

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).

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

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

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

Σητεία Λασιθίου Κρήτης (Sitia Lasithiou Kritis)

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» 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 / Sitia Lasithiou Kritis» έχει κατά την εμφιάλωση:

- Χρώμα του προϊόντος είναι λαμπερό πράσινο, πρασινοκίτρινο.
- Διάμεση τιμή του φρουτώδους του είναι ≥ 3 .
- Διάμεσες τιμές του πικρού και πικάντικου είναι μικρότερες ή ίσες με 5.
- Διάμεση τιμή ελαττώματος ίση με 0.

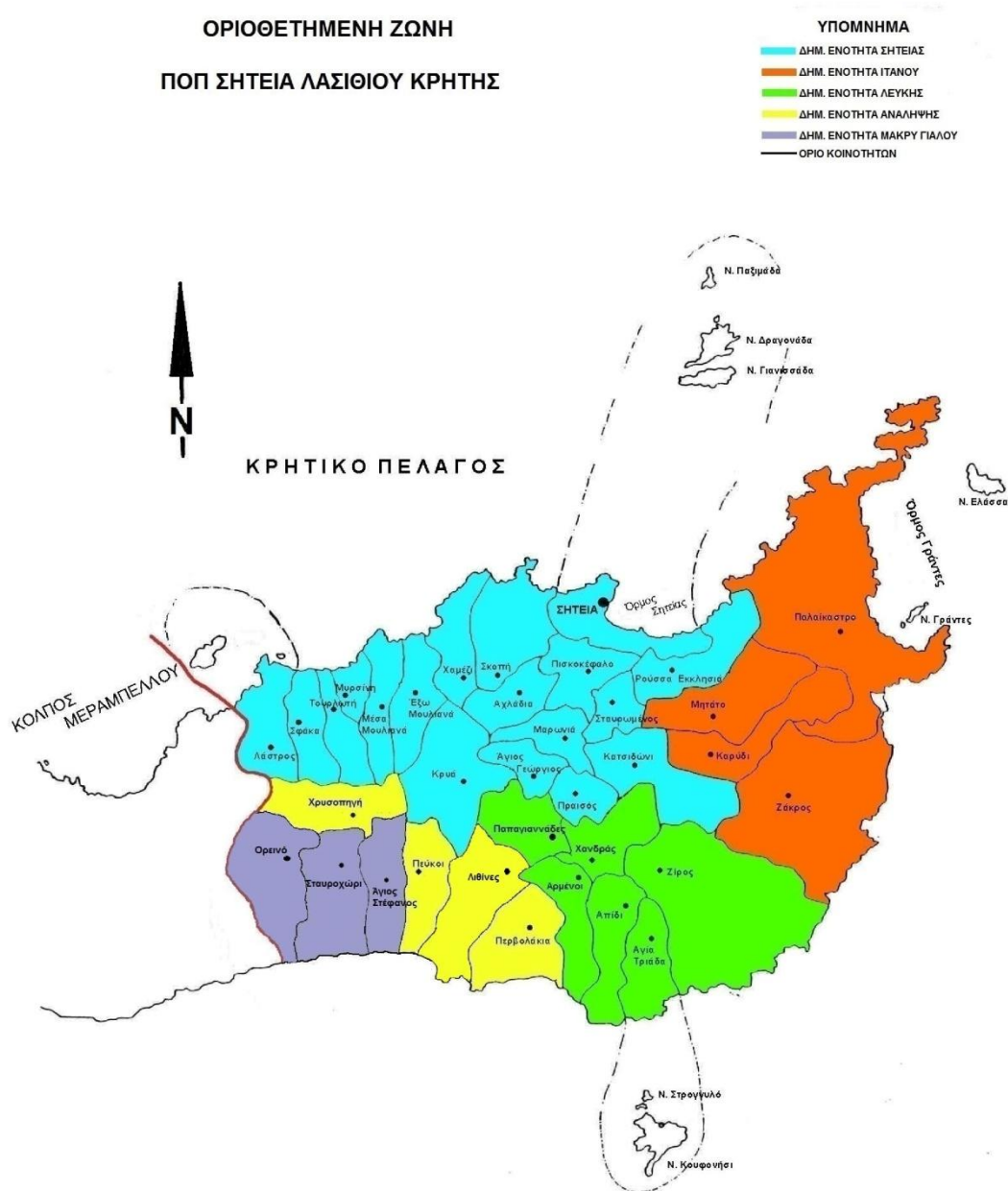
2.2. Χημικά χαρακτηριστικά

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

- Οξύτητα (% κ.β. ελαϊκό οξύ): $\leq 0,8$
- $K_{232} \leq 2,50$
- $K_{268} \leq 0,18$
- $\Delta K \leq 0,005$
- Αριθμός υπεροξειδίων (MeqO₂/Kg) ≤ 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.



Εικόνα 1. Χάρτης της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής του ελαιόλαδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis».

4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Το ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» 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 αποχαρακτηρισμένου ελαιολάδου
- Υπόλοιπο δεξαμενής

Η αποθήκευση του ελαιολάδου γίνεται σε ανοξειδωτες 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 ελαιόλαδου 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 πώματος
 - 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 εκρών 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. Στην περιοχή της Σητείας γίνεται συστηματικό κλάδεμα, το οποίο συνήθως περιλαμβάνει αφαίρεση μέρους της βλάστησης τον χειμώνα ή την άνοιξη πριν τη χρονιά που αναμένεται μεγάλη παραγωγή. Έτσι, επιτυγχάνεται ισορροπία βλάστησης και καρποφορίας και αποφεύγεται η παρενυαυτοφορία (Κουμπούρης, 2016, Συνημμένο 2).

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 ή και νωρίτερα, ανάλογα με τη χρονιά, και καθορίζεται πάντα 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 ελαιόλαδου (Κυριτσάκης 2007, Συνημμένο 3). Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται με τα χέρια, με ραβδισμό ή με μηχανικά μέσα, αλλά κατά κύριο λόγο με ελαιοραβδιστικά 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 3). 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 4), για να επιτευχθούν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

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 / Sitia Lasithiou Kritis» 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 χαλαζιού 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 5).

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 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 / Sitia Lasithiou Kritis» 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 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» ισορροπημένο χαρακτήρα.

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

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 φήμη του ελαιόλαδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» 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 6). 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 3), 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 7), έχοντας καλύτερη διατηρησιμότητα.
- 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 μελανοιώδες. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να υπάρχει η μέγιστη περιεκτικότητα σε αρωματικά συστατικά στο παραγόμενο ελαιόλαδο (Κυριτσάκης 2007, Συνημμένο 3).

- Η μάλαξη του καρπού σε θερμοκρασίες μικρότερες των 27 °C, 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 (Angerosa et al. 2001, Συνημμένο 4). 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 ελαιόλαδου «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» 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 Ελαιόλαδου, 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 ^ο	Ε.Α.Σ. Σητείας
2001	Mario Solinas	Έντονο φρουτώδες	1 ^ο	Ε.Α.Σ. Σητείας
2002	Mario Solinas	Έντονο φρουτώδες	1 ^ο	Ε.Α.Σ. Σητείας
2005	Mario Solinas	Μεσαίο φρουτώδες	3 ^ο	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	Ziro Ελαιόλαδο Σητείας
2016	Παγκρήτιο Διαγωνισμός Ελαιόλαδου	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 ^ο	Nutricreta
2018	KOTINOΣ International Olive Oil Competition	Βραβείο γεύσης	Χρυσό	Terra Zakros

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: agrocert@otenet.gr, info@elgo.gr

Website: 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. Κουμπούρης Γ., 2016. Κλάδεμα ελιάς: Εφαρμογή ορθών πρακτικών. Διαθέσιμο στο <https://www.ypaithros.gr/ekdoseis/kladema-elias-orthes-praktikes-elaiodentra/>, Τελευταία είσοδος: 23/6/2020.
3. Κυριτσάκης Α., 2007. Ελαιόλαδο. 4^η Έκδοση, σελ. 4-125, 364, 366.
4. 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.
5. Ματζαράκης, Α. και Κατσούλης Β., 2004. Διάρκεια των ωρών της ηλιοφάνειας στον ελληνικό χώρο. 7^ο Πανελλήνιο (Διεθνές) Συνέδριο Μετεωρολογίας, Κλιματολογίας και Φυσικής της Ατμόσφαιρας. Λευκωσία, 28-30 Σεπτεμβρίου 2004. Σελ. 531-539.
6. Σφακιωτάκης Ε., 1993. Μαθήματα Ελαιοκομίας. 2^η Έκδοση, σελ.53.
7. World Olive Encyclopedia, σελίδα 202.
8. Ενδεικτικά βραβεία.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ