

**ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ  
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ**

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

**«Σητεία Λασιθίου Κρήτης» -(Sitia Lasithiou Kritis)**

ΕΕ αριθ.: [μόνο για χρήση ΕΕ]

**ΠΟΠ ( X )      ΠΓΕ ( )**

**1. ΑΙΤΟΥΣΑ ΟΜΑΔΑ ΚΑΙ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

Αιτούσα Ομάδα: ΕΝΩΣΗ ΣΗΤΕΙΑΣ Α.Ε.Σ.

Η αιτούσα ομάδα είναι η ίδια που είχε υποβάλει το αρχικό αίτημα καταχώρισης της ονομασίας. Όπως προκύπτει και από το καταστατικό της, πρόκειται για δευτεροβάθμια συνεταιριστική οργάνωση με μέλη συνεταιρισμούς, οι οποίοι δραστηριοποιούνται στην παραγωγή του ελαιόλαδου με την ονομασία Σητεία Λασιθίου Κρήτης ΠΟΠ. Ως εκ τούτου, έχει το έννομο συμφέρον για την υποβολή της παρούσας αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών.

**2. ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Ή ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ**

ΕΛΛΑΔΑ

**3. ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ(ΟΥΝ) Η(ΟΙ)  
ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ(ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ)**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

**4. ΤΥΠΟΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΩΝ**

Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν

μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

## 5. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### 5.1. Περιγραφή του προϊόντος

Το κεφάλαιο της περιγραφής (Κεφάλαιο 2 των προδιαγραφών) βελτιώνεται με βάση τις σύγχρονες απαιτήσεις που προβλέπονται στη νομοθεσία και δεν τροποποιείται ουσιαστικά. Έτσι, περιγράφονται τα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου με την ονομασία Σητεία Λασιθίου Κρήτης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ενώ αφαιρούνται σημεία ασαφή των παλαιών προδιαγραφών. Πιο συγκεκριμένα, προστίθεται περιγραφή του χρώματος, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (φρουτώδες, πικρό, πικάντικο), οι τιμές των συντελεστών απόσβεσης και η τιμή των υπεροξειδίων. Η τιμή της οξύτητας ορίζεται σε 0,8% κ.β. ελαϊκό οξύ για να συνάδει με τη νομοθεσία (από 1 που ήταν στις παλιές προδιαγραφές). Προστίθεται ο συντελεστής ΔΚ, και η τιμή του ορίζεται το πολύ έως 0,005 ( $\Delta K \leq 0,005$ ). Αφαιρείται η αναφορά στα υπολείμματα φυτοφαρμάκων και στα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου γενικά στις ελληνικές συνθήκες..

Αντίστοιχα, βελτιώνεται το σημείο 3.2 του Ενιαίου Εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Με αυτόν τον τρόπο, οι προδιαγραφές επικαιροποιούνται και γίνονται συγκεκριμένες, ώστε να είναι σαφέστερος ο έλεγχός τους και να διασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος.

### 5.2. Γεωγραφική περιοχή

Τροποποιείται στο Κεφάλαιο 3 των Προδιαγραφών, και αντίστοιχα στο σημείο 4 του Ενιαίου Εγγράφου, η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη ως ακολούθως:

«Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» αποτελείται από τα όρια των Δημοτικών Ενοτήτων Σητείας, Ανάληψης, Ιτάνου και Λεύκης καθώς και των κοινοτήτων Αγίου Στεφάνου, Σταυροχωρίου και Ορεινού της Δημοτικής Ενότητας Μακρύ Γιαλού».

Αιτιολόγηση:

Ζητείται η τροποποίηση της οριοθετημένης περιοχής έτσι, ώστε να αποτυπωθεί με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση καθώς από την αρχική καταχώριση έχουν υπάρξει 2 διοικητικές τροποποιήσεις στην χώρα. Επιπλέον, ζητείται να συμπεριληφθούν στην γεωγραφική ζώνη και δύο κοινότητες οι οποίες εκ παραδρομής δεν είχαν συμπεριληφθεί στην αρχική αίτηση. Συγκεκριμένα, τη χρονιά που διαβιβάστηκε ο αρχικός φάκελος στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα (1997) γίνονταν αλλαγές στην Τοπική Αυτοδιοίκηση, λόγω του σχεδίου «Καποδίστριας» (Νόμος 2539/1997). Έτσι, όταν κατοχυρώθηκε η ονομασία «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» (1998) είχαν γίνει ήδη οι αλλαγές στην Τοπική Αυτοδιοίκηση, με αποτέλεσμα να μην αναφέρονται ρητά εκ παραδρομής οι Κοινότητες Λιθίνες και Ορεινό που βρίσκονταν εντός της παλιάς Επαρχίας Σητείας στην αρχική περιγραφή της οριοθετημένης ζώνης. Η διοικητική διαίρεση έχει τροποποιηθεί ξανά σε εθνικό

επίπεδο με το σχέδιο «Καλλικράτης» (Νόμος 3852/2010), οπότε η ανωτέρω διατύπωση της γεωγραφικής ζώνης με την προτεινόμενη τροποποίηση καλύπτει την αρχική γεωγραφική ζώνη της πρώην επαρχίας Σητείας (συμπεριλαμβανομένων και των δυο κοινοτήτων που τότε δεν είχαν ρητά αναφερθεί).

### *5.3. Απόδειξη της προέλευσης*

Το Κεφάλαιο 4 των Προδιαγραφών συμπληρώνεται με τις διαδικασίες που θα πρέπει να τηρούνται για την απόδειξη της καταγωγής.

Αιτιολόγηση:

Προστίθεται στις προδιαγραφές η υποχρέωση της τήρησης μητρώων ανά στάδιο επεξεργασίας του ελαιόκαρπου και του ελαιόλαδου. Με την τήρηση των προδιαγραφών αυτών γίνεται αποτελεσματικότερος ο έλεγχος της καταγωγής της πρώτης ύλης και διασφαλίζεται ότι το ελαιόλαδο προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή.

### *5.4. Μέθοδος παραγωγής*

Τροποποιείται το Κεφάλαιο 5 των Προδιαγραφών κατά τρόπο που να παραμείνουν μόνο οι αναφορές στις καλλιεργητικές πρακτικές οι οποίες είναι οι απαραίτητες για την παραγωγή του ελαιολάδου με την ονομασία Σητεία Λασιθίου Κρήτης. Η παράγραφος που αναφέρεται στην καλλιέργεια του εδάφους περιορίστηκε, κρατώντας μόνο το πως γίνεται η κατεργασία του εδάφους και για ποιον λόγο. Οι παράγραφοι που αναφέρονται στη λίπανση και το κλάδεμα απαλείφονται, όπως και η περιγραφή της ποικιλίας Κορωνέικης. Από την παράγραφο που αναφέρεται στην άρδευση αφαιρούνται οι αναφορές στις πηγές του αρδευτικού νερού, αλλά και το πότε γίνονται οι αρδεύσεις. Από την παράγραφο που αφορά στην αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών, αφαιρείται το σημείο που αναφέρεται στην χρήση οργανοφωσφορικού εντομοκτόνου στους δολωματικούς ψεκασμούς για τον δάκο.

Η παράγραφος που αναφέρεται στη συγκομιδή περιορίζεται σημαντικά, ώστε να αναφέρονται οι μέθοδοι που εφαρμόζονται σήμερα και να περιέχονται πληροφορίες που αποτελούν προδιαγραφές, και όχι γενικές αναφορές (π.χ. περιγραφή του τρόπου λειτουργίας των ελαιοραβδιστικών). Ο χρόνος από τη συγκομιδή ως την άλεση ορίζεται στις 48 ώρες, ενώ στις παλιές προδιαγραφές αναφέρεται ότι μπορεί να είναι έως και 3 ημέρες. Από την παράγραφο που αναφέρεται στη διαδικασία επεξεργασίας του ελαιόκαρπου, αφαιρέθηκε η περιγραφή της παραλαβής του ελαιούχου χυμού με πίεση.

Στη μέθοδο παραγωγής, η τεκμηρίωση ενισχύθηκε με τη χρήση βιβλιογραφικών πηγών.

Αιτιολόγηση:

Η μέθοδος παραγωγής επικαιροποιείται ώστε να απαντά στις σύγχρονες καλλιεργητικές ανάγκες αλλά και στις απαιτήσεις για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων. Όλες οι προτεινόμενες τροποποιήσεις αφορούν αυστηροποίηση των προδιαγραφών οι οποίες συντείνουν στην παραγωγή ενός ποιοτικότερου ελαιόλαδου. Παράλληλα, περιορίζεται η έκταση των κειμένων και αφαιρούνται

αναφορές σε άλλα προϊόντα που παράγονται στην γεωγραφική ζώνη αλλά και άλλες γενικές αναφορές, οι οποίες δε αφορούν το συγκεκριμένο ελαιόλαδο και δε συνιστούν προδιαγραφές. Επιπρόσθετα, αφαιρούνται αναφορές σε πρακτικές που δεν εφαρμόζονται πλέον.

### 5.5. Δεσμός

Τροποποιείται το Κεφάλαιο 6 των Προδιαγραφών, και αντίστοιχα το σημείο 5 του Ενιαίου Εγγράφου, που αφορά στο Δεσμό. Ειδικότερα, στο πεδίο του Δεσμού παραμένουν τα βασικά σημεία της αρχικής αίτησης που έχουν να κάνουν αμιγώς με τους φυσικούς εγγενείς και ανθρώπινους παράγοντες ενώ αφαιρείται το πρώτο κεφάλαιο των αρχικών προδιαγραφών. Παράλληλα, επικαιροποιούνται στοιχεία που αφορούν κυρίως το έδαφος και το κλίμα της περιοχής. Επιπλέον, ο δεσμός εμπλουτίζεται με στοιχεία που τεκμηριώνουν τη σύνδεση των χαρακτηριστικών του προϊόντος με τους εγγενείς φυσικούς παράγοντες που είναι παρόντες στην περιοχή αλλά και με τον ανθρώπινο παράγοντα, ενώ παράλληλα προστίθενται στοιχεία που αφορούν στις βραβεύσεις του ελαιόλαδου αυτού. Αιτιολόγηση:

1. Το κεφάλαιο 1 των αρχικών προδιαγραφών αφαιρέθηκε με το αιτιολογικό ότι τα στοιχεία αφορούσαν γενικές αναφορές στα χαρακτηριστικά της επαρχίας Σητείας και στις χρήσεις γης που δεν έχουν σχέση με την ελαιοκαλλιέργεια, σε στοιχεία για τον πληθυσμό και την απασχόληση, καθώς και προβλήματα και προοπτικές του πρωτογενούς τομέα. Τα στοιχεία αυτά δεν έχουν σχέση με τις προδιαγραφές του προϊόντος. Στοιχεία κλίματος και εδάφους επικαιροποιούνται.

2. Τα στοιχεία θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων επικαιροποιήθηκαν με πιο πρόσφατα δεδομένα. Επίσης, προστίθενται περισσότερα στοιχεία για την ηλιοφάνεια.

3. Στο πέρασμα των χρόνων από την αρχική καταχώριση το ελαιόλαδο Σητεία Λασιθίου Κρήτης έχει λάβει πολλά βραβεία και διακρίσεις, σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς, ενώ πωλείται στα σημαντικότερα ηλεκτρονικά καταστήματα πώλησης αγαθών και υπηρεσιών μέσω Διαδικτύου. Το ελαιόλαδο Σητεία Λασιθίου Κρήτης αριθμεί περισσότερες από 30 διακρίσεις, τρεις από τις οποίες σε διαγωνισμούς «MARIO SOLINAS, λαμβάνοντας σε δύο από αυτές την πρώτη θέση. Στις προδιαγραφές συμπεριλαμβάνεται Πίνακας με ενδεικτικά βραβεία και διακρίσεις.

4. Τα στοιχεία που ενισχύουν την αιτιώδη σχέση ανάμεσα στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και την οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη είναι τα ακόλουθα:

Η καλλιεργούμενη ποικιλία θεωρείται από τις καλύτερες για την παραγωγή ελαιόλαδου.

Τα ασβεστολιθικής προέλευσης εδάφη και η υψηλή ηλιοφάνεια συμβάλλουν στην αύξηση της συγκέντρωσης των αρωματικών συστατικών στον ελαιόκαρπο.

Το ημιορεινό ανάγλυφο της περιοχής επιδρά θετικά στην ποιότητα.

Η συγκομιδή του καρπού γίνεται στο σωστό χρόνο ωρίμανσης, με αποτέλεσμα το ελαιόλαδο να έχει τη μέγιστη περιεκτικότητα σε αρωματικά συστατικά.

Η μάλαξη του καρπού σε θερμοκρασίες μικρότερες των 27 °C και η αποθήκευση του ελαιόλαδου σε κατάλληλες δεξαμενές συμβάλουν στη διατήρηση των άριστων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών στο παραγόμενο ελαιόλαδο.

Ο συντελεστής απόσβεσης  $K_{232}$  είναι μειωμένος λόγω της σωστής πρακτικής που εφαρμόζεται στην μεταποίηση του ελαιοκάρπου και του σύντομου χρόνου που μεσολαβεί από τη συγκομιδή έως την επεξεργασία.

6. Σε ότι αφορά τα λαογραφικά και ιστορικά στοιχεία, διατηρείται η ουσία, επιλέγοντας κάποιες από τις αναφορές στην παράδοση, τις χρήσεις και τις προλήψεις γύρω από την ελιά και το ελαιόλαδο. Τα στοιχεία που αναφέρονται γενικά για την ελαιοκαλλιέργεια στην Μινωική Κρήτη (Κεφάλαιο 'Εισαγωγή' των παλαιών προδιαγραφών) αφαιρέθηκαν επειδή δεν περιλαμβάνουν στοιχεία για την οριοθετημένη περιοχή. Επίσης, προστέθηκαν αναφορές σε στοιχεία που προέκυψαν από τις ανασκαφές στο ανάκτορο του Πετρά αναφορικά με τις χρήσεις της ελιάς και των προϊόντων της, οι οποίες ήταν στην αρχιτεκτονική για τις ξυλοδεσιές της ανωδομής των ορόφων και τους κίονες στοών, στη διατροφή από τους μεγάλους πίθους που βρέθηκαν με συνολική χωρητικότητα 20.000 λίτρων, για φωτιστικούς σκοπούς από τους πήλινους και λίθινους λύχνους που βρέθηκαν με ίχνη καψίματος στα χείλη τους, για λατρευτικούς σκοπούς αρωματισμένο με διάφορα βότανα, αλλά και για την κατεργασία του μαλλιού και του λιναριού, κάτι που περιγράφεται ως πρακτική και από τον Όμηρο. Τέλος προστέθηκαν πληροφορίες για τα χρυσά κοσμήματα από φύλλο χρυσού που παριστάνουν φύλλα ελιάς και έχουν βρεθεί σε προανακτορικούς ορθογώνιους κτιστούς τάφους στην περιοχή του Μόχλου και τέλος ελαιοπαραγωγικές εγκαταστάσεις (γούρνες, μυλόπετρες, πήλινοι ελαιοδιαχωριστήρες κ.ά) έχουν βρεθεί στο Παλαίκαστρο και τη Ζάκρο, και οι οποίες χρονολογούνται από την πρωτοανακτορική εποχή, περίπου 2.000 π.Χ.

# ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1151/2012 του Συμβουλίου

**ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ: ΕΛΛΑΔΑ**

**ΟΝΟΜΑΣΙΑ: Σητεία Λασιθίου Κρήτης (Sitia Lasithiou Kritis)**

**ΠΟΠ ( X ) ΠΓΕ ( )**

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

## 7. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	7
1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ	8
2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	8
<b>2.1. Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</b> .....	8
<b>2.2. Χημικά χαρακτηριστικά</b> .....	8
3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ	8
4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	9
5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	12
<b>5.1. Καλλιεργητική τεχνική</b> .....	12
<b>5.2. Συγκομιδή</b> .....	12
<b>5.3. Μεταφορά και επεξεργασία του ελαιοκάρπου</b> .....	13
<b>5.4. Αποθήκευση και μεταφορά του ελαιόλαδου</b> .....	13
6. ΔΕΣΜΟΣ	14
<b>6.1 Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής</b> .....	14
<b>6.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος</b> .....	15
<b>6.3 Αιτιώδης σχέση που συνδέει την γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, με την φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος</b> .....	15
7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ	19
8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ	20
9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ Ή ΕΘΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	20
10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ - ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ	20

# 1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

**Σητεία Λασιθίου Κρήτης (Sitia Lasithiou Kritis)**

## 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» παράγεται αποκλειστικά από ελιές ποικιλίας Κορωνέικης, οι οποίες καλλιεργούνται στην οριοθετημένη περιοχή. Ενδεικτικές αναλύσεις συμπεριλαμβάνονται στο Συνημμένο 1.

### 2.1. Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» έχει κατά την εμφιάλωση:

- Χρώμα του προϊόντος είναι λαμπερό πράσινο, πρασινοκίτρινο.
- Διάμεση τιμή του φρουτώδους του είναι  $\geq 3$ .
- Διάμεσες τιμές του πικρού και πικάντικου είναι μικρότερες ή ίσες με 5.

### 2.2. Χημικά χαρακτηριστικά

Το ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» έχει τα ακόλουθα χημικά χαρακτηριστικά κατά την εμφιάλωση :

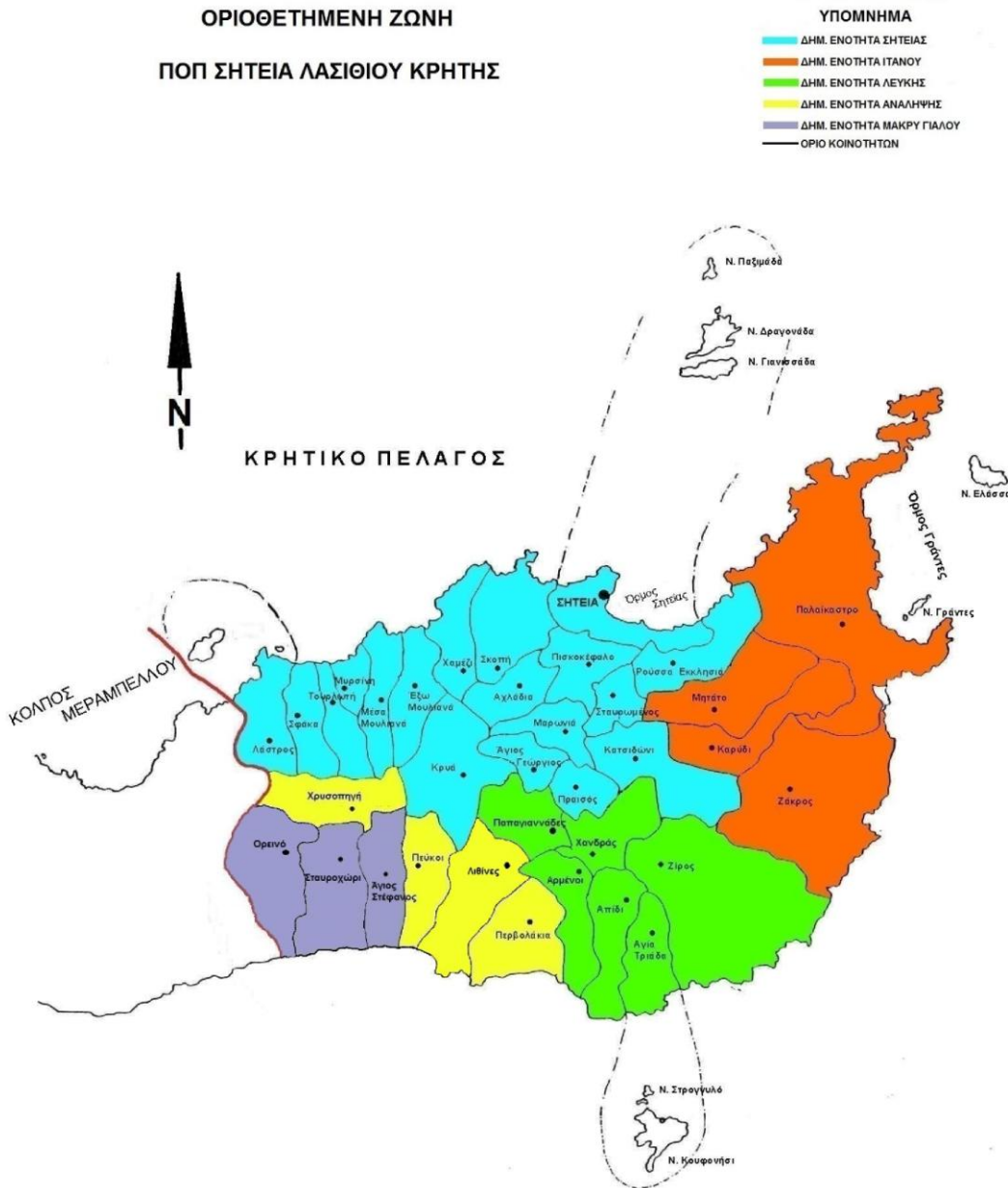
- Οξύτητα (% κ.β. ελαιικό οξύ):  $\leq 0,8$
- $K_{232} \leq 2,30$
- $K_{268} \leq 0,15$
- $\Delta K \leq 0,005$
- Αριθμός υπεροξειδίων ( $MeqO_2/Kg$ )  $\leq 15$

## 3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» αποτελείται από τα όρια των Δημοτικών Ενοτήτων Σητείας, Ανάληψης, Ιτάνου και Λεύκης καθώς και των κοινοτήτων Αγίου Στεφάνου, Σταυροχωρίου και Ορεινού της Δημοτικής Ενότητας Μακρύ Γιαλού. Στην Εικόνα 1, φαίνεται η οριοθετημένη ζώνη σε χάρτη, με τις Δημοτικές Ενότητες να φαίνονται με διαφορετικό χρωματισμό.



ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΖΩΝΗ  
ΠΟΠ ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ



**Εικόνα 1.** Χάρτης της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής του ελαιόλαδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης».

#### 4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Το ελαιόλαδο “Σητεία Λασιθίου Κρήτης” παράγεται αποκλειστικά από ελαιόκαρπους της ποικιλίας “Κορωνέικη”, οι οποίοι συλλέγονται από ελιές που καλλιεργούνται μέσα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Τα αγροτεμάχια βρίσκονται στην οριοθετημένη

γεωγραφικά περιοχή και είναι καταχωρημένα στο Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης & Ελέγχου των παραγωγών (ΟΣΔΕ).

Κατά την παραλαβή του ελαιοκάρπου στα ελαιουργεία τηρούνται πλήρη αρχεία ιχνηλασιμότητας (αρχεία εισροών) και περιλαμβάνουν:

- Ημερομηνία εισόδου στο ελαιουργείο
- Συνοδευτικό έγγραφο τεκμηρίωσης (Α.Π.Υ.)
- Αναλυτικά στοιχεία παραγωγού (ονοματεπώνυμο, ΑΦΜ, περιοχή προέλευσης, αριθμός ελαιοδέντρων, ποικιλία)
- Ποσότητα ελαιοκάρπου σε kg
- Ποσότητα παραχθέντος ελαιολάδου σε kg(δεν ισχύει στις περιπτώσεις κοινής άλεσης)
- Ποσότητα ελαιολάδου δικαιωμάτων ελαιουργείου
- Αριθμός δεξαμενής αποθήκευσης ελαιολάδου δικαιωμάτων
- Ποσότητα ελαιολάδου προς φύλαξη
- Αριθμός δεξαμενής αποθήκευσης ελαιολάδου προς φύλαξη
- Παραλαβή ελαιολάδου από παραγωγό

Η ιχνηλασιμότητα συνεχίζεται και μετά την έκθλιψη του ελαιοκάρπου και τηρούνται τα αντίστοιχα αρχεία εκροών τα οποία περιλαμβάνουν:

- Ημερομηνία εξαγωγής του ελαιολάδου
- Αριθμός δεξαμενής
- Δελτίο αποστολής ή Τιμολόγιο πώλησης προϊόντος
- Αποδέκτης
- Ποσότητα εξαγόμενου ΠΟΠ ελαιολάδου
- Ποσότητα αποχαρκτηρισμένου ελαιολάδου
- Υπόλοιπο δεξαμενής

Η αποθήκευση του ελαιολάδου γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές οι οποίες έχουν μοναδιαία σήμανση κοινά αποδεκτή. Στο ελαιουργείο τηρείται Αρχείο Εργαστηριακών Αναλύσεων με τα αντίγραφα ή πρωτότυπα των αναλύσεων.

Στα συσκευαστήρια ελαιολάδου τηρείται Αρχείο Εμφιαλώσεων, όπου αναφέρονται τα στοιχεία που αφορούν:

1. Την προέλευση του ελαιολάδου που πρόκειται να εμφιαλωθεί

- ελαιουργείο παραγωγής ελαιόλαδου (αριθμός μητρώου, έδρα)
- αριθμός δεξαμενής
- ποσότητα εξερχόμενου ελαιόλαδου

## 2. Την εμφιάλωση

- ημερομηνία, ώρα έναρξης και ώρα λήξης εμφιάλωσης
- δεξαμενή προέλευσης
- κωδικοί παρτίδων συσκευασίας και πάματος
- ημερομηνία λήξης
- αριθμός τεμαχίων, μέγεθος συσκευασίας και συνολική ποσότητα εμφιαλωμένου ελαιόλαδου
- σειριακοί αριθμοί

## 3. Τον προορισμό του εμφιαλωμένου ελαιόλαδου

- ημερομηνία/αριθμός τιμολογίου
- πελάτης (ονοματεπώνυμο/επωνυμία επιχείρησης / διεύθυνση)
- είδος συσκευασιών, αριθμός τεμαχίων και συνολική εξερχόμενη ποσότητα εμφιαλωμένου ελαιόλαδου, κωδικοί παρτίδων συσκευασίας

Επίσης τηρούνται και τα αντίστοιχα αρχεία εισροών – εκροών. Τα αρχεία εισροών περιλαμβάνουν:

- Ημερομηνία αποθήκευσης
- Ποσότητα εισαγόμενου ελαιολάδου σε lit
- Αριθμός δεξαμενής αποθήκευσης εισαγόμενου ελαιολάδου
- Αριθμός συνοδευτικού εγγράφου (δελτίο αποστολής ή τιμολόγιο)
- Προμηθευτή
- Αριθμός εγγράφου οργανοληπτικής διαδικασίας εφόσον υπάρχει
- Αριθμός εγγράφου χημικής ανάλυσης ή αναγραφή οξύτητας

Αντίστοιχα τα αρχεία εκροών του τυποποιητηρίου ελαιολάδου περιλαμβάνουν:

- Ποσότητα εξαγόμενου ελαιολάδου σε lit (καθαρή ποσότητα εμφιαλωμένου ελαιολάδου μετά την αφαίρεση της φύρας)
- Ποσότητα εμφιαλωμένου προϊόντος σε lit
- Τύπος συσκευασίας
- Κωδικοί αριθμοί
- Τεμάχια

- Αποδέκτης
- Αριθμός συνοδευτικού εγγράφου (δελτίο αποστολής ή τιμολόγιο)
- Υπεργολαβία εφόσον υπάρχει
- Υπόλοιπο δεξαμενής
- Υπόλοιπο αποθήκης (αφορά τα τυποποιημένα προϊόντα)

Επιπροσθέτως, στα συσκευαστήρια κάθε περιέκτης παραγόμενου ελαιολάδου σημαίνεται με αλφαριθμητικό κωδικό αποτελούμενο από τα δύο πρώτα αρχικά γράμματα της καταχωρισμένης ονομασίας, δηλ. ΣΗ-, την αύξουσα μοναδική αρίθμηση περιέκτη και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Για τον αριθμό των περιεκτών που θα συσκευαστούν ενημερώνεται και εγκρίνει ο αρμόδιος εθνικός φορέας πιστοποίησης του προϊόντος.

## **5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

### **5.1. Καλλιεργητική τεχνική**

Η καλλιεργητική τεχνική που ακολουθείται είναι τυπική της ελαιοκαλλιέργειας, με προσαρμογές στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης περιοχής. Η κατεργασία του εδάφους για τη καλύτερη αξιοποίηση της εδαφικής υγρασίας, τον αερισμό του εδάφους και τον έλεγχο των ζιζανίων γίνεται κυρίως με μηχανικά μέσα. Το μεγαλύτερο ποσοστό των ελαιώνων αρδεύονται. Η άρδευση είναι απαραίτητη λόγω των συνθηκών στην περιοχή και μπορεί να εκτείνεται σε περίοδο 6 μηνών, γίνεται δε κατά κανόνα με συστήματα εξοικονόμησης νερού.

Τα κυριότερα προβλήματα φυτοπροστασίας που αντιμετωπίζονται στην περιοχή οφείλονται σε έντομα. Οι μυκητολογικές ασθένειες δεν προκαλούν προβλήματα λόγω της χαμηλής σχετικής υγρασίας. Η αντιμετώπιση του δάκου, που είναι και ο κυριότερος εχθρός, γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή άλλα ήπια μέσα, όταν αυτό απαιτείται.

### **5.2. Συγκομιδή**

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου αρχίζει στην περιοχή συνήθως το Νοέμβρη, ανάλογα με τη χρονιά, και καθορίζεται από το στάδιο ωρίμανσης του καρπού. Σύμφωνα με τη βιβλιογραφία, όταν ο καρπός αρχίζει να μετατρέπεται από πρασινοκίτρινος σε μελανοϊώδης, έχει τη μεγαλύτερη ελαιοπεριεκτικότητα και δίνει την καλύτερη ποιότητα του ελαιολάδου (Κυριτσάκης 2007, Συνημμένο 2). Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται κυρίως με ραβδιστικά μηχανήματα, χρησιμοποιώντας κατάλληλα δίκτυα ελαιοσυλλογής.

### **5.3. Μεταφορά και επεξεργασία του ελαιοκάρπου**

Η μεταφορά του συγκομιζόμενου ελαιοκάρπου από τα αγροτεμάχια στα ελαιοτριβεία της οριοθετημένης περιοχής γίνεται κυρίως σε σακιά με αραιή ύφανση κατάλληλα για τρόφιμα, αλλά και σε πλαστικούς κλωβούς, έτσι ώστε να διασφαλίζεται επαρκής αερισμός και να αποφεύγεται η ανάπτυξη μυκήτων (Κυριτσάκης 2007, Συνημμένο 2). Απαγορεύεται η χρήση πλαστικών σάκων. Ο καρπός αλέθεται το αργότερο 48 ώρες μετά τη συγκομιδή.

Κατά την παραλαβή του ελαιοκάρπου γίνεται αποφύλλωση με ρεύμα αέρα και ακολουθεί ζύγιση και πλύσιμο με νερό ποιότητας πόσιμου. Η επεξεργασία αρχίζει με θραύση στον σπαστήρα και συνεχίζεται με τη μάλαξη της παραγόμενης ελαιοζύμης και το διαχωρισμό των συστατικών σε φυγοκεντρικά διαχωριστήρια. Η θερμοκρασία της ελαιοζύμης διατηρείται αυστηρά κάτω από τους 27 °C, δηλαδή γίνεται ‘εξαγωγή εν ψυχρώ’, κάτι που, μεταξύ άλλων, αποτελεί ιδανικές συνθήκες μάλαξης (Angerosa et al. 2001, Συνημμένο 3).

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι κάποια ελαιουργεία διαθέτουν σύγχρονες μονάδες, με νέας τεχνολογίας εξοπλισμό που μπορεί να διαφέρει από τον εξοπλισμό που διαθέτουν τα περισσότερα ελαιοτριβεία σήμερα. Το παρόν κείμενο δεν αποκλείει την επεξεργασία του ελαιόκαρπου για την παραγωγή του ελαιόλαδου “Σητεία Λασιθίου Κρήτης” σε ελαιουργεία με νέας τεχνολογίας εξοπλισμό.

### **5.4. Αποθήκευση και μεταφορά του ελαιόλαδου**

Η αποθήκευση του ελαιόλαδου γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Κατά την διάρκεια της αποθήκευσης, πραγματοποιείται απομάκρυνση των στερεών ουσιών και των φυτικών υγρών (μούργα) που έχουν καθιζήσει με μετάγγιση ή φιλτράρισμα του ελαιόλαδου σε καθαρή δεξαμενή όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο. Το ελαιοτριβείο τηρεί αρχείο με τις ημερομηνίες έναρξης και λήξης πλήρωσης της κάθε δεξαμενής.

Η μεταφορά του ελαιόλαδου από τα ελαιουργεία προς τα συσκευαστήρια γίνεται με βυτία κατάλληλα για τη μεταφορά ελαιόλαδου, τα οποία πληρούν την κείμενη νομοθεσία.

### **5.5. Συσκευασία**

Η συσκευασία του ελαιόλαδου “Σητεία Λασιθίου Κρήτης” γίνεται σε συσκευαστήρια που είναι εγγεγραμμένα στα ειδικά μητρώα και πληρούν την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία, όπως κάθε φορά ισχύει, για την διασφάλιση της άριστης διατήρησης του ελαιόλαδου. Για την συσκευασία χρησιμοποιούνται κατάλληλες για ελαιόλαδο συσκευασίες χωρητικότητας μέχρι 5 λίτρα.

## 6. ΔΕΣΜΟΣ

### 6.1 Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το κλίμα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται μεσογειακό με γενικά χαρακτηριστικά την μεγάλη ηλιοφάνεια, το μικρό ύψος βροχοπτώσεων, οι οποίες πέφτουν σε διάστημα λίγων μηνών, και τη χαμηλή σχετική υγρασία. Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της περιοχής είναι η επικράτηση βορείων, βορειοδυτικών και νότιων ανέμων που πνέουν σε όλη τη διάρκεια του έτους, ασκώντας άμεση επίδραση στη διαμόρφωση του τοπικού κλίματος.

Στην περιοχή δεν παρουσιάζονται μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 18-20 °C, ψυχρότερος μήνας είναι ο Ιανουάριος, με μέση θερμοκρασία 12,2 °C, και θερμότερος ο Ιούλιος με 25,9 °C. Οι βροχοπτώσεις συγκεντρώνονται τους μήνες Οκτώβριο – Μάρτιο, με μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων 478,9 mm. Η υγρασία είναι χαμηλή, ιδιαίτερα το καλοκαίρι, με μέση ετήσια τιμή 66,4% (ΠΗΓΗ: Ε.Μ.Υ.). Η πτώση χαλάζιου είναι ένα φαινόμενο που παρουσιάζεται σπάνια, όπως και το χιόνι που περιορίζεται στα γύρω ορεινά.

Λόγω της θέσης του νησιού έχουμε τη μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα. Από το μήνα Απρίλιο- Σεπτέμβριο έχουμε περίπου 350 ώρες ηλιοφάνειας μηνιαίως ενώ η μέση ετήσια ηλιοφάνεια είναι μεγαλύτερη από 2.800 ώρες (Ματζαράκης και Κατσούλης 2004, Συνημμένο 4).

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο ανατολικό άκρο της Κρήτης και είναι ως επί το πλείστον ημιορεινή και ορεινή, κυριαρχούν δε τα ασβεστολιθικής προέλευσης εδάφη. Γενικά αυτά προέρχονται από ιζηματογενείς αποθέσεις. Οι επικρατέστεροι εδαφικοί τύποι που απαντώνται είναι:

1. Ερυθρές γαίες και χαλικώδη εδάφη, προϊόντα αποσάθρωσης ασβεστολιθικών πετρωμάτων (γυμνά πετρώδη εδάφη ασβεστούχα).
2. Σκοτεινόχρωμες και ανοιχτόχρωμες ρεντζίνες αναμεμιγμένες με ερυθρές γαίες (πηλός και πετρώδη εδάφη ασβεστούχα). Απαντώνται στα πεδινά τμήματα της επαρχίας.
3. Αποπλυμένα συνήθως όξινα εδάφη καρστικών κοιλάδων. Απαντούν στο οροπέδιο Χανδρά.

Τα περισσότερα εδάφη όπου καλλιεργείται η ελιά είναι μέσης σύστασης (πηλοαμμώδη και αμμοπηλώδη), μέσου βάθους και με ουδέτερο έως ελαφρά αλκαλικό pH (7-7,5) λόγω της περιεκτικότητας σε ασβέστιο.

## **6.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος**

Το ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» έχει ιδιαίτερα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στα οποία οφείλεται η φήμη του σε όλο τον κόσμο. Αυτά τα χαρακτηριστικά είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού παραγόντων, όπως η καλλιεργούμενη ποικιλία, οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες, αλλά και ο ανθρώπινος παράγοντας με τη μακρά παράδοση και αφοσίωση στην καλλιέργεια.

Η ιδιαιτερότητα του ελαιόλαδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» έγκειται στο ότι:

- Παράγεται αποκλειστικά από ελιές της ποικιλίας Κορωνέικης.
- Παρουσιάζει χαμηλές τιμές οξείδωσης που συνεπάγονται τιμές  $K_{268}$  μικρότερες από 0,15.
- Οργανοληπτικά παρουσιάζει ελάχιστη τιμή φρουτώδους 3 και μέγιστη τιμή πικρού και πικάντικου μικρότερες από 5, τιμές δηλαδή που δεν υπερβαίνουν περισσότερο από 2 βαθμούς τη διάμεσο του φρουτώδους, γεγονός που προσδίδει στο ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» ισορροπημένο χαρακτήρα.

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

Η φήμη του ελαιόλαδου “Σητεία Λασιθίου Κρήτης” είναι παγκόσμια, καθώς το προϊόν αυτό εξάγεται σε πολλές χώρες. Έχει αποσπάσει έναν μεγάλο αριθμό βραβείων σε εγχώριους και διεθνείς διαγωνισμούς ως αποτέλεσμα της εξαιρετικής ποιότητας (χαμηλή οξύτητα, χαμηλοί συντελεστές αποσβέσεως) και των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών. Μάλιστα, σημαντικά βραβεία έχει λάβει στις κατηγορίες μέσο και ισχυρό φρουτώδες (βλ. Πίν. 1).

Το ελαιόλαδο που παράγεται στην περιοχή της Σητείας είναι υψηλής ποιότητας και φημισμένο σε ολόκληρο τον κόσμο. Η φήμη του προϊόντος οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, τα οποία συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή και τον ανθρώπινο παράγοντα.

- Καταρχήν, η καλλιεργούμενη ποικιλία θεωρείται από τις καλύτερες για την παραγωγή λαδιού, δίνοντας εκλεκτό λάδι με άριστο άρωμα και καλή γεύση (Σφακιωτάκης 1993, Συνημμένο 5). Επίσης, η Κορωνέικη είναι η ιδανική ποικιλία για την οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη επειδή είναι κατάλληλη για ξηροθερμικά κλίματα, αλλά ευαίσθητη στο ψύχος.
- Τα ασβεστολιθικής προέλευσης εδάφη, αλλά και η υψηλή ηλιοφάνεια, συμβάλλουν στην αύξηση της συγκέντρωσης των αρωματικών συστατικών στον ελαιόκαρπο (Κυριτσάκης 2007, Συνημμένο 2), δικαιολογώντας εν μέρει το φρουτώδες του προϊόντος.
- Το ημιορεινό ανάγλυφο της περιοχής επιδρά θετικά στην ποιότητα, καθώς το λάδι που παράγεται σε λοφώδεις περιοχές θεωρείται καλύτερη ποιότητας (World Olive Encyclopedia 1996, Συνημμένο 6).
- Η συγκομιδή του καρπού, που λόγω του μικρού κλήρου και της εμπειρίας των παραγωγών γίνεται στο σωστό χρόνο ωρίμανσης, δηλαδή κατά την αλλαγή του χρώματος του φλοιού του καρπού από πρασινοκίτρινο σε μελανοϊώδες. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να υπάρχει η μέγιστη περιεκτικότητα σε αρωματικά συστατικά στο παραγόμενο ελαιόλαδο (Κυριτσάκης 2007, Συνημμένο 2).
- Η μάλαξη του καρπού σε θερμοκρασίες μικρότερες των 27 °C, αλλά και η αποθήκευση του ελαιόλαδου σε κατάλληλες δεξαμενές, επιτρέπουν τη διατήρηση των άριστων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του καρπού στο παραγόμενο ελαιόλαδο (Angelesa et al. 2001, Συνημμένο 3).
- Ο συντελεστής απόσβεσης  $K_{232}$  είναι μειωμένος λόγω της σωστής πρακτικής που εφαρμόζεται στην μεταποίηση του ελαιοκάρπου και του σύντομου χρόνου που μεσολαβεί από τη συγκομιδή έως την ελαιοποίηση του ([www.olivenews.gr](http://www.olivenews.gr), Συνημμένο 7). Τα πολλά μικρά ελαιουργεία που υπάρχουν σε κάθε οικισμό της οριοθετημένης ζώνης με την επαρκή δυναμικότητα που διαθέτουν, ανταποκρίνονται στον εισερχόμενο όγκο ελαιοκάρπου ταχύτατα και αποτελεσματικά.

Η ξεχωριστή ποιότητα του ελαιολάδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» καταδεικνύεται από τις πολυάριθμες βραβεύσεις και διακρίσεις, σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς. Αποκορύφωμα όλων, οι τρεις διακρίσεις σε ισάριθμες συμμετοχές στον διαγωνισμό «MARIO SOLINAS» που διοργανώνεται από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου, δύο πρώτα βραβεία στην κατηγορία ‘έντονο φρουτώδες’ και ένα τρίτο βραβείο στην κατηγορία ‘μεσαίο



φρουτώδες'. Στον Πίνακα 1 περιλαμβάνονται μερικά από αυτά (Συνημμένο 8). Παράλληλα, η ΕΑΣ Σητείας έλαβε το 2003 έπαινο από το Υπουργείο Γεωργίας της Ελλάδας για την προσφορά της στην ανάδειξη και την προβολή του ελληνικού ελαιόλαδου.

**Πίνακας 1.** Ενδεικτικά βραβεία που έχει κερδίσει το ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης».

Έτος	Διαγωνισμός	Κατηγορία	Βραβείο	Διαγωνιζόμενος
1998	Patrimonio Comunal Olivarero	Ισορροπημένα ελαιόλαδα	1 <sup>ο</sup>	Ε.Α.Σ. Σητείας
2001	Mario Solinas	Έντονο φρουτώδες	1 <sup>ο</sup>	Ε.Α.Σ. Σητείας
2002	Mario Solinas	Έντονο φρουτώδες	1 <sup>ο</sup>	Ε.Α.Σ. Σητείας
2005	Mario Solinas	Μεσαίο φρουτώδες	3 <sup>ο</sup>	Ε.Α.Σ. Σητείας
2009	Διεθνής Οργανισμός Γεύσης και Ποιότητας, ITQI	Βραβείο ανώτερης γεύσης	2 αστέρια	Ε.Α.Σ. Σητείας
2015	New York International Olive Oil Competition	World's Best Olive Oils for 2015	Χρυσό	Ζιρο Ελαιόλαδο Σητείας
2016	Παγκρήτιο Διαγωνισμός Ελαιολάδου	Βραβείο γεύσης	Χάλκινο	Βιοκαλλιεργητές Σητείας Α.Ε.
2017	Olympia Health and Nutrition Awards	High phenolic content	Χρυσό	Παπαδάκης Κων/νος
2018	GREAT TASTE	Βραβείο γεύσης	2 <sup>ο</sup>	Nutricreta
2018	KOTINOS International Olive Oil Competition	Βραβείο γεύσης	Χρυσό	Terra Zakros

Η καλλιέργεια της ελιάς γίνονταν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή σίγουρα από τα Μινωικά χρόνια. Στον πάτο πηγαδιού γεμάτου με νερό που βρέθηκε στην Κάτω Ζάκρο κατά τις ανασκαφές του Μινωικού ανακτόρου, μέσα σε σκεύος βρέθηκαν ελιές που διατηρούσαν τη σάρκα τους, ηλικίας 3.500 ετών (Εικόνα 2).

Από την Κάτω Ζάκρο που ήταν και το κυριότερο λιμάνι της Μινωικής Κρήτης έφευγαν τα πλοία που μετέφεραν το Κρητικό λάδι σε όλη την Ανατολική Μεσόγειο (Αίγυπτο, Συρία, Μικρά Ασία) όπου και ανταλλάσσονταν με άλλα προϊόντα. Αν δούμε δε πιθάρια που και σήμερα σε πολλά χωριά φυλάσσουν το λάδι, σίγουρα θυμίζουν τα Μινωικά πιθάρια στο σχήμα και το μέγεθος.



**Εικόνα 2.** Ελιές ηλικίας 3500 ετών που βρέθηκαν στη Ζάκρο (<http://www.psarakisoliveoil-wine.gr/images/arxaiologiki-anaskafi-zakrou.jpg>).

Επίσης από τις ανασκαφές που έχουν γίνει στο μινωικό ανάκτορο του Πετρά (περιοχή που απέχει 1 χλμ. από την πόλη της Σητείας) έχει καταδειχτεί η χρήση της ελιάς και των προϊόντων της σε ποικίλες εφαρμογές από την εποχή εκείνη ακόμη:

- Στην αρχιτεκτονική για τις ξυλοδεσιές της ανωδομής των ορόφων και τους κίονες στοών.
- Στη διατροφή από τους μεγάλους πίθους που βρέθηκαν με συνολική χωρητικότητα 20.000 λίτρων.
- Για φωτιστικούς σκοπούς από τους πήλινους και λίθινους λύχνους που βρέθηκαν με ίχνη καψίματος στα χείλη τους.
- Για λατρευτικούς σκοπούς αρωματισμένο με διάφορα βότανα.
- Αλλά και για την κατεργασία του μαλλιού και του λιναριού, κάτι που περιγράφεται ως πρακτική και από τον Όμηρο.

Ακόμη χρυσά κοσμήματα από φύλλο χρυσού που παριστάνουν φύλλα ελιάς έχουν βρεθεί σε προανακτορικούς ορθογώνιους κτιστούς τάφους στην περιοχή του Μόχλου και τέλος ελαιοπαραγωγικές εγκαταστάσεις (γούρνες, μυλόπετρες, πήλινοι ελαιοδιαχωριστήρες κ.ά) έχουν βρεθεί στο Παλαίικαστρο και τη Ζάκρο, και οι οποίες χρονολογούνται από την πρωτοανακτορική εποχή, περίπου 2.000 π.Χ. (ΠΗΓΗ: [www.sedik.gr](http://www.sedik.gr)). Η καλλιέργεια της ελιάς συνεχίστηκε αδιάλειπτα από τα χρόνια εκείνα μέχρι και τις μέρες μας.

Η ελιά είναι και ήταν στενά δεμένη με την καθημερινή ζωή των κατοίκων της Σητείας εδώ και χιλιάδες χρόνια. Η πρώτη ευχή του πατέρα για το νεογέννητο παιδί του είναι «Να ζήσεις παιδί μου σαν την ελιά». Η καλή η νύφη μετριόταν με τις ελιές που είχε για προίκα και ο καλύτερος ελαιώνας της οικογένειας πήγαινε στον πρωτότοκο γιο. Ένα μπουκάλι λάδι από το πρώτο που άλεθαν κάθε χρονιά πήγαινε η νοικοκυρά στην εκκλησία, για να ευχαριστήσει το Θεό για καλή σοδειά, σίγουρα συνέχεια της αρχαίας παράδοσης των σπονδών στους θεούς. Στις δύσκολες στιγμές αρρώστιας των μικρών παιδιών κυρίως, το πρώτο που έκανε η μάνα ήταν να τάξει το βάρος τους σε λάδι στον Άγιο. Με λάδι όμως άλειφαν και τα μωρά παιδιά για να κάνουν γερά κόκαλα όπως πίστευαν. Το ελαιόλαδο αποτελεί σημαντικό κομμάτι της διατροφής του Σητειακού σε καθημερινή βάση, το ίδιο και οι ελιές. Ο ξύλο της ελιάς χρησιμοποιείται ως καύσιμη ύλη και οι βλαστοί ως ζωοτροφή.

Πλούσιες όμως και οι προλήψεις σε σχέση με το λάδι και το ελαιόδεντρο. Το κλωνάρι της ελιάς θα μπει στο στεφάνι της Πρωτομαγιάς για να προφυλάξει από το μάτι, ενώ το κλωνάρι ελιάς μαζί με τον σταυρό από βάγια που θα πάρουν οι γυναίκες από την εκκλησία την Κυριακή των Βαΐων, θα μπει στο εικονοστάσι για να προστατεύει το σπίτι. Λάδι σε νερό θα ρίξει η γιαγιά μόλις νομίζει ότι το παιδί έχει ματιασθεί και ανάλογα με το πως θα μοιρασθεί το λάδι μέσα στο νερό καταλαβαίνει ότι το παιδί έχει μάτι και θα πει ευχή για να το ξεματιάσει. Επίσης θεωρείται πολύ κακό σημάδι να σπάσει το πιθάρι με το λάδι που σημαίνει κακή χρονιά για το σπίτι. Ακόμη με το λάδι από το καντήλι της εκκλησίας σταύρωναν τα μικρά παιδιά οι μανάδες που έτσι πίστευαν ότι τα προστάτευαν από τις αρρώστιες.

## **7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ**

1. Όνομα: ΕΛ.Γ.Ο ΔΗΜΗΤΡΑ (πρώην ΟΠΕΓΕΠ – AGROCERT)

Διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 και Νιρβάνα, Τ.Κ. 11145, Αθήνα

Τηλ.: 210-8392000

Φαξ: 210-8231438

E-mail: [agrocet@otenet.gr](mailto:agrocet@otenet.gr), [info@elgo.gr](mailto:info@elgo.gr)

Website: [www.elgo.gr](http://www.elgo.gr)

2. Όνομα: Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Λασιθίου

Διεύθυνση: Πολυτεχνίου 1, 72100, Άγιος Νικόλαος Λασιθίου

Τηλ.: 2841098300-16

Φαξ: 2841098320

## **8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

Η επισήμανση του προϊόντος περιλαμβάνει τον αλφαριθμητικό κωδικό που αποτελείται από τα δύο πρώτα γράμματα της καταχωρισμένης ονομασίας ΣΗ-, τον αύξοντα αριθμό περιέκτη και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Επί της συσκευασίας, επίσης, πρέπει να υπάρχουν οι ενδείξεις που ορίζονται από την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

## **9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ Ή ΕΘΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

## **10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ - ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ**

1. Ενδεικτικές αναλύσεις ελαιόλαδου
2. Κυριτσάκης Α., 2007. Ελαιόλαδο. 4<sup>η</sup> Έκδοση, σελ. 4-125, 364, 366.
3. Angerosa F., Mostallino R., Basti C. and Vito R., 2001. Influence of malaxation temperature and time on the quality of virgin olive oils. FoodChemistry 72, 19-28.
4. Ματζαράκης, Α. και Κατσούλης Β., 2004. Διάρκεια των ωρών της ηλιοφάνειας στον ελληνικό χώρο. 7<sup>ο</sup> Πανελλήνιο (Διεθνές) Συνέδριο Μετεωρολογίας, Κλιματολογίας και Φυσικής της Ατμόσφαιρας. Λευκωσία, 28-30 Σεπτεμβρίου 2004. Σελ. 531-539.
5. Σφακιωτάκης Ε., 1993. Μαθήματα Ελαιοκομίας. 2<sup>η</sup> Έκδοση, σελ.53.
6. World Olive Encyclopedia, σελίδα 202.
7. Τι δείχνουν οι σταθερές K232, K270. Διαθέσιμο στο <http://www.olivenews.gr>, Τελευταία είσοδος: 28/10/2018.
8. Ενδεικτικά βραβεία.

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ**