

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Όνομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

1. Ονομασία/-ες [προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης (ΠΟΠ) ή προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων (ΠΓΕ)]

«Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis»

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ <input checked="" type="checkbox"/>	ΠΓΕ <input type="checkbox"/>
---	------------------------------

3. Τρίτη χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή:

4. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος

4.1. Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

15

4.2. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» παράγεται αποκλειστικά από την ποικιλία ελιάς «Κορωνέικη» και κατά την εμφιάλωση θα πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- Χρώμα προϊόντος λαμπερό πράσινο, πρασινοκίτρινο.
- Διάμεση τιμή φρουτώδους ≥ 3 και διάμεσες τιμές του πικρού και πικάντικου ≤ 5 . Διάμεση τιμή ελαττώματος ίση με 0.
- Οξύτητα (% κ.β. ελαϊκό οξύ) $\leq 0,8$, τιμή $K_{232} \leq 2,50$, τιμή $K_{268} \leq 0,18$, τιμή $\Delta K \leq 0,005$ και αριθμός υπεροξειδίων ($MeqO_2/Kg$) ≤ 15 .

4.3. Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)

Η παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» γίνεται με μηχανικές μεθόδους αποκλειστικά από τους καρπούς της ποικιλίας ελιάς «Κορωνέικη» που είναι η μοναδική που καλλιεργείται στην περιοχή.

4.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Εντός της οριοθετημένης περιοχής γίνεται η καλλιέργεια των ελαιόδενδρων, η συγκομιδή του ελαιόκαρπου, καθώς και όλα τα στάδια παραγωγής και επεξεργασίας του ελαιόλαδου.

4.5. Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

4.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

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.

5. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

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

6. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Τα ιδιαίτερα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού της καλλιεργούμενης ποικιλίας, των ιδιαίτερων εδαφοκλιματικών συνθηκών, αλλά και του ανθρώπινου παράγοντα, με τη μακρά παράδοση και αφοσίωση στην ελαιοκαλλιέργεια.

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%. Αναφορικά με την ηλιοφάνεια, τους μήνες Απρίλιο- Σεπτέμβριο έχουμε περίπου 350 ώρες ηλιοφάνειας μηνιαίως, ενώ η μέση ετήσια ηλιοφάνεια είναι μεγαλύτερη από 2.800 ώρες.

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. Σκοτεινόχρωες και ανοιχτόχρωμες ρεντζίνες αναμειγμένες 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 βάρους και με ουδέτερο έως ελαφρά αλκαλικό pH (7-7,5) λόγω της περιεκτικότητας σε ασβέστιο.

Η ιδιαιτερότητα του ελαιόλαδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» έγκειται στο ότι:

- Παράγεται αποκλειστικά από ελιές της ποικιλίας Κορωνέικης.
- Παρουσιάζει χαμηλές τιμές οξείδωσης που συνεπάγονται τιμές K_{268} μικρότερες από ή ίσες με 0,18.
- 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 / Sitia Lasithiou Kritis» ισορροπημένο χαρακτήρα.

Τα ιδιαίτερα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού της καλλιεργούμενης ποικιλίας, των ιδιαίτερων εδαφοκλιματικών συνθηκών, αλλά και του ανθρώπινου παράγοντα, με τη μακρά παράδοση και αφοσίωση στην ελαιοκαλλιέργεια.

Η καλλιεργούμενη ποικιλία, η Κορωνέικη, είναι η ιδανική ποικιλία για την οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη επειδή είναι κατάλληλη για ξηροθερμικά κλίματα αλλά ευαίσθητη στο ψύχος.

Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής επηρεάζουν σημαντικά το φρουτώδες του ελαιόλαδου. Από τη βιβλιογραφία είναι γνωστό ότι τα ασβεστολιθικής προέλευσης εδάφη, αλλά και η υψηλή ηλιοφάνεια συμβάλλουν στην αύξηση της συγκέντρωσης των αρωματικών συστατικών στον ελαιόκαρπο,

συντελώντας στο φρουτώδες, με αποτέλεσμα αυτό να είναι μεγαλύτερο από 3. Επίσης, το ημιορεινό ανάγλυφο της περιοχής επιδρά θετικά στην ποιότητα, καθώς το λάδι που παράγεται σε λοφώδεις περιοχές θεωρείται καλύτερης ποιότητας, έχοντας καλύτερη διατηρησιμότητα.

Ο ανθρώπινος παράγοντας συμβάλει με την μακρόχρονη εμπειρία στην παραγωγή του ελαιόλαδου. Το κλάδεμα στην περιοχή περιλαμβάνει και την αφαίρεση μέρους της βλάστησης τον χειμώνα ή την άνοιξη πριν τη χρονιά που αναμένεται μεγάλη παραγωγή, ώστε να περιορίζεται η παρεννιαυτοφορία. Επίσης, ιδιαίτερη τεχνογνωσία απαιτεί η συγκομιδή του καρπού στο κατάλληλο στάδιο ώστε να υπάρχει η μέγιστη ελαιοπεριεκτικότητα, αλλά και αυξημένη συγκέντρωση σε αρωματικά συστατικά στο παραγόμενο ελαιόλαδο, και η οποία γίνεται κατά την αλλαγή του χρώματος του φλοιού του καρπού από πρασινοκίτρινο σε μελανοϊώδες. Η επεξεργασία του καρπού σε θερμοκρασίες μικρότερες των 27 °C (εξαγωγή εν ψυχρώ), ο σύντομος χρόνος που μεσολαβεί από τη συγκομιδή έως την ελαιοποίησή του, ο οποίος δεν υπερβαίνει τις 48 ώρες, αλλά και η αποθήκευση του ελαιόλαδου σε κατάλληλες δεξαμενές, επιτρέπουν τη διατήρηση των άριστων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του καρπού στο παραγόμενο ελαιόλαδο. Η μεταφορά του ελαιόκαρπου 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, ενώ απαγορεύεται η χρήση πλαστικών σάκων.

Η ξεχωριστή ποιότητα του ελαιόλαδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» έχει οδηγήσει σε πολλές βραβεύσεις, τόσο σε εθνικούς, όσο και σε διεθνείς διαγωνισμούς, με αποκορύφωμα τις τρεις διακρίσεις στον διαγωνισμό «MARIO SOLINAS» που διοργανώνεται από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιόλαδου.