



C/2025/2296

15.4.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/2296)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Κρήτη / Kriti»

Αριθ. ΕΕ: PGI-GR-02793 – 28.7.2021

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες**

«Κρήτη / Kriti»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ελλάδα

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.5. Έλαια και λίπη (βούτυρο, μαργαρίνη, λάδι κ.λπ.)

Κωδικός συνδυασμένης ονοματολογίας

— 15 - ΖΩΙΚΑ, ΦΥΤΙΚΑ Ή ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΑΥΤΩΝ. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΛΙΠΗ. ΚΕΡΙΑ ΖΩΙΚΗΣ Ή ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

3.2. **Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία του σημείου 1)**

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

Χημικά χαρακτηριστικά:

— Οξύτητα (% κ.β. ελαϊκό οξύ): $\leq 0,6$

— Συντελεστής Αποσβέσεως K270: $\leq 0,15$

— Συντελεστής Αποσβέσεως K232: $\leq 2,00$

— Απόκλιση Συντελεστή Αποσβέσεως ΔΚ: ≤ 0

— Αριθμός υπεροξειδίων (μεq ενεργού οξυγόνου/Kg: ≤ 15

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (διάμεση τιμή ιδιοτήτων):

- Φρουτώδες: ≥ 2.5
- Πικρό: ≥ 1.0
- Πικάντικο: ≥ 1.0
- Ελάττωμα: 0,0

Τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά (χαμηλή οξύτητα, χαμηλοί συντελεστές αποσβέσεως, χαμηλός αριθμός υπεροξειδίων, πλούσιο φρουτώδες άρωμα και γεύση, καθαρό, φωτεινό πράσινο χρώμα) του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti» αποτελούν προδιαγραφές του προϊόντος και ισχύουν τη στιγμή της εμφιάλωσης.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

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

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

Η παραγωγή και η εκθλίψη του ελαιόκαρπου, για την παραγωγή του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti» γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

Σχετικά με το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti», η αποθήκευση, κατά το στάδιο τυποποίησης του ελαιολάδου, πριν τη συσκευασία, όσο παραμένει σε χύμα μορφή σε δεξαμενές και η συσκευασία του, θα γίνεται αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης περιοχής ώστε να διαφυλαχτούν τα χαρακτηριστικά αυτά στα οποία οφείλεται η φήμη του προϊόντος και τα οποία θα μπορούσαν να υποβαθμιστούν υπό την επίδραση του φωτός, του οξυγόνου και της υψηλής θερμοκρασίας. Η επίδραση τέτοιων παραγόντων, θα μπορούσε να οδηγήσει στην οξείδωση του ελαιολάδου. Οι διαδικασίες μετάγγισης και μεταφοράς αυξάνουν την πιθανότητα έκθεσης του ελαιολάδου στο οξυγόνο, ενώ ταυτόχρονα δημιουργούν τον κίνδυνο μέσω της χρήσης αντλιών, να ενσωματωθεί αέρας στη μάζα του ελαιολάδου. Επίσης κατά την διάρκεια των μεταγίσεων είναι δυνατόν να αλλοιωθεί η ποιότητα του ελαιολάδου, απορροφώντας οσμές του γύρω περιβάλλοντος. Το γεγονός ότι η Κρήτη είναι νησί και η μεταφορά των προϊόντων γίνεται δια θαλάσσης, αυξάνει τον χρόνο μεταφοράς και, μαζί με αυτόν, την πιθανότητα ποιοτικής υποβάθμισης του ελαιολάδου. Πρόσθετη υποβάθμιση μπορεί να συμβεί και από την επίδραση υψηλών θερμοκρασιών κατά τη μεταφορά.

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

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

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 αυτές.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Κρήτη / Kriti» βασίζεται στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που συνδέονται με το γεωγραφικό περιβάλλον, τον ανθρώπινο παράγοντα καθώς και στη φήμη του προϊόντος.

Τα οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti» είναι η χαμηλή οξύτητα, οι χαμηλοί συντελεστές αποσβέσεως, ο χαμηλός αριθμός υπεροξειδίων, το πλούσιο φρουτώδες άρωμα και γεύση, το καθαρό, φωτεινό πράσινο χρώμα.

Ο δεσμός του «Κρήτη / Kriti» και του περιβάλλοντος βασίζεται σε γεωγραφικούς, εδαφοκλιματικούς και ιστορικοκοινωνικούς παράγοντες, που υφίστανται στην οριοθετημένη ζώνη και επηρεάζουν τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti».

Η γεωγραφική θέση της Κρήτης, το κλίμα της, η μορφολογία και η ποιότητα του εδάφους, είναι οι κύριοι παράγοντες που συντέλεσαν στην ανάπτυξη της ελαιοκαλλιέργειας στο νησί. Τα εδάφη είναι πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο, προερχόμενα κυρίως από ασβεστολιθικά πετρώματα, 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 ήπιο 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 του χειμώνα είναι 12-13 °C, ενώ του καλοκαιριού 25-27 °C. Η σχετική υγρασία είναι χαμηλή, μεταξύ 50 % και 73 %.

Σε όλο το νησί παρατηρείται μια μεγάλη περίοδος χαμηλών βροχοπτώσεων, διάρκειας 5-6 μηνών. Το 90 % των βροχοπτώσεων κατανέμονται στους μήνες Οκτώβριο έως Απρίλιο.

Η ηλιοφάνεια στην Κρήτη κυμαίνεται από 2.500 έως και πάνω από 3.000 ώρες και η μέση ημερήσια διάρκεια μεταξύ 7 και 8,5 ωρών. Μέγιστες τιμές ηλιοφάνειας παρουσιάζονται τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο.

Κλιματολογικές συνθήκες, όπως αυτές της Κρήτης, συμβάλλουν στην παρουσία αρωματικών συστατικών στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti». Συγκεκριμένα, η έντονη ηλιοφάνεια και τα ασβεστολιθικά εδάφη συντελούν στην παρουσία φρουτώδους στο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti».

Στην οριοθετημένη ζώνη καλλιεργείται ως επί το πλείστον η ποικιλία της Κορωνέικης ελιάς. Πρόκειται για ποικιλία που έχει την τάση να αποδίδει εξαιρετικής ποιότητας ελαιόλαδο, με υψηλή οξειδωτική σταθερότητα, όπως προκύπτει από τις χαμηλές τιμές δεικτών οξείδωσης (συντελεστές απόσβεσης, αριθμός υπεροξειδίων).

Επιπλέον των χαρακτηριστικών που επικρατούν στην οριοθετημένη περιοχή, πολύ σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος παίζει και ο ανθρώπινος παράγοντας. Η τεχνογνωσία των παραγωγών στηρίζεται στον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας και μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά. Συγκεκριμένα, οι παραγωγοί εφαρμόζουν ορθολογική καλλιεργητική φροντίδα και χρησιμοποιούν μεθόδους ολοκληρωμένης διαχείρισης και φυτοπροστασίας όπως η χρήση δολωματικών ψεκασμών για την καταπολέμηση του δάκου. Επίσης, η συγκομιδή του ελαιόκαρπου γίνεται κυρίως με χειροκίνητα ελαιοραβδιστικά μηχανήματα και δεν χρησιμοποιούνται οχήματα συγκομιδής με δόνηση, καθώς η Κορωνέικη παράγει μεγάλο αριθμό από μικρόκαρπες ελιές που δύσκολα πέφτουν από το δέντρο με δόνηση. Επιπλέον, το επικλινές έδαφος στην πλειονότητα της οριοθετημένης ζώνης, καθώς και το υψηλό κόστος του συγκεκριμένου εξοπλισμού, αποτρέπουν τη χρήση της δόνησης ως μεθόδου συλλογής του ελαιόκαρπου. Επιπρόσθετα, η εμπειρία των παραγωγών εξασφαλίζει ότι η ελαιοσυγκομιδή θα γίνει τον ενδεδειγμένο χρόνο και πραγματοποιείται στο στάδιο αλλαγής του χρώματος του καρπού από πρασινοκίτρινο σε μελανοιώδες. Στο στάδιο αυτό, ο ελαιόκαρπος έχει τη μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε ελαιόλαδο, ενώ παράλληλα, το παραγόμενο ελαιόλαδο έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε αρωματικά συστατικά, τα οποία συντελούν στο φρουτώδες του προϊόντος. Η μεταφορά του ελαιόκαρπου γίνεται με γιούτινα σακιά ή ειδικά τελάρα και ο καρπός αλέθεται άμεσα, εντός 48 ωρών από τη συλλογή του.

Η ορθολογική καλλιεργητική τεχνική, η αποτελεσματική φυτοπροστασία με ήπιες μεθόδους και η ημι-χειρωνακτική συγκομιδή, οδηγεί στην παραγωγή υγιούς ελαιόκαρπου. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με την έγκαιρη και ορθή μεταφορά του στο ελαιοτριβείο και την άμεση άλεσή του εντός 48 ωρών από τη συγκομιδή, συντελούν στην παραγωγή ενός ποιοτικού ελαιολάδου με χαμηλή οξύτητα και χαμηλές τιμές συντελεστών απόσβεσης και αριθμού υπεροξειδίων με μεγάλη περιεκτικότητα σε αρωματικά συστατικά που επιηρεάζουν το φρουτώδες του.

Η γνώση και η εμπειρία των παραγωγών στην Κρήτη μεταφέρεται από γενιά σε γενιά και αφορά σε όλα τα στάδια, από την καλλιέργεια μέχρι την αποθήκευση του προϊόντος και γίνεται με γνώμονα την αποφυγή της βιομηχανοποίησής του και την εξασφάλιση της ποιότητας του.

Η συνεχής προσπάθεια των παραγωγών για τη βελτίωση του προϊόντος αποδεικνύεται και από την ίδρυση της Γεωργικής Σχολής Μεσσαράς, ήδη από το 1920. Η συγκεκριμένη σχολή, μέσω γεωργικών φροντιστηρίων, καταρτίζει τους κρητικούς ελαιοκαλλιεργητές εδώ και δεκαετίες μέχρι και σήμερα.

Σε εθνικό επίπεδο, στην Κρήτη διεξάγεται ο καθιερωμένος ετήσιος Παγκρήτιος Διαγωνισμός Ελαιολάδου, ο οποίος αποτελεί θεσμό για την Κρήτη και πραγματοποιείται παρουσία όλων των φορέων του κλάδου εντός και εκτός νησιού, με την συμμετοχή πλειάδας παραγωγών και ελαιολάδων. Η κριτική επιτροπή του διαγωνισμού απαρτίζεται από διακεκριμένους γεωσυνγνώστες των τεσσάρων νομών της Κρήτης και του εξωτερικού. Στο πλαίσιο του, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti», αποτελεί τον πρεσβευτή της ελαιοπαραγωγής και των εξαγωγών του νησιού.

Συνεχείς είναι οι προσπάθειες της Περιφέρειας Κρήτης για την εκπαίδευση και κατάρτιση των παραγωγών ελαιολάδου παρέχοντας ενημερωτικά έντυπα με τίτλο «Ο Δεκάλογος της Ποιότητας του Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti» και «Οδηγός για την παραγωγή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti». Επίσης, η διασφάλιση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti» αποτελεί θέμα που έχει απασχολήσει την Περιφέρεια Κρήτης και λόγω των μεταβαλλόμενων καιρικών συνθηκών που προκαλεί η κλιματική αλλαγή. Για τον λόγο αυτό, στο πλαίσιο των εορτασμών της Παγκόσμιας Ημέρας Ελιάς, διοργάνωσε Εσπερίδες σε Ηράκλειο και Χανιά, με θέμα τη σημασία της ποιότητας του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti», στην οποία ήταν ομιλητές, εκπρόσωποι του ακαδημαϊκού χώρου και της επιχειρηματικής κοινότητας, ενώ στο κλείσιμό της πραγματοποιήθηκε γευστιγνωσία.

Επιπλέον, υλοποιούνται σειρά εκπαιδευτικών δράσεων σε παραγωγούς, ελαιουργούς, τυποποιητές του ελαιολάδου, με σκοπό την εκπαίδευσή τους για τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας του «Κρήτη / Kriti». Συγκεκριμένα, υλοποιείται δράση της Περιφέρειας Κρήτης με το Τμήμα Γεωπονίας του Ελληνικού Μεσογειακού Πανεπιστημίου και τον ΕΛΓΟ-Δήμητρα με τίτλο «Υλοποίηση εξειδικευμένων δράσεων για την προστασία, ανάδειξη & προώθηση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti». Επίσης, στο πλαίσιο της συνεχούς εκπαίδευσης των παραγωγών για τη βελτίωση της ποιότητας του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti», πραγματοποιήθηκε εκπαιδευτική ημερίδα, την οποία διοργάνωσε το Οργανοληπτικό Εργαστήριο Κρήτης ΑΣΡ σε συνεργασία με τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Αγ. Βασιλείου, στο χωριό Μέλαμπες του νομού Ρεθύμνης.

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της Κρήτης έχει γίνει γνωστό και ιδιαίτερος αγαπητό για την ποιότητα και τη γεύση του και εκτός ελληνικών συνόρων. Συγκεκριμένα, η φήμη του άρχισε να λαμβάνει παγκόσμιες διαστάσεις με τη «Μελέτη των Επτά Χωρών», (Ancel Keys, Seven Countries, 1980) η οποία ξεκίνησε στα τέλη της δεκαετίας του 1950 και έδειξε ότι ο πληθυσμός της Κρήτης είχε τη χαμηλότερη θνησιμότητα από στεφανιαία νόσο, γεγονός που αποδόθηκε, μεταξύ άλλων, στην συχνή και σε μεγάλες ποσότητες κατανάλωσή του. Στην ίδια διαπίστωση κατέληξε και η έρευνα «Lyon heart» του καθηγητή Serge Renault (1988), η οποία απέδιδε εξαιρετικά αποτελέσματα στο κρητικό διατροφικό πρότυπο.

Η συνεχής προσπάθεια των παραγωγών για την παραγωγή προϊόντος με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που χαρακτηρίζουν το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti», έχει αναγνωριστεί από τα βραβεία που έχει αποσπάσει σε διεθνείς διαγωνισμούς. Ενδεικτικά αναφέρονται:

- Αργυρό & Χάλκινο Βραβείο (2017), στο διεθνή διαγωνισμό «London IOOC», στην κατηγορία του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.
- Αργυρό Βραβείο (2019), στο διεθνή διαγωνισμό «EVO IOOC» στην κατηγορία του βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.
- Χρυσό Βραβείο (2019), στο διεθνή διαγωνισμό «Terraolivo» στην κατηγορία του βιολογικού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.
- Χρυσό Βραβείο (2023), στο διεθνή διαγωνισμό «Berlin Global Olive Oil Awards» ως ένα από τα παγκοσμίως εκλεκτά ελαιόλαδα.
- Χρυσό Βραβείο (2023), στο διεθνή διαγωνισμό «USIOOC, Miami» στην κατηγορία του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.
- Χρυσό Βραβείο (2023), στο διεθνή διαγωνισμό «Anatolia IOOC» στην κατηγορία του μονοποικιλιακού εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου.

Σημειώνεται ότι η Κρήτη είναι η μοναδική περιφέρεια σε ευρωπαϊκό επίπεδο για την οποία καθιερώθηκε ειδικό βραβείο «BEST OF CRETE» στον διαγωνισμό TerraOlivo που πραγματοποιείται στο Ισραήλ και είναι από τους μεγαλύτερους διαγωνισμούς ελαιολάδου παγκοσμίως.

Επιπροσθέτως, η σημαντική φήμη του ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti» προκύπτει και από πολλές επαγγελματικές δημοσιεύσεις. Συγκεκριμένα, το ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti» εμφανίζεται σε συνταγές, σε καταλόγους εστιατορίων και σε ιστοσελίδες ξενοδοχείων και εστιατορίων, όπου αναφέρεται το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti» ως βασικό συστατικό των συνταγών. Επίσης, σε ξενόγλωσση ιστοσελίδα προώθησης του ελληνικού ελαιολάδου (Greek Liquid Gold), η διαχειρίστριά του, προτρέπει τους τουρίστες να επισκεφτούν την Κρήτη και εκτός του καλοκαιριού, πηγαίνοντας σε ελαιοτριβεία και συμμετέχοντας σε γευστιγνωσίες, ενώ η ονομασία «Κρήτη / Kriti» εμφανίζεται και σε συσκευασίες ελαιολάδου.

Επιπλέον, το συγκεκριμένο προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί κατά καιρούς από γνωστούς σεφ και ζαχαροπλάστες, όπως ο πρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Κρήτης. Ακόμα, αξίζει να αναφερθεί ότι γνωστός κρητικός σεφ, στο πλαίσιο εσπερίδας με τίτλο «Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti» - Ο πράσινος χρυσός του νησιού μας!», μίλησε για την χρήση του στις επαγγελματικές κουζίνες.

Η φήμη αποτυπώνεται επίσης και σε δίγλωσσο έντυπο (ελληνικά & αγγλικά), με τίτλο «ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ – Η κουζίνα της αυθεντικότητας και των αρωμάτων της φύσης, βασισμένη σε αγνά ντόπια υλικά και στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο «Κρήτη / Kriti», που βρίσκεται σε όλους του τουριστικούς σταθμούς του νησιού και συσχετίζει την κρητική κουζίνα με την χρήση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti», παρέχοντας, μεταξύ άλλων, πληροφορίες για την καλλιέργεια της ελιάς και συνταγές κρητικών εδεσμάτων.

Επιπλέον στοιχείο που καταδεικνύει τη σημασία του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου «Κρήτη / Kriti», είναι η θέσπιση του σήματος «Κρητική Κουζίνα» από την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης. Το σήμα αυτό απονέμεται σε εστιατόρια του νησιού, που προσφέρουν Κρητική κουζίνα χρησιμοποιώντας αποκλειστικά κρητικά προϊόντα.

Η σύνδεση του προϊόντος με το νησί της Κρήτης έχει μακραίωνη ιστορία, είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με την ζωή και την παράδοση των Κρητικών και κατέχει ιδιαίτερη θέση στη λαογραφία και τα ήθη και έθιμα του νησιού. Αναφορά σε αυτό γίνεται σε τοπικά γνωμικά, στη θρησκευτική παράδοση του νησιού, σε παροιμίες, σε τοπικά παραδοσιακά τραγούδια, τις γνωστές κρητικές μαντινάδες.

Τέλος, σε πλειάδα βιβλιογραφικών αναφορών, σχετικά με την ιστορία και τη λαογραφία του νησιού γίνεται σαφές ότι η ελαιοκαλλιέργεια αποτελεί εδώ και αιώνες τρόπο ζωής των κατοίκων του νησιού. Μία από τις αρχαιότερες ελιές στον κόσμο βρίσκεται στην Κρήτη, κοντά στο χωριό Καβούσι, με ηλικία που εκτιμάται σε 3.250 χρόνια, ενώ, στην ίδια περιοχή βρέθηκε και ελαιουργείο άνω των 2.500 ετών. Στην Κρήτη έχουν καταγραφεί εκατοντάδες μνημειακά ελαιόδεντρα ιδιαίτερου κάλους και ιστορικής αξίας, με χαρακτηριστικότερα την ελιά των Βουβών Χανίων (Ολυμπιακό Δέντρο) και την ελιά της Γόρτυνας. Επίσης, σε ανασκαφή των Γ. και Ε. Σακελλαράκη στην περιοχή Φουρνί Αρχανών στην Κρήτη βρέθηκαν απανθρακωμένα κουκούτσια ελιάς (Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο, Ν. & Α. Ψυλλάκη / Η. Καστανά 2003). Ο δεσμός των κρητικών με την ελαιοκαλλιέργεια καταδεικνύεται από αναφορά του Γάλλου ερευνητή Paul Faure (Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο, Ν. & Α. Ψυλλάκη / Η. Καστανά 2003), «οι κάτοικοι της νεολιθικής Κρήτης, ήταν εκείνοι που καλλιέργησαν την ήμερη ποικιλία της ελιάς». Ο Γάλλος μελετητής Πωλ Φωρ (Ο πολιτισμός της ελιάς, Το Ελαιόλαδο, Ν. & Α. Ψυλλάκη / Η. Καστανά 2003) τόνισε «η ελιά εξασφάλιζε την οικονομική κυριαρχία της Κρήτης στον αιγαιοπελαγίτικο κόσμο».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2020/prodiagrafes_kriti091224.pdf