

# **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

**Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1151/2012 του Συμβουλίου**

**ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ: ΕΛΛΑΔΑ**

**ΟΝΟΜΑΣΙΑ: ΚΡΗΤΗ (ΚΡΙΤΙ)**

**ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)**

**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. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.....	2
2.2. Χημικά χαρακτηριστικά .....	2
3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ .....	3
4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.....	3
5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ.....	5
5.1. Ποικιλιακή σύνθεση του κρητικού ελαιώνα.....	5
5.2. Καλλιεργητικές φροντίδες.....	5
5.3. Συγκομιδή, μεταφορά και αποθήκευση του ελαιόκαρπου .....	6
5.4. Επεξεργασία του ελαιόκαρπου .....	6
5.5. Αποθήκευση ελαιόλαδου .....	7
5.6. Εμφιάλωση.....	7
6. ΔΕΣΜΟΣ .....	8
6.1 Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής.....	8
6.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος.....	9
6.3 Αιτιώδης σχέση που συνδέει την γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, με την φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος.....	9
7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ.....	15
8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ .....	16
9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ Ή ΕΘΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ .....	16
10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ .....	16
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ .....	18

## 1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

«ΚΡΗΤΗ» – «ΚΡΙΤΙ»

## 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη» παράγεται από καρπούς ελαιόδεντρων που καλλιεργούνται στην Κρήτη και ανήκουν τουλάχιστον κατά 90% στις ποικιλίες Κορωνέικη ή Τσουνάτη ή συνδυασμό των δύο, ενώ το 10% κατά μέγιστο μπορεί να προέρχεται από άλλες ποικιλίες, με κυρίαρχη αυτή της Θρούμπας.

### 2.1. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Η οργανοληπτική εξέταση δίνει τιμές Φρουτώδους τουλάχιστον ίσες με 2,5, ενώ οι τιμές του Πικρού και του Πικάντικου είναι τουλάχιστον ίσες με το 1,0. Η μέση τιμή ελαττώματος είναι μηδενική.

### 2.2. Χημικά χαρακτηριστικά

Τα κύρια χημικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου «Κρήτη» είναι η οξύτητα, οι συντελεστές απόσβεσης και ο αριθμός υπεροξειδίων (Πίν. 1).

<b>Πίνακας 1.</b> Τιμές των χημικών χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου «Κρήτη».	
<i>Χημικό χαρακτηριστικό</i>	<i>Τιμή</i>
Οξύτητα (% κ.β. ελαιικό οξύ)	≤ 0,6
Συντελεστής Απόσβεσης $K_{270}$	≤ 0,15
Συντελεστής Απόσβεσης $K_{232}$	≤ 2,00
Απόκλιση Συντελεστή Απόσβεσης ΔΚ	≤ 0
Αριθμός Υπεροξειδίων (meq ενεργού οξυγόνου/Kg)	≤ 15

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη» χαρακτηρίζεται από χαμηλή οξύτητα και γενικά χαμηλές τιμές των δεικτών που συνδέονται με την ποιότητα του ελαιόλαδου, δηλαδή των Συντελεστών Αποσβέσεως  $K_{270}$  και  $K_{232}$ , την Απόκλιση Συντελεστή Αποσβέσεως ΔΚ και τον Αριθμό Υπεροξειδίων. Μέχρι το τέλος του χρόνου ζωής του προϊόντος μεταβολή μπορεί να επέλθει μόνο στα χημικά χαρακτηριστικά, βάσει όσων ορίζονται στην σχετική νομοθεσία αναφορικά με το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. (Συνημμένο 1)

### **3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Το προτεινόμενο προϊόν θα παράγεται αποκλειστικά στην περιφέρεια Κρήτης που περιλαμβάνει τις περιφερειακές ενότητες Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου και όλους τους Δήμους και Τοπικές Κοινότητες που ανήκουν σε αυτούς. (Εικόνα 1).



**Εικόνα 1.** Χάρτης της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του προτεινόμενου εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη».

### **4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ**

Τα αγροτεμάχια από τα οποία παράγεται το ελαιόλαδο αυτό βρίσκονται στην οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή και είναι καταχωρημένα στο Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης & Ελέγχου (ΟΣΔΕ).

Όλα τα στάδια παραγωγής και μεταποίησης του ελαιόκαρπου, καθώς επίσης και η αποθήκευση και εμφιάλωση του προτεινόμενου προϊόντος γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Κατά την παραγωγή του ελαιόλαδου τα ελαιοτριβεία τηρούν και ενημερώνουν αρχεία για τις εισροές και εκροές. Στο Αρχείο Ζυγολογίων καταγράφονται τα στοιχεία του ελαιόκαρπου που εισάγεται στο ελαιουργείο, ενώ στο Αρχείο Εκροών τα στοιχεία του ελαιόλαδου που φεύγει από αυτό.

Στο Αρχείο Ζυγολογίων καταγράφονται τα εξής στοιχεία:

- αύξων αριθμός ζύγισης
- ονοματεπώνυμο παραγωγού
- κωδικός παραγωγού στο ελαιοτριβείο
- ημερομηνία και ώρα εισόδου του ελαιόκαρπου
- ποσότητα ελαιόκαρπου (σε Kg)
  
- ποικιλία ελαιόκαρπου
- περιοχή προέλευσης ελαιόκαρπου
- ποσότητα ελαιόλαδου (δεν ισχύει στην περίπτωση της κοινής άλεσης)
- ημερομηνία άλεσης του ελαιόκαρπου στην περίπτωση που είναι διαφορετική από την ημερομηνία εισόδου
- ζυγολόγιο λαδιού στην περίπτωση της κοινής άλεσης, όπου καταγράφεται σε ημερήσια βάση η ποσότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου
- αριθμός παρτίδας ανά ημέρα επεξεργασίας

Στο Αρχείο Εκρών του ελαιοτριβείου καταγράφονται ο αριθμός της δεξαμενής αποθήκευσης του ελαιόλαδου, τα στοιχεία της χημικής ανάλυσης, η ποσότητα του εξαγόμενου ελαιόλαδου (λίτρα) καθώς και το υπόλοιπο στην δεξαμενή, ο αποδέκτης (στοιχεία πελάτη ή συσκευαστηρίου) και η ημερομηνία αγοράς.

Η αποθήκευση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές που είναι ανεξίτηλα αριθμημένες. Σε κάθε δεξαμενή που γεμίζει λαμβάνεται δείγμα και γίνεται χημική ανάλυση. Στο ελαιοτριβείο τηρείται Αρχείο Εργαστηριακών Αναλύσεων με τα αντίγραφα ή πρωτότυπα των αναλύσεων.

Στα συσκευαστήρια τηρείται Αρχείο Εμφιαλώσεων, όπου καταχωρούνται στοιχεία που αφορούν:

1. Την προέλευση του ελαιόλαδου που πρόκειται να εμφιαλωθεί
  - ελαιοτριβείο 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 τυποποιημένου ελαιόλαδου
  - είδος συσκευασίας
  - σειριακοί αριθμοί
3. Τον προορισμό του εμφιαλωμένου ελαιόλαδου
- ημερομηνία/αριθμός τιμολογίου
  - πελάτης (ονοματεπώνυμο/επωνυμία επιχείρησης / διεύθυνση)
  - είδος συσκευασιών, αριθμός τεμαχίων και συνολική εξερχόμενη ποσότητα τυποποιημένου ελαιόλαδου

## **5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

### **5.1. Ποικιλιακή σύνθεση του κρητικού ελαιώνα**

Η Κορωνέικη και η Τσουνάτη (Μαστοειδής) είναι οι κατεξοχήν ποικιλίες ελαιοπαραγωγής που καλλιεργούνται στην Κρήτη. Η Κορωνέικη είναι πολύ παραγωγική και ανθεκτική σε ξηροθερμικές συνθήκες. Καλλιεργείται σε υψόμετρο μέχρι 500 μέτρα. Η σχέση σάρκας προς πυρήνα του καρπού κυμαίνεται συνήθως μεταξύ 4:1 και 6:1, και η περιεκτικότητα του σε λάδι φτάνει μέχρι και 27%. Είναι πρώιμη ποικιλία καθώς ανθίζει από τα μέσα Απριλίου, ενώ η ωρίμανση του καρπού αρχίζει νωρίς τον Οκτώβριο και τελειώνει αργά το Δεκέμβριο. Η Τσουνάτη είναι ποικιλία ανθεκτική στο ψύχος, μέτριας παραγωγικότητας, που καλλιεργείται σε υψόμετρο μέχρι 1.000 μέτρα. Η σχέση σάρκας:πυρήνα κυμαίνεται γύρω στο 6:1 και η περιεκτικότητα σε λάδι μπορεί να φτάσει σε μέση τιμή το 28%. Είναι όψιμη ποικιλία, ανθίζει κατά το τέλος Μαΐου και ωριμάζει τον καρπό Δεκέμβριο - Ιανουάριο. (Συνημμένο 2 & Συνημμένο 3)

## **5.2. Καλλιεργητικές φροντίδες**

Η κατεργασία του εδάφους πραγματοποιείται κυρίως με μηχανικά μέσα, η χρήση των οποίων όμως απαγορεύεται σε εδάφη με κλίση μεγαλύτερη του 10% προς αποφυγή της διάβρωσης. Σε ότι αφορά την φυτοπροστασία της ελιάς, για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου ΠΓΕ «Κρήτη» θα πρέπει η αντιμετώπιση του δάκου της ελιάς να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή άλλα ήπια μέσα όταν αυτό απαιτείται.

## **5.3. Συγκομιδή, μεταφορά και αποθήκευση του ελαιόκαρπου**

Η συγκομιδή του ελαιόκαρπου αρχίζει τον Οκτώβριο και ολοκληρώνεται στα τέλη Ιανουαρίου, συνήθως και ανάλογα με τις επικρατούσες κλιματολογικές συνθήκες στην περιοχή συγκομιδής. (Συνημμένο 2). Το στάδιο συλλογής είναι κατά την περίοδο αλλαγής του χρώματος του φλοιού καρπού από πρασινοκίτρινο σε μελανοϊώδες. Η συγκομιδή του ελαιόκαρπου γίνεται πάνω από το δέντρο, με ραβδισμό ή άλλο τρόπο. Απαγορεύεται η χρήση ελαιόκαρπου που συγκομίζεται έπειτα από φυσική πτώση. Η μεταφορά του συγκομισμένου ελαιόκαρπου από τα αγροτεμάχια στα ελαιοτριβεία της οριοθετημένης περιοχής γίνεται υποχρεωτικά σε σακιά με αραιή ύφανση κατάλληλα για τρόφιμα ή σε πλαστικούς κλωβούς κατάλληλους για ελαιόκαρπο έτσι, ώστε να διασφαλίζεται επαρκής αερισμός. Απαγορεύεται η χρήση πλαστικών σάκων ή η επαναχρησιμοποίηση σακιών από άλλες χρήσεις. Ο συγκομισμένος ελαιόκαρπος επιβάλλεται να παραμένει σε στεγασμένους και καλά αεριζόμενους χώρους μέχρι να εισαχθεί προς επεξεργασία. Το χρονικό διάστημα από τη συγκομιδή μέχρι την εισαγωγή προς επεξεργασία δε μπορεί να υπερβαίνει τις 48 ώρες.

## **5.4. Επεξεργασία του ελαιόκαρπου**

Η επεξεργασία του ελαιόκαρπου γίνεται σε ελαιουργεία που πληρούν την κείμενη Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία, όπως κάθε φορά ισχύει, για την διασφάλιση της άριστης ποιότητας του ελαιόλαδου και είναι εγγεγραμμένα στα ειδικά μητρώα. Κατά την παραλαβή του ελαιόκαρπου γίνεται ζύγιση και ακολουθεί αποφύλλωση με ρεύμα αέρα και πλύσιμο με πόσιμο νερό πριν την

επεξεργασία, η οποία αρχίζει με θραύση στον σπαστήρα και συνεχίζεται με τη μάλαξη της παραγόμενης ελαιοζύμης και το διαχωρισμό των συστατικών με πίεση ή σε φυγοκεντρικούς διαχωριστήρες (Decanter) δύο ή τριών φάσεων. Ο χρόνος μάλαξης κυμαίνεται μεταξύ 30 και 45 λεπτών από τη στιγμή που ο μαλακτήρας γεμίσει με ζύμη, ενώ η θερμοκρασία της ελαιοζύμης διατηρείται αυστηρά σε θερμοκρασίες από 27 °C έως 30 °C. Κατά τη φυγοκέντρωση, η θερμοκρασία νερού που προστίθεται για το διαχωρισμό του ελαιόλαδου στα τριφασικά ελαιουργεία δεν ξεπερνά τους 27 °C, ενώ οι διαχωριστήρες καθαρίζονται συχνά για την απομάκρυνση της υγρασίας και των ξένων υλών. Οι συνθήκες αυτές διασφαλίζουν την ελάχιστη δυνατή αρνητική επίδραση στα πτητικά συστατικά του ελαιόλαδου, τα οποία καθορίζουν το άρωμά του.

### **5.5. Αποθήκευση ελαιόλαδου**

Η αποθήκευση του ελαιόλαδου γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε χώρους με ελεγχόμενη θερμοκρασία, ώστε να μην υπερβαίνει ποτέ τους 23 °C. Κατά την διάρκεια της αποθήκευσης, πραγματοποιείται απομάκρυνση των στερεών ουσιών και των φυτικών υγρών (μούργα) που έχουν καθιζήσει με μετάγγιση του ελαιόλαδου σε καθαρή δεξαμενή όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο. Τα ελαιοτριβεία τηρούν αρχείο με τις ημερομηνίες έναρξης και λήξης πλήρωσης της κάθε δεξαμενής.

### **5.6. Εμφιάλωση**

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

Το κρητικό ελαιόλαδο είναι παγκοσμίως γνωστό και πολυβραβευμένο, ως αποτέλεσμα των ποιητικών χαρακτηριστικών του και του φρουτώδους αρώματός του.

Η εμφιάλωση - συσκευασία του κρητικού ελαιόλαδου θα πρέπει να γίνεται εντός τη οριοθετημένης περιοχής (Κρήτη) και τόπου παραγωγής του



προϊόντος ώστε να περιοριστεί ο βαθμός έκθεσης του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου «Κρήτη» σε παράγοντες που θα μπορούσαν να το υποβαθμίσουν, όπως το οξυγόνο, το φως και η αυξημένη θερμοκρασία. Η επίδραση τέτοιων παραγόντων, θα μπορούσε να οδηγήσει στην οξειδωση του ελαιόλαδου. (Συνημμένο 4). Οι μεταγγίσεις και η χρήση αντλιών, δημιουργούν τον κίνδυνο, ενσωμάτωσης αέρα στη μάζα του ελαιόλαδου. Ακόμα, κατά την διάρκεια των μεταγγίσεων είναι δυνατόν να αλλοιωθεί η ποιότητα του ελαιόλαδου, απορροφώντας οσμές του γύρω περιβάλλοντος (Συνημμένο 5). Στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονισθεί ότι η Κρήτη είναι νησί και η όποια μεταφορά προϊόντων γίνεται δια θαλάσσης, αυξάνοντας το χρόνο μεταφοράς και παράλληλα την πιθανότητα αλλοίωσης των θετικών χαρακτηριστικών του.

Όλα τα θετικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου επηρεάζονται από το οξυγόνο, στο οποίο είναι πιθανό αυτό να εκτεθεί κατά τις διαδικασίες μετάγγισης από τη δεξαμενή αποθήκευσης στο μέσο μεταφοράς και το αντίστροφο, καθώς επίσης και κατά την παραμονή του στο μέσο μεταφοράς όταν αυτό δεν είναι πλήρως γεμάτο. Πρόσθετη υποβάθμιση μπορεί να συμβεί και από την επίδραση υψηλών θερμοκρασιών κατά τη μεταφορά.

Επιπροσθέτως, η εμφιάλωση - συσκευασία του ελαιόλαδου θα πρέπει να διενεργείται εντός οριοθετημένης περιοχής, έτσι ώστε να διευκολύνονται οι έλεγχοι και να διασφαλισθεί η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, αλλά και η φήμη του.

## **6. ΔΕΣΜΟΣ**

### **6.1 Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής**

Το ελαιόλαδο «Κρήτη» αποτελεί ένα από τα πιο φημισμένα ελληνικά ελαιόλαδα, γεγονός το οποίο οφείλεται στα ποιοτικά, οργανοληπτικά και χημικά

χαρακτηριστικά του. Τα χαρακτηριστικά αυτά είναι απόρροια των ιδιαίτερων εδαφοκλιματικών συνθηκών της γεωγραφικής περιοχής της Κρήτης, καθώς και του ανθρώπινου παράγοντα.

Η γεωγραφική θέση της Κρήτης, το κλίμα της περιοχής, η μορφολογία και η ποιότητα του εδάφους, είναι οι κύριοι παράγοντες που συντέλεσαν στην ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας στο νησί. Το νησί αποτελεί διακριτή περιοχή στο κέντρο της ζώνης ελαιοκαλλιέργειας της Μεσογείου. Τα εδάφη είναι πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο, προερχόμενα κυρίως από ασβεστολιθικά πετρώματα, (Συνημμένο 6) με αποτέλεσμα το pH να είναι ελαφρώς βασικό (7-8), εκτός από τα κοκκινοχώματα όπου κυμαίνεται μεταξύ 6 και 6,5. Η οργανική ουσία κυμαίνεται από λιγότερο από 1% έως το πολύ 1,5%. Ως προς τον τύπο, τα εδάφη είναι κυρίως πηλώδη έως πηλοαμμώδη.

Το κλίμα της Κρήτης χαρακτηρίζεται ως παράκτιο μεσογειακό με ήλιο χειμώνα και μικρής διάρκειας ξηροθερμικό καλοκαίρι. Η θερμοκρασία παρουσιάζει μια χαρακτηριστική κύμανση, με μέγιστη τιμή τους μήνες Ιούλιο – Αύγουστο και ελάχιστη τους μήνες Ιανουάριο – Φεβρουάριο. Οι μέσες θερμοκρασίες που επικρατούν κατά την περίοδο του χειμώνα είναι 12-13 °C, ενώ το καλοκαίρι η μέση θερμοκρασία είναι 25-27 °C. Η σχετική υγρασία είναι χαμηλή, κυμαινόμενη μεταξύ 50% και 73% περίπου. Το 90% των βροχοπτώσεων κατανέμονται στους μήνες Οκτώβριο έως Απρίλιο, ενώ το υπόλοιπο διάστημα οι βροχοπτώσεις είναι χαμηλές. Η ηλιοφάνεια στην Κρήτη κυμαίνεται από 2.500 έως και πάνω από 3000 ώρες και η μέση ημερήσια διάρκεια μεταξύ 7 και 8,5 ώρες αντίστοιχα. Μέγιστες τιμές ηλιοφάνειας παρουσιάζονται κατά τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο. (Συνημμένο 7)

## **6.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος**

Το κρητικό ελαιόλαδο αποτελεί ένα από τα πιο φημισμένα προϊόντα του νησιού, εξαιτίας των ποιοτικών και οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, καθώς και της διασύνδεσής του με την γεωγραφική περιοχή όσον αφορά στα φυσικά χαρακτηριστικά και τον ανθρώπινο παράγοντα, αναφορικά με την καλλιέργεια του προϊόντος.

Πιο συγκριμένα, κλιματολογικές συνθήκες, όπως αυτές της Κρήτης, όπου επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες και ηλιοφάνεια, συμβάλουν στην

παρουσία αρωματικών συστατικών και στην παραγωγή εκλεκτής ποιότητας ελαιολάδου, γεγονός που ευνοείται και από τα ξηρά και ασβεστώδη εδάφη του νησιού. Από την άλλη, όσον αφορά στον ανθρώπινο παράγοντα, η σωστή καλλιεργητική φροντίδα, η χρήση μεθόδων ολοκληρωμένης διαχείρισης καλλιέργειας και φυτοπροστασίας με τη χρήση δολωματικών ψεκασμών για την καταπολέμηση του δάκου, η επιλογή του ενδεδειγμένου χρόνου ελαιosuγκομιδής (στην φάση της ωρίμανσης), η εξασφάλιση της σωστής μεταφοράς του ελαιοκάρπου, σε γιούτινα σακιά ή ειδικά για την μεταφορά του καρπού τελάρα, χωρίς να στοιβάζονται και η άμεση άλεση του καρπού (εντός 48 ωρών), οδηγούν στην παραγωγή ενός ποιοτικού προϊόντος, το οποίο έχει αποκτήσει τόσο εγχώρια, όσο και διεθνή φήμη. (Συνημμένο 8)

Η φήμη αυτή του κρητικού ελαιολάδου σχετίζεται με τα ιδιότυπα ποιοτικά χαρακτηριστικά που διαθέτει, όπως η χαμηλή του οξύτητα, το πλούσιο φρουτώδες άρωμα και γεύση, καθώς και το καθαρό, φωτεινό πράσινο χρώμα του. (Συνημμένο 9)

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στην Κρήτη είναι φημισμένο σε όλο τον κόσμο, έχοντας λάβει πολλά βραβεία τα τελευταία χρόνια σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς. (Συνημμένο 10) Μεγάλο μέρος του εξάγεται στο εξωτερικό και πωλείται σε όλα τα γνωστά πολυκαταστήματα και ηλεκτρονικά καταστήματα διαδικτυακού εμπορείου. Το κρητικό ελαιόλαδο έγινε παγκοσμίως γνωστό με τη «Μελέτη των Επτά Χωρών», η οποία ανέδειξε τα ευεργετικά αποτελέσματα για τους κατοίκους του νησιού από τη διατροφή πλούσια σε ελαιόλαδο.

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

Η αίτηση καταχώρησης του ελαιολάδου «Κρήτη» ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), βασίζεται στην φήμη που κατέχει το συγκεκριμένο προϊόν, ως αποτέλεσμα των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών που του

προσδίδουν οι κλιματολογικές συνθήκες του νησιού της Κρήτης, καθώς και ο ανθρώπινος παράγοντας (π.χ. τεχνογνωσία στην ελαιοκαλλιέργεια).

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που παράγεται στην Κρήτη είναι υψηλής ποιότητας και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή, καθώς επίσης και με τον ανθρώπινο παράγοντα που χρησιμοποιεί συσσωρευμένη εμπειρία και τεχνογνωσία χιλιετιών. Η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί μέρος της ζωής των κατοίκων του νησιού από την αρχαιότητα.

Το άφθονο φως του νησιού (εκτεταμένη ηλιοφάνεια) οδηγεί στη δημιουργία πολλών αρωματικών συστατικών στο ελαιόλαδο, ενώ, εδάφη ξηρά και ασβεστολιθικά, όπως της Κρήτης παράγουν ελαιόλαδο πλούσιο σε αρωματικά συστατικά. Οι ιδιαίτερες, λοιπόν, εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με την τεχνογνωσία των κατοίκων της περιοχής, η οποία έγκειται στον τρόπο καλλιέργειας, συγκομιδής, μεταφοράς και επεξεργασίας του ελαιοκάρπου, συμβάλλουν στη διαμόρφωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του κρητικού ελαιολάδου, όπως είναι το φρουτώδες άρωμα και γεύση του.[Συνημμένο 11]

Όσον αφορά στην χαμηλή οξύτητα και τις χαμηλές τιμές των συντελεστών απόσβεσης και αριθμού υπεροξειδίων είναι αποτέλεσμα, εκτός των άλλων, της άλεσης υγιούς καρπού σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά τη συγκομιδή, ήτοι εντός 48 ωρών.

Η ποιότητα του κρητικού ελαιολάδου είναι δεδομένη και αναγνωρισμένη σε παγκόσμιο επίπεδο και το γεγονός αυτό αποδεικνύεται από τα πολλαπλά βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδων που έχει λάβει. [Συνημμένο 10].

Βραβεία και διακρίσεις έχουν αποσπάσει κρητικά ελαιόλαδα σε διεθνείς διαγωνισμούς, όπως, στο NYIOOC των ΗΠΑ, , JOOP Ιαπωνίας , Mario Solinas κα [Συνημμένο 12].

Πέραν των ανωτέρω, στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονισθεί ότι, στο διαγωνισμό «TerraOlivo», έναν από τους μεγαλύτερους διαγωνισμούς ελαιολάδου παγκοσμίως, που διεξήχθη το 2017 στο Ισραήλ, καθιερώθηκε ειδικό βραβείο για το κρητικό ελαιόλαδο, με τίτλο «Best of Crete». Συνολικά

βραβεύτηκαν 15 κρητικά ελαιόλαδα. Για το 2017, βραβεύτηκε και στον Διεθνή Διαγωνισμό Ποιότητας Ελαιολάδου στο Λονδίνο. [Συνημμένο 10]

Τα τελευταία 5 χρόνια στην Κρήτη λαμβάνει χώρα μία διοργάνωση αφιερωμένη στο κρητικό ελαιόλαδο, εκείνη του Παγκρήτιου Διαγωνισμού Ελαιολάδου. Ο διαγωνισμός που αποτελεί πλέον θεσμό για την Κρήτη και το κρητικό ελαιόλαδο, πραγματοποιείται κάθε χρόνο παρουσία όλων των φορέων του κλάδου του νησιού. Ο διαγωνισμός για το 2019, ολοκληρώθηκε με την απονομή βραβείων στα κρητικά ελαιόλαδα που διακρίθηκαν σε δύο κατηγορίες, συμβατικά και βιολογικά. Οι τίτλοι που απονεμήθηκαν είναι η χρυσή, αργυρή και χάλκινη ελαιία (συμβατική & bio), ενώ απονεμήθηκαν και τιμητικές διακρίσεις. Η δωδεκαμελής κριτική επιτροπή του διαγωνισμού απαρτιζόταν από εκπαιδευμένους δοκιμαστές και από τους τέσσερις νομούς της Κρήτης, όπως και από το εξωτερικό, οι οποίοι συμμετέχουν σε διαπιστευμένη οργανοληπτική ομάδα, και έχουν εμπειρία στην εφαρμογή της οργανοληπτικής μεθόδου.[Συνημμένο 13]

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να αναφερθεί ότι το κρητικό ελαιόλαδο πωλείται στα σημαντικότερα ηλεκτρονικά καταστήματα πώλησης αγαθών και υπηρεσιών μέσω Διαδικτύου, όπως τα Amazon, Alibaba, Ebay, κλπ. Παράλληλα, βρίσκεται στα ράφια πασίγνωστων πολυκαταστημάτων (π.χ. Harrods, Galeries Lafayette) και αλυσίδων Supermarket, μεταξύ των οποίων η «Walmart», η μεγαλύτερη όλων παγκοσμίως σύμφωνα με το περιοδικό 'Forbes' [Συνημμένο 14 ].

Η φήμη του κρητικού ελαιολάδου άρχισε να λαμβάνει παγκόσμιες διαστάσεις με τη «Μελέτη των Επτά Χωρών», η οποία ξεκίνησε στα τέλη της δεκαετίας του 1950 και συνεχίστηκε μέχρι το 2001 (<http://www.sevencountriesstudy.com/>). Στην ίδια μελέτη, ο Ancel Keys, διαπιστώνοντας τις υπερβολικές ποσότητες που καταναλώνουν οι Κρητικοί, είπε « Πόσο λάδι τρώνε, Θεέ μου!» [Συνημμένο 15] Η Κρήτη επιλέχθηκε λόγω των πολύ χαμηλών ποσοστών θνησιμότητας από όλα τα αίτια που μελετήθηκαν. Με βάση την έρευνα του L.G. Allbaugh το 1953, η Κρήτη είχε τα χαμηλότερα ποσοστά θνησιμότητας από όλες τις περιοχές της Μεσογείου, τόσο πριν, όσο και μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο

<https://ajph.aphapublications.org/doi/pdf/10.2105/AJPH.43.7.928-c>

Στη μελέτη συμμετείχαν 12.763 άνδρες από 16 περιοχές σε 7 χώρες. Η Κρήτη παρουσίασε τα μικρότερα ποσοστά θνησιμότητας από στεφανιαία νόσο και καρκίνο σε σχέση με όλους τους πληθυσμούς, ακόμη και με άλλους μεσογειακούς πληθυσμούς της Ιταλίας, της πρώην Γιουγκοσλαβίας και της Κέρκυρας (Menotti et al., 1999). Μάλιστα, η θνησιμότητα από στεφανιαία νόσο στην Κρήτη ήταν 10 φορές μικρότερη από αυτή της Φινλανδίας (Hatzis *et al.*, 2015). Τα αποτελέσματα της μελέτης αποδόθηκαν στη διατροφή των κρητικών, η οποία περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, συχνή και σε μεγάλες ποσότητες κατανάλωση ελαιόλαδου.

Η κατά κεφαλή κατανάλωση ελαιόλαδου στην Ελλάδα είναι η μεγαλύτερη παγκοσμίως, φτάνοντας τα 17 Kg κατά άτομο, όντας 5% μεγαλύτερη από τη 2<sup>η</sup> Ισπανία <https://1.oliveoiltimes.com/library/naooa-survey.pdf>. Στην Κρήτη, η κατανάλωση είναι πολύ μεγαλύτερη, πλησιάζοντας τα 30 Kg κατά άτομο ([http://www.terracreta.gr/pages.aspx?lang=en&id=93#.WL83dH\\_RFkI](http://www.terracreta.gr/pages.aspx?lang=en&id=93#.WL83dH_RFkI)).

Τη θέση του ελαιόλαδου στην κρητική διατροφή, αλλά και γενικότερα στην Κρήτη, είχε διαπιστώσει αιώνες νωρίτερα και ο Άγγλος περιηγητής Ρόμπερτ Πάσλεϋ σε περιήγησή του στο νησί μετά την επανάσταση του 1821, όπου αντιλήφθηκε ότι κάθε οικογένεια στην Κρήτη καταναλώνει 4 οκάδες λάδι την εβδομάδα (δηλαδή πάνω από 350 κιλά τον χρόνο).

Το κρητικό ελαιόλαδο έχει επίσης ιδιαίτερη θέση στη λαογραφία και τα ήθη και έθιμα του νησιού. Έντονο ενδιαφέρον παρουσιάζει το εξής γνωμικό «... Ο αγρότης δεν σπαταλά ποτέ το ελαιόλαδο· το κρασί μπορεί να χυθεί στη γη, το λάδι ποτέ!». Η φράση αυτή συνοψίζει την πεποίθηση που επικρατεί στην Κρήτη, ότι αν χυθεί κρασί θεωρείται γούρι, ενώ να χυθεί το λάδι θεωρείται γρουσουζιά. Επίσης στην Κρήτη, όπως και σε άλλες νησιωτικές περιοχές, οι ελαιοκαλλιεργητές πήγαιναν στα δέντρα τους μετά την Ανάσταση, λέγοντάς τους «Χριστός Ανέστη», προκειμένου να κρατήσουν τον καρπό την ερχόμενη χρονιά. [Συνημμένο 16α]

Η λαϊκή κρητική παράδοση συνδέει το τον καρπό της ελιάς (ελαιόλαδο) με τον Χριστό και τη θρησκεία μας, λέγοντας ότι τα δάκρυα του Χριστού πότισαν το ευλογημένο δέντρο της ελιάς και αυτός είναι ο λόγος που βγάζει το πιο νόστιμο άρτυμα των φαγητών μας που δίνει και φως στα καντήλια τα

κρεμασμένα σε εκκλησίες και μοναστήρια. [Συνημμένο 16β]

Επιπροσθέτως, ο όρος λάδι και ελαιόλαδο, εμφανίζεται συχνά σε παροιμίες, αλλά και τις φημισμένες κρητικές μαντινάδες. Κάποιες από τις πιο χαρακτηριστικές θεματικές κρητικές παροιμίες είναι: « Απού χει γιο έχει κρασί κι απού χει κόρη λάδι», « Απού χει στάρι και κρασί και λάδι στο πιθάρι έχει του κόσμου τα καλά και του θεού τη χάρη», «Δευτερογούλη τ' Άϊ Λια μπαίνει το λάδι στην ελιά», « Λαδερές κουβέντες θέλω» και « Ξεφόρτωσέ τη την ελιά να σε φορτώσει λάδι».

Ιδιαίτερώς εντυπωσιακές είναι ακόμα και οι σχετικές κρητικές μαντινάδες, ορισμένες από τις οποίες είναι : « Σαν έχω λάδι και κρασί και κριθινικουλούρα γλεντώ σα να 'μαι βασιλιάς με την ασκομαντούρα» , « Άμα 'χω 'γω στο σπίτι μου κρασί, ψωμί και λάδι Ρήγας με τη γυναίκα μου κοιμούμαι κάθε βράδυ» και η χαρακτηριστικότερη όλων « Και σ' άλλους τόπους βγαίνουνσι λάδι, κι εγώ θωρώ το μα όχι σαν το κρητικό που 'ναι στον κόσμο πρώτο» [Συνημμένο 16γ]

Η ονομασία κρητικό ελαιόλαδο ή ελαιόλαδο Κρήτης φιγουράρει σε αρκετές ετικέτες ελαιολάδων του νησιού, καθώς και σε πλειάδα ενημερωτικών site, τουριστικών οδηγών, site εστιατορίων, ξενοδοχείων και λοιπών χώρων εστίασης της Κρήτης που επιδιώκουν να προάγουν και να εξωτερικεύσουν τη σπουδαιότητα και ποιοτική ιδιαιτερότητα και αξία του κρητικού ελαιολάδου. [Συνημμένο 17]

Σε ξενόγλωσσο site για την προώθηση του ελληνικού ελαιολάδου, η διαχειρίστριά του δηλώνει ότι προτρέπει τους τουρίστες να επισκεφτούν την Κρήτη και εκτός καλοκαιριού, πηγαίνοντας σε ελαιοτριβεία και κάνοντας γευσιγνωσίες ελαιολάδου, ταυτίζοντας ουσιαστικά την παράδοση του νησιού με το συγκεκριμένο προϊόν. [Συνημμένο 18]

Το κρητικό ελαιόλαδο έχει επίσης αποτελέσει αντικείμενο εκμάθησης – διδασκαλίας μικρών μαθητών σχολείου του Ρεθύμνου από γνωστό Έλληνα σεφ, σε μία προσπάθεια να γνωρίσουν τα μικρά κρητικόπουλα την αξία του συγκεκριμένου τοπικού προϊόντος. Το γεγονός αυτό έλαβε χώρα στο Κέντρο Κρητικής Γαστρονομίας στην Αργυρούπολη Ρεθύμνου, το οποίο φιλοξενεί καθημερινά επισκέπτες απ' όλη την Κρήτη. [Συνημμένο 19]

Ακόμα, το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος σε ειδικό ένθετό του

σχετικά με τα Προϊόντα & Συνταγές Πρωινού στην Κρήτη, στο πλαίσιο της δράσης «Κρητικό Πρωινό», κάνει ειδική μνεία στην χρήση κρητικού ελαιολάδου στο πρωινό, αναφέροντας ότι ένα τέτοιο πρωινό χαρίζει υγεία. [Συνημμένο 20]

Επιπλέον στοιχείο που καταδεικνύει τη σημασία του κρητικού ελαιολάδου, είναι η θέσπιση του σήματος "Κρητική Κουζίνα" από την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης (αστική μη κερδοσκοπική εταιρεία, με σκοπό την προβολή & προώθηση των κρητικών προϊόντων, καθώς και την ανάδειξη της Κρητικής Διατροφής και των ωφελειών της), διάδοχη κατάσταση του «Σήματος Κρητικής Κουζίνας» εκ μέρους της διανομαρχιακής αστικής μη κερδοσκοπικής εταιρείας « Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας». Το σήμα αυτό απονέμεται σε εστιατόρια και ταβέρνες του νησιού, που προσφέρουν Κρητική κουζίνα και χρησιμοποιούν αποκλειστικά παρθένο κρητικό ελαιόλαδο και κρητικά προϊόντα στις παρασκευές του. [Συνημμένο 21]

Τέλος , ιδιαίτερη αναφορά γίνεται σχετικά με το κρητικό ελαιόλαδο γίνεται και ηλεκτρονικά site, γνωστής εταιρείας της Κρήτης που δραστηριοποιούνται στον τομέα της αγροδιατροφής, της Κρητών Άρτος, ενώ αγροτικοί συνεταιρισμοί της Κρήτης, όπως της Βιάννου και του Θραψανού, εστιάζουν στο άρωμα και την φρουτώδη γεύση του κρητικού ελαιολάδου. [Συνημμένο 22]

Η καλλιέργεια της ελιάς αποτελεί τρόπο ζωής των κατοίκων του νησιού εδώ και αιώνες, συνεχίζοντας μια παράδοση που ξεκινά χιλιετίες πριν. Αν και η καταγωγή της ελιάς δεν έχει ακόμα προσδιοριστεί επακριβώς, υπάρχουν αναφορές που λένε ότι η προέλευση και συστηματική καλλιέργεια της ελιάς ίσως ξεκίνησε στην Κρήτη [Συνημμένο 23]. Μεγάλος αριθμός αρχαιολογικών ευρημάτων αποδεικνύει ότι το ελαιόλαδο χρησιμοποιούταν από την Προϊστορική εποχή σαν μέσο φωτισμού, καλλωπισμού, λατρείας, αργότερα δε και διατροφής (Εικόνα 2). Οι ανασκαφές στην Ιεράπετρα και τη Ζάκρο αποκάλυψαν ότι η ελιά καλλιεργούνταν εντατικά την εποχή εκείνη. Μάλιστα, βρέθηκε κύπελλο με ελιές που διατηρούσαν τη σάρκα τους, ηλικίας 3.500 ετών



(Εικόνα 3) (Δημητρίου, 2007).



**Εικόνα 2.** Πιθάρια αποθήκευσης ελαιόλαδου στην Κνωσό ([https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c1/Pithoi\\_in\\_Knossos.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c1/Pithoi_in_Knossos.jpg)).



**Εικόνα 3.** Ελιές ηλικίας 3500 ετών που βρέθηκαν στη Ζάκρο (<http://www.psarakisoliveoil-wine.gr/images/arxaiologiki-anaskafi-zakrou.jpg>).

Κατά τους νεολιθικούς και πρωτομινωικούς (2800 - 2300 π.Χ.) χρόνους φύονταν ολόκληρα δάση με ελιές και αγριελιές σε όλη την Κρήτη (Εικόνα 4).

Ευρήματα της μινωικής εποχής που σώζονται μέχρι σήμερα και μαρτυρούν την ύπαρξη του καρπού της ελιάς από τότε είναι αυτούσια κομμάτια και προϊόντα ελιάς, όπως καρποί, κουκούτσια κ.λ.π., έργα ζωγραφικής με θέμα την ελιά και το ελαιόδεντρο και αντικείμενα τέχνης, κοσμήματα, σκεύη και εργαλεία επεξεργασίας της ελιάς. Η μινωική Κρήτη οφείλει εν μέρει την ανάπτυξή της στη υψηλή ελαιοπαραγωγή. (Συνημμένο 24α)

Ο δεσμός των κρητικών με την καλλιέργεια και την παραγωγή ελαιιάδου καταδεικνύεται από την αναφορά του Γάλλου ερευνητή Paul Faure στους κατοίκους της νεολιθικής Κρήτης, ως καλλιεργητών της ήμερης ποικιλίας ελιάς, «Στους χωρικούς της Μεγαλονήσου ανήκει η τιμή ότι μεταμόρφωσαν τις αγριελιές σε καλλιεργημένα δέντρα.»

Επίσης, σε ανασκαφή που έγινε από τους Γ. και Ε. Σακελλαράκη στην περιοχή Φουρνί Αρχανών στην Κρήτη βρέθηκαν απανθρακωμένα κουκούτσια ελιάς.

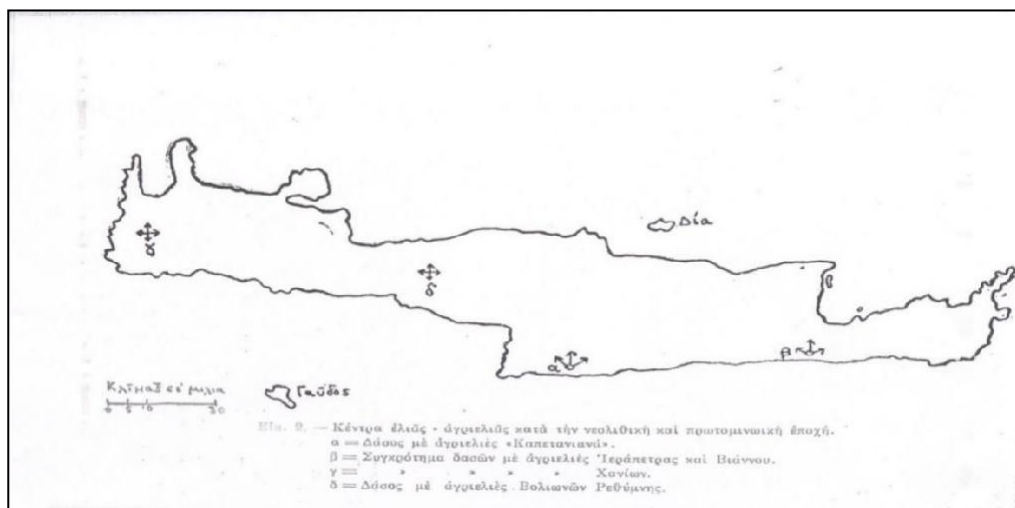
Σύμφωνα με τον Γάλλο μελετητή Πωλ Φωρ «...η ελιά εξασφάλιζε την οικονομική κυριαρχία της Κρήτης στον αιγαιοπελαγίτικο κόσμο», γεγονός που τονίζει την οικονομική σημασία της ελιάς και του ελαιολάδου στον μινωικό κόσμο. (Συνημμένο 24α)

Στην Κρήτη βρίσκονται τα αρχαιότερα ελαιόδεντρα στον κόσμο (<http://www.skai.gr/news/greece/article/288847/stin-kriti-ta-arhaiotera-dendra-ston-kosmo-elies-ilikias-hiliadon-eton-foto-/>)

Το μεγαλύτερο σε διάμετρο από αυτά είναι η ελιά του Καβουσίου, η οποία βρίσκεται στον αρχαίο οικισμό του Αζοριά, κοντά στη σημερινή Ιεράπετρα. Η περίμετρος του δέντρου είναι 14,2 μέτρα και η ηλικία του εκτιμάται σε περισσότερο από 3.000 χρόνια, καθώς τοποθετείται στην Μετανακτορική εποχή της Μινωικής περιόδου (1350-1100 π.Χ.)

(<http://www.mochlos.eu/index.php?action=page.26&stuffID=174&lang=gr>).

Εντυπωσιακό σύγχρονο εύρημα στη γύρω περιοχή είναι η ανακάλυψη 4 ελαιουργείων, το παλαιότερο των οποίων εκτιμάται ότι χτίστηκε το 600-500 π.Χ. <http://azoria.unc.edu/>



**Εικόνα 4.** Δάση αγριελιών στην Μινωική και Προμινωική Κρήτη.

Το ιδεόγραμμα του ελαιόδεντρου συναντάται στις πινακίδες της Γραμμικής Α Γραφής (Εικόνα 5). Το ίδιο ιδεόγραμμα επιβιώνει και μετά την καταστροφή του μινωικού πολιτισμού και το συναντάμε στις μυκηναϊκές πινακίδες της Γραμμικής Β. Στις πινακίδες της Γραμμικής Β για πρώτη φορά γίνεται σαφής διαχωρισμός μεταξύ του δέντρου της ελιάς, του ελαιόλαδου και του καρπού (Εικόνα 6).



**Εικόνα 5.** Ιδεόγραμμα της ελιάς στη γραμμική Α, Φαιστός.

Η καλλιέργεια της ελιάς και τα προϊόντα της, υπήρξαν στενά συνδεδεμένα με την καθημερινότητα των ανθρώπων κατά την αρχαιότητα, παίζοντας σημαντικό ρόλο στη διατροφή, την οικονομία, τη λατρεία, τον πολιτισμό, ενώ αξιοσημείωτη είναι η σύνδεση της ελιάς και των προϊόντων της με τις

θηρσκευτικές τελετές [Συνημμένο 24α & Συνημμένο 14]. Επίσης , πολλοί αρχαιολόγοι κάνουν λόγο για την σύνδεση του πλούτου του Μινωικού πολιτισμού με το εμπόριο του ελαιολάδου [Συνημμένο 25]

Εκτός από την κρητική διατροφή και καθημερινότητα, το ελαιόλαδο είχε εξέχουσα θέση ως θεραπευτικό μέσο σε παρασκευές ειδικών αλοιφών και ιαμάτων. Το γεγονός αυτό αποδεικνύεται και από επιγραφές που βρέθηκαν στη Λεβήνα της νότιας Κρήτης, στο φημισμένο ιερό του Ασκληπιού. [Συνημμένο 24β]

Στην Κρήτη της κλασικής εποχής, της ελληνιστικής και των ρωμαϊκών χρόνων αυξάνεται η ελαιοπαραγωγή, ενώ παράλληλα η χρήση του ελαιόλαδου εξαπλώνεται σε ευρύτερες περιοχές [Συνημμένο 26].



**Εικόνα 6.** Ιδεογράμματα της Γραμμικής Β, ελαιόδεντρο, καρπός ελιάς και λάδι (από αριστερά προς δεξιά).

Στην εποχή της Ενετοκρατίας επίσης παρατηρείται άνθηση της ελαιοκαλλιέργειας και συστηματικό εμπόριο ελαιόλαδου, το οποίο προορίζεται όχι μόνο για βρώση αλλά και για χρήση στην σαπωνοποιία. Κατά τα πρώτα χρόνια της Τουρκοκρατίας παρατηρείται μια ύφεση στην παραγωγή ελαιόλαδου, όμως ακολουθεί γρήγορη ανάκαμψη τα επόμενα χρόνια. [Συνημμένο 27].

Ιστορικές αναφορές θέλουν το κρητικό ελαιόλαδο να αποτελεί βασικό συστατικό της μασσαλιώτικης σαπωνοποιίας για μεγάλο χρονικό διάστημα στα τέλη του 17<sup>ου</sup> αιώνα, λόγω καταστροφών της γαλλικής ελαιοπαραγωγής. [Συνημμένο 28].



## 7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

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

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

Τηλ.: 210-8392000      Φαξ: 210-8231438

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

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

2. Όνομα

1. Περιφερειακή Ενότητα Λασιθίου

Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής

Δ/νση : Άγιος Νικόλαος, Ταχ. Κωδ.:72100

Τηλ.: 2841340505 Φαξ: 2841026542

2. Περιφερειακή Ενότητα Ηρακλείου

Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής

Δ/νση : Πλαστήρα 100 Ταχ. Κωδ.: 71201

Τηλ.: 2810309310 Φαξ: 280287423

3. Περιφερειακή Ενότητα Ρεθύμνου

Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής

Δ/νση : Δημητρακάκη 17 , Ταχ.Κωδ.:74132

Τηλ.: 2831343814 Φαξ: 2831052440

4. Περιφερειακή Ενότητα Χανίων

Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής

Δ/νση : Αγυιά Ταχ. Κωδ.: 73103

Τηλ.: 2821346315 Φαξ: 2821346505

## **8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**

Εφαρμόζεται η ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

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

## **10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ**

Έκθεση Δοκιμών - Οργανοληπτικό Εργαστήριο ΑΣ Ρεθύμνης

Ποιοτικό Ανάλυσης Δείγματος – Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου Ελαιολάδου  
(UNIHER S.A.)

Σακαντάκης Κυρ., Σύγχρονη Πρακτική Ελαιοκομία, 4η Έκδοση, Αθήνα

Σεκούντα Αντιγόνη, 2012. Η επίδραση του αραιώματος στα χαρακτηριστικά καρπού των βρώσιμων ποικιλιών ελιάς Καλαμών και Μαντζανίλα. Πτυχιακή Εργασία, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κρήτης, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής.

Σεττάς Χρ. Νικόλαος, 1963. Αγροτική Ανάπτυξιν της Κρήτης, Έρευνα της υφιστάμενης καταστάσεως της αγροτικής οικονομίας της Κρήτης και προτάσεις προς ανάπτυξιν αυτής.

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 Ατμόσφαιρας. Λευκωσία 28-30 Σεπτεμβρίου 2004

Κυριτσάκης Κ. Απόστολος, 2007 Ελαιόλαδο, 4η Έκδοση, Θεσσαλονίκη

Κυριτσάκης Κ. Απόστολος, 2003 Ίσως η ελιά γεννήθηκε στην Κρήτη, Τεχνολογία και Εκπαίδευση

Ψιλάκης Νίκος, Ψιλάκη Μαρία & Καστανάς Ηλίας, 1999, Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο, Ιστορία – Λαογραφία – Μυθολογία – Υγεία – Διατροφή, Εκδόσεις

ΚΑΡΜΑΝΩΡ

- 1) Χατζή-Βαλλιάνου Δ., 2002. Ελαιοκαλλιέργεια και Ελαιοπαραγωγή στην Κρήτη κατά την Αρχαιότητα. Διεθνές Συμπόσιο «Ελιά και Λάδι στην Κρήτη», Σητεία, 23-25 Μαΐου 2002.
- 2) Τριανταφυλλίδου Γ., 1988. Το εμπόριο και η οικονομία της Κρήτης (1669-1795). Εκδόσεις Βικελαία Βιβλιοθήκη, Ηράκλειο Κρήτης.
- 3) Kiritsakis K. Apostolos, The Miracle of Olive Oil & Table Olives, Thessaloniki
- 4)
  - a) Ταξιδιωτική ιστοσελίδα με αναφορά στο κρητικό ελαιόλαδο (<https://www.incrediblecrete.gr/el/olive-oil-olives/>)
  - b) Εικόνα συσκευασίας με ένδειξη «Κρητικό Ελαιόλαδο»
  - c) Σελίδα ξενοδοχείου – εστιατορίου στο Ρέθυμνο με αναφορά στο κρητικό ελαιόλαδο (<http://www.avli.gr/diningsection/creativesection/creative-cuisine/>)
  - d) Ειδησεογραφικό site με αναφορά στο κρητικό ελαιόλαδο (<https://e-mesara.gr/kritiko-elaiolado-to-diamanti-mas/>)
  - e) Ιστοσελίδα ξενοδοχείου με αναφορά στο κρητικό ελαιόλαδο ([http://www.alianthosbeach-plakias.com/en\\_restaurant.html](http://www.alianthosbeach-plakias.com/en_restaurant.html))
- 5) Ιστοσελίδα πολιτιστικού ενδιαφέροντος με αναφορά σε χρήση του κρητικού ελαιολάδου (<https://cretazine.com/crete/crete-life/articles/item/992-kritiko-sapouni-me-elaiolado-kai-votana>)
- 6) Αναφορά στον τοπικό τύπο (περιοδικό) της ονομασία κρητικό ελαιόλαδο (<https://www.cretanmagazine.gr/to-kritiko-eleolado-kataktai-ton-kosmo/>)
- 7) Μια μέρα στο Κέντρο Κρητικής Γαστρονομίας της Περιφέρειας Κρήτης,



Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης

- 8) Προϊόντα & Συνταγές Πρωινού στην Κρήτη, Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος
- 9) Ειδησεογραφικό site εθνικής εμβέλειας αγροδιατροφικού ενδιαφέροντος με αναφορά στο κρητικό ελαιόλαδο (<http://www.agrotypos.gr/index.asp?mod=articles&id=61207>)
- 10) Παλαιότερα βραβεία κρητικού ελαιολάδου
- 11) Πρόσφατα βραβεία κρητικού ελαιολάδου
- 12) Φωτογραφία ετικέτας ελαιολάδου εκτός οριοθετημένων περιοχών καταχωρισμένων ελαιολάδων, με την ένδειξη των βραβεύσεων
- 13) Ηλεκτρονικά site πωλήσεων ελαιολάδων με την ένδειξη κρητικό ελαιόλαδο.
- 14) Δημητρίου Κ., 2007. Η ιστορία του ελαιόλαδου από την αρχαιότητα. Πτυχιακή Εργασία, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης
- 15) Menotti A., Kromhout D., Blackburn H., Fidnza, F., Buzina, R. and Nissinen, A., 1999. Food intake patterns and 25-year mortality from coronary heart disease: cross-cultural correlations in the Seven Countries Study. The Seven Countries Study Research Group. *European Journal of Epidemiology*, 15(6): 507–515.
- 16) Hatzis, C.M., Sifaki-Pistolla, D. and Kafatos, A.G., 2015. History of the Cretan cohort of the Seven Countries Study. *Hormones*, 14(2): 326-329.





## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ**