

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1151/2012 του Συμβουλίου

ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ: ΕΛΛΑΔΑ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ: ΚΡΙΤΣΑ (KRITSA)

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: Κλάση 1.5: Έλαια και Λύπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.).

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	3
5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	6
5.1. Καλλιεργητική τεχνική.....	6
5.2. Συγκομιδή.....	6
5.3. Μεταφορά και επεξεργασία του ελαιοκάρπου	6
5.4. Αποθήκευση ελαιολάδου.....	7
5.5. Συσκευασία	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.....	14
8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ.....	14
9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ Ή ΕΘΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ	14
10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ-ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ	14
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ	16

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ

«ΚΡΙΤΣΑ» – «KRITSA»

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Σο ελαιόλαδο «Κριτσά» προέρχεται αποκλειστικά από καρπούς ελιάς της ποικιλίας Κορωνέϊκη. Μάλιστα, στην περιοχή φύονται αποκλειστικά ελαιόδεντρα της εν λόγω ποικιλίας, με αποτέλεσμα η επικονίαση να γίνεται από γύρη αποκλειστικά της ποικιλίας αυτής, ενισχύοντας την ομοιογένεια του παραγόμενου ελαιολάδου.

2.1. Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το χρώμα του ελαιολάδου είναι πράσινο έως χρυσοπράσινο. Η οργανοληπτική εξέταση δίνει τιμές φρουτώδους τουλάχιστον ίσες με 2,5, ενώ η μέση τιμή ελαττώματος είναι μηδενική (Συνημμένο 1). Μάλιστα, το φρουτώδες του ελαιολάδου αποτελεί το ιδιαίτερο αυτό χαρακτηριστικό για το οποίο έχει βραβευτεί πολλές φορές σε διαγωνισμούς τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνώς (βλ. παρ. 6.3.).

2.2. Χημικά χαρακτηριστικά

Στον Πίνακα 1 αναφέρονται τα κύρια χημικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου «Κριτσά», τα οποία έχουν προκύψει από μεγάλο αριθμό αναλύσεων από το 1990 έως και σήμερα. Στο παράρτημα επισυνάπτονται ενδεικτικά κάποιες αναλύσεις (Συνημμένο 1).

Πίνακας 1. Τιμές των χημικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου «Κριτσά».	
<i>Χημικό χαρακτηριστικό</i>	<i>Τιμή</i>
Οξύτητα (% κ.β. ελαϊκό οξύ)	≤ 0,5
Συντελεστής Αποσβέσεως K ₂₇₀	≤ 0,15
Συντελεστής Αποσβέσεως K ₂₃₂	≤ 1,90
Απόκλιση Συντελεστή Αποσβέσεως ΔΚ	≤ 0

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» χαρακτηρίζεται από χαμηλό οξύτητα και γενικά χαμηλές τιμές των δεικτών που συνδέονται με την ποιότητα του ελαιόλαδου, δηλαδή τους Συντελεστές Αποσβέσεως K₂₇₀ και K₂₃₂ και την Απόκλιση Συντελεστή Αποσβέσεως ΔΚ.

3. ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Το προτεινόμενο Π.Γ.Ε. προϊόν παράγεται αποκλειστικά στα όρια του δημοτικού διαμερίσματος της Κριτσάς και των γειτονικών τοπικών κοινοτήτων Μέσα και Έξω Λακκωνίων και Κρούστα, που ανήκουν στο Δήμο Αγίου Νικολάου.

Στο δημοτικό διαμέρισμα Κριτσάς, εκτός από την ομώνυμη κωμόπολη (Κριτσά), περιλαμβάνονται και οι παρακάτω οικισμοί: Αμμουδάρα, Βαθύ, Θεολόγος, Καθαρό, Κάλυβος, Μαρδάτι, Ρούσα Λίμνη και Τάπες (Εικόνα 1).

4. ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

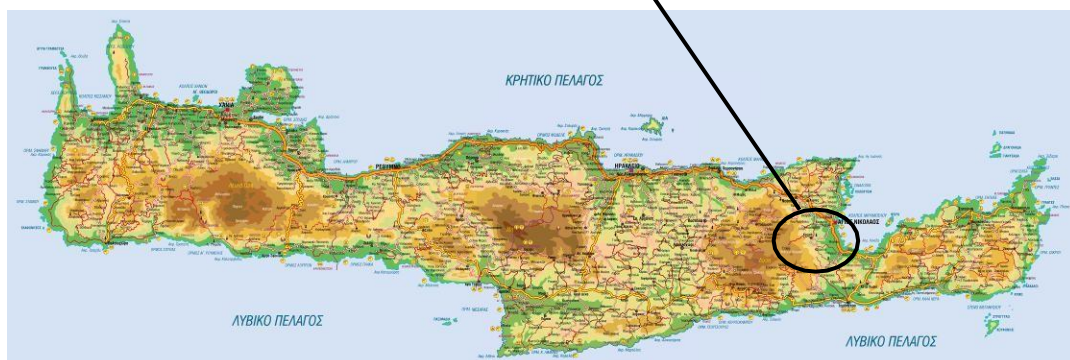
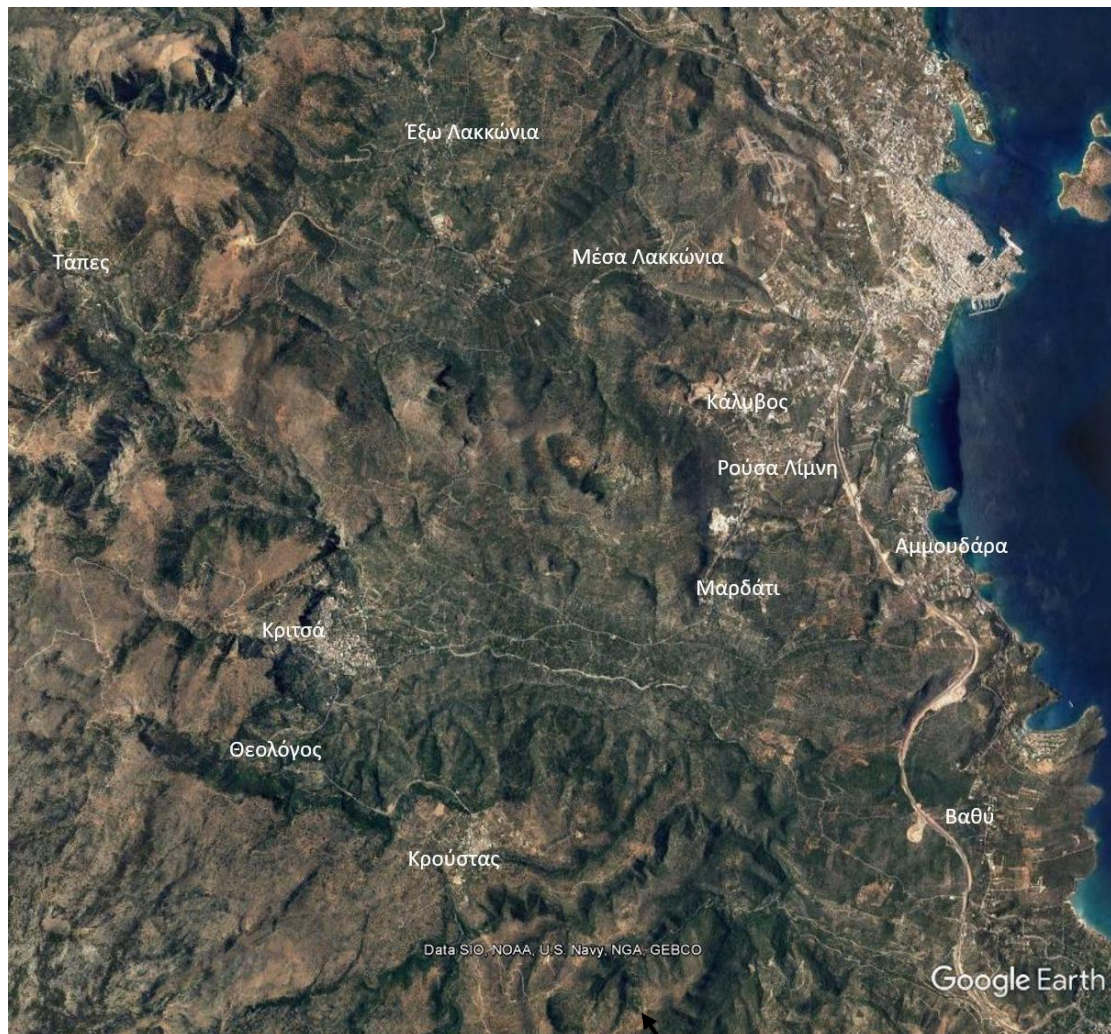
Τα αγροτεμάχια από τα οποία παράγεται το ελαιόλαδο αυτό βρίσκονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και είναι καταχωρημένα στο Ελαιοκομικό Μητρώο.

Κατά την παραγωγή του ελαιόλαδου τα ελαιοτριβεία τηρούν και ενημερώνουν αρχεία για τις εισροές και εκροές. Στο Αρχείο Ζυγολογίων καταγράφονται τα στοιχεία του ελαιοκάρπου 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 ελαιοκάρπου
- ποσότητα ελαιοκάρπου (σε Kg)
- περιοχή προέλευσης ελαιοκάρπου
- ποσότητα ελαιολάδου (δεν ισχύει στην περίπτωση της κοινής άλεσης)
- ημερομηνία άλεσης του ελαιοκάρπου στην περίπτωση που είναι διαφορετικό από την ημερομηνία εισόδου

- ζυγολόγιο λαδιού στην περίπτωση της κοινής άλεσης, όπου καταγράφονται σε ημερήσια βάση η ποσότητα του παραγόμενου ελαιολάδου
- αριθμός παρτίδας ανά ημέρα επεξεργασίας



Εικόνα 1. Φωτογραφία από δορυφόρο της περιοχής και τοποθέτησή της στον χάρτη της Κρήτης.

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

Η αποθήκευση γίνεται σε ανοξείδωτες 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. Στην προέλευση του ελαιολάδου που πρόκειται να εμφιαλωθεί
 - ελαιοτριβείο παραγωγής ελαιολάδου (αριθμός μητρώου, έδρα)
 - αριθμός δεξαμενής
 - ποσότητα εξερχόμενου ελαιολάδου
2. Στην εμφιάλωση
 - ημερομηνία, ώρα έναρξης και ώρα λήξης εμφιάλωσης
 - δεξαμενή προέλευσης
 - κωδικού παρτίδων συσκευασίας και πάματος
 - ημερομηνία λήξης
 - αριθμός τεμαχίων, μέγεθος συσκευασίας και συνολικό ποσότητας τυποποιημένου ελαιολάδου
 - σειριακοί αριθμοί
3. Στον προορισμό του εμφιαλωμένου ελαιολάδου
 - ημερομηνία/αριθμός τιμολογίου
 - πελάτης (ονοματεπώνυμο/επωνυμία επιχείρησης / διεύθυνση)

- είδος συσκευασιών, αριθμός τεμαχίων και συνολική εξερχόμενη ποσότητα τυποποιημένου ελαιολάδου

5. ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

5.1. Καλλιεργητική τεχνική

Εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής του προτεινόμενου εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κριτσά», διενεργείται η ελαιοκαλλιέργεια για την παραγωγή του ελαιόκαρπου, καθώς και όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας του συγκεκριμένου προϊόντος.

Η φύτευση των ελαιοδέντρων είναι αραιή, σε αποστάσεις συνήθως 7x7, 7x8 και 8x8 μέτρα. Η κατεργασία του εδάφους για τη διατήρηση της εδαφικής υγρασίας γίνεται κυρίως με μηχανικά μέσα, συνήθως κάθε δεύτερη χρονιά. Κατά κανόνα, τα εδάφη έχουν κανονική περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, μαγγάνια, χαλκό και βόριο. Σε πολλές περιπτώσεις και ανάλογα με τη διαθεσιμότητα, οι παραγωγοί λιπαίνουν με κοπριά. Η αντιμετώπιση του δάκου της ελιάς γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς ή άλλα ήπια μέσα όταν αυτό απαιτείται. Γενικά, η περιοχή δεν αντιμετωπίζει σημαντικά προβλήματα με άλλα κοινά παράσιτα της ελιάς (πυρηνοτρήτης, καρκίνωση), γεγονός που συντελεί στην καλύτερη ποιότητα του ελαιοκάρπου.

5.2. Συγκομιδή

Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου αρχίζει αρχές τον Νοέμβριο και ολοκληρώνεται το αργότερο στα μέσα Μαρτίου, ανάλογα με τη χρονιά. Το στάδιο συλλογής επιχειρείται να είναι κατά την περίοδο αλλαγής του χρώματος του φλοιού καρπού από πρασινοκίτρινο σε μελανοϊώδες (Συνημμένο 2, σελ. 366). Η συγκομιδή του ελαιοκάρπου γίνεται κυρίως με ραβδιστικά μηχανήματα, χρησιμοποιώντας 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 (Συνημμένο 2, σελ 124-125). Απαγορεύεται η χρήση πλαστικών σάκων.

Ο καρπός αλέθεται το αργότερο 48 ώρες μετά τη συγκομιδή. Στην περιοχή εφαρμόζεται κυρίως η μέθοδος της κοινής άλεσης (Συνημμένο 3), κατά την οποία ο καρπός πολλών διαφορετικών παραγωγών επεξεργάζεται ταυτόχρονα. Με τον τρόπο αυτό, η οξύτητα του παραγόμενου ελαιολάδου παραμένει σε πολύ χαμηλά επίπεδα και στην αποτροπή επικράτησης των αρνητικών ιδιοτήτων του μουχλιασμένου και του ατροχάδου (Συνημμένο 2, σελ. 399). Επίσης, διατηρεί σε υψηλό επίπεδο τα αρωματικά συστατικά στο παραγόμενο ελαιολάδο (Συνημμένο 2, σελ. 371).

Κατά την παραλαβή του ελαιοκάρπου 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 (ελαιοζύμη-νερό-πυρήνας) σε φυγοκεντρικά διαχωριστήρια δύο ή τριών φάσεων. Ο χρόνος μάλαξης υπολογίζεται περίπου στα 30-45 λεπτά από τη στιγμή που ο μαλακτήρας γεμίσει με ζύμη, ενώ η θερμοκρασία της ελαιοζύμης διατηρείται αυστηρά σε θερμοκρασίες από 27 ± 3 °C και πάντα χαμηλότερα από 30 °C. Κατά τη φυγοκέντρηση, η θερμοκρασία νερού που προστίθεται για το διαχωρισμό του ελαιολάδου 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 ελαιολάδου, τα οποία καθορίζουν το άρωμά του. Οι χαμηλές θερμοκρασίες και χρόνος μάλαξης μεταξύ 30 και 45 λεπτά αποτελούν τις ιδανικές συνθήκες μάλαξης (Συνημμένο 4).

5.4. Αποθήκευση ελαιολάδου

Η αποθήκευση του ελαιολάδου γίνεται αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης περιοχής, σε ανοξείδωτες δεξαμενές και αφορά στο στάδιο πριν από την εμφιάλωση. Κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και ανά διάστημα τριών μηνών, πραγματοποιείται απομάκρυνση των στερεών ουσιών και των φυτικών υγρών (μούργα) που έχουν καθιζάνει με μετάγγιση του ελαιολάδου σε καθαρή δεξαμενή. Το ελαιοτριβείο τηρεί αρχείο με τις ημερομηνίες έναρξης και λήξη πλήρωσης της κάθε δεξαμενής.

5.5. Συσκευασία

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

Η φήμη του ελαιόλαδου «Κριτσά» ξεπερνάει τα σύνορα της χώρας μας, καθώς το προϊόν αυτό εξάγεται σε πολλές χώρες (βλ. παρ. 6.3.). Τα πολυάριθμα βραβεία που έχει αποσπάσει τόσο σε εγχώριους, όσο και διεθνείς διαγωνισμούς είναι αποτέλεσμα της εξαιρετικής ποιότητας (χαμηλό οξύτητα, χαμηλοί συντελεστές αποσβέσεως) και του φρουτώδους χαρακτήρα του. Μάλιστα, σημαντικά βραβεία έχει λάβει στις κατηγορίες μέσο και ισχυρό φρουτώδες(βλ. Πίν. 2). Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου «Κριτσά», στα οποία οφείλεται η φήμη του, είναι η χαμηλή οξύτητα, οι χαμηλοί συντελεστές απόσβεσης και το φρουτώδες.

Η συσκευασία του ελαιόλαδου «Κριτσά» γίνεται εντός της οριοθετημένης περιοχής, και ειδικότερα στον τόπο παραγωγής του προϊόντος. Το γεγονός αυτό συμβάλει στον περιορισμό της έκθεσης του ελαιόλαδου σε παράγοντες που μπορούν δυνητικά να το υποβαθμίσουν, όπως το οξυγόνο, το φως και η θερμοκρασία. Ο βαθμός έκθεσης στο οξυγόνο αυξάνεται κατά τις μεταγγίσεις που γίνονται από τη δεξαμενή αποθήκευσης στο βυτίο μεταφοράς και το αντίστροφο, αλλά και μεταξύ βυτίων μεταφοράς, αλλά και κατά την παραμονή του ελαιόλαδου στο βυτίο μεταφοράς. Ακόμα, το ελαιόλαδο εκτίθεται σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη

μεταφορά του, αφού δεν υπάρχει νομικό πλαίσιο που να απαιτεί ελεγχόμενες συνθήκες μεταφοράς.

Θα πρέπει παράλληλα να τονισθεί ότι, η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος στηρίζεται σε ελέγχους που γίνονται ευκολότερα όταν η συσκευασία γίνεται εντός της περιοχής. Προκειμένου, λοιπόν, να διασφαλισθεί η διατήρηση των χαρακτηριστικών που στηρίζουν τη φήμη του προϊόντος, αλλά και να εγγυηθεί η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, κρίνεται σκόπιμο η συσκευασία να γίνεται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

6. ΔΕΣΜΟΣ

6.1 Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η ιδιαιτερότητα του ελαιολάδου «Κριτσά» οφείλεται τόσο στα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής, όσο και στον ανθρώπινο παράγοντα.

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» παράγεται σε μια σχετικά μικρή σε έκταση περιοχή, με κατά το μάλλον ή ήττον παρόμοιες εδαφοκλιματικές συνθήκες, γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα την ομοιομορφία των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος. Η περιοχή χαρακτηρίζεται ως ξηροθερμική, ημιορεινή, με μεγάλα ποσοστά ηλιοφάνειας (Συνημμένο 5). Το υψόμετρο σε γενικές γραμμές είναι χαμηλό, με το μέσο υψόμετρο να ανέρχεται περίπου στα 200 μέτρα. Επιπρόσθετα, το ελαιόλαδο «Κριτσά» προέρχεται αποκλειστικά από την ποικιλία 'Κορωνέικη', συμβάλλοντας περισσότερο στην ομοιομορφία του προϊόντος.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως ήπιο Μεσογειακό, χωρίς μεγάλες θερμοκρασιακές μεταπτώσεις. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 17 °C, με μέση ετήσια υψηλή και χαμηλή θερμοκρασία 23,2 °C και 10,7 °C αντίστοιχα. Θερμότεροι μήνες είναι οι Ιούλιος και Αύγουστος και ψυχρότεροι οι Ιανουάριος και Φεβρουάριος. Οι βροχοπτώσεις πλησιάζουν κατά μέσο όρο τα 2000 mm ετησίως, με το 75% αυτών να πέφτει τους χειμερινούς μήνες (Δεκέμβριο, Ιανουάριο, Φεβρουάριο). Η ηλιοφάνεια είναι πολύ υψηλή, λόγω της έκθεσης της περιοχής και του ανάγλυφου, ξεπερνώντας τις 2900 ώρες ανά έτος (Συνημμένο 5).

Η Κριτσά κτισμένη στη βάση ενός γεωλογικού ρήγματος κάτω από έναν ασβεστολιθικό χωρισμό και το έδαφος χαρακτηρίζεται από ασβεστόλιθους της σειράς Γαβρώρου-Τριπόλεως σε επαφή με φλύσχη που εμφανίζεται χαμηλότερα (ρήγμα Β-Ν) (<http://filotis.itia.ntua.gr/biotopes/c/AT6010002/>). Το έδαφος των ελαιώνων

είναι ασβεστολιθικό και ξηρό, με ικανή υδατοχωρητικότητα. Η άργιλος βρίσκεται σε ποσοστό μεταξύ 10 και 30%, το οποίο είναι κατάλληλο για ξηρικούς ελαιώνες. Το pH κυμαίνεται από ελαφρώς όξινο έως ελαφρώς αλκαλικό.

6.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» έχει ιδιαίτερα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στα οποία οφείλεται η φήμη του σε όλο τον κόσμο. Η φήμη αυτή οφείλεται σε ποιοτικά, οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά, τα οποία με τη σειρά τους συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή, κυρίως το έδαφος, το κλίμα και την ηλιοφάνεια, αλλά και τον ανθρώπινο παράγοντα. Έχοντας λάβει πολλά βραβεία τα τελευταία χρόνια τόσο στην Ελλάδα, όσο και το εξωτερικό, εξάγεται σε πολλές χώρες και διαφημίζεται σε διεθνή περιοδικά, ενώ πωλείται και σε διαδικτυακά καταστήματα. Σημαντικά βραβεία έχει λάβει διαγωνιζόμενο στις κατηγορίες μέσου και έντονου φρουτώδους.

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» χαρακτηρίζεται από οξύτητα μέχρι 0,5%, συντελεστές απόσβεσης K_{270} και K_{232} μέχρι 0,15 και 1,90 αντίστοιχα και απόκλιση του συντελεστή απόσβεσης μικρότερη του μηδενός. Το φρουτώδες του ελαιολάδου έχει τιμές μεγαλύτερες του 2,5.

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

Το ελαιόλαδο «Κριτσά» αποτελεί ένα από τα πιο φημισμένα ελαιόλαδα της κρητικής γης, το οποίο έχει γίνει γνωστό και εκτός των ελληνικών συνόρων. Η φήμη του οφείλεται αμιγώς στα ποιοτικά, οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά του, τα οποία με τη σειρά τους συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή, αλλά και με τον ανθρώπινο παράγοντα που συμβάλλει σημαντικά στην ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου.

Η ύπαρξη αυτής της τόσο διευρυμένης φήμης αποτελεί τη βάση της αίτησης καταχώρησης του ελαιολάδου «Κριτσά» ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ).

Το ελαιόλαδο που παράγεται στην περιοχή της Κριτσάς είναι υψηλής ποιότητας και φημισμένο σε ολόκληρο τον κόσμο. Το εμφιαλωμένο προϊόν διακινείται με την ονομασία «Κριτσά», όπως φαίνεται στα τιμολόγια στα οποία αναγράφεται η εν λόγω ονομασία (Συνημμένο 6). Η φήμη του ελαιολάδου «Κριτσά» οφείλεται στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του, τα οποία συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή.

Σύμφωνα με τον Κυριτσάκη (Συνημμένο 2, σελ. 364), το άφθονο φως οδηγεί στη δημιουργία πολλών αρωματικών συστατικών στο ελαιόλαδο, ενώ πάντα κατά τον ίδιο συγγραφέα, εδάφη ξηρά και ασβεστολιθικά παράγουν ελαιόλαδο πλούσιο σε αρωματικά συστατικά. Οι ιδιαίτερες, λοιπόν, εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής συμβάλλουν σημαντικά στο χαρακτηριστικό φρουτώδες άρωμα του παραγόμενου ελαιολάδου. Επιπλέον, οι χαμηλές τιμές των συντελεστών απόσβεσης (K270, K232 και ΔΚ) έχουν συνδεθεί με το υψόμετρο (Συνημμένο 7).

Ο ανθρώπινος παράγοντας συντελεί με τη σειρά του στην παραγωγή ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Η εφαρμογή κυρίως της κοινής άλεσης (βλ. παρ. 5.3.) και η άμεση άλεση του ελαιοκάρπου ελαχιστοποιεί την μετασυλλεκτική του υποβάθμιση. Επιπλέον, στην περιοχή οι προσβολές από το δάκο είναι περιορισμένες. Αποτέλεσμα αυτών είναι η χαμηλή οξύτητα του παραγόμενου ελαιολάδου, το ανώτατο όριο της οποίας δεν υπερβαίνει την τιμή 0,5, αλλά και οι χαμηλές τιμές των συντελεστών απόσβεσης. Επιπρόσθετα, περιορισμένες προσβολές από το δάκο συντελούν στη διατήρηση του φρουτώδους χαρακτήρα του ελαιολάδου (Συνημμένο 8, σελ. 114).

Η ποιότητα του ελαιολάδου «Κριτσά» καταδεικνύεται από τα 24 βραβεία που έχει λάβει από το 2006 και έπειτα, 16 σε εθνικούς και 8 σε διεθνείς διαγωνισμούς (Συνημμένο 9). Στον Πίνακα 2 περιλαμβάνονται ενδεικτικά μερικά από αυτά. Αποκορύφωμα όλων το χρυσό βραβείο στην κατηγορία «μέσο φρουτώδες» (medium fruity) στον διεθνή διαγωνισμό ‘Mario Solinas’ το 2008, ο οποίος διοργανώνεται από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου.

Πίνακας 2. Παράθεση βραβείων που έχει κερδίσει το ελαιόλαδο «Κριτσά».

Έτος	Διαγωνισμός	Κατηγορία	Βραβείο
2007	Πανελλήνιος Διαγωνισμός Τυποποιητών Έξτρα Παρθένων Ελαιολάδων	Ισχυρό φρουτώδες	Χρυσό
2008	Ελαιοτεχνία	Ισχυρή ένταση φρουτώδους	Χρυσό
2008	1 ^{ος} Διαγωνισμός Ελληνικών Έξτρα Παρθένων Ελαιολάδων	Γεύση	Χρυσό
2011	Ελαιοτεχνία	Μέσο φρουτώδες	Χρυσό
2013	1 ^{ος} Διαγωνισμός Κρητικών Ελαιολάδων		Χάλκινο
2006	Mario Solinas	Medium fruitness	3 ^ο
2008	Mario Solinas	Medium greenly fruity section	1 ^ο
2010	L.A. Extra Virgin Olive Oil Competition		Χρυσό
2012	Great Taste , London		Χρυσό
2012	Μόσχα, Prodexpo		Ασημένιο
2013	Olive Japan		Ασημένιο
2013	Cat Gora’s Kitchen		Ασημένιο

Πέραν των ανωτέρω αναφερόμενων βραβείων, πρόσφατα το ελαιόλαδο «Κριτσά» έλαβε το χάλκινο βραβείο εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου στο Διεθνή Διαγωνισμό Ποιότητας, London International Olive Oil Quality Competition, 2017. Την ίδια χρονιά (2017), έλαβε επίσης, το χάλκινο βραβείο γεύσης στην κατηγορία μεσαίας έντασης φρουτώδους στον 5^ο διαγωνισμό ελληνικών εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων. Και για τα δύο αυτά γεγονότα, έχουν γίνει αναφορές στον εγχώριο ηλεκτρονικό τύπο (Συνημμένο 10). Επίσης για τα έτη 2016 και 2017 στο ελαιοτριβείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Κριτσάς απονεμήθηκε το βραβείο ‘‘ Αργυρή Μινωική Ελιά’’ από τον Σύνδεσμο Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης στην κατηγορία ορθές πρακτικές διάθεσης ελαιολάδου (Συνημμένο 11). Για τα ίδια έτη και εκ μέρους του ίδιου φορέα, στο ελαιοτριβείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Κριτσάς απονεμήθηκε το βραβείο ‘‘ Χρυσή Μινωική Ελιά’’ στην κατηγορία ορθές πρακτικές έκθλιψης ελαιοκάρπου (Συνημμένο 12).

Το ελαιόλαδο της περιοχής και η φήμη του έχει τραβήξει σημαντικές πολιτικές προσωπικότητες της χώρας μας. Ο πρώην πρωθυπουργός κ. Γιώργος Παπανδρέου και ο νυν πρωθυπουργός κ. Αλέξης Τσίπρας έτυχαν επίσκεψης στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Κριτσάς (Συνημμένο 13). Ο τελευταίος σε δήλωσή του, που δημοσιεύτηκε στην τοπική εφημερίδα ΑΝΑΤΟΛΗ στις 22/12/2016, σχετικά με το ελαιόλαδο ‘ Κριτσά’ αναφέρει ότι «... Αυτό εδώ είναι η πυρηνική δύναμη για την Κρήτη και για την Ελλάδα ολόκληρη.» (Συνημμένο 14).

Αναφορά για το ελαιόλαδο «Κριτσά» γίνεται και στο διαδικτυακό περιοδικό ‘Olive Oil Times’ (<http://www.oliveoiltimes.com/features/nikos-zachariadis-agricultural-cooperative-kritsa/11624>).

Αναφορά σχετικά με το ελαιόλαδο «Κριτσά» γίνεται επίσης και σε ηλεκτρονικές ιστοσελίδες ταξιδιωτικού και αγροτουριστικού ενδιαφέροντος, οι οποίες προτείνουν στους επισκέπτες, να μην φύγουν από το χωριό της Κριτσάς, χωρίς πρώτα να προμηθευτούν το ελαιόλαδο της περιοχής (Συνημμένο 15 & Συνημμένο 16)

Πέραν των ταξιδιωτικών ιστοσελίδων, αναφορά στο ελαιόλαδο «Κριτσά» γίνεται στην ιστοσελίδα του γνωστού εστιατορίου ‘Βαρούλκο’ της Αθήνας, το οποίο χρησιμοποιεί στις παρασκευές του αποκλειστικά το συγκεκριμένο ελαιόλαδο. Αναφορά στο συγκεκριμένο ελαιόλαδο κάνει και γνωστό ειδησεογραφικό site, με αφορμή, γιορτή του πολιτιστικού συλλόγου της περιοχής της Κριτσάς (Συνημμένο 17). Η εκδήλωση αυτή ονομάζεται ‘Γιορτή λαδιού – Μαγεροτσικαλιάσματα’ και έλαβε χώρα τον Ιούλιο του 2011 στο χωριό Κριτσά. Στη γιορτή αυτή προσκεκλημένος ήταν ο γνωστός σεφ Λευτέρης Λαζάρου, ο οποίος μεταξύ άλλων ανέφερε, «...όταν γνώρισα το λάδι Κριτσά, αυτό με εγκλώβισε από την ποιότητά του. Είπα ότι μ’αυτό το λάδι θα πορευτώ και προέκυψε μία συνεργασία που δεν έχει να κάνει το τι παίρνω και τι κερδίζω, αλλά το ότι έχω μια μοναδικότητα και το υποστηρίζω φανατικά γιατί θεωρώ ότι είναι αυτή τη στιγμή ένα ίσως από τα καλύτερα ελαιόλαδα στον κόσμο». Και συνεχίζει προσθέτοντας, «...το ελαιόλαδο αυτό σήμερα βρίσκεται στη μεγαλύτερη σχολή ζαχαροπλαστικής που είναι η Valrhona στη Γαλλία που χρησιμοποιεί το ελαιόλαδο Κριτσά στα γλυκά της.» (Συνημμένο 18)

Η φήμη του εν λόγω προϊόντος και η σύνδεσή του με τους κατοίκους και τη φυσιογνωμία της περιοχής, καταδεικνύεται από την παρουσία του σε τοπικές εκδηλώσεις της περιοχής, σε τοπικά και εθνικά ραδιοτηλεοπτικά μέσα και τον τύπο., Ενδεικτικό είναι το απόσπασμα της ταξιδιωτικής εκπομπής ‘Μένουμε Ελλάδα’ που προβλήθηκε τον Ιούλιο του 2011 και παρουσίαζε τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Κριτσάς και τη διασύνδεση του ελαιολάδου της Κριτσάς με την τοπική κοινωνία (Συνημμένο 19).

Το γεγονός της σύνδεσης του ελαιολάδου Κριτσάς με τους κατοίκους της περιοχής και την ιστορία τους παρουσιάζεται και στο βιβλίο του δημοσιογράφου – συγγραφέα Tom Mueller, “Extra Virginity, the sublime and scandalous world of olive oil”, 2014 (Συνημμένο 20).

Αναφορά στο ελαιόλαδο «Κριτσά» έχει καταγραφεί και στον διεθνή τύπο και συγκεκριμένα στα περιοδικά CNN και Times, το γεγονός αυτό αναφέρεται στην ιστοσελίδα OliveOilTimes (Συνημμένο 21)

Ο ιστορικός δεσμός της περιοχής με την ελιά καταδεικνύεται από τα δύο τουλάχιστον ελαιοπιεστήρια στην περιοχή της αρχαίας πόλης Λατώ (Εικόνα 2), τα ερείπια της οποίας χρονολογούνται από την Δωρική περίοδο (5^{ος} και 4^{ος} αιώνας π.Χ.). Μέσα στην πόλη, η οποία βρίσκεται σε απόσταση περίπου 3 χιλιόμετρα από το χωριό Κριτσά, υπάρχουν ευρήματα για αποθήκευση του ελαιολάδου.

Επιπρόσθετα, διάσπαρτα παλιά ελαιουργεία στην ευρύτερη περιοχή μαρτυρούν τον ισχυρό δεσμό της ελαιοκαλλιέργειας με την καθημερινότητα των κατοίκων.



Εικόνα 2. Αρχαία ελαιοπιεστήρια της περιοχής γύρω από την Κριτσά, στα αριστερά μέσα στην αρχαία πόλη Λατώ και δεξιά στη θέση Καλογεριού.

Πολλές είναι και οι αναφορές από περιηγητές, οι οποίες έχουν καταγραφεί σε βιβλία από τον 19^ο αιώνα. Ενδεικτικά αναφέρονται αποσπάσματα από δύο βιβλία, γραμμένα

στη γαλλική και την ελληνική γλώσσα.

Ο Μ.Α. Fabreguettes σε βιβλίο του 1835 αναφέρει στη σελίδα 114: ‘...Κριτσά ... αυτό το χωριό πλούσιο σε προϊόντα όλων των ειδών, όπως το λάδι, τα αμύγδαλα, χαρούπια, τυρί, κλπ...’ [...Critzza... ce village riche en produits de toute espèce, tels que huile, amandes, carroubes, fromages, etc...] (M.A. Fabreguettes (consul de France a Candie), Journal d' une tournée faite dans l' intérieur de l' ile de Crète, Bulletin de la Société de Géographie, Deuxième Série tome III, Paris 1835, 108- 127).

Τέλος, ο Ν. Καλομενόπουλος, ανθυπολοχαγός του πεζικού, στο βιβλίο του ‘Κρητικά ήτοι Τοπογραφία και Οδοιπορικά της Νήσου Κρήτης’ του 1894 αναφέρει στις σελίδες 99 και 100: ‘Την εύφορον κοιλάδα της Κριτσάς περιλαμβάνουσιν μικράν πεδιάδα διαρροεμένην υπό μικρού ρυακίου και κεκαλυμμένην υπό πυκνού δάσους εξ ελαιών...’ και ‘ Η κοιλάς των Λακκωνίων... καλύπτεται υπό δασών τινών εξ ελαιών και κερατεών...’

7. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

1. Όνομα: ΕΛ.Γ.Ο ΔΗΜΗΣΡΑ (πρώην ΟΠΕΓΕΠ – AGROCERT) Διεύθυνση: Κουρτίδου 56-58 και Νιρβάνα, Σ.Κ. 11145, Αθήνα Σελ.: 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: Πολυτεχνείου 1, 72100, Άγιος Νικόλαος Λασιθίου

Τηλ.: 2841098300-16

Φαξ: 2841098320

8. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Εφαρμόζεται η ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

9. ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ Ή ΕΘΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ - ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ

- 1) Ενδεικτικές αναλύσεις ελαιολάδου «Κριτσά».
- 2) Κυριτσάκης, Α. 2007. Ελαιολάδο. 4^η Έκδοση. Σελ. 124-125, 364, 366, 371, 399.
- 3) Σπανού Π., Οικονομόπουλος Α., Καλλέργης Ε., Δελιάς Π. και Ματσατσίνης Ν.(XX). Μελέτη για την κοινή έκθλιψη του ελαιοκάρπου, τις προϋποθέσεις εφαρμογής και τα προσδοκώμενα οφέλη για την ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ/ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΕΖΩΝ.
http://www.pezaunion.gr/files/meleti_koinou_sorou.pdf

- 4) Angerosa F., Mostallino R., Basti C. and Vito R., 2001. Influence of malaxation temperature and time on the quality of virgin olive oils. *Food Chemistry* 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) Ενδεικτικά τιμολόγια όπου αναγράφεται η επωνυμία «Κριτσά»
- 7) Mousa Y. M. and Gerasopoulos D., 1996. Effect of Altitude on Fruit and Oil Quality Characteristics of ‘ Mast oides’ Olives. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 71, 345-350.
- 8) Inglese P., Famiani F., Galvano F., Servili M., Esposito S. and Urbani S., 2011. Factors Affecting Extra-Virgin Olive Oil Composition. *Horticultural Reviews*, Volume 38, pp. 83-147.
- 9) Βραβεία που αναφέρονται στον Πίνακα 4.
- 10)
 - a) Βραβείο εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου στο Διεθνή Διαγωνισμό Ποιότητας, London International Olive Oil Quality Competition
 - b) Αναφορά στη βράβευση του Διεθνούς Διαγωνισμού Ποιότητας, London International Olive Oil Competition από την ιστοσελίδα www.agro24.gr
 - c) Χάλκινο βραβείο γεύσης σε διαγωνισμό ελληνικών εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων στο 7^ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου .
 - d) Αναφορά στο Χάλκινο βραβείο γεύσης στο 7^ο Φεστιβάλ Ελαιολάδου από την ιστοσελίδα www.cretapost.gr
- 11)
 - a) Βραβείο «Αργυρή Μινωική Ελιά» από τον Σύνδεσμο Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης. (φωτογραφία βραβείου ετών 2016 & 2017)
 - b) Αναφορά στο βραβείο «Αργυρή Μινωική Ελιά» στην ιστοσελίδα cretalive.gr
- 12)
 - a) Βραβείο «Χρυσή Μινωική Ελιά» από τον Σύνδεσμο Ελαιοκομικών Δήμων Κρήτης (φωτογραφία βραβείου ετών 2016 & 2017)

- b) Αναφορά στο βραβείο «Χρυσή Μινωική Ελιά» στην ιστοσελίδα cretalive.gr
- 13) Φωτογραφίες από τις επισκέψεις των Γ.Α. Παπανδρέου και Α. Τσίπρα στις εγκαταστάσεις του Αγροτικού Συνεταιρισμού Κριτσάς
- 14) Δημοσίευμα της τοπικής εφημερίδας «ΑΝΑΤΟΛΗ» στις 22/12/2016
- 15)
- a) Ταξιδιωτική ιστοσελίδα με αναφορά στο ελαιόλαδο «Κριτσά»
<http://www.athensmagazine.gr/article/deco/travel/104813-kritsa-to-panemorfo-xwrio-toy-lasithiyo-me-to-kalytero-elaiolado-toy-planthth-photos>
- b) Ταξιδιωτική ιστοσελίδα με αναφορά στο ελαιόλαδο «Κριτσά»
<http://iscreta.gr/2016/09/%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BD-%CE%BA%CF%81%CE%B9%CF%84%CF%83%CE%AC-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%BF%CF%8D-%CE%BB%CE%B1%CF%83%CE%B9%CE%B8%CE%AF%CE%BF%CF%85/>
- 16) Ιστοσελίδα αγροτουριστικού ενδιαφέροντος
<http://www.greekliquidgold.com/index.php/en/agrotourism-food-tourism/275-sustainable-tourism-agrotourism-and-food-tourism-in-crete>
- 17)
- a) Μενού εστιατορίου «Βαρούλκο» με αναφορά στην χρήση του ελαιολάδου «Κριτσά» ως υλικό παρασκευής, όπως αναφέρεται στην ιστοσελίδα του εστιατορίου
<http://varoulko.gr/?land=el>
- b) Αναφορά στον ιστότοπο www.FlashNews.gr για την εκδήλωση «Γιορτή Λαδιού - Μαγεροτσικαλιάσματα» στην Κριτσά
- 18) Δηλώσεις Λευτέρη Λαζάρου για το ελαιόλαδο «Κριτσά»
<https://www.youtube.com/watch?v=kLrWXt6YIEY>
- 19) Απόσπασμα από την ταξιδιωτική εκπομπή «Μένουμε Ελλάδα» τον 06/2017 όπου γίνεται αναφορά στο ελαιόλαδο «Κριτσάς»
- 20) Tom Mueller, Extra Virginity The subline and scandalous world of olive oil, 2014
- 21) Αναφορά στην ποιότητα και τις βραβεύσεις του ελαιολάδου «Κριτσά» στην ιστοσελίδα
<https://www.oliveoiltimes.com/features/nikos-zachariadis-agricultural-cooperative-kritsa/11624>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΣΥΝΗΜΜΕΝΩΝ