

ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Ονομασία:

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ»

«VORIOS MYLOROTAMOS RETHYMNIS KTITIS»

2. Περιγραφή:

Με την ονομασία «ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» περιγράφουμε το ελαιώδες υγρό που εξάγεται μηχανικά από τον ελαιόκαρπο των ποικιλιών ελιάς: Κορωνέϊκη κατά 90% και Χονδρολιά κατά το υπόλοιπο 10%, που καλλιεργούνται στην γεωγραφική περιοχή που περιγράφουμε παρακάτω (παρ. 4.3).

Η ποικιλία της Κορωνέϊκης από την οποία προέρχεται σε ποσοστό τουλάχιστον 90% το παραγόμενο ΠΟΠ λάδι, είναι δένδρο που μπορεί να φτάσει τα 5-7 μέτρα ύψος. Τα φύλλα είναι βαθυπράσινα με μήκος περί 5 εκατοστά και πλάτους γύρω στο 1 εκατοστό. Ο πυρήνας έχει σχήμα κυλινδροκωνικό, με την μια πλευρά κυρτωμένη και μέσο βάρος 0,17 gr. Ο καρπός έχει επίσης σχήμα κυλινδροκωνικό, φέρει μια πολύ μικρή θηλή και έχει μέσο βάρος 1,3 gr. Η σχέση σάρκας προς πυρήνα καρπού είναι 6,6:1. Η περιεκτικότητα σε λάδι μπορεί να φτάσει έως 27%.

Το παραγόμενο ελαιόλαδο όπως όλα τα Κρητικά λάδια βρίσκεται από ποιοτικής άποψης σε υψηλή θέση. Αυτό το γεγονός δεν οφείλεται μόνο στις άριστες κλιματολογικές συνθήκες αλλά και στις καλλιεργητικές τεχνικές της παραγωγής.

- Η ολική οξύτητα, η οποία εκφράζεται σε ελαιικό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,80 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια λαδιού.
- Οι σταθερές για τους δείκτες παρουσίας διαφόρων τύπων οξειδωμένων ουσιών στο ελαιόλαδο, δεν θα πρέπει να υπερβαίνουν τις κατωτέρω τιμές κατά την τυποποίηση του ελαιολάδου: $K232 \leq 2,00$
 $K270 \leq 0,18$
Αριθμός υπεροξειδίων $\leq 15 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$
- Ελαιικό οξύ: $> 75\%$

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Οι μεγάλες τιμές ηλιοφάνειας και το όξινο pH του εδάφους (κάτι που αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της περιοχής) είναι υπεύθυνα για το ιδιαίτερα ελκυστικό κίτρινο-χρυσασφί χρώμα και γλυκιά φρουτώδη γεύση του λαδιού.

3. Γεωγραφική περιοχή:

Περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια των παλαιών κοινοτήτων (νυν τοπικών ενοτήτων): Αγγελιανά, Αγιά, Αγ. Ιωάννης, Άγιος Μάμας, Αϊμονας, Αλόιδες, Αλφά, Ανώγεια, Αξός,

Απλαδιανά, Αρχ. Ελεύθερνα, Αχλαδές, Βενί, Γαράζο, Δαμαβόλο, Δοξαρό, Ελεύθερνα, Επισκοπή, Έρφοι, Ζωνιανά, Θεοδώρα, Καλανδαρέ, Κάλυβος, Κρυονέρι, Λιβάδια, Μαργαρίτες, Μελιδόνι, Μελισουργάκι, Ορθές, Πάνορμο, Πασαλίτες, Πέραμα, Πρίνος, Ρουμελή, Σίσες, Σκεπαστή, Σκουλούφια, Χουμέρι και Χώνος Σήμερα οι εν λόγω περιοχές αποτελούν τμήματα εντός των διοικητικών ορίων των δήμων: **Ανωγείων, Μυλοποτάμου και Ρεθύμνου.**

4. Απόδειξη προέλευσης:

Για να παραχθεί το ελαιόλαδο «ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» οι μεταποιητές υποχρεούνται να χρησιμοποιούν ελαιόκαρπο που προέρχεται αποκλειστικά από ελαιόδενδρα της ζώνης ΠΟΠ όπως περιγράφεται στην 4.3 παράγραφο, από ελαιοπαραγωγούς που είναι εγγεγραμμένοι στο μητρώο και από τις δύο επιτρεπόμενες ποικιλίες.

Ο κάθε μεταποιητής που εμπορεύεται το συγκεκριμένο λάδι, υποχρεούται να τηρεί **ενημερωμένο μητρώο** που περιλαμβάνει πληροφορίες σχετικές με την προέλευση του ελαιοκάρπου που χρησιμοποιήθηκε, τις πραγματικές συνθήκες παραγωγής και παραλαβής του και τους ισχύοντες τεχνολογικούς όρους.

Στο μητρώο αυτό αναφέρονται ημερησίως τα ονόματα των ελαιοκαλλιεργητών που παρέδωσαν τον ελαιόκαρπο, οι ακριβείς ποσότητες που παρέδωσαν καθώς και η παραχθείσα ποσότητα λαδιού.

Οι ελαιοκαλλιεργητές πρέπει να διατηρούν ενημερωμένο μητρώο στο οποίο να αναγράφονται οι ποσότητες ελαιοκάρπου που προορίζεται για την παραγωγή ΠΟΠ «Βόρειος Μυλοπόταμος»

5. Μέθοδος παραγωγής:

I. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ:

- **Αποστάσεις φύτευσης:** Οι αποστάσεις φύτευσης είναι συνήθως 7 έως 7,5 μέτρα μεταξύ των γραμμών και 7 μέτρα επί των γραμμών. (Οι παλιές φυτεύσεις αποτελούν σήμερα το 15% περίπου των καλλιεργούμενων)
- **Άρδευση:** περίπου το 60% της Κορωνέϊκης αρδεύεται. Σαν μέσο άρδευσης χρησιμοποιείται (σχεδόν στο σύνολο της αρδευόμενης καλλιέργειας) το σύστημα της στάγδην άρδευσης, ενώ ένας σημαντικός αριθμός παραγωγών έχει προσαρμόσει στο σύστημα άρδευσης λιπαντήρα για ταυτόχρονη άρδευση και λίπανση-
- **Λίπανση:** η ποικιλία της Κορωνέϊκης δεν παρουσιάζει έντονα το φαινόμενο της παρεναιαυτοφορίας. Ιδιαίτερα στις περιπτώσεις των αρδευόμενων φυτειών παρατηρείται κάθε χρόνο καρποφορία της τάξεως του 50 έως 80%. Η λίπανση (τύπος λιπάσματος, δοσολογία ανά δένδρο) προσαρμόζεται στην ηλικία, την παραγωγική κατάσταση και τις αποστάσεις φύτευσης των δένδρων.
 - **Η ζωική κοπριά** κυρίως από πρόβατα, εμπλουτίζει ανά 2-3 χρόνια το έδαφος στις ελαιοκαλλιέργειες. Ανά 2 αναπτυγμένα δένδρα προστίθεται ένα σακί

κοπριάς (περίπου 50 κιλών) που υπάρχει σε μεγάλες ποσότητες εξαιτίας της αναπτυγμένης κτηνοτροφίας (κυρίως προβατοτροφία) στην επαρχία μας.

- **Από χημικά λιπάσματα** χρησιμοποιούνται ανά δύο χρόνια τύποι σύνθετων λιπασμάτων σε ποσότητες 2-3 κιλών ανά αναπτυγμένο δένδρο, και ετησίως 1 έως 2 κιλά αζωτούχου λιπάσματος -συνήθως ασβεστούχας Νιτρικής Αμμωνίας- μια και τα εδάφη της περιοχής είναι κατά κύριο λόγο όξινα.
- Σε αρκετές περιπτώσεις, κάθε 4 χρόνια, προστίθεται χωριστά **Βόριο** σε ποσότητα 200-250 γραμμάρια ανά αναπτυγμένο δένδρο για διόρθωση εμφανιζόμενων τροφοπενιών αυτού του στοιχείου.
- Σε ελαιώνες που διαθέτουν λιπαντήρα στο σύστημα άρδευσης προστίθεται μισό κιλό **Νιτρικό Κάλι** ανά δένδρο με την άρδευση σε δύο δόσεις νωρίς το καλοκαίρι.
- Σε μικρότερη κλίμακα εφαρμόζονται **διαφυλλικές λιπάνσεις**: με σκευάσματα κυρίως αμινοξέων ή βορίουχα υγρά λιπάσματα. Ελάχιστες είναι οι περιπτώσεις χρήσης ψυχανθών για χλωρή λίπανση.

➤ **Κλάδεμα.**

- Τα δένδρα κρατούνται σε χαμηλό σχήμα κυπελλοειδές Ταυτόχρονα με την συγκομιδή οι βλαστοί του δεύτερου έτους που έχουν την μεγάλη καρποφορία αφαιρούνται και παραμένουν οι λαιμαργοί για να καρποφορήσουν το επόμενο έτος για να αφαιρεθούν κατά την συγκομιδή, κ.ο.κ.
- Κλάδεμα ανανέωσης δεν απαιτείται διότι με το κλάδεμα καρποφορίας που γίνεται κάθε χρόνο τα δένδρα δεν έχουν «γέρικούς βραχίονες». Εξαιρεση αποτελούν οι περιπτώσεις των προσβεβλημένων δένδρων από το βακτήριο «Pseudomonas sevestanoi» στα οποία ανάλογα με την έκταση της προσβολής συνδυάζεται αυστηρό κλάδεμα με χρήση χαλκούχων σκευασμάτων για τον περιορισμό του.

➤ **Χρήση Φυτοπροστατευτικών ουσιών.**

- **Ζιζανιοκτονία:** στην μεγαλύτερη έκταση επιτυγχάνεται με μηχανική κατεργασία του εδάφους (νωρίς την Άνοιξη) ενώ από τα ζιζανιοκτόνα χρησιμοποιούνται τα επιτρεπόμενα μη υπολειμματικά.
- **Φυτοπροστασία:** τα προβλήματα που αντιμετωπίζει η καλλιέργεια στην περιοχή αντιμετωπίζονται κατά περίπτωση και εφόσον κρίνεται αναγκαίο με την:
 - **Χρήση χαλκούχων:** γίνονται δύο εφαρμογές, μετά το κλάδεμα και πριν την έναρξη των βροχών

- **Καταπολέμηση του Ακάρεως:** με την άνοδο των θερμοκρασιών (δεύτερο ή τρίτο δεκαήμερο του Απρίλη) γίνεται θειάφισμα ή ψεκασμός με βρέξιμο θειάφιο ή άλλο επιτρεπόμενο σκεύασμα στους ελαιώνες με πρόβλημα.
 - **Καταπολέμηση του δάκου:** γίνονται δολωματικοί ψεκασμοί από το έδαφος στο σύνολο της περιοχής του Μυλοποτάμου με την καθοδήγηση της Δ/σης Γεωργίας ν. Ρεθύμνου και την ευθύνη του ελαιοταμείου Ρεθύμνου. Ταυτόχρονα έχει αρχίσει να επεκτείνεται η χρήση παγίδων σύλληψης ή στειρώσης των ακμαίων του δάκου και ίσως τα επόμενα χρόνια να μειωθεί ο αριθμός και των δολωματικών επεμβάσεων.
- **Συλλογή του ελαιοκάρπου:** η συλλογή γίνεται με μάδημα (χτένες) ή ράβδισμα με βέργες ή μηχανοκίνητα ραβδιστικά.
- **Εποχή συγκομιδής** Από τα μέσα Δεκεμβρίου έως τα μέσα Ιανουαρίου συλλέγεται ο μεγαλύτερος όγκος της παραγωγής.

II. ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ–ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Από τα προαναφερθέντα (καλλιεργητική μέθοδος, τρόπος και χρόνος συλλογής), αναμένεται ο καρπός να είναι ώριμος, απαλλαγμένος από μικροοργανισμούς – σαπίσματα και φρέσκος. Ενδεικτικά σε μια μέρα συλλογής, ένα συνεργείο 3 ατόμων με μηχανοκίνητο ραβδιστικό μπορεί να συγκομίσει 10-15 σάκους των 40-50 kgf ελαιοκάρπου. Την ίδια μέρα σε κάθε εκμετάλλευση για την συλλογή του ελαιοκάρπου συνήθως συνεργάζονται 2-3 νοικοκυριά-συνεργεία (συγγενών) και έτσι είναι δυνατή την ίδια μέρα η ελαιοποίηση του προϊόντος. Επίσης η ύπαρξη καλού δικτύου αγροτικών δρόμων δίνει τη δυνατότητα της άμεσης μεταφοράς στα ελαιουργεία.

Ο φρέσκος συγκομιζόμενος ελαιόκαρπος μπαίνει σε σάκους από φυτικά υλικά και το βάρος ενός γεμάτου σάκου είναι 40 έως 50 κιλά. Συνήθως την ίδια μέρα ο ενσασκισμένος ελαιόκαρπος μεταφέρεται στα ελαιοτριβεία.

- Η άλεση του ελαιόκαρπου γίνεται συνήθως την ίδια μέρα από την μεταφορά του στο ελαιοτριβείο
- Η επεξεργασία του ελαιόκαρπου γίνεται σε σύγχρονα φυγοκεντρικά εργοστάσια. Η θερμοκρασία ελαιοπάστας κατά την μάλαξη και σε κάθε άλλη φάση επεξεργασίας δεν μπορεί να υπερβεί τους 30 βαθμούς προκειμένου να διατηρεί το τελικό προϊόν τις πολύτιμες θρεπτικές του ιδιότητες.

6. Δεσμός:

6.1 Ιδιαιτερότητα γεωγραφικής περιοχής

Η πρώην επαρχία Μυλοποτάμου αποτελεί το Ανατολικό-Βορειοανατολικό τμήμα του νομού Ρεθύμνης. Έχει έκταση 414.000 στρέμματα, από τα οποία τα 173.000 στρέμματα είναι καλλιεργήσιμα. Η βασική ασχολία των κατοίκων της Επαρχίας Μυλοποτάμου είναι η Γεωργία – κυρίως ελαιοκαλλιέργεια- και η κτηνοτροφία (αιγοπροβατοτροφία).

Στα χαμηλά υψόμετρα έχουμε μικρές έως μέτριες κλίσεις (το ανάγλυφο του εδάφους επιτρέπει την καλλιέργεια της ελιάς), ενώ σε κάποιες περιπτώσεις μεγαλύτερων κλίσεων συναντάται και καλλιέργεια της ελιάς σε αναβαθμίδες. Στο νοτιότερο τμήμα της επαρχίας όπου κυριαρχεί ο ορεινός όγκος του Ψηλορείτη σταδιακά μειώνεται η καλλιεργούμενη από ελιά έκταση και δίνει τον χώρο της στην κτηνοτροφία.

Γενικά το κλίμα της περιοχής μπορεί να χαρακτηριστεί εύκρατο μεσογειακό με ξηρό καλοκαίρι και ήπιο χειμώνα. Οι άνεμοι γενικά είναι ασθενείς και λίγες μέρες μόνο του χρόνου δημιουργούνται προβλήματα από Νοτιάδες (Πιν. VI).

Το μέσο ετήσιο ύψος βροχής στην ελαιοκομική ζώνη κυμαίνεται από τα 700mm (βροχόμετρο Μελιδονίου – Πιν. I) έως λίγο πάνω από το 1000mm στα μεγαλύτερα υψόμετρα (Βροχόμετρα Αγ. Ιωάννη & Ανωγείων – Πιν. I). Παρατηρούμε λοιπόν ότι η προτεινόμενη προς επέκταση Ζώνη ΠΟΠ έχει βελτιωμένα δεδομένα ως προς την βροχόπτωση που εξασφαλίζουν ακόμα καλύτερη προσρόφηση και αφομοιοσιμότητα θρεπτικών στοιχείων από τα ελαιόδεντρα.

Η βροχοπτώσεις σύμφωνα με τους πίνακες II & III κατανέμονται κυρίως κατά την διάστημα Οκτωβρίου- Μαρτίου, ενώ το διάστημα Ιουνίου-Σεπτεμβρίου είναι πολύ σπάνιες οι βροχοπτώσεις.

Όπως αναφέρει ο Ph. D. Νίκος Α. Γαβαλάς στην έκδοση του Μπενάκειου φυτοπαθολογικού Ινστιτούτου «Η ανόργανος θρέψις και η λίπανσις της Ελιάς» (Παράρτημα Βιβλιογραφικών δεδομένων) στην σύνοψη των συμπερασμάτων από πειραματικά δεδομένα, το ύψος βροχοπτώσεων στη ελαιοκαλλιέργεια είναι βασικός παράγοντας στην αφομοιωσιμότητα και αξιοποίηση του Αζώτου. Για την σπουδαιότητα του θρεπτικού αυτού στοιχείου σημειώνει *«το Αζωτο αποτελεί δια τη ελαίαν το σπουδαιότερο εκ των κυρίων λιπαντικών στοιχείων»*.

Σε ότι αφορά τα λοιπά λιπαντικά στοιχεία της ελιάς ο Ph. Νίκος Α. Γαβαλάς αναφέρει για τον Φώσφορο ότι όπως έχει παρατηρηθεί για τις δενδρώδεις καλλιέργειες σπάνια υφίσταται πρόβλημα τροφopenίας σε αυτό το στοιχείο προφανώς διότι *«το ριζικό σύστημα*

του δένδρου εκμεταλλεύεται συγκριτικώς μέγα όγκο εδάφους και δύναται να απορροφά επαρκείς ποσότητες φωσφόρου ακόμα και υπό εδαφών όπου αι ετήσιαι καλλιέργειαι υποφέρουν εξ' ελλείψεως του στοιχείου τούτου».

Για το δε Κάλιο υποστηρίζει ότι κατέχει ιδιαίτερη θέση από πλευράς σπουδαιότητας στην θρέψη της ελιάς. Παρότι η τροφοπενία Καλίου συχνή στα δείγματα προς εξέταση στο Μπενάκειο, « *η ελαία εκμεταλλεόμενη δια του ριζικού της συστήματος μέγαν εδαφικόν όγκον είναι συχνά εις θέσιν να προσπορίζεται εκ του εδάφους επαρκείς δια τας ανάγκας της ποσότητες Καλίου άνευ ουσιώδους μειώσεως των εδαφικών αποθεμάτων».*

Δεν υπάρχουν ιδιαίτερα προβλήματα παγετού. Σπάνια εμφανίζονται θερμοκρασίες παγετού οι οποίες μάλιστα είναι οριακά κάτω από το μηδέν: κατά την διάρκεια του 2009 (Πιν. III) η χαμηλότερη θερμοκρασία ήταν στις 3 Φεβρουαρίου -0,2 °C. Οι υψηλότερες θερμοκρασίες εμφανίζονται το καλοκαίρι (Ιούλιο του 2009 - 35,8 °C). Το εύρος των θερμοκρασιών (λίγο κάτω από το μηδέν έως λίγο κάτω από του 40 °C) που υπάρχει στην περιοχή, καθώς και η μέση θερμοκρασία που είναι 15-25 °C, περιγράφονται από τον καθηγητή της δένδροκομίας στο Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών Κώστα Ποντίκη ως ιδανικές για την ελαιοκαλλιέργεια. Στην ελαιοκομία που διδάσκεται στο Γ.Π.Α ο ίδιος καθηγητής σημειώνει ότι οι δύσκολες θερμοκρασίες για την ελιά είναι αυτές κάτω των -4 °C και άνω των 40° C ενώ είναι απαραίτητες οι ελαφρώς χαμηλές θερμοκρασίες κατά την διάρκεια του Χειμώνα διότι εξασφαλίζουν την διαφοροποίηση των καρποφόρων οφθαλμών και την ικανοποιητική άνθηση. Εξηγείται λοιπόν με βάση τα θερμοκρασιακά δεδομένα της περιοχής και τα βιβλιογραφικά δεδομένα για τις απαιτήσεις της ελιάς, η επέκταση της ελαιοκαλλιέργειας σε όλη την περιοχή Μυλοποτάμου.

II. Γεωλογικά στοιχεία

Τα περισσότερα εδάφη ανήκουν από άποψη υφής στα μέσης σύστασης και είναι εν πολλοίς «ερυθρές γαίες», προϊόντα αποσάθρωσης ασβεστολιθικών και σχιστολιθικών πετρωμάτων με pH ελαφρά όξινο.

Η ευρύτερη περιοχή Μυλοποτάμου δομείται γεωλογικά από αλπικά και μετα-αλπικά πετρώματα. Συγκεκριμένα, στη δομή της περιοχής συμμετέχουν, από τους κατώτερους στους ανώτερους σχηματισμούς, ανθρακικά πετρώματα της Ιονίου ζώνης, πετρώματα της Φυλλιτικής – Χαλαζτικής σειράς, ανθρακικά πετρώματα του τεκτονικού καλύμματος της ζώνης Τρίπολης, πετρώματα του καλύμματος των Εσωτερικών ζωνών, νεογενείς και τεταρτογενείς αποθέσεις. **Η κατανομή των παραπάνω σχηματισμών, όπως φαίνεται και στο απόσπασμα του επισυναπτόμενου γεωλογικού χάρτη, καθιστά την περιοχή Μυλοποτάμου ενιαίο γεωλογικό χώρο. Επίσης, η λιθολογία των σχηματισμών και η σχετική τους θέση στη γεωλογική δομή καθιστούν την περιοχή τμήμα του ενιαίου υδροφόρου συστήματος των ορεινών όγκων Ψηλορείτη – Ταλλαίων.**

Αποτέλεσμα αφενός αυτών των μορφολογικών χαρακτηριστικών των εδαφών σε ολόκληρη την επαρχία Μυλοποτάμου (ζώνη ΠΟΠ και ζώνη προς ένταξη) και αφετέρου την εντατικής άσκησης της κτηνοτροφίας (ποιμενική αιγοπροβατοτροφία) σε ότι αφορά την γονιμότητα των εδαφών και την περιεκτικότητά τους σε μακροστοιχεία και ιχνοστοιχεία με βάση αναλύσεις εδάφους που έγιναν σε 8 διαφορετικά δημοτικά διαμερίσματα σε ελαιοπαραγωγούς για τις ανάγκες του καν. 2080 προκύπτει:

- ότι τα εδάφη του Μυλοποτάμου έχουν επαρκείς ποσότητες Φωσφόρου και Καλίου.
- Το στοιχείο που βρίσκεται σε χαμηλά επίπεδα είναι το Άζωτο και απαιτείται η συμπλήρωση του κάθε χρόνο.
- Από τα σημαντικά ιχνοστοιχεία για την καλλιέργεια της ελιάς το Βόριο βρίσκεται συχνά σε οριακά επίπεδα και είναι αναγκαία η συμπλήρωση του κάθε 4 χρόνια στην καλλιέργεια με ενσωμάτωση του στο έδαφος.

Από μηχανικής πλευράς έχουμε περίπου ισοκατανομή των παραμέτρων Άμμος, Ιλύς και Άργιλος, γεγονός που κατατάσσει τα εδάφη σε ελαφρά – μέσης σύστασης.

Η περιεκτικότητα των εδαφών σε οργανική ουσία είναι αρκετά καλή (όπως είναι αναμενόμενο από την ταυτόχρονη ύπαρξη της Αιγοπροβατοτροφίας στην περιοχή).

6.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το ελαιόλαδο έχει ιδιαίτερα ελκυστικό κίτρινο-χρυσασφί χρώμα και γλυκιά φρουτώδη γεύση.

Το λάδι που παράγεται σε όλη την επαρχία Μυλοποτάμου ποιοτικά βρίσκεται, όπως όλα τα Κρητικά λάδια, σε υψηλή θέση. Οι θαυμάσιες κλιματολογικές συνθήκες, τα εδαφολογικά δεδομένα και οι μεγάλες τιμές ηλιοφάνειας δίνουν την δυνατότητα παραγωγής ενός γευστικότερου προϊόντος. Το προϊόν έχει γλυκιά γεύση, ιδιαίτερη ελκυστικό χρώμα (κίτρινο – χρυσασφί) και αίσθηση φρουτώδους γεύσης κατά την κατανάλωση.

- Τα κριτήρια ποιότητας του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου με την ονομασία Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης (Οξύτητα, Κ 270, Κ 232, ΔΚ, Αριθμός υπεροξειδίων) βρίσκονται σε πολύ καλό επίπεδο σε σχέση με τα standards του εμπορικού προτύπου του διεθνούς συμβουλίου ελαιολάδου. Οι Τιμές της Τριλινελαϊνης και της Στιγματοστερόλης είναι ιδιαίτερα χαμηλές (σε επίπεδα υποπολλαπλάσια των μέγιστων επιτρεπόμενων τιμών).
- Οι Αλειφατικές Αλκοόλες βρίσκονται σε πολύ χαμηλά ποσοστά στο παραγόμενο λάδι.

6.3 Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (ΠΓΕ)

Ιστορικά στοιχεία: Η παρουσία της καλλιέργειας της ελιάς στην Κρήτη χρονολογείται από την μεσομινωϊκή εποχή (2000-1800 π.Χ.) σύμφωνα με τον Β. Κριμπά κατά τις ανασκαφές στην Φαιστό. Επίσης ο Π. Αναγνωστόπουλος σε ανακοίνωση που έκανε στην Ακαδημία Αθηνών 1951 υποστηρίζει βάση ευρημάτων που βρέθηκαν στις ανασκαφές ότι πατρίδα της Ελιάς είναι η Κρήτη.

Ειδικότερα για την περιοχή του Μυλοποτάμου οι αναφορές για την ύπαρξη της καλλιέργειας είναι τόσο παλιές που δικαιολογούν την σχέση του παραγωγού κατοίκου του Μυλοποτάμου με το προϊόν:

- Στο 7^ο Αναπτυξιακό συνέδριο Μυλοποταμιτών όπως αναφέρεται στην εφημερίδα Κρητική Επιθεώρηση της 26/10/92 ο καθηγητής Μιχάλης Τρούλης παρουσίασε 2 Βενετσιάνικα έγγραφα με βάση την μετάφραση του Δόκτωρος ιστορίας Ιωάννη Γρυντάκη τα οποία αναφέρονται σε δύο χωριά του Βόρειου Μυλοποτάμου (Μελιδόνι και Αγιά) και στα οποία γίνεται αναφορά στη ύπαρξη αριθμού ελαιοδένδρων σε ποσοστό δένδρων 23% και 25% αντίστοιχα.
- Από την έκδοση του Ε. Γενεράλη το 1879, με τίτλο «τραγουδι της Κρήτης ή περιγραφή τιαύτης», αναφέρεται ότι το κύριο προϊόν της περιοχής είναι το ελαιόλαδο: «το κύριον εισόδημα είν' τα λαιόλαδά του». Για τον αριθμό των δένδρων αναφέρει: «...η επαρχία αυτή είναι πολύ μεγάλη, έχει και ελαιόδενδρα απού δεν τάχει άλλη».
- Η παραγωγή εκλεκτού ελαιόλαδου δημιούργησε και συνθήκες εμπορίας του προϊόντος. Έτσι από τον πρώτο εμποροβιομηχανικό οδηγό που εκδόθηκε το 1952 αναφέρονται:
 - ο Τέσσερεις έμποροι με έδρα το Πέραμα Μυλοποτάμου που ασχολούνται με την εμπορία λαδιού και άλλων προϊόντων.
 - ο Η Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Μυλοποτάμου για την οποία σε άλλο σημείο του εμπορικού οδηγού αναφέρονται οι εγκαταστάσεις της σε ελαιοδεξαμενές και των οποίων η χωρητικότητα τους υπολογίζεται σε 496 τόνους.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: το ελαιόλαδο «ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» έχει ιδιαίτερα ελκυστικό κίτρινο-χρυσασφί χρώμα και φρουτώδη γεύση. Οι θαυμάσιες κλιματολογικές συνθήκες και εδαφολογική σύσταση σε συνδυασμό με τις μεγάλες τιμές ηλιοφάνειας (που αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της περιοχής της πρώην επαρχίας

Μυλοποτάμου) έχουν σαν αποτέλεσμα τα άριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Στην αναλυτική σύσταση δείγματος ελαιόλαδου ελαιοκομικής περιόδου 1993/94, από την περιοχή Σκεπαστή Μυλοποτάμου (κωδικός δείγματος «ΡΕΘ2), εξάγονται τα εξής στοιχεία:

- Τα κριτήρια ποιότητας του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου (Οξύτητα, Κ 270, Κ 232, ΔΚ, Αριθμός υπεροξειδίων) βρίσκονται σε πολύ καλό επίπεδο σε σχέση με τα standards του εμπορικού προτύπου του διεθνούς συμβουλίου ελαιολάδου. Αυτό οφείλεται στον τρόπο συλλογής και επεξεργασίας του καρπού. Η συλλογή με ραβδισμό του ελαιοκάρπου, η συγκέντρωση του σε σακιά σε ποσότητες όχι μεγαλύτερες των 50 κιλών, η άμεση μεταφορά του (συνήθως την ίδια μέρα) στο ελαιοτριβείο και η γρήγορη άλεση τους, έχουν σαν αποτέλεσμα τα παραπάνω καλά χαρακτηριστικά.
- Οι τιμές της τριλινελαϊνης και της στιγματοστερόλης είναι ιδιαίτερα χαμηλές (σε επίπεδα υποπολλαπλάσια των μέγιστων επιτρεπόμενων τιμών). Το γεγονός αυτό οφείλεται στο μικρόκαρπο της ποικιλίας Κορωνέϊκης.
- Οι αλειφατικές αλκοόλες βρίσκονται σε πολύ χαμηλά ποσοστά στο παραγόμενο λάδι. Αυτό οφείλεται στην γνώση των παραγωγών ότι οι υψηλές θερμοκρασίες κατά την έκθλιψη του ελαιοκάρπου αυξάνουν τα ποσοστά αλειφατικών αλκοολών στο λάδι, με αποτέλεσμα οι ίδιοι να επιβλέπουν την θερμοκρασία παραγωγής του λαδιού στο ελαιουργείο να μην υπερβαίνει τους 30° C (συνήθης θερμοκρασία παραγωγής λαδιού 27 – 30° C).
- Οι αναλύσεις σε δείγματα από την προτεινόμενη για επέκταση ζώνη δίνουν τα αντίστοιχα με τα παραπάνω δεδομένα όπως προκύπτει από τις σχετικές γνωμοδοτήσεις της Χημικής Υπηρεσίας Ρεθύμνου της Γενικής Δ/σης Γενικού Χημείου του Κράτους και από πιστοποιημένο εργαστήριο.

Συγκεκριμένα με βάση τις προαναφερόμενες γνωμοδοτήσεις τα αποτελέσματα των αναλύσεων στα λάδια της ευρύτερης περιοχής Μυλοποτάμου (για την οποία ζητείται επέκταση της Ζώνης), είναι «συγκρίσιμα» και «πολύ μεγάλης ομοιότητας» με τα αποτελέσματα της ανάλυσης με βάση την οποία δόθηκε η έγκριση ΠΟΠ «ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ», «VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS».

7. Οργανισμός επιθεώρησης:

Όνομασία: AGROCERT

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, 11257 Αθήνα

[τηλ.]...: 210 8231277

[Φαξ]...: 210 8231438

[e-mail]...:

Όνομασία: Δ/νση .Αγροτικής Ανάπτυξης Ν.Α. Ρεθύμνης

Διεύθυνση: Δημητρακάκη 17 Ρέθυμνο

[τηλ.]...: 2831057037

[Φαξ]...:

[e-mail]...:

8. Επισήμανση:

Ότι προβλέπεται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία

9. Εθνικές απαιτήσεις: