

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

“Σητεία Κρήτης”
(Sitia Kritis)

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2.1. Η Πρώτη ύλη

Για την παραγωγή του ελαιολάδου Σητεία Κρήτης χρησιμοποιούνται αποκλειστικά ελαιόκαρποι της ποικιλίας Κορωνέικη. Στην επαρχία Σητείας καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά η ποικιλία Κορωνέικη, ενώ υπάρχουν μεμονωμένα δέντρα άλλων ποικιλιών (Τσουνάτη, Καλαμών κλπ.) οι οποίες χρησιμοποιούνται για την παραγωγή βρώσιμων ελιών για αυτοκατανάλωση από τους ίδιους τους ελαιοπαραγωγούς.

Η Κορωνέικη είναι γνωστή και με τα ονόματα Ψιλολιά, Κρητικιά, Λαδολιά, Λιανολιά κ.α. Τα πολλά ονόματα οφείλει στη μεγάλη εξάπλωση της. Είναι η πιο αξιόλογη καλλιεργούμενη ποικιλία στη χώρα μας, διότι έχει μικρές απαιτήσεις σε έδαφος, υγρασία και καλλιεργητικές φροντίδες. Μειονεκτεί στο μικρό μέγεθος του καρπού που δυσχεραίνει τη συλλογή και στην παρεναιτοφορία που παρουσιάζεται έντονα στην Κορωνέικη, πρόβλημα όμως που αμβλύνεται σε συστηματικές καλλιέργειες.

Το ύψος του δέντρου φθάνει τα 3-4 μέτρα και η κόμη του αποκτά σχήμα ημισφαιρικό, συμμετρικό και διαμορφώνεται συνήθως σε ανοικτό κύπελλο. Τα φύλλα είναι μικρά, λογχοειδή, ενώ τα άνθη είναι μικρά, περίγυνα με τετραπέταλη στεφάνη, δύο στήμονες και δίχωρη ωοθήκη. Ο καρπός είναι μικρός με σχήμα μαστοειδές και βάρος 0.3 - 1,2 γρ. Η περιεκτικότητα σε λάδι κυμαίνεται από 35-27% και κατά μέσο όρο 22%>. Το χρώμα του ώριμου καρπού είναι μελανοιώδες. Η ωρίμανση αρχίζει τέλος Οκτωβρίου και τελειώνει αργά το Δεκέμβριο. Θεωρείται πρώιμη ποικιλία, ανθίζει το δεύτερο ή τρίτο δεκαήμερο του Απριλίου. Η Κορωνέικη έχει μικρές απαιτήσεις σε χειμερία ψύξη για να διαφοροποιήσει τους οφθαλμούς της, ενώ είναι ευαίσθητη στις προσβολές από το δάκο και το βακτήριο *Pseudomonas savastanoi* (καρκίνος της ελιάς).

Η ποικιλία αυτή δίνει το εκλεκτότερο λάδι όλων των ποικιλιών με πρασινοκίτρινο χρώμα, υπέροχο άρωμα και γεύση.

2.2. Χαρακτηριστικά του Εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου “Σητεία Κρήτης”

Το Σητειακό ελαιόλαδο είναι προϊόν μηχανικής και μόνο επεξεργασίας χωρίς καμία χημική επέμβαση κατά την παραλαβή του. Έχει πολύ υψηλές προδιαγραφές (οξύτητα <0,8) και λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας μάλαξης διατηρεί αναλλοίωτες τις βιταμίνες του.

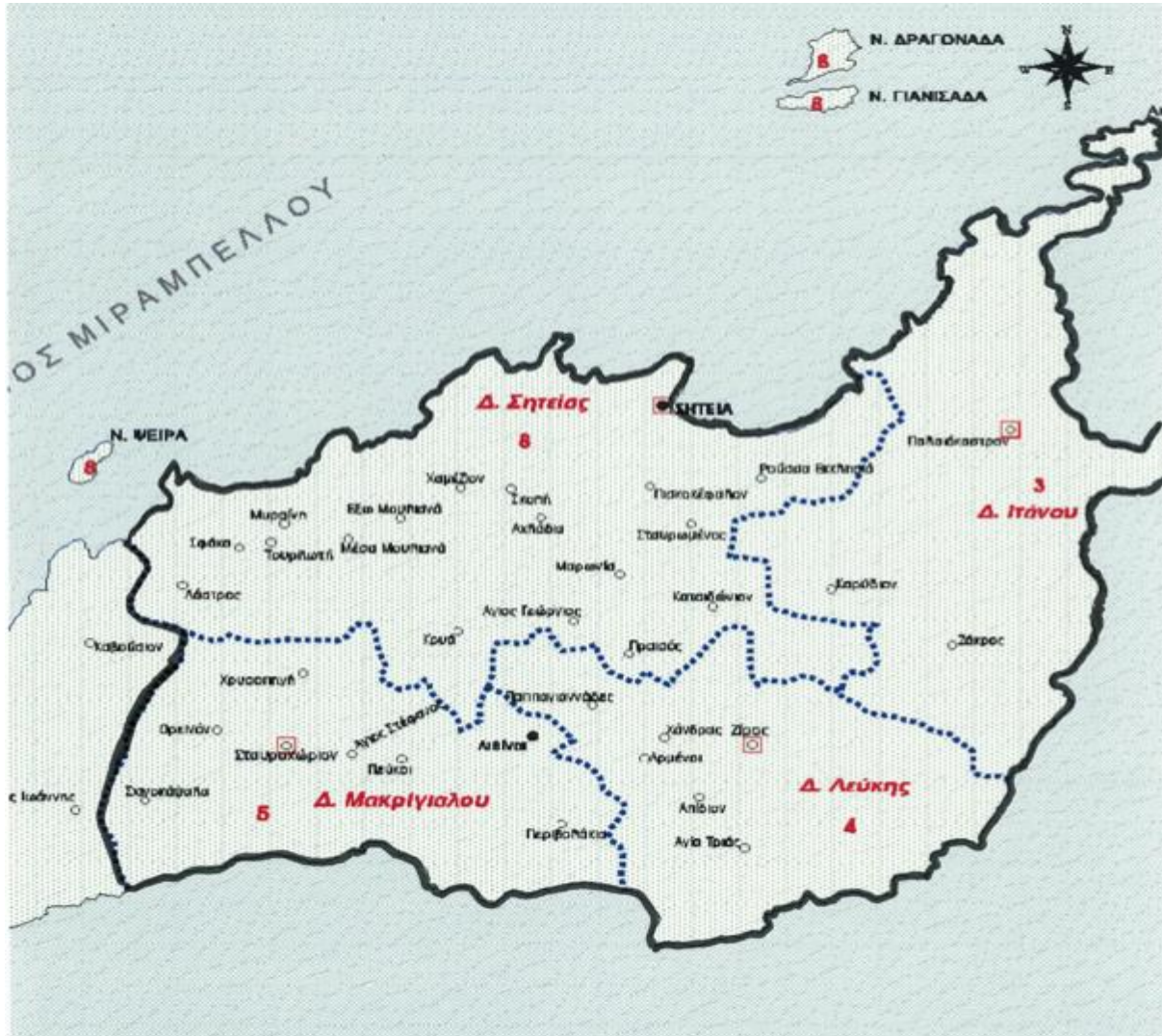
Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο “Σητεία Κρήτης” ΠΟΠ, έχει χρώμα πρασινοκίτρινο, είναι σχετικά παχύρρευστο, και έχει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ώριμου καρπού, δηλαδή οσμή ώριμου καρπού και φρουτώδη γεύση χαρακτηριστική της ποικιλίας ελιάς που καλλιεργείται στην περιοχή.

«ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ»

Μελέτη για την τροποποίηση του ΠΟΠ Σητείας Κρήτης

3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη για την παραγωγή του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου «Σητεία Κρήτης» αποτελείται από τα όρια των Δήμων Σητείας, Μακρύ Γιαλού, Ιτάνου και Λεύκης της παλιάς Επαρχίας Σητείας και φαίνεται στον παρακάτω χάρτη.



(Εικ. 2) Η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Σητεία Κρήτης».

4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Σητεία Κρήτης παράγεται αποκλειστικά από ελαιόκαρπους της ποικιλίας "Κορωνέικη" οι οποίοι προέρχονται από ελιές που καλλιεργούνται μέσα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που περιγράφεται στην παράγραφο 3.

5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ- ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΓΕΝΙΚΑ

Κάθε καλλιεργούμενο φυτό για να μπορέσει να αναπτυχθεί και να παράγει καρπούς απαιτεί μια σειρά καλλιεργητικών φροντίδων όπως λίπανση, κλάδεμα, άρδευση, προστασία από εχθρούς και ασθένειες, κλπ.

5.1. Καλλιέργεια εδάφους

Μετά την εγκατάσταση του ελαιώνα και σ' όλη τη διάρκεια της οικονομικής του εκμετάλλευσης, το έδαφος του υφίσταται διάφορους χειρισμούς που έχουν σαν κύριο σκοπό την καταστροφή των ζιζανίων, την καλύτερη αξιοποίηση και απορρόφηση του νερού της βροχής και για καλύτερο αερισμό. Το πιο συνηθισμένο σύστημα καλλιέργειας που σήμερα χρησιμοποιείται στην επαρχία Σητείας είναι το σύστημα της συνεχούς καλλιέργειας (μηχανική καλλιέργεια).

Με το σύστημα αυτό ο ελαιώνας κρατείται συνεχώς καθαρός από ζιζάνια. Η μηχανική καλλιέργεια μπορεί να γίνει με διάφορους τρόπους, η επιλογή του τρόπου εξαρτάται από διάφορους παράγοντες (εποχή, ποτιστικός ελαιώνας ή μη κλπ.).

Ένας συνήθης τρόπος είναι το φρεζάρισμα ή η χρήση καλλιεργητή συνήθως στα μέσα της άνοιξης για την καταστροφή των ζιζανίων που έχουν αναπτυχθεί κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Για να διατηρηθεί ο ελαιώνας καθαρός από ζιζάνια γίνονται τα θερινά σκαλίσματα ή σβαρνίσματα (βαθμό 5-10 cm). Συνήθως γίνονται 1-2 ανάλογα με την ανάπτυξη των ζιζανίων.

Μια άλλη μέθοδος για τον έλεγχο των ζιζανίων είναι η χρήση ζιζανιοκτόνων. Χρησιμοποιούνται συνήθως ζιζανιοκτόνα επαφής. Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται από μικρή μερίδα ελαιοπαραγωγών.

5.2. Λίπανση

Η ελιά για να αναπτυχθεί και να καρποφορήσει ικανοποιητικά έχει ανάγκη από μια σειρά θρεπτικών στοιχείων όπως άζωτο, φώσφορο, κάλιο, μαγνήσιο, βόριο, κλπ. Στην επαρχία μας οι παραγωγοί βάζουν τα κύρια θρεπτικά στοιχεία με τις χειμωνικές λιπάνσεις και με διαφυλλικούς ψεκασμούς χορηγούν τα διάφορα ιχνοστοιχεία. Τα τελευταία χρόνια σε μια προσπάθεια της Ε.Α.Σ. Σητείας για ορθολογικότερες λιπάνσεις, γίνονται σε ευρεία κλίμακα αναλύσεις εδαφών, έτσι ώστε καταφέρνουμε να βρίσκουμε τις ακριβείς απαιτήσεις της καλλιέργειας στα διάφορα θρεπτικά στοιχεία, να θεραπεύουμε εύκολα τις τροφопενίες, να αποφεύγουμε τις υπερλιπάνσεις που προκαλούσαν ζημία τόσο στην καλλιέργεια όσο και στο περιβάλλον γενικότερα από τα υπολείμματα των λιπασμάτων που έφθαναν στα υπόγεια ύδατα.

5.3 Άρδευση

Στην επαρχία Σητείας με τις επικρατούσες καιρικές συνθήκες (ξηροθερμικό κλίμα) η άρδευση είναι απαραίτητη για μια περίοδο περίπου 6 μηνών (από Απρίλιο μέχρι Σεπτέμβριο) όπως φαίνεται και από το βροχομετρικό διάγραμμα. Οι αναγκαίες ποσότητες νερού για την ελιά είναι 650-850 mm βροχής ετησίως.

Οι κύριες πηγές αρδευτικού ύδατος στην επαρχία Σητεία είναι:

1. Πηγές (47) με μέση ετήσια ποσότητα νερού περίπου 13 X 10m³
- 2, Πηγάδια (62)
3. Γεωτρήσεις (204) με μέση ετήσια ποσότητα νερού περίπου 10 X 10 m³.

Στην περιοχή μας χρησιμοποιούνται ευρύτατα εντοπισμένα συστήματα άρδευσης όπως η στάγδην άρδευση και η μικροεκτόξευση. Έτσι επιτυγχάνουμε:

- Μεγάλη αξιοποίηση του νερού.
- Ελάχιστες απώλειες νερού/

- Περιορισμό των εργατικών
- Δυνατότητα διανομή λιπασμάτων.
- Αξιοποίηση μικρών παροχών.

Συνήθως εφαρμόζονται 3-5 ποτίσματα κατά τη διάρκεια της αρδευτικής περιόδου. Κατά κανόνα γίνεται το πρώτο πότισμα τέλος Μαΐου, το επόμενο Ιούλιο και στη συνέχεια το επόμενο τέλος Αυγούστου, ανάλογα με την πορεία των καιρικών συνθηκών, μπορεί να γίνει και ένα τελευταίο πότισμα τέλος Σεπτεμβρίου.

5.4. Κλάδεμα

Το κλάδεμα είναι για την ελιά μια από τις σπουδαιότερες καλλιεργητικές εργασίες. Στην περιοχή μας μετά το κλάδεμα διαμόρφωσης, γίνεται κλάδεμα καρποφορίας. Με το κλάδεμα καρποφορίας αραιώνουμε τους μονοτείς βλαστούς, αφαιρούμε τους βλαστούς που έχουν καρπίσει (εξασθενημένες ποδιές, αφαιρούμε βλαστούς ή κλαδιά που ξεράθηκαν, είναι άρρωστοι ή σε άσχημη θέση. Εκτός από το κλάδεμα καρποφορίας κάθε 3-5 έτη γίνεται αυστηρότερο κλάδεμα (ανανέωσης) για την καλύτερη ανανέωση της κόμης του δέντρου. Στην περιοχή μας γίνεται συστηματικό κλάδεμα και έτσι επιτυγχάνουμε να αμβλύνουμε το πρόβλημα της παρενιαυτοφορίας.

5.5. Αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών

Τα κυριότερα προβλήματα που αντιμετωπίζουμε στην περιοχή μας οφείλονται σε έντομα. Οι μυκητολογικές ασθένειες λόγω της χαμηλής σχετικής υγρασίας δεν ευνοούνται με αποτέλεσμα να μην εμφανίζονται. Τα κυριότερα έντομα που προκαλούν ζημιά στην ελιά είναι ο δάκος, ο πυρηνοτρήτης, το λεκάνιο, ασπιδιωτός, φλοιοτρίβης κ.α. Η αντιμετώπιση του δάκου που είναι και ο κυριότερος εχθρός γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους με διάλυμα οργανοφωσφορικού εντομοκτόνου και υδρολυμένης πρωτεΐνης, μετά την απαγόρευση των αεροψεκασμών στο Νομό Λασιθίου. Συνήθως στις περισσότερες Κοινότητες με τους δολωματικούς ψεκασμούς έχουμε πολύ καλά αποτελέσματα στην καταπολέμηση του δάκου (ποσοστό προσβεβλημένου καρπού <5%).

5.6. Συγκομιδή

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται στην περιοχή μας τέλη Φθινοπώρου - αρχές Χειμώνα, τότε είναι το άριστο στάδιο ωρίμανσης, ο καρπός έχει τη μεγαλύτερη ελαιοπεριεκτικότητα και δίνει την καλύτερη ποιότητα του ελαιολάδου. Οι κυριότερες μέθοδοι συλλογής του καρπού στην περιοχή μας είναι:

α) Συλλογή με τα χέρια

Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται κυρίως στα νεαρά δέντρα για να αποφύγουμε την καταστροφή της κόμης τους. Με την μέθοδο αυτή ο καρπός συλλέγεται από το δέντρο με τα χέρια και πέφτει πάνω στα δίκτυα ελαιοσυλλογής που στρώνονται κάτω από τα δέντρα.

β) Συλλογή ελαιοκάρπου με ραβδισμό

Ο τρόπος αυτός παλαιότερα ήταν ο πλέον διαδεδομένος στην περιοχή μας. Με τη μέθοδο αυτή κτυπάμε τους καρποφόρους κλάδους με ραβδιά, ο καρπός πέφτει πάνω σε δίκτυα ελαιοσυλλογής απ' όπου και μαζεύεται. Η μέθοδος αυτή λόγω των πολλών εργατικών που απαιτεί, έχει σε μεγάλο μέρος αντικατασταθεί από τη μηχανική συλλογή.

γ) Μηχανική συλλογή

Κατά καιρούς έχουν δοκιμαστεί πολλά συστήματα μηχανικής συγκομιδής της ελιάς. Έχουν δοκιμαστεί μηχανές που ρουφούν τον καρπό από τα δέντρα, ή το έδαφος, δονητές που με τη δόνηση όλου του δέντρου ή των βραχιόνων ρίχνουν τις ελιές κλπ. Ένας τρόπος μηχανικής συλλογής που παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον τα τελευταία χρόνια και η χρήση του διαδίδεται συνεχώς είναι τα ελαιοραβδιστικά μηχανήματα σε διάφορες παραλλαγές.

Τα ελαιοραβδιστικά αποτελούνται από:

- Τις πηγές ενέργειας που είναι συνήθως κινητήρες εσωτερικής καύσεως (βενζινοκινητήρες 2 ή 4 χρόνων), ηλεκτρογεννήτριες.
- Τα συστήματα μετάδοσης της κίνησης στις κεφαλές που γίνεται με μηχανικά μέσα, πεπιεσμένο αέρα, υδραυλική πίεση και με ηλεκτρικό ρεύμα.
- Κοντάρια σε διάφορα μήκη κατασκευασμένα από διάφορα υλικά για να είναι ελαφρά και ανθεκτικά.
- Στο επάνω μέρος φέρουν κεφαλές με πλαστικά ραβδάκια. Ο χειριστής κρατώντας το ραβδιστήρι και φέροντας το μέσα στην καρποφόρα κόμη με συνεχή κίνηση του κονταριού προκαλεί την πτώση του καρπού. Η απόσταση του ελαιοκάρπου γίνεται με παλμική ή περιστροφική κίνηση.

Τα ελαιοσυλλεκτικά μηχανήματα γενικά σε ελαιοποιήσιμες ποικιλίες ελιών χαμηλών σχημάτων ανάπτυξης (Κορωνέικη), βοηθούν στη συλλογή του ελαιοκάρπου και περιορίζουν τις ζημιές που προκαλούνται στο δέντρο και στον ελαιοκάρπο.

Η ποιότητα του ελαιολάδου είναι πολύ καλή γιατί ο καρπός τραυματίζεται λιγότερο και συντομεύεται ο χρόνος συλλογής.

Μετά τη συλλογή ο καρπός συγκεντρώνεται και με τη βοήθεια κόσκινου ή και με τα χέρια απομακρύνεται το μεγαλύτερο ποσοστό των φύλλων, των κλαδιών και των ξένων υλών. Η ποιότητα του συγκομισμένου ελαιοκάρπου θεωρείται από τις καλύτερες, παρουσιάζει πολύ χαμηλό ποσοστό δακοπροσβολής, μικρό ποσοστό ξένων υλών, υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι.

Στη συνέχεια ο καρπός μπαίνει σε σάκους (κατασκευασμένους από γιούτα) και μεταφέρεται για επεξεργασία στα ελαιοτριβεία.

Η επεξεργασία γίνεται σε μικρό χρονικό διάστημα (λόγω του μεγάλου αριθμού ελαιοτριβείων σε όλη την επαρχία και την πολύ μεγάλη δυναμικότητα τους) και σε περίπτωση που χρειασθεί να αποθηκευθεί ο καρπός (όχι πάνω από 2-3 μέρες) γίνεται πάντα σε στεγασμένους χώρους.

5.7. Διαδικασία επεξεργασίας του ελαιοκάρπου

5.7.1. Παραλαβή και καθαρισμός

Ο ελαιοκάρπος μετά την παραλαβή του ρίχνεται στη λεκάνη υποδοχής που είναι κατασκευασμένη από λαμαρίνα και βρίσκεται βυθισμένη μέσα στο έδαφος. Από τη λεκάνη υποδοχής μεταφέρεται με μεταφορική ταινία στα μηχανήματα καθαρισμού.

Αρχικά απομακρύνονται τα φύλλα και οι κλαδίσκοι με ειδικά αποφυλλωτήρια, μέσα στα οποία ο ελαιοκάρπος πέφτει σε ρεύμα αντίθετης φοράς που συμπαρασύρει τα φύλλα και τα ελαφρά κλαδιά και τα απομακρύνει.

Μετά το αποφυλλωτήριο ο ελαιοκάρπος πλένεται, στη συνέχεια πέφτει σε παλλόμενο κόσκινο όπου και στραγγίζεται.

5.7.2. Παρασκευή της ελαιόμαζας

Για να μπορέσει να εξαχθεί το λάδι από τον ελαιοκάρπο αυτός πρέπει να θρυμματιστεί και να μαλαχθεί.

Ο θρυμματισμός του ελαιοκάρπου γίνεται με σφυρόμυλους, μετά το σπάσιμο. Ο θρυμματισμένος καρπός στη συνέχεια μεταφέρεται στο μαλακτήρα. Εκεί μαλάσσεται ελαφρά για μισή ώρα περίπου σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (όχι πάνω από 27^o C).

5.7.3. Παραλαβή του ελαιούχου χυμού

α) Με πίεση

Η εκπίεση είναι η επεξεργασία διαχωρισμού της υγρής από την στερεή φάση της ελαιοζύμης με εφαρμογή δυνάμεων συμπίεσης. Κατά την συμπίεση της ελαιοζύμης η πίεση αυξάνεται σταδιακά. Η ελαιοζύμη στα πιεστήρια τοποθετείται σε κυκλικά ελαιόπανα και με μεταλλική πλάκα που μπαίνει πάνω από τα ελαιόπανα συμπιέζεται η ελαιόμαζα και βγαίνει ο ελαιούχος χυμός. Ο τύπος αυτών των ελαιουργείων έχει σχεδόν εγκαταλειφθεί (υπάρχουν 2-3 σε όλη την επαρχία) λόγω των υψηλών εργατικών που απαιτούνται για τη λειτουργία του.

β) Με φυγοκέντρωση

Τα συγκροτήματα αυτά χρησιμοποιούν σαν βασικό μηχάνημα ένα φυγοκεντρητή με οριζόντιο άξονα το Decanter από το οποίο περνά η ελαιοζύμη, αραιωμένη με νερό και χωρίζεται σε ελαιοπυρήνα, φυτικά υγρά και ελαιόλαδο. Τα άλλα μηχανήματα που αποτελούν το συγκρότημα είναι περίπου τα ίδια με αυτά που χρησιμοποιούνται στα κλασσικού τύπου ελαιουργεία.

Το Decanter αποτελείται από ένα κυλινδροκωνικό περιστρεφόμενο τύμπανο μέσα στο οποίο περιστρέφεται με διαφορετική ταχύτητα ένας μεταφορικός κοχλίας. Κατά τη διέλευση της χωρίζεται σε ελαιοπυρήνα, φυτικά υγρά και ελαιόλαδο με μικρή περιεκτικότητα σε υγρασία, στη συνέχεια το ελαιόλαδο οδηγείται σε δεύτερο διαχωριστήρα μεγάλης δυναμικότητας όπου γίνεται και ο τελικός διαχωρισμός. Κατόπιν το ελαιόλαδο οδηγείται στις δεξαμενές. Σημειώνεται ότι σε όλα τα ελαιουργεία της επαρχίας όλα τα μεταλλικά τμήματα που έρχονται σε επαφή με την ελιά είναι ανοξείδωτα.

5.7.4 Αποθήκευση και συσκευασία

Το ελαιόλαδο αμέσως μετά την παραλαβή του μεταφέρεται σε μεγάλες ανοξείδωτες δεξαμενές όπου φυλάσσεται μέχρι τη συσκευασία του. Οι κυριότερες συσκευασίες είναι: Λευκοσιδηρά δοχεία 5 λίτ., γυάλινες φιάλες 1 λίτ. και τελευταία για τις αγορές του εξωτερικού συσκευάζεται ελαιόλαδο και σε μικρότερες συσκευασίες.

Η συσκευασία γίνεται σε εγκεκριμένα από τις αρμόδιες αρχές Συνεταιριστικά ή ιδιωτικά τυποποιητήρια, που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης. Η διαδικασία αυτή κρίνεται απαραίτητη προκειμένου να μην υπάρξει αλλοίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου που είναι δυνατόν να προκληθεί από τη θαλάσσια μεταφορά του μέσα σε δεξαμενές πλοίων ή σε βυτιοφόρα αυτοκίνητα μεγάλης χωρητικότητας, δεδομένου ότι τέτοιου είδους μεταφορά:

α) Εγκυμονεί κινδύνους αλλοίωσης της ποιότητας λόγω αναταράξεων και θερμικών επιδράσεων οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν απώλειες των πτητικών ουσιών που επηρεάζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και υποβάθμιση άλλων χημικών χαρακτηριστικών όπως τα υπεροξειδία και οι σταθερές K232 και K270.

(β) Προκαλεί δυσχέρειες στην εφαρμογή ελέγχων για την διασφάλιση της γνησιότητας και της ταυτότητας του προϊόντος. Έχουν βρεθεί πολλές φορές τόσο στην Ελλάδα όσο και σε αγορές του εξωτερικού ελαιόλαδα που φέρουν την ονομασία ΠΟΠ Σητείας χωρίς να έχουν ουδεμία σχέση με το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως "Σητεία Κρήτης", οπότε καθίσταται επιτακτική η ανάγκη για τη συσκευασία αυστηρά εντός της οριοθετημένης περιοχής. Πολλές εταιρείες σφετερίζονται την εξαιρετική φήμη που έχει το ΠΟΠ "Σητεία Κρήτης" όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και σε πολλές περιοχές του κόσμου και συστηματικά προωθούν ελαιόλαδα με την ονομασία ΠΟΠ "Σητεία Κρήτης" τα οποία δεν προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη.

Πιο συγκεκριμένα, (όπως φαίνεται και στο Παράρτημα 1, Ασφαλιστικά μέτρα και εξώδικα) η ΕΑΣ Σητείας έχει κερδίσει ασφαλιστικά μέτρα εναντίον εταιρειών στην Ελλάδα που σφετερίζονταν το όνομα ΠΟΠ "Σητεία Κρήτης", ενώ στη Γερμανία ο αντιπρόσωπος της Ένωσης

έχει καταθέσει πολλά εξώδικα σε εταιρείες που πουλούσαν παράτυπα ελαιόλαδο ΠΟΠ "Σητεία Κρήτης" και οι οποίες δήλωσαν ότι θα σταματήσουν τη χρήση της ονομασίας.

6. ΔΕΣΜΟΣ

Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

6.1 ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΑΡΧΙΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ

Η Επαρχία Σητείας ήταν πάντοτε και εξακολουθεί να είναι και σήμερα η πιο απομονωμένη και απομακρυσμένη επαρχία της Κρήτης. Αυτό υπήρξε καθοριστικός παράγοντας στην ιστορία και τη ζωή της Επαρχίας.

Η Επαρχία Σητείας αποτελεί μια ενιαία, αδιαίρετη και ομοιογενή ανθρωπογεωγραφική, οικονομική, διοικητική, κοινωνική και πολιτιστική ενότητα. Το ημιαστικό κέντρο της Σητείας ασκούσε και ασκεί σημαντική επιρροή σε όλη την επαρχία παρά τις δυσκολίες επικοινωνίας και τη μεγάλη έκταση της περιοχής, λόγω της έλλειψης εξοπλισμού και υποδομής σε άλλα δευτερεύοντα κέντρα της επαρχίας. Το χαμηλό εισόδημα των κατοίκων, η έλλειψη απασχόλησης, η ανεπαρκής μέχρι ανύπαρκτη τεχνική και κοινωνική υποδομή, η ερήμωση της υπαίθρου και ο επερχόμενος μαρασμός και η διάλυση πολλών οικισμών, σαν συνέπεια των παραπάνω αλλά και η συνεχής μείωση και γήρανση του πληθυσμού σε συνδυασμό με τη χαμηλή πυκνότητα, είναι τα σημαντικότερα από τα προβλήματα της επαρχίας.

6.2. Γεωγραφικά χαρακτηριστικά και χρήσεις γης

Η επαρχία Σητείας βρίσκεται στο ανατολικό άκρο της Κρήτης και υπάγεται στο Νομό Λασιθίου. Δυτικά συνορεύει με την επαρχία Ιεράπετρας ενώ από τις άλλες πλευρές υπάρχει θάλασσα. Είναι η μεγαλύτερη επαρχία της Κρήτης με έκταση 787 τετραγωνικά χιλιόμετρα. Το μέσο μήκος ανέρχεται σε 40 χιλιόμετρα και το μέσο πλάτος σε 20 χιλιόμετρα. Καλύπτει το 10% της επιφάνειας της Κρήτης και διαθέτει το 20% των ακτών της. Γειτνιάζει με τα Δωδεκάνησα (Κάσο, Κάρπαθο κλπ).

Η πεδινή γη καλύπτει περίπου το 18% της συνολικής έκτασης της επαρχίας και βρίσκεται κυρίως στις παραλιακές ζώνες και στην περιοχή της Σητείας όπου υπάρχει μια πεδινή ζώνη έκτασης 35.000 στρεμμάτων περίπου. Οι υπόλοιπες εκτάσεις είναι ημιορεινές (52%) και ορεινές (30%). Αναφορικά με τις χρήσεις γης, η γεωργική γη καλύπτει το 25,5%, οι βοσκότοποι το 68%, τα δάση το 2%, οι οικισμοί το 2,7% και το υπόλοιπο 1,1% καλύπτεται από νερό και διάφορες άλλες χρήσεις.

Όσον αφορά τη χωροταξική κατανομή των καλλιεργειών υπάρχουν δύο βασικές γεωργικές ζώνες:

α) 11 ευρύτερη περιοχή της Σητείας (από Σκοπή μέχρι Παλαίκαστρο) συνολικής έκτασης 100 χιλιάδων στρεμμάτων όπου επικρατεί η καλλιέργεια της ελιάς και του αμπελιού (Σουλτανίνα).

β) Η ημιορεινή περιοχή της επαρχίας όπου επικρατούν οι καλλιέργειες της ελιάς και των οινάμπελων.

Από το σύνολο της γεωργικής γης που ανέρχεται περίπου σε 200 χιλιάδες στρέμματα καλλιεργείται το 67% ενώ το υπόλοιπο 33% αποτελεί αγρανάπαυση. Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις ανάλογα με το είδος της καλλιέργειας διακρίνονται σε αροτραίες (11%), δενδρώδεις (42%), κηπευτική γη (3%) και αμπέλια (11%), ενώ αρδεύεται το 40% περίπου της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης με αυξητική τάση με τα νέα εγχειοβελτιωτικά έργα που εκτελούνται σε πολλές περιοχές της επαρχίας.

Διαχρονικά παρατηρείται μια μικρή αύξηση των δενδρωδών καλλιεργειών (κυρίως ελιάς) και της κηπευτικής γης (πρώιμα κηπευτικά) και μια συνεχώς αυξανόμενη μείωση στην καλλιέργεια των αμπελιών εξαιτίας της υποκατάστασης της παραδοσιακής αυτής καλλιέργειας με ελιές και θερμοκήπια.

6.3. Πληθυσμός

Ενώ η επαρχία Σητείας καταλαμβάνει το 43% του Νομού Λασιθίου και το 10% της Κρήτης, ο πληθυσμός της αποτελεί μόνο το 32% του Νομού και το 4,5% της Κρήτης. Η πυκνότητα του πληθυσμού είναι πολύ χαμηλή μόλις 28 κάτοικοι ανά τ.χ. έναντι 38 κατοίκων ανά τ.χ. του Νομού, 60 κατοίκων ανά τ.χ. της Κρήτης και 74 κατοίκων ανά τ.χ. της χώρας.

Διαχρονικά με βάση τα επίσημα στοιχεία απογραφής πληθυσμού της Ε.Σ.Υ.Ε. παρατηρούμε μια συνεχή σχεδόν μείωση του πληθυσμού της επαρχίας με αποκορύφωμα την κατά 11% > μείωση τη δεκαετία 1961-1971 που οφείλεται στο μεγάλο μεταναστευτικό ρεύμα προς τα μεγάλα αστικά κέντρα της χώρας (κυρίως Αθήνα και Ηράκλειο), όσο και προς το Εξωτερικό (κυρίως τη Δυτική Γερμανία), φαινόμενο γενικό για το Νομό και την Κρήτη. Αντίθετα τη δεκαετία 1971-1981 η μείωση είναι ασήμαντη (0,6%). Όμως τόσο ο συνολικός πληθυσμός του Νομού όσο και της Κρήτης αυξήθηκαν κατά 6% περίπου κατά τη δεκαετία αυτή. Μικρή μείωση του πληθυσμού της επαρχίας Σητείας παρατηρήθηκε και κατά την τελευταία δεκαετία 1981-1991 (από 22.256 το 1981 σε 22.122 το 1991).

Ταυτόχρονα παρατηρείται μια εσωτερική μετακίνηση του πληθυσμού από τις αγροτικές περιοχές και κυρίως από τις ημιορεινές και ορεινές προς το ημιαστικό κέντρο της Σητείας και κατά δεύτερο λόγο προς τις παραλιακές περιοχές (Παλιόκαστρο, Μακρύς Γυαλός, Κουτσουράς, Γούδουρας) λόγω της ανάπτυξης του τουρισμού και της καλλιέργειας των πρώιμων κηπευτικών.

Ένα σημαντικό χαρακτηριστικό του πληθυσμού είναι η γήρανση κυρίως των αγροτικών κοινοτήτων. Πολλοί από τους οικισμούς της επαρχίας δεν έχουν ισόρροπη κατανομή ηλικιών, με έντονη απουσία όχι μόνο νέων αλλά και των παραγωγικής ηλικίας κατοίκων.

ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΗΛΙΚΙΩΝ

0-9 άτομα 3.673

10-19 « 3.084

20-29 « 1.872

30-39 « 2.320

40-49 « 3.047

50-59 « 2.591

60-69 « 2.592

70 και άνω 2.977

Είναι γνωστοί οι λόγοι που οδήγησαν σε αυτή την εγκατάλειψη της υπαίθρου αλλά και της επαρχίας: Η έλλειψη απασχόλησης, το χαμηλό αγροτικό εισόδημα και οι δυσμενείς συνθήκες εργασίας στη γεωργία χωρίς σύγχρονα μέσα, οι υποβαθμισμένες υπηρεσίες υγείας, παιδείας και πρόνοιας, η έλλειψη επαγγελματικής εκπαίδευσης, ψυχαγωγίας και πολιτιστικών δραστηριοτήτων για τους νέους.

Όμως η εσωτερική μετακίνηση του πληθυσμού από τις προβληματικές περιοχές δεν αντιστοιχεί και σε ανάλογη εγκατάλειψη των γεωργικών εκμεταλλεύσεων. Με τη σημαντική βελτίωση και επέκταση του επαρχιακού και αγροτικού οδικού δικτύου και την αύξηση των ιδιωτικών μεταφορικών μέσων πολλοί αγρότες εγκαθίστανται μεν στη Σητεία και τους παραλιακούς οικισμούς, όμως εξακολουθούν να καλλιεργούν τις γεωργικές τους περιουσίες. Παράλληλα πολλοί αγρότες έχουν και δεύτερη απασχόληση στον τριτογενή τομέα και κυρίως τον τουρισμό, που χαρακτηρίζεται από ένα αρκετά υψηλό επίπεδο ανάπτυξης σε σύγκριση με άλλους τομείς και από εποχικότητα.

Τα τελευταία χρόνια με τη σημαντική βελτίωση της τεχνικής και κοινωνικής υποδομής, την ανάπτυξη του τουρισμού και των δυναμικών καλλιεργειών παρατηρείται μια σχετική συγκράτηση του πληθυσμού και παλιννόστηση των μεταναστών οι οποίοι εγκαθίστανται κυρίως στην ευρύτερη περιοχή της Σητείας ή στους αναπτυσσόμενους παραλιακούς οικισμούς.

6.4. ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

Ο ενεργός πληθυσμός ανέρχεται στο 33,5% του συνολικού πληθυσμού της επαρχίας. Το 64% του ενεργού πληθυσμού απασχολείται στη γεωργία αλλά μόνο το 40% έχει τη γεωργία σαν αποκλειστική απασχόληση και πηγή εισοδήματος, ενώ το υπόλοιπο 24% έχει και δεύτερη απασχόληση (κύρια ή δευτερεύουσα) κυρίως στον τουρισμό, τις οικοδομές και τις υπηρεσίες. Στον γεωργικό τομέα παρατηρείται έντονη εποχιακή υποαπασχόληση κυρίως τους θερινούς μήνες ενώ κατά τη χειμερινή περίοδο παρουσιάζεται έλλειψη εργατικού δυναμικού.

Τα τελευταία όμως χρόνια λόγω της ανάπτυξης νέων δυναμικών καλλιεργειών, το φαινόμενο αυτό τείνει να μειωθεί αισθητά.

Απασχόληση κατά κλάδο	%
Γεωργία,κτηνοτροφία κλπ.	64,6
Βιομηχανία,βιοτεχνία	4,8
Ηλεκτρισμό ,Δημόσια έργα,οικοδομή	6,9
Εμπόριο,εστιατόρια,ξενοδοχεία	8,5
Μεταφορές, επικοινωνίες	3,7
Τράπεζες, ασφάλειες κλπ.	0,9
Λοιπές υπηρεσίες	7,7
Διάφορα	2

6.5. Προβλήματα και προοπτικές του πρωτογενούς τομέα

Οι βασικές καλλιέργειες της επαρχίας Σητείας είναι αυτές της ελιάς, της αμπέλου, των πρώιμων κηπευτικών και της μπανάνας. Το μέλι έχει επίσης δυναμική προοπτική, παρότι σήμερα τα επίπεδα παραγωγής και η έκταση παραγωγής είναι χαμηλά.

6.5.1. Ελαιοκαλλιέργεια

Η καλλιέργεια της ελιάς είναι η σημαντικότερη καλλιέργεια στην επαρχία Σητείας. Σ' αυτό συνετέλεσε τόσο η μορφολογία του εδάφους όσο και η έντονη έλλειψη νερού. Υπάρχουν 2.500.000 περίπου ελαιόδεντρα που καλύπτουν έκταση 65.000 στρεμμάτων δηλαδή το 78% των δενδρωδών καλλιεργειών και το 32,5% της συνολικής γεωργικής γης. Η παραγωγή λαδιού ανέρχεται ετησίως περίπου σε 10.000 περίπου τόννους, είναι δε αρίστης ποιότητας (οξύτητα <0,8) με αποτέλεσμα τη μεγάλη ανταγωνιστικότητα του στην εσωτερική και διεθνή αγορά.

Η αρδευόμενη έκταση ανέρχεται στο 60% περίπου της συνολικής έκτασης ελαιοκαλλιέργειας. Η απόδοση των ελαιοδέντρων που αρδεύονται είναι τουλάχιστον διπλάσια από την απόδοση των ξερικών. Η μέση απόδοση ανέρχεται περίπου σε 4 κιλά λάδι/ελαιόδεντρο και η ακαθάριστη συνολική αξία παραγωγής είναι περίπου 7 δις δρχ. ή το 70% της ακαθάριστης αξίας του συνόλου τη φυτικής παραγωγής.

Ο αριθμός των ελαιοδέντρων παρουσιάζει τα τελευταία χρόνια μια αύξηση περίπου 2,5% κατά μέσο όρο.

6.5.2. Σουλτανίνα

Η καλλιεργούμενη έκταση είναι περίπου 3.000-4.000 στρέμματα από τα οποία το 58% αρδεύεται. Η παραγωγή ανέρχεται περίπου σε 1,5 - 2,5 χιλιάδες τόννους ετησίως με μέση στρεμματική απόδοση 250-300 κιλά/στρέμμα. Τα καλλιεργούμενα στρέμματα παρουσίασαν μεγάλη μείωση τα τελευταία χρόνια λόγω της μείωσης της καθαρής προσόδου ανά στρέμμα μετά την αύξηση των καλλιεργητικών εξόδων και λόγω της επιδότησης για εκρίζωση αμπελιών σουλτανίνας που χορηγήθηκαν τα τελευταία χρόνια από την Ευρωπαϊκή Κοινότητα.

6.5.3. Οινάμπελοι

Η έκταση που καλλιεργείται είναι περίπου 9.000 στρέμματα δηλαδή το 4,5% της γεωργικής γης. Η επαρχία Σητείας ανήκει στη ζώνη παραγωγής κρασιού «Ονομασίας προέλευσης».

Παράγεται κόκκινο κρασί V.Q.P.R.D. από την ποικιλία «ΛΙΑΤΙΚΟ» καθώς και λευκό κρασί ονομασίας προέλευσης από τις ποικιλίες «ΒΙΛΑΝΑ», «ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ» και «ΜΟΣΧΑΤΟ».

Οι προοπτικές του κρασιού περιγράφονται ευοίωνες για το Σητειακό κρασί. Η ποιότητα του παραγόμενου κρασιού είναι υψηλή μετά την κατασκευή του σύγχρονου Οινοποιείου της Ένωση Αγροτικών Συν/σμών Σητείας και με αποτέλεσμα την αυξημένη ζήτηση από την τοπική αγορά καθώς και αγορές του εξωτερικού.

Άλλοι τομείς παραγωγής είναι τα θερμοκήπια όπου παράγονται κηπευτικά εκτός εποχής που επιτυγχάνουν υψηλές τιμές, η μελισσοκομία κλπ.

6.5.4. Προβλήματα και προοπτικές

Τα κυριότερα χαρακτηριστικά των γεωργικών εκμεταλλεύσεων είναι:

α) Το μικρό μέγεθος,

β) Ο πολυτεμαχισμός

Αυτά τα δύο χαρακτηριστικά προκαλούν τις παρακάτω αρνητικές επιδράσεις.

1) Αδυναμία πραγματοποίησης μεγάλης κλίμακας εγγείων βελτιώσεων.

2) Σπατάλη χρόνου του εργατικού δυναμικού και αντιοικονομική χρήση γεωργικών μηχανημάτων και

3) Δυσκολία εφαρμογής νέων τεχνολογιών.

Συμπερασματικά σημειώνουμε ότι τα προϊόντα της Σητείας και ιδιαίτερα το λάδι, το κρασί και το μέλι έχουν σημαντικότερες προοπτικές λόγω της άριστης ποιότητας τους. Είναι χαρακτηριστικό ότι το λάδι και το μέλι αγοράζονται από τη Σητεία ως πρώτη ύλη βελτίωσης της ποιότητας αντίστοιχων προϊόντων που παράγονται αλλού.

Όμως η εξαιρετική ποιότητα αυτών των προϊόντων δεν είναι ευρύτερα γνωστή. Αυτό οφείλεται στην μικρής κλίμακας τυποποίηση, στην έλλειψη προβολής και στην έλλειψη συστημάτων προώθησης στην αγορά, διακίνησης και εμπορίας.

6.6. ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΚΛΙΜΑΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

6.6.1. ΓΕΝΙΚΑ

Η Κρήτη λόγω της νότιας γεωγραφικής της θέσης, της επίδραση της θάλασσας, του ανάγλυφου και της ποικίλης τοπογραφικής διαμόρφωσης του εδάφους έχει ποικιλία κλίματος. Το κλίμα ειδικότερα στην επαρχία Σητείας χαρακτηρίζεται μεσογειακό με γενικά χαρακτηριστικά την μεγάλη ηλιοφάνεια, το μικρό ύψος βροχοπτώσεων οι οποίες πέφτουν σε διάστημα λίγων μηνών, τη χαμηλή σχετική υγρασία, τις υψηλές μέσες θερμοκρασίες το καλοκαίρι και τον ήπιο χειμώνα.

6.6.2. Θερμοκρασία

Στην επαρχία Σητεία δεν παρουσιάζονται μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας.

Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 18-20° C.

Ψυχρότεροι μήνες του έτους είναι ο Ιανουάριος και Φεβρουάριος (μέσες μηνιαίες 12,3

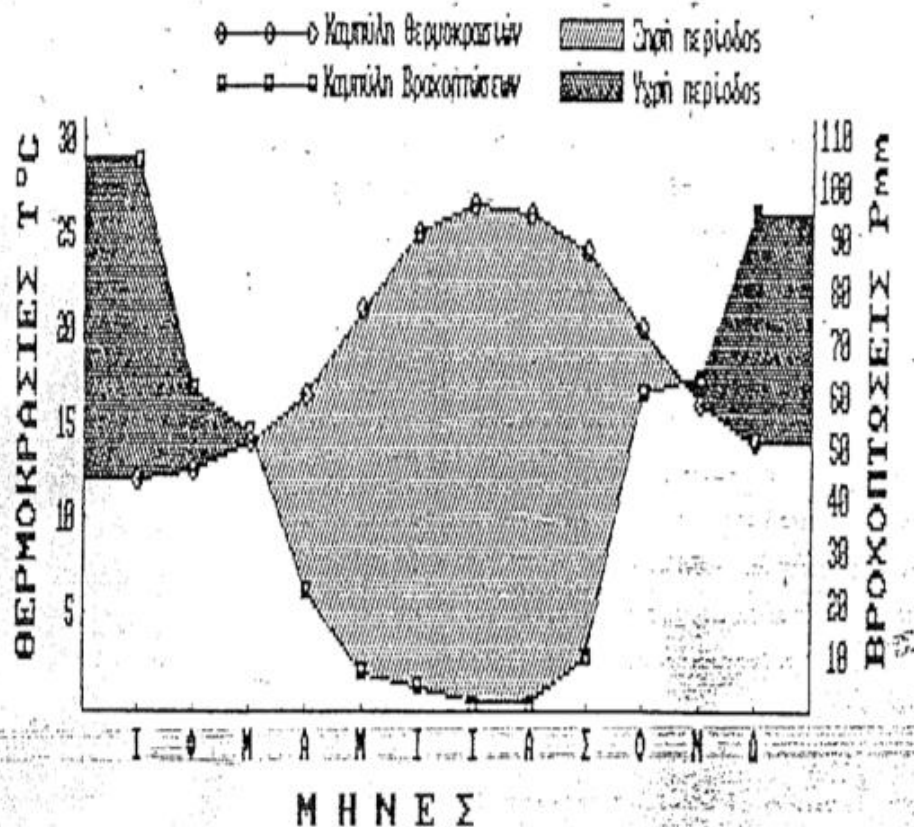
και 11,9 ° C) ενώ ο θερμότερος είναι ο Ιούλιος (μέση μηνιαία 25,4 ° C).

6.6.3. Βροχή

Οι βροχοπτώσεις στην επαρχία Σητείας είναι τυπικές Μεσογειακού κλίματος. Οι βροχοπτώσεις συγκεντρώνονται τους μήνες Οκτώβριο - Μάρτιο με μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων (δεκαετία 1981-1990) 507,4 mm. Σχετίζοντας τη θερμοκρασία με το ύψος των βροχοπτώσεων έχουμε το παρακάτω βροχομετρικό διάγραμμα (επισυνάπτεται).

Διάγραμμα 1: Βροχοθερμικό διάγραμμα του έτους 81-90 της περιοχής Σητείας

ΜΗΝΕΣ	Ι	Φ	Μ	Α	Μ	Ι	Ι	Α	Σ	Ο	Ν	Δ
Pmm	105	61,0	53	22,0	6	4	0,0	0	9	60	63	95
T°C	12	12,5	14	16,5	21	25	26,5	26	24	20	16	14



6.6.4. Άνεμοι

Είναι συχνοί και μερικές φορές σφοδροί. Οι κυριότερες διευθύνσεις είναι βόρειοι, βορειοδυτικοί, νότιοι, και ασκούν άμεση επίδραση στην διαμόρφωση τοπικού κλίματος.

6.6.5. Σχετική υγρασία

Η σχετική υγρασία εξαρτάται από τις ετήσιες ημερήσιες αλλαγές της θερμοκρασίας, το υψόμετρο και τους ανέμους. Στην περιοχή που χαρακτηρίζεται ξηροθερμική οι μήνες με την υψηλότερη σχετική υγρασία είναι Δεκέμβριος - Ιανουάριος με 70% σχετική υγρασία ενώ οι ξηρότεροι είναι ο Ιούνιος - Ιούλιος με σχετική υγρασία περίπου 60-65%.

6.6.6. Ηλιοφάνεια

Λόγω της θέσης του νησιού έχουμε τη μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα. Από το μήνα Απρίλιο- Σεπτέμβριο έχουμε περίπου 350 ώρες ηλιοφάνειας μηνιαίως.

6.6.7. Χαλάζι - Χιόνι

Η πτώση χαλάζιου είναι ένα φαινόμενο που παρουσιάζεται σπάνια, ενώ το χιόνι πέφτει κυρίως στα γύρω ορεινά πολύ σπανίως.

6.6.8. Έδαφος

Στην επαρχία Σητείας κυριαρχούν τα ασβεστολιθικής προέλευσης εδάφη. Γενικά αυτά προέρχονται από ιζηματογενή απόθεση. Οι επικρατέστεροι εδαφικοί τύποι που απαντώνται είναι:

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

Από πλευράς γονιμότητας τα περισσότερα εδάφη είναι επαρκώς εφοδιασμένα σε κάλιο, φώσφορο, μαγνήσιο.

Συμπερασματικά λαμβάνοντας υπόψη τις κλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες που επικρατούν στην επαρχία Σητείας μπορούμε να πούμε ότι είναι ιδανικές για την καλλιέργεια της ελιάς. Λαμβάνοντας υπόψη τις θερμοκρασιακές ανάγκες της ελιάς για τον ετήσιο βλαστικό της κύκλο βλέπουμε ότι είναι μέσα στα απαιτούμενα όρια όπως φαίνεται από τον παρακάτω πίνακα:

ΦΑΣΗ	ΕΠΙΚΡΑΤΟΥΣΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ Μ.Ο. ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ 1981-1990
1. Φάση Χειμερινή-Εαρινή Έναρξη βλάστησης μέχρι έναρξη άνθισης optimum θερμοκρασίας 15°C minimum 10-12°C	15°C
2. Περίοδο άνθισης-Μάϊος-Ιούνιος optimum θερμοκρασίας 16-20°C minimum 15-32°C	21°C
3. Περίοδο εξέλιξης ελαιοκάρπου καρπόδεση μέχρι ωρίμανση optimum 22-25°C	25°C
4. Περίοδο ωρίμανσης optimum 18°C minimum 15°C	20°C
5. Περίοδο συμπλήρωσης της εξέλιξης optimum 18°C minimum 15°C	15°C

B. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως "Σητεία Κρήτης" είναι το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά από τη μεταποίηση των ελαιοκάρπων της ποικιλίας ελιάς Κορωνέικη.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο "Σητεία Κρήτης" ΠΟΠ, έχει χρώμα πρασινοκίτρινο, είναι σχετικά παχύρρευστο, και έχει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ώριμου καρπού, δηλαδή οσμή ώριμου καρπού και φρουτώδη γεύση χαρακτηριστική της ποικιλίας ελιάς που καλλιεργείται στην περιοχή.

Γ. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα και τη φήμη

Ελιά και λαογραφία

Η ελιά είναι και ήταν στενά δεμένη με την καθημερινή ζωή του ανθρώπου αυτού του τόπου. 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 λάδι δίνονταν όπως γίνεται πολλές φορές και σήμερα κάθε πρωί σε αδύναμα παιδιά για να δυναμώσουν. Ζεστό λάδι έσταζαν από το λύχνο

στα πονεμένα αυτιά. Επίσης το λάδι αλείφονταν πάνω σε πληγές ή καψίματα για να θεραπευθούν γρήγορα και με λάδι άλειφαν οι κοπέλες τα μαλλιά τους για να γίνουν γερά και όμορφα. Μια κουταλιά λάδι ακόμα και σήμερα πίνουν πολλοί μετά από μέθη για να ανακουφισθούν από τον πόνο στο στομάχι.

Η ελιά ήταν το δέντρο με την μεγαλύτερη χρησιμότητα για το Σητειακό. Με το λάδι θα τρέφονταν, το ξύλο της ελιάς θα έκαιγε στο τζάκι για να ζεσταθεί, με τα κλωνάρια της ελιάς θα τάιζε τα ζώα του.

Το ελαιόλαδο ήταν πολύ στενά δεμένο με τη διατροφή του. Το κυριότερο πρωινό παλιότερα για τους μεγάλους ήταν κρίθινο παξιμάδι βουτηγμένο στο λαδοκούρουπο μαζί με ελιές. Το λάδι, τα χόρτα, το παξιμάδι, τα όσπρια, και το κρασί ήταν αυτά που έθρεψαν πολλές γενιές Σητειακών. Με το καλύτερο της λάδι η νοικοκυρά θα ζυμώσει τα γλυκά στις μεγάλες γιορτές. Οι ελιές ήταν επίσης βασικό στοιχείο της Σητειακής διατροφής. Παστές, ξυδάτες, τσακιστές, ήταν καθημερινό συμπλήρωμα είτε στο τραπέζι, είτε στο χωράφι.

Το λάδι είχε και άλλες χρήσεις, όπως το να μπαίνει στο λύχνο για να φωτίσει το σπίτι, ενώ στο λάδι φύλαγαν το τυρί για να μη χαλάσει. Το λάδι επίσης συντηρούσε τον πελτέ ντομάτας που έφτιαχναν για να έχουν το χειμώνα.

Το πολύ ελαιόλαδο όπως υποστηρίζουν τώρα και οι επιστήμονες όλου του κόσμου είναι η αιτία που οι Κρητικοί παρουσιάζουν τα μικρότερα ποσοστά καρδιοπαθειών σε όλο τον κόσμο. Πλούσιες όμως είναι 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 βέργια 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. Το συμπέρασμα που βγαίνει είναι ότι η ελιά ήταν και θα είναι συνώνυμη του καθημερινού τρόπου ζωής του Σητειακού.

Στην επαρχία Σητείας γίνονται συνεχείς προσπάθειες να βελτιωθεί η καλλιέργεια, μειώνονται τα αγροχημικά ώστε να παράγεται καλύτερο ελαιόλαδο, αυξάνεται η δυναμικότητα των ελαιοτριβείων ώστε να γίνεται συντομότερα η επεξεργασία του ελαιοκάρπου, φτιάχνονται και άλλες ανοξείδωτες δεξαμενές φύλαξης του ελαιολάδου ώστε να μην υποβαθμίζεται το ελαιόλαδο κατά τη φύλαξη, γίνονται προσπάθειες από την Ε.Α.Σ. Σητείας ώστε να διακινείται το Σητειακό ελαιόλαδο συσκευασμένο τόσο στις αγορές του εξωτερικού όσο και του εσωτερικού με πολύ ευσίωνες προοπτικές.

Μια σημαντική προσπάθεια που γίνεται αυτή τη στιγμή στην περιοχή μας και που ίσως είναι το έναυσμα για πολλούς νέους αγρότες μετά και από τα πολύ καλά οικονομικά αποτελέσματα, είναι η παραγωγή ελαιολάδου με βιολογική καλλιέργεια. Ήδη 20 στρέμματα με παραγωγή 2

τόνων καλλιεργούνται ενώ άλλου 15 παραγωγοί με 100 στρέμματα βρίσκονται στο μεταβατικό στάδιο ένταξης.

Πιστεύουμε ότι η δυναμική που έχει τώρα η ελαιοκαλλιέργεια είναι ίσως η καλύτερη ευκαιρία, για να μπορέσει η Σητεία να κρατήσει τους νέους κοντά της και να ασχοληθούν μ' αυτήν. Η δε τροποποίηση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, θα είναι μία σημαντική πράξη που θα βοηθήσει το σκοπό αυτό.

Ιστορικά στοιχεία

Η καλλιέργεια της ελιάς γίνονταν στην επαρχία Σητείας 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 τόσο καλά διατηρημένες λες και κόπηκαν τότε από το δέντρο, οι οποίες μόλις εκτέθηκαν στον αέρα όμως, ζάρωσαν και αποξηράνθηκαν.

Από την Κάτω Ζάκρο που ήταν και το κυριότερο λιμάνι της Μινωικής Κρήτης έφευγαν τα πλοία που μετέφεραν το Κρητικό λάδι σ' 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.

Εικόνες ελαιοδέντρων οι οποίες βρέθηκαν στο παλάτι της Κνωσσού, δείχνουν ότι οι άνθρωποι την εποχή εκείνη έτρωγαν τις ελιές και χρησιμοποιούσαν το λάδι για το φαγητό και σαν καύσιμη ύλη, στις λάμπες.

Οι αρχαιολόγοι υποστηρίζουν ότι η μεγάλη οικονομική ανθηρότητα του Μινωικού Βασιλείου οφείλονταν στο εμπόριο του Κρητικού λαδιού που στα χρόνια εκείνα σημείωνε μεγάλη επιτυχία. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα μεγάλα πήλινα δοχεία, γνωστά σαν πιθάρια στην Κρητική ορολογία, όπου αποθηκεύονταν το Κρητικό λάδι την εποχή εκείνη, διατηρούνται ακόμη και σήμερα στην αρχαία Κνωσσό και Φαιστό (εικόνα 1). Πολλά από τα πιθάρια αυτά βρίσκονται σήμερα στο μουσείο Ηρακλείου.

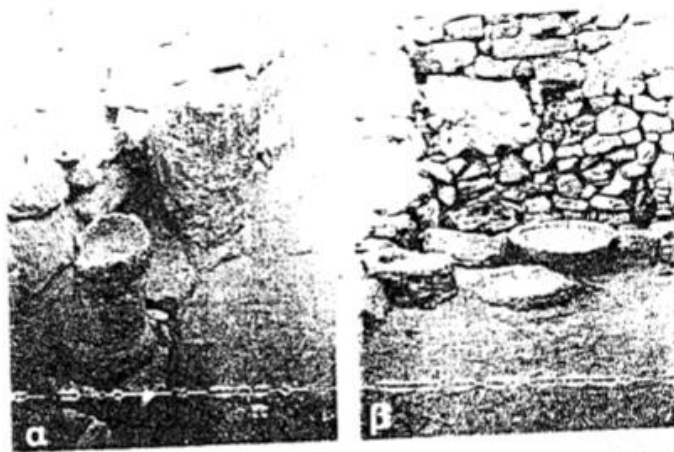
Στα ανάκτορα της αρχαίας Φαιστού σώζονται μέρη από ένα υποτυπώδες ελαιουργείο το οποίο χρησιμοποιούσαν για την εξαγωγή του ελαιολάδου τα χρόνια εκείνα. Στην εικόνα 2 διακρίνονται οι πέτρες με τις οποίες σπάζανε τον ελαιόκαρπο και οι λεκάνες παραλαβής του λαδιού.

Όπως αναφέρθηκε προηγουμένα, όταν το εμπόριο του Κρητικού λαδιού σημείωσε επιτυχία, παρατηρήθηκε μεγάλη οικονομική ανθηρότητα στους κατοίκους της Κρήτης. Όταν όμως για κάποιον άγνωστο λόγο, σημειώθηκε κάμψη στο εμπόριο του λαδιού, προκλήθηκε μεγάλη οικονομική εξαθλίωση του Κρητικού λαού. Τότε σύμφωνα με τον Έβανς πολλοί Κρητικοί εγκατέλειψαν το νησί και εγκαταστάθηκαν, για καλύτερη τύχη, σε άλλα μέρη. Πολλοί πήραν μαζί τους σπόρους ελιάς ή κλαδιά για να εγκαταστήσουν στα νέα μέρη, που θα πήγαιναν, ελαιώνες. Έτσι πιστεύεται πως μεταφέρθηκε η ελιά στην ηπειρωτική Ελλάδα και στα παράλια της Μικράς Ασίας.

Όπως υποστήριξε ο Π. Αναγνωστόπουλος σε ανακοίνωση του στην Ακαδημία Αθηνών το 1951, με βάση τα ευρήματα από ανασκαφές, η ελιά θα πρέπει να προέρχεται από την Κρήτη. Την άποψη αυτή ενισχύει και το γεγονός ότι το όνομα της ελιάς είναι Ελληνικό.



Εικόνα 1.2: Πιθάρια αποθήκευσης ελαιολάδου στο ανάκτορο της Κνωσού (Περίπου 1100 π.χ.)



Εικόνα 1.3: Πέτρες με τις οποίες σπάζανε τον ελαιόκαρπο (α) και λεκάνες υποδοχής του λαδιού (β) (Ανάκτορο Φαιστού).

Εικόνα 1.3: Η καλλιέργεια της ελιάς συνεχίσθηκε από τα χρόνια εκείνα μέχρι και τις μέρες μας.

7. ΦΟΡΕΙΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Οργανισμός Πιστοποίησης & Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.)

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 - 8231277

Fax: 210 – 8231438

www.agrocert.gr

info@agrocert.gr

2. Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Λασιθίου

Διεύθυνση: Πολυτεχνείου 1, ΤΚ 72100, Αγ. Νικόλαος, Κρήτη

Τηλέφωνο: 28410 98300-16

Fax: 28410 98320

8. ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ

Η επισήμανση θα περιλαμβάνει το όνομα του προϊόντος, το Κοινοτικό Λογότυπο ΠΟΠ και ό,τι προβλέπεται από την Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία.

9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΘΝΙΚΕΣ Ή ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

-

ПАРАРТНМА