2. Καλλιεργητικές φροντίδες

Η κατεργασία του εδάφους πραγματοποιείται κυρίως με μηχανικά μέσα, η χρήση των οποίων όμως απαγορεύεται σε εδάφη με κλίση μεγαλύτερη του 10% προς αποφυγή της διάβρωσης. Σε ότι αφορά την φυτοπροστασία της ελιάς, για την παραγωγή του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου ΠΓΕ «Κρήτη / Kriti» θα πρέπει η αντιμετώπιση του δάκου της ελιάς να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή άλλα ήπια μέσα

όταν αυτό απαιτείται.

5.3. Συγκομιδή, μεταφορά και αποθήκευση του ελαιόκαρπου

Η συγκομιδή του ελαιόκαρπου αρχίζει τον Οκτώβριο και ολοκληρώνεται στα τέλη Ιανουαρίου, συνήθως και ανάλογα με τις επικρατούσες κλιματολογικές συνθήκες στην περιοχή συγκομιδής. (Συνημμένο 2). Το στάδιο συλλογής είναι κατά την περίοδο αλλαγής του χρώματος του φλοιού καρπού από πρασινοκίτρινο σε μελανοϊώδες. Η συγκομιδή του ελαιόκαρπου γίνεται πάνω από το δέντρο, με ραβδισμό ή άλλο τρόπο. Απαγορεύεται η χρήση ελαιόκαρπου που συγκομίζεται έπειτα από φυσική πτώση. Η μεταφορά του συγκομισμένου ελαιόκαρπου από τα αγροτεμάχια στα ελαιοτριβεία της οριοθετημένης περιοχής γίνεται υποχρεωτικά σε σακιά με αραιή ύφανση κατάλληλα για τρόφιμα ή σε πλαστικούς κλωβούς κατάλληλους για ελαιόκαρπο έτοιμο, ώστε να διασφαλίζεται επαρκής αερισμός. Απαγορεύεται η χρήση πλαστικών σάκων ή η επαναχρησιμοποίηση σακιών από άλλες χρήσεις. Ο συγκομισμένος ελαιόκαρπος επιβάλλεται να παραμένει σε στεγασμένους και καλά αεριζόμενους χώρους μέχρι να εισαχθεί προς επεξεργασία. Το χρονικό διάστημα από τη συγκομιδή μέχρι την εισαγωγή προς επεξεργασία δε μπορεί να υπερβαίνει τις 48 ώρες.

5.4. Επεξεργασία του ελαιόκαρπου

Η επεξεργασία του ελαιόκαρπου γίνεται σε ελαιουργεία που πληρούν την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία, όπως κάθε φορά ισχύει, για την διασφάλιση της άριστης ποιότητας του ελαιόλαδου και είναι εγγεγραμμένα στα ειδικά μητρώα. Κατά την παραλαβή του ελαιόκαρπου γίνεται ζύγιση και ακολουθεί αποφύλλωση με ρεύμα αέρα και πλύσιμο με πόσιμο νερό πριν την επεξεργασία, η οποία αρχίζει με θραύση στον σπαστήρα και συνεχίζεται με τη μάλαξη της παραγόμενης ελαιοζύμης και το διαχωρισμό των συστατικών με πίεση ή σε φυγοκεντρικούς διαχωριστήρες (Decanter) δύο ή τριών φάσεων. Ο χρόνος μάλαξης κυμαίνεται μεταξύ 30 και 45 λεπτών από τη στιγμή που ο μαλακτήρας γεμίσει με ζύμη, ενώ η θερμοκρασία της ελαιοζύμης διατηρείται αυστηρά σε θερμοκρασίες από 27 °C έως 30 °C. Κατά τη φυγοκέντρωση, η θερμοκρασία νερού που προστίθεται για το διαχωρισμό στα τριφασικά

ελαιουργεία δεν ξεπερνά τους 27 °C, ενώ οι διαχωριστήρες καθαρίζονται συχνά για την απομάκρυνση της υγρασίας και των ξένων υλών. Οι συνθήκες αυτές διασφαλίζουν την ελάχιστη δυνατή αρνητική επίδραση στα πτητικά συστατικά, τα οποία καθορίζουν το άρωμα του τελικού προϊόντος. .

5.5. Αποθήκευση ελαιόλαδου

Η αποθήκευση του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές και σε χώρους με ελεγχόμενη θερμοκρασία, ώστε να μην υπερβαίνει ποτέ τους 23 °C. Κατά την διάρκεια της αποθήκευσης, πραγματοποιείται απομάκρυνση των στερεών ουσιών και των φυτικών υγρών (μούργα) που έχουν καθιζήσει με μετάγγιση σε καθαρή δεξαμενή όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο. Τα ελαιοτριβεία τηρούν αρχείο με τις ημερομηνίες έναρξης και λήξης πλήρωσης της κάθε δεξαμενής.

5.6. Εμφιάλωση

Η εμφιάλωση - συσκευασία του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» γίνεται σε εμφιαλωτήρια - συσκευαστήρια που πληρούν την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία, όπως κάθε φορά ισχύει, για την διασφάλιση της άριστης διατήρησης του τελικού προϊόντος και είναι εγγεγραμμένα στα ειδικά μητρώα. Για την εμφιάλωση - συσκευασία χρησιμοποιούνται κατάλληλες συσκευασίες, χωρητικότητας μέχρι 5 λίτρα.

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti» είναι παγκοσμίως γνωστό και πολυβραβευμένο, ως αποτέλεσμα των ποιητικών χαρακτηριστικών του και του φρουτώδους αρώματός του.

Η αποθήκευση, στο στάδιο της μεταπαραγωγικής διαδικασίας (όσο παραμένει σε χύμα μορφή σε δεξαμενές) και η συσκευασία του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη/Kriti» θα πρέπει να γίνεται εντός τη οριοθετημένης περιοχής (Κρήτη) και τόπου παραγωγής του προϊόντος ώστε να περιοριστεί ο βαθμός έκθεσης του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» σε παράγοντες που θα μπορούσαν να το υποβαθμίσουν, όπως το οξυγόνο, το φως και η αυξημένη θερμοκρασία. Η επίδραση τέτοιων παραγόντων, θα μπορούσε να οδηγήσει στην οξείδωση του ελαιολάδου. (Συνημμένο 4) . Οι μεταγγίσεις και η χρήση αντλιών,

δημιουργούν τον κίνδυνο, ενσωμάτωσης αέρα στη μάζα του ελαιολάδου. Ακόμα, κατά την διάρκεια των μεταγγίσεων είναι δυνατόν να αλλοιωθεί η ποιότητα του προϊόντος, απορροφώντας οσμές του γύρω περιβάλλοντος (Συνημμένο 5). Στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονισθεί ότι η Κρήτη είναι νησί και η όποια μεταφορά προϊόντων γίνεται δια θαλάσσης, αυξάνοντας το χρόνο μεταφοράς και παράλληλα την πιθανότητα αλλοίωσης των θετικών χαρακτηριστικών του.

Όλα τα θετικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου επηρεάζονται από το οξυγόνο, στο οποίο είναι πιθανό αυτό να εκτεθεί κατά τις διαδικασίες μετάγγισης από τη δεξαμενή αποθήκευσης στο μέσο μεταφοράς και το αντίστροφο, καθώς επίσης και κατά την παραμονή του στο μέσο μεταφοράς όταν αυτό δεν είναι πλήρως γεμάτο. Πρόσθετη υποβάθμιση μπορεί να συμβεί και από την επίδραση υψηλών θερμοκρασιών κατά τη μεταφορά.

6. ΔΕΣΜΟΣ

6.1 Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti» αποτελεί ένα από τα πιο φημισμένα ελληνικά ελαιόλαδα, γεγονός το οποίο οφείλεται στα ποιοτικά, οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά του.

Η γεωγραφική θέση της Κρήτης, το κλίμα της περιοχής, η μορφολογία και η ποιότητα του εδάφους, είναι οι κύριοι παράγοντες που συντέλεσαν στην ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας στο νησί. Το νησί αποτελεί διακριτή περιοχή στο κέντρο της ζώνης ελαιοκαλλιέργειας της Μεσογείου. Τα εδάφη είναι πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο, προερχόμενα κυρίως από ασβεστολιθικά πετρώματα, (Συνημμένο 6) με αποτέλεσμα το pH να είναι ελαφρώς βασικό (7-8), εκτός από τα κοκκινοχώματα όπου κυμαίνεται μεταξύ 6 και 6,5. Η οργανική ουσία κυμαίνεται από λιγότερο από 1% έως το πολύ 1,5%. Ως προς τον τύπο, τα εδάφη είναι κυρίως πηλώδη έως πηλοαμμώδη.

Το κλίμα της Κρήτης χαρακτηρίζεται ως παράκτιο μεσογειακό με ήπιο χειμώνα και μικρής διάρκειας ξηροθερμικό καλοκαίρι. Η θερμοκρασία παρουσιάζει μια χαρακτηριστική κύμανση, με μέγιστη τιμή τους μήνες Ιούλιο – Αύγουστο και

ελάχιστη τους μήνες Ιανουάριο – Φεβρουάριο. Οι μέσες θερμοκρασίες που επικρατούν κατά την περίοδο του χειμώνα είναι 12-13 °C, ενώ το καλοκαίρι η μέση θερμοκρασία είναι 25-27 °C. Η σχετική υγρασία είναι χαμηλή, κυμαινόμενη μεταξύ 50% και 73% περίπου. Το 90% των βροχοπτώσεων κατανέμονται στους μήνες Οκτώβριο έως Απρίλιο, ενώ το υπόλοιπο διάστημα οι βροχοπτώσεις είναι χαμηλές. Η ηλιοφάνεια στην Κρήτη κυμαίνεται από 2.500 έως και πάνω από 3000 ώρες και η μέση ημερήσια διάρκεια μεταξύ 7 και 8,5 ώρες αντίστοιχα. Μέγιστες τιμές ηλιοφάνειας παρουσιάζονται κατά τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο. (Συνημμένο 7)

6.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti» αποτελεί ένα από τα πιο φημισμένα προϊόντα του νησιού, εξαιτίας των ποιοτικών και οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών.

Κλιματολογικές συνθήκες, όπως αυτές της Κρήτης, όπου επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες και ηλιοφάνεια, συμβάλουν στην παρουσία αρωματικών συστατικών και στην παραγωγή εκλεκτής ποιότητας εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti», γεγονός που ευνοείται και από τα ξηρά και ασβεστώδη εδάφη του νησιού. Από την άλλη, όσον αφορά στον ανθρώπινο παράγοντα, η σωστή καλλιεργητική φροντίδα, η χρήση μεθόδων ολοκληρωμένης διαχείρισης καλλιέργειας και φυτοπροστασίας με τη χρήση δολωματικών ψεκασμών για την καταπολέμηση του δάκου, η επιλογή του ενδεδειγμένου χρόνου ελαιοσυγκομιδής (στην φάση της ωρίμανσης), η εξασφάλιση της σωστής μεταφοράς του ελαιοκάρπου, σε γιούτινα σακιά ή ειδικά για την μεταφορά του καρπού τελάρα, χωρίς να στοιβάζονται και η άμεση άλεση του καρπού (εντός 48 ωρών), οδηγούν στην παραγωγή ενός ποιοτικού προϊόντος, το οποίο έχει αποκτήσει τόσο εγχώρια, όσο και διεθνή φήμη. Παράγοντες, όπως ο τραυματισμός του καρπού κατά την συλλογή, ο μη ενδεδειγμένος τρόπος μεταφοράς και η μη έγκαιρη άλεση, μπορούν να οδηγήσουν σε μείωση της ποιότητας, καθώς μπορεί να επιφέρουν αύξηση της οξύτητας στην πρώτη περίπτωση και των ζυμώσεων και της οξείδωσης στη δεύτερη. (Συνημμένο 8)

Η φήμη αυτή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» σχετίζεται με τα ιδιότυπα ποιοτικά χαρακτηριστικά που διαθέτει, όπως η χαμηλή του

οξύτητα, το πλούσιο φρουτώδες άρωμα και γεύση, καθώς και το καθαρό, φωτεινό πράσινο χρώμα του (Συνημμένο 9)

Αναφορικά με την τεχνογνωσία των Κρητικών σχετικά με την παραγωγή του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» ξεκινάει ήδη από την μινωική εποχή και εξελίσσεται συν τω χρόνω. Από τότε έως και σχετικά πρόσφατα , η ελαιοσυλλογή γινόταν με ράβδισμα και μάζεμα από το έδαφος. Τα τελευταία χρόνια γίνεται και με μικρά ελαιοραβδιστικά και την χρήση διχτύων. Η γνώση και η εμπειρία της ελαιοκαλλιέργειας στην Κρήτη μεταφέρεται από γενιά σε γενιά. Η τεχνογνωσία αυτή αφορά σε όλα τα στάδια, από την καλλιέργεια μέχρι την αποθήκευση του παραγόμενου προϊόντος και γίνεται πάντοτε με γνώμονα την αποφυγή της βιομηχανοποίησής του και την εξασφάλιση της ποιότητάς του. Οι μετασυλλεκτικές ενέργειες, γίνονται εξασφαλίζοντας τις κατάλληλες συνθήκες αερισμού, συμπίεσης και θερμοκρασίας, ώστε να μην προκληθεί αλλοίωση στην ποιότητα του προϊόντος. Η καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη, γίνεται κυρίως από μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις, οι οποίες βιοπορίζονται από αυτήν. Επίσης, πολλοί ελαιώνες βρίσκονται σε ορεινές και δύσβατες περιοχές, με αποτέλεσμα πολλές εργασίες (π.χ. ελαιοσυγκομιδή, κλάδεμα) να γίνονται ως επί τω πλείστον χειρωνακτικά, ενώ ο τρόπος καλλιέργειας δεν έχει διαφοροποιηθεί ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια (περιορισμένες παρεμβάσεις φυτοπροστασίας, χρήση χωνεμένης κοπριάς για λίπανση, εδαφοκατεργασία με ενσωμάτωση κλαδιών και φύλλων, που εξασφαλίζει τη διατήρηση και αύξηση της οργανικής ουσίας του εδάφους και της γονιμότητάς του, με την άμεση και ορθή απόδοση θρεπτικών στοιχείων σε αυτό.)

Στην Κρήτη η συλλογή των καρπών γίνεται με το χέρι ή με τη χρήση πλαστικών κτενίων εξασφαλίζοντας έτσι την ανώτερη ποιότητα του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη / Kriti» διότι με αυτόν τον τρόπο οι καρποί δεν τραυματίζονται και τα φύλλα, το χώμα και τα χόρτα απομακρύνονται.

Τέλος, στην Κρήτη, από το 1920, έχει ιδρυθεί η Γεωργική Σχολή Μεσσαράς, η οποία μέσω γεωργικών φροντιστηρίων, καταρτίζει τους κρητικούς ελαιοκαλλιεργητές και αγρότες εν γένει. (Συνημμένο 10)

Το ελαιόλαδο του νησιού είναι φημισμένο σε όλο τον κόσμο, έχοντας λάβει πολλά βραβεία τα τελευταία χρόνια σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς. (Συνημμένο 11) Μεγάλο μέρος του εξάγεται στο εξωτερικό και πωλείται σε όλα

τα γνωστά πολυκαταστήματα και ηλεκτρονικά καταστήματα διαδικτυακού εμπορείου. Το ελαιόλαδο Κρήτης έγινε παγκοσμίως γνωστό με τη «Μελέτη των Επτά Χωρών», η οποία ανέδειξε τα ευεργετικά αποτελέσματα για τους κατοίκους του νησιού από τη διατροφή πλούσια σε ελαιόλαδο.

6.3 Αιτιώδης σχέση που συνδέει την γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, με την φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η αίτηση καταχώρησης του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti» ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), βασίζεται στην φήμη που κατέχει το συγκεκριμένο προϊόν, ως αποτέλεσμα των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti» που παράγεται στην Κρήτη είναι υψηλής ποιότητας και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή, καθώς επίσης και με τον ανθρώπινο παράγοντα που χρησιμοποιεί συσσωρευμένη εμπειρία και τεχνογνωσία χιλιετιών. Η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί μέρος της ζωής των κατοίκων του νησιού από την αρχαιότητα.

Το άφθονο φως του νησιού (εκτεταμένη ηλιοφάνεια) οδηγεί στη δημιουργία πολλών αρωματικών συστατικών, ενώ, εδάφη ξηρά και ασβεστολιθικά, όπως της Κρήτης παράγουν ένα προϊόν πλούσιο σε αρωματικά συστατικά. Οι ιδιαίτερες, λοιπόν, εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία των κατοίκων της περιοχής, η οποία έγκειται στον τρόπο καλλιέργειας, συγκομιδής, μεταφοράς και επεξεργασίας του ελαιοκάρπου, συμβάλλουν στη διαμόρφωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών, όπως είναι το φρουτώδες άρωμα και γεύση. [Συνημμένο 12]

Όσον αφορά στην χαμηλή οξύτητα και τις χαμηλές τιμές των συντελεστών απόσβεσης και αριθμού υπεροξειδίων είναι αποτέλεσμα, εκτός των άλλων, της άλεσης υγιούς καρπού σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά τη συγκομιδή, ήτοι εντός 48 ωρών.

Η ποιότητα του εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti» είναι δεδομένη και αναγνωρισμένη σε παγκόσμιο επίπεδο και το γεγονός αυτό

αποδεικνύεται από τα πολλαπλά βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς που έχει λάβει. [Συνημμένο 11].

Βραβεία και διακρίσεις έχουν αποσπάσει ελαιόλαδα Κρήτης σε διεθνείς διαγωνισμούς, όπως, στο NYIOOC των ΗΠΑ, , JOOP Ιαπωνίας , Mario Solinas κα [Συνημμένο 13].

Τα τελευταία 5 χρόνια στην Κρήτη λαμβάνει χώρα η διοργάνωση του Παγκρήτιου Διαγωνισμού Ελαιολάδου. Ο διαγωνισμός που αποτελεί πλέον θεσμό για την Κρήτη , πραγματοποιείται κάθε χρόνο παρουσία όλων των φορέων του κλάδου του νησιού. Ο διαγωνισμός για το 2019, ολοκληρώθηκε με την απονομή βραβείων στις κατηγορίες, του συμβατικού και του βιολογικού. Οι τίτλοι που απονεμήθηκαν είναι η χρυσή, αργυρή και χάλκινη ελαία (συμβατική & bio), ενώ απονεμήθηκαν και τιμητικές διακρίσεις. Η δωδεκαμελής κριτική επιτροπή του διαγωνισμού απαρτιζόταν από εκπαιδευμένους δοκιμαστές και από τους τέσσερις νομούς της Κρήτης, όπως και από το εξωτερικό, οι οποίοι συμμετέχουν σε διαπιστευμένη οργανοληπτική ομάδα, και έχουν εμπειρία στην εφαρμογή της οργανοληπτικής μεθόδου.[Συνημμένο 14].

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να αναφερθεί ότι το ελαιόλαδο του νησιού πωλείται στασημαντικότερα ηλεκτρονικά καταστήματα πώλησης αγαθών και υπηρεσιών μέσω Διαδικτύου, όπως τα Amazon, Alibaba, Ebay, κλπ. Παράλληλα, βρίσκεται στα ράφια πασίγνωστων πολυκαταστημάτων (π.χ. Harrods, Galeries Lafayette) και αλυσίδων Supermarket, μεταξύ των οποίων η «Walmart», η μεγαλύτερη όλων παγκοσμίως σύμφωνα με το περιοδικό 'Forbes' [Συνημμένο 15].

Η φήμη του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti» άρχισε να λαμβάνει παγκόσμιες διαστάσεις με τη «Μελέτη των Επτά Χωρών», η οποία ξεκίνησε στα τέλη της δεκαετίας του 1950 και συνεχίστηκε μέχρι το 2001 (<http://www.sevencountriesstudy.com/>). Στην ίδια μελέτη, ο Ancel Keys, διαπιστώνοντας τις υπερβολικές ποσότητες που καταναλώνουν οι Κρητικοί, είπε « Πόσο λάδι τρώνε, Θεέ μου!» [Συνημμένο 16] Η Κρήτη επιλέχθηκε λόγω των πολύ χαμηλών ποσοστών θνησιμότητας από όλα τα αίτια που μελετήθηκαν. Με βάση την έρευνα του L.G. Allbaugh το 1953, η Κρήτη είχε τα χαμηλότερα ποσοστά θνησιμότητας από όλες τις περιοχές της Μεσογείου, τόσο πριν, όσο και μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο

<https://ajph.aphapublications.org/doi/pdf/10.2105/AJPH.43.7.928-c>

Στη μελέτη συμμετείχαν 12.763 άνδρες από 16 περιοχές σε 7 χώρες. Η Κρήτη παρουσίασε τα μικρότερα ποσοστά θνησιμότητας από στεφανιαία νόσο και καρκίνο σε σχέση με όλους τους πληθυσμούς, ακόμη και με άλλους μεσογειακούς πληθυσμούς της Ιταλίας, της πρώην Γιουγκοσλαβίας και της Κέρκυρας (Menotti et al., 1999). Μάλιστα, η θνησιμότητα από στεφανιαία νόσο στην Κρήτη ήταν 10 φορές μικρότερη από αυτή της Φινλανδίας (Hatzis *et al.*, 2015). Τα αποτελέσματα της μελέτης αποδόθηκαν στη διατροφή των κρητικών, η οποία περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, συχνή και σε μεγάλες ποσότητες κατανάλωση ελαιόλαδου.

Η κατά κεφαλή κατανάλωση στην Ελλάδα είναι η μεγαλύτερη παγκοσμίως, φτάνοντας τα 17 Kg κατά άτομο, όντας 5% μεγαλύτερη από τη 2^η Ισπανία <https://1.oliveoiltimes.com/library/naooa-survey.pdf>. Στην Κρήτη, η κατανάλωση είναι πολύ μεγαλύτερη, πλησιάζοντας τα 30Kg κατά άτομο (http://www.terracreta.gr/pages.aspx?lang=en&id=93#.WL83dH_RFkI).

Το βιβλίο του ΣΕΔΗΚ «Ελιά & Λάδι στην Κρήτη, 2002», αναφέρει “.... Εισ τον ξένο επισκέπτη δίδεται η εντύπωσης ότι τα φαγητά των Κρητικών κολυμπού εις το λάδι”.

Στο βιβλίο των Ν. & Α. Ψυλλάκη / Η. Καστανά «Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο, 2003», γίνεται η αναφορά “η υπερβολική κατανάλωση ελαιολάδου έκανε τους κρητικούς ευρηματικούς στην κουζίνα τους”

Στο βιβλίο του Α. Κυριτσάκη « Ελαιόλαδο, 2007», γίνεται αναφορά “οι αρχαιολόγοι υποστηρίζουν ότι η μεγάλη οικονομική άνθηση του Μινωικού βασιλείου συνδεόταν με το εμπόριο του κρητικού λαδιού”. Το ίδιο σύγγραμμα αναφέρεται σε ομιλία καθηγητή ελαιοκομίας της Γεωπονικής Αθηνών το 1951, ο οποίος αναφέρει «... η ελιά θα πρέπει να προέρχεται από την Κρήτη»

Σε ημερολόγιο που εξέδωσε ο ΣΕΔΗΚ το 2006 υπάρχει καταχωρημένη διαφήμιση εστιατορίου με αναφορά στην χρήση του συγκριμένου ελαιολάδου .
[Συνημμένο 17]

Το ελαιόλαδο έχει επίσης ιδιαίτερη θέση στη λαογραφία και τα ήθη και έθιμα του νησιού. Έντονο ενδιαφέρον παρουσιάζει το εξής γνωμικό

«.... Ο αγρότης δεν σπαταλά ποτέ το ελαιόλαδο· το κρασί μπορεί να χυθεί στη

γη, το λάδι ποτέ!». Η φράση αυτή συνοψίζει την πεποίθηση που επικρατεί στην Κρήτη, ότι αν χυθεί κρασί θεωρείται γούρι, ενώ να χυθεί το λάδι θεωρείται γρουσουζιά. Επίσης στην Κρήτη, όπως και σε άλλες νησιωτικές περιοχές, οι ελαιοκαλλιεργητές πήγαιναν στα δέντρα τους μετά την Ανάσταση, λέγοντάς τους «Χριστός Ανέστη», προκειμένου να κρατήσουν τον καρπό την ερχόμενη χρονιά. [Συνημμένο 18α]

Η λαϊκή κρητική παράδοση συνδέει το τον καρπό της ελιάς με τον Χριστό και τη θρησκεία μας, λέγοντας ότι τα δάκρυα του Χριστού πότισαν το ευλογημένο δέντρο της ελιάς και αυτός είναι ο λόγος που βγάζει το πιο νόστιμο άρτυμα των φαγητών μας που δίνει και φως στα καντήλια τα κρεμασμένα σε εκκλησίες και μοναστήρια. [Συνημμένο 18β]

Επιπροσθέτως, ο όρος λάδι και ελαιόλαδο, εμφανίζεται συχνά σε παροιμίες, αλλά και τις φημισμένες κρητικές μαντινάδες. Κάποιες από τις πιο χαρακτηριστικές θεματικές κρητικές παροιμίες είναι: « Απού χει γιο έχεικρασί κι απού χει κόρη λάδι», « Απού χει στάρι και κρασί και λάδι στο πιθάρι έχει του κόσμου τα καλά και του θεού τη χάρη», «Δευτερογούλη τ' Άϊ Λια μπαίνει το λάδι στην ελιά», « Λαδερές κουβέντες θέλω» και « Ξεφόρτωσέ τη την ελιά να σε φορτώσει λάδι».

Ιδιαίτερως εντυπωσιακές είναι ακόμα και οι σχετικές κρητικές μαντινάδες, ορισμένες από τις οποίες είναι : « Σαν έχω λάδι και κρασί και κριθινικουλούρα γλεντώ σα να 'μαι βασιλιάς με την ασκομαντούρα» , « Άμα 'χω 'γω στο σπίτι μου κρασί, ψωμί και λάδι Ρήγας με τη γυναίκα μου κοιμούμαι κάθε βράδυ» και η χαρακτηριστικότερη όλων « Και σ' άλλους τόπους βγαίνουνσι λάδι, κι εγώ θωρώ το μα όχι σαν το κρητικό που 'ναι στον κόσμο πρώτο» [Συνημμένο 18γ]

Επίσης, η ελιά και η διαδικασία της ελαιοσυλλογής έχει τραγουδηθεί από παραδοσιακούς λυράρηδες της Κρήτης, όπως ο Κωστής Μουντάκης, ως γεγονός σημαντικό για την κοινωνική ζωή του τόπου.

https://www.youtube.com/watch?v=ubnBHr2osDA&ab_channel=%CE%A7%CE%A1%CE%97%CE%A3%CE%A4%CE%9F%CE%A35070

Παράλληλα, αναφορές συναντώνται και στη λογοτεχνία και συγκεκριμένα σε έργα του Καζαντζάκη, όπως «Ο Καπετάν Μιχάλης, 1953» και Ο Χριστός Ξανασταυρώνεται, 1954», "..... Θηλυκοχρονιά είναι η εφετινή, έριξε νερό μπόλικο ο Μάρτης, θράσεψαν τα σπαρμένα, έδεσαν κι οι ελιές, θα `χουμε καλή σοδιά και

καλή λαδιά εφέτο, δόξα να `χει ο Θεός. “.

“ Εμένα η μάνα μου πέθανε της πείνας, την εποχή που το χωριό κολυμπούσε στο λάδι και στο κρασί κι όλοι οι φούρνοι της γειτονιάς ξεφούρνιζαν ψωμί κι η μάνα μου λιγοθυμούσε από τη μυρουδιά...” [Συνημμένο 19]

Το ελαιόλαδο του νησιού φιγουράρουν σε πλειάδα ενημερωτικών site, τουριστικών οδηγών, site εστιατορίων, ξενοδοχείων και λοιπών χώρων εστίασης της Κρήτης που επιδιώκουν να προάγουν και να εξωτερικεύσουν τη σπουδαιότητα και ποιοτική ιδιαιτερότητα και αξία του κρητικού προϊόντος . Παράλληλα η επωνυμία «Κρήτη / Kriti», εμφανίζεται σε ετικέτες ελαιολάδων [Συνημμένο 20 & 21]

Σε ξενόγλωσσο site (Greek Liquid Gold) για την προώθηση του ελληνικού ελαιολάδου, η διαχειρίστριά του δηλώνει ότι προτρέπει τους τουρίστες να επισκεφτούν την Κρήτη και εκτός καλοκαιριού, πηγαίνοντας σε ελαιοτριβεία και κάνοντας γευσιγνωσίες , ταυτίζοντας ουσιαστικά την παράδοση του νησιού με το συγκεκριμένο προϊόν. [Συνημμένο 22]

Το εν λόγω προϊόν έχει επίσης αποτελέσει αντικείμενο εκμάθησης – διδασκαλίας μικρών μαθητών σχολείου του Ρεθύμνου από γνωστό Έλληνα σεφ, σε μία προσπάθεια να γνωρίσουν τα μικρά κρητικόπουλα την αξία του συγκεκριμένου τοπικού προϊόντος. Το γεγονός αυτό έλαβε χώρα 3/12/20210 στο Κέντρο Κρητικής Γαστρονομίας στην Αργυρούπολη Ρεθύμνου, το οποίο φιλοξενεί καθημερινά επισκέπτες απ’ όλη την Κρήτη. [Συνημμένο 23].

Ακόμα, το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος σε ειδικό ένθετό του σχετικά με τα Προϊόντα & Συνταγές Πρωινού στην Κρήτη, στο πλαίσιο της δράσης «Κρητικό Πρωινό», κάνει ειδική μνεία στην χρήση ελαιολάδου του νησιού στο πρωινό, αναφέροντας ότι ένα τέτοιο πρωινό χαρίζει υγεία. [Συνημμένο 24]

Επιπλέον στοιχείο που καταδεικνύει τη σημασία του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti» , είναι η θέσπιση του σήματος "Κρητική Κουζίνα" από την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης (αστική μη κερδοσκοπική εταιρεία, με σκοπό την προβολή & προώθηση των κρητικών προϊόντων, καθώς και την ανάδειξη της Κρητικής Διατροφής και των ωφελειών της), διάδοχη κατάσταση του «Σήματος Κρητικής Κουζίνας» εκ μέρους της

διανομαρχιακής αστικής μη κερδοσκοπικής εταιρείας « Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας». Το σήμα αυτό απονέμεται σε εστιατόρια και ταβέρνες του νησιού, που προσφέρουν Κρητική κουζίνα και χρησιμοποιούν αποκλειστικά κρητικά προϊόντα στις παρασκευές του. [Συνημμένο 25]

Τέλος, ιδιαίτερη αναφορά γίνεται και από αγροτικούς συνεταιρισμούς της Κρήτης, οι οποίοι εστιάζουν στο άρωμα και την φρουτώδη γεύση του παραγόμενου ελαιολάδου. [Συνημμένο 26] Επιπροσθέτως, το 13/1/2013, σε γνωστή ξενοδοχειακή μονάδα του νησιού (Knossos Beach), έλαβε χώρα εκδήλωση για την ανάδειξη του ελαιολάδου, όπου ο γνωστός σεφ Λευτέρης Λαζάρου το χρησιμοποίησε στις παρασκευές του. [Συνημμένο 27]

Στην ίδια κατεύθυνση και το 2014, κινήθηκε η γευσιγνωστική συνάντηση 5 Γιαπωνέζων και 5 Κρητικών σεφ, το “Japan meets Crete”, η οποία διοργανώθηκε με την υποστήριξη του Συλλόγου Ξενοδόχων και του Εμποροβιομηχανικού Επιμελητηρίου Χανίων και σκοπό είχε μεταξύ άλλων, τη γνωριμία με το συγκεκριμένο κρητικό προϊόν. [Συνημμένο 28]

Ένα χρόνο αργότερα, το 2015 σε live με τίτλο «We are what we eat: Crete», που πραγματοποιήθηκε μέσω του National Geographic, γίνεται αναφορά στην συχνότητα χρήσης ελαιολάδου και στην ταύτισή του με την κρητική διατροφή. https://www.youtube.com/watch?v=au8eyrI9Ta8&ab_channel=NationalGeographic

Λίγο πιο πρόσφατα και συγκεκριμένα την 1/7 & 7/7 του 2017, στον Δημοτικό Κήπο Ρεθύμνης, διοργανώθηκε εκδήλωση με θέμα “Γιορτή Κρητικής Διατροφής”, στην οποία, ο διακεκριμένος ζαχαροπλάστης Στέλιος Παρλιάρης δημιούργησε γλυκά με βάση το ελαιόλαδο του νησιού. [Συνημμένο 29]

Ακολούθως, ικανός αριθμός συνταγών, μενού και site εστιατορίων, αναφέρουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti» ως βασικό συστατικό στις παρασκευές και τα πιάτα τους. Επίσης,, γίνεται σε εμπορικές συσκευασίες, σε δημοσιεύματα στον ηλεκτρονικό τύπο, σε σελίδες στα social media, καθώς και σε συνταγές ως συστατικό παρασκευής ή συντήρησης, άλλων εμπορεύσιμων προϊόντων. [Συνημμένο 30]

Η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί τρόπο ζωής των κατοίκων του νησιού εδώ και

αιώνες, συνεχίζοντας μια παράδοση που ξεκινά χιλιετίες πριν. Αν και η καταγωγή της ελιάς δεν έχει ακόμα προσδιοριστεί επακριβώς, υπάρχουν αναφορές που λένε ότι η προέλευση και συστηματική καλλιέργεια της ελιάς ίσως ξεκίνησε στην Κρήτη [Συνημμένο 31]. Μεγάλος αριθμός αρχαιολογικών ευρημάτων αποδεικνύει ότι το ελαιόλαδο χρησιμοποιούνταν από την Προϊστορική εποχή σαν μέσο φωτισμού, καλλωπισμού, λατρείας, αργότερα δε και διατροφής (Εικόνα 2). Οι ανασκαφές στην Ιεράπετρα και τη Ζάκρο αποκάλυψαν ότι η ελιά καλλιεργούνταν εντατικά την εποχή εκείνη. Μάλιστα, βρέθηκε κύπελλο με ελιές που διατηρούσαν τη σάρκα τους, ηλικίας 3.500 ετών

(Εικόνα 3) (Δημητρίου, 2007).



Εικόνα 2. Πιθάρια αποθήκευσης ελαιόλαδου στην Κνωσό

(https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c1/Pithoi_in_Knossos.jpg).



Εικόνα 3. Ελιές ηλικίας 3500 ετών που βρέθηκαν στη Ζάκρο(<http://www.psarakisoliveoil-wine.gr/images/arxaiologiki-anaskafi-zakrou.jpg>).

Κατά τους νεολιθικούς και πρωτομινωικούς (2800 - 2300 π.Χ.) χρόνους φύονταν ολόκληρα δάση με ελιές και αγριελιές σε όλη την Κρήτη (Εικόνα 4).

Ευρήματα της μινωικής εποχής που σώζονται μέχρι σήμερα και μαρτυρούν την ύπαρξη του καρπού της ελιάς από τότε είναι αυτούσια κομμάτια και προϊόντα ελιάς, όπως καρποί, κουκούτσια κ.λ.π., έργα ζωγραφικής με θέμα την ελιά και το ελαιόδεντρο και αντικείμενα τέχνης, κοσμήματα, σκεύη και εργαλεία επεξεργασίας της ελιάς. Η μινωική Κρήτη οφείλει εν μέρει την ανάπτυξή της στη υψηλή ελαιοπαραγωγή. (Συνημμένο 32α)

Ο δεσμός των κρητικών με την καλλιέργεια της ελιάς καταδεικνύεται από την αναφορά του Γάλλου ερευνητή Paul Faure στους κατοίκους της νεολιθικής Κρήτης, ως καλλιεργητών της ήμερης ποικιλίας ελιάς, «Στους χωρικούς της Μεγαλονήσου ανήκει η τιμή ότι μεταμόρφωσαν τις αγριελιές σε καλλιεργημένα δέντρα.» (Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο, Ν. & Α. Ψυλλάκη / Η. Καστανά 2003)

Επίσης, σε ανασκαφή που έγινε από τους Γ. και Ε. Σακελλαράκη στην περιοχή Φουρνί Αρχανών στην Κρήτη βρέθηκαν απανθρακωμένα κουκούτσια ελιάς. (Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο, Ν. & Α. Ψυλλάκη / Η. Καστανά 2003)

Σύμφωνα με τον Γάλλο μελετητή Πωλ Φωρ «....η ελιά εξασφάλιζε την

οικονομική κυριαρχία της Κρήτης στον αιγαιοπελαγίτικο κόσμο», γεγονός που τονίζει την οικονομική σημασία της ελιάς και του ελαιολάδου στον μινωικό κόσμο. (Συνημμένο 32α) (Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο, Ν. & Α. Ψυλλάκη / Η. Καστανά 2003),

Στην Κρήτη βρίσκονται τα αρχαιότερα ελαιόδεντρα στον κόσμο (<http://www.skai.gr/news/greece/article/288847/stin-kriti-ta-arhaiotera-dendra-ston-kosmo-elies-ilikias-hiliadon-eton-foto-/>)

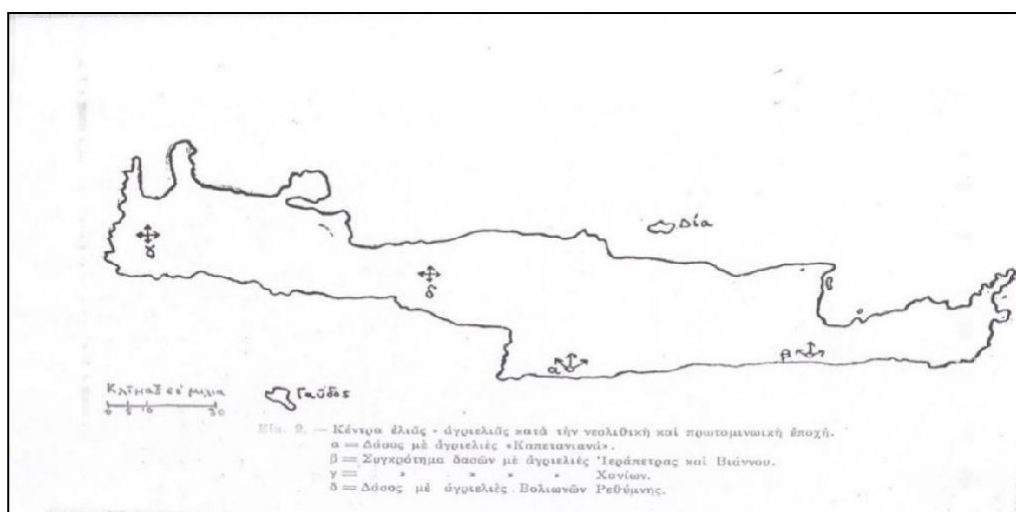
Η πιο ξεχωριστή από όλες είναι η λεγόμενη Μνημειακή Ελιά της Γόρτυνας που έχει ηλικία 16 αιώνων. Το σημαντικό γεγονός που κάνει την Ελιά της Γόρτυνας τόσο ξεχωριστή, σε σχέση με τις άλλες ελιές της Κρήτης που έχουν χαρακτηριστεί μνημειακές, είναι το γεγονός ότι μέσα στον κορμό της έχει ενσωματωθεί ένας ρωμαϊκός κίονας. Το φαινόμενο αυτό θεωρείται μοναδικό και η εξήγηση που δίνεται είναι ότι ο κίονας τοποθετήθηκε εκεί αιώνες πριν, όταν το δέντρο ήταν πολύ νεότερο και μικρότερο. Μεγαλώνοντας ο κορμός του δέντρου αγκάλιασε και εγκλώβισε μέσα του τον κίονα, ο οποίος έκτοτε αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του. Γύρω από το μνημειακό ελαιόδεντρο έχει καθαριστεί και καλλωπιστεί ο χώρος και υπάρχει ενημερωτική πινακίδα με την ιστορία του. Η ελιά αυτή έχει ανακηρυχθεί από τον Σύνδεσμο Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης και είναι χοντρολιά εμβολιασμένη σε αγριελιά.

Το μεγαλύτερο σε διάμετρο από αυτά είναι η ελιά του Καβουσίου, η οποία βρίσκεται στον αρχαίο οικισμό του Αζοριά, κοντά στη σημερινή Ιεράπετρα. Η περίμετρος του δέντρου είναι 14,2 μέτρα και η ηλικία του εκτιμάται σε περισσότερο από 3.000 χρόνια, καθώς τοποθετείται στην Μετανακτορική εποχή της Μινωικής περιόδου (1350-1100 π.Χ.)

(<http://www.mochlos.eu/index.php?action=page.26&stuffID=174&lang=gr>).

Εντυπωσιακό σύγχρονο εύρημα στη γύρω περιοχή είναι η ανακάλυψη 4 ελαιουργείων, το παλαιότερο των οποίων εκτιμάται ότι χτίστηκε το 600-500 π.Χ. <http://azoria.unc.edu/>





Εικόνα 4. Δάση αγριελιών στην Μινωική και Προμινωική Κρήτη.

Το ιδεόγραμμα του ελαιόδεντρου συναντάται στις πινακίδες της Γραμμικής Α Γραφής (Εικόνα 5). Το ίδιο ιδεόγραμμα επιβιώνει και μετά την καταστροφή του μινωικού πολιτισμού και το συναντάμε στις μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β. Στις πινακίδες της Γραμμικής Β για πρώτη φορά γίνεται σαφής διαχωρισμός μεταξύ του δέντρου της ελιάς, του ελαιόλαδου και του καρπού (Εικόνα 6).



Εικόνα 5. Ιδεόγραμμα της ελιάς στη γραμμική Α, Φαιστός.

Η καλλιέργεια της ελιάς και τα προϊόντα της, υπήρξαν στενά συνδεδεμένα με την καθημερινότητα των ανθρώπων κατά την αρχαιότητα, παίζοντας σημαντικό ρόλο στη διατροφή, την οικονομία, τη λατρεία, τον πολιτισμό, ενώ αξιοσημείωτη είναι η σύνδεση της ελιάς και των προϊόντων της με τις

θηρσκευτικές τελετές . Επίσης , πολλοί αρχαιολόγοι κάνουν λόγο για την σύνδεση του πλούτου του Μινωικού πολιτισμού με το εμπόριο του ελαιόλαδου [Συνημμένο 33]

Εκτός από την κρητική διατροφή και καθημερινότητα, το ελαιόλαδο είχε εξέχουσα θέση ως θεραπευτικό μέσο σε παρασκευές ειδικών αλοιφών και ιαμάτων. Το γεγονός αυτό αποδεικνύεται και από επιγραφές που βρέθηκαν στη Λεβήνα της νότιας Κρήτης, στο φημισμένο ιερό του Ασκληπιού. [Συνημμένο 32β]

Στην Κρήτη της κλασικής εποχής, της ελληνιστικής και των ρωμαϊκών χρόνων αυξάνεται η ελαιοπαραγωγή, ενώ παράλληλα η χρήση του ελαιόλαδου εξαπλώνεται σε ευρύτερες περιοχές [Συνημμένο 34].



Εικόνα6.Ιδεογράμματα της Γραμμικής Β, ελαιόδεντρο, καρπός ελιάς και λάδι
(από αριστερά προς δεξιά).

Στην εποχή της Ενετοκρατίας επίσης παρατηρείται άνθηση της ελαιοκαλλιέργειας και συστηματικό εμπόριο ελαιόλαδου, το οποίο προορίζεται όχι μόνο για βρώση αλλά και για χρήση στην σαπωνοποιία. Κατά τα πρώτα χρόνια της Τουρκοκρατίας παρατηρείται μια ύφεση στην παραγωγή ελαιόλαδου, όμως ακολουθεί γρήγορη ανάκαμψη τα επόμενα χρόνια. [Συνημμένο 35].

Ιστορικές αναφορές θέλουν το ελαιόλαδο του νησιού να αποτελεί βασικό συστατικό της μασσαλιώτικης σαπωνοποιίας για μεγάλο χρονικό διάστημα στα τέλη του 17^{ου} αιώνα, λόγω καταστροφών της γαλλικής ελαιοπαραγωγής. [Συνημμένο 36].



7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

1. Όνομα: ΕΛ.Γ.ΟΔΗΜΗΤΡΑ (πρώην ΟΠΕΓΕΠ – AGROCERT)
 Διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 και Νιρβάνα, Τ.Κ. 11145, Αθήνα
 Τηλ.: 210-8392000 Φαξ: 210-8231438
 E-mail: agrocert@otenet.gr, info@elgo.gr
 Website: www.elgo.gr

2. Όνομα

1. Περιφερειακή Ενότητα Λασιθίου
 Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής
 Δ/νση : Άγιος Νικόλαος, Ταχ. Κωδ.: 72100
 Τηλ.: 2841340505 Φαξ: 2841026542

2. Περιφερειακή Ενότητα Ηρακλείου
 Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής
 Δ/νση : Πλαστήρα 100 Ταχ. Κωδ.: 71201
 Τηλ.: 2810309310 Φαξ: 280287423

3. Περιφερειακή Ενότητα Ρεθύμνου
 Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής
 Δ/νση : Δημητρακάκη 17, Ταχ.Κωδ.: 74132
 Τηλ.: 2831343814 Φαξ: 2831052440

4. Περιφερειακή Ενότητα Χανίων
 Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής
 Δ/νση : Αγυιά Ταχ. Κωδ.: 73103
 Τηλ.: 2821346315 Φαξ: 2821346505

8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Εφαρμόζεται η ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ Ή ΕΘΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ