

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, 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

(2021/C 226/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«Σητεία Λασιθίου Κρήτης» (Sitia Lasithiou Kritis)

ΕΕ αριθ.: PDO-GR-0052-AM01 – 18 Δεκεμβρίου 2019

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και εννομο συμφερον

Αιτούσα Ομάδα: ΕΝΩΣΗ ΣΗΤΕΙΑΣ Α.Ε.Σ.

Διεύθυνση: ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΣΗΤΕΙΑΣ – ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΣΥΜΠΡΑΞΗ – ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ (ΕΝΩΣΗ ΣΗΤΕΙΑΣ Α.Ε.Σ. ΑΕ), με έδρα τη Σητεία Ν. Λασιθίου, Τ.Κ. 72300

Ηλεκτρονική διεύθυνση: info@sitiaunion.gr

Η αιτούσα ομάδα είναι η ίδια που είχε υποβάλει το αρχικό αίτημα καταχώρισης της ονομασίας. Όπως προκύπτει και από το καταστατικό της, πρόκειται για δευτεροβάθμια συνεταιριστική οργάνωση με μέλη συνεταιρισμούς, οι οποίοι δραστηριοποιούνται στην παραγωγή του ελαιόλαδου με την ονομασία Σητεία Λασιθίου Κρήτης ΠΟΠ. Ως εκ τούτου, έχει το έννομο συμφέρον για την υποβολή της παρούσας αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών.

2. Κρατος μελος ή τριτη χωρα

Ελλάδα

3. Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊόντος που αφορά(ουν) η(οι) τροποποιηση(τροποποιησεις)

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. Τυπος τροποποιήσεων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποιήσεις

5.1. Περιγραφή του προϊόντος

Η παράγραφος 4.3. των παλαιών προδιαγραφών βελτιώνεται με βάση τις σύγχρονες απαιτήσεις που προβλέπονται στη νομοθεσία και δεν τροποποιείται ουσιαστικά. Μοναδική αλλαγή σε σχέση με τις παλιές προδιαγραφές είναι η μείωση του ορίου της οξύτητας από 1 % κ.β. ελαιικό οξύ σε 0,8 % κ.β. ελαιικό οξύ. Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά (φυσικοχημικά και οργανοληπτικά) προστίθενται, καθώς δεν υπάρχουν στις παλιές προδιαγραφές. Πιο συγκεκριμένα, προστίθεται περιγραφή του χρώματος, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (φρουτώδες, πικρό, πικάντικο), οι τιμές των συντελεστών απόσβεσης, ο συντελεστής ΔΚ και η τιμή των υπεροξειδίων. Αφαιρείται η αναφορά στα υπολείμματα φυτοφαρμάκων και στα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου γενικά στις ελληνικές συνθήκες.

Αντίστοιχα, βελτιώνεται το σημείο 3.2 του Ενιαίου Εγγράφου.

Έτσι, το κεφάλαιο της περιγραφής των νέων προδιαγραφών (Κεφάλαιο 2) διαμορφώνεται ως εξής.

«2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο “Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis” παράγεται αποκλειστικά από ελιές ποικιλίας Κορωνέικης, οι οποίες καλλιεργούνται στην οριοθετημένη περιοχή.

2.1. Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Το ελαιόλαδο “Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis” έχει κατά την εμφιάλωση:

- Χρώμα προϊόντος λαμπερό πράσινο, πρασινοκίτρινο.
- Διάμεση τιμή φρουτώδους ≥ 3 .
- Διάμεσες τιμές του πικρού και πικάντικου μικρότερες ή ίσες με 5.
- Διάμεση τιμή ελατώματος 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. ελαιικό οξύ): $\leq 0,8$
- $K_{232} \leq 2,30$
- $K_{268} \leq 0,15$
- $\Delta K \leq 0,005$
- Αριθμός υπεροξειδίων (MeqO₂/Kg) ≤ 15 »

Αιτιολόγηση:

Με αυτόν τον τρόπο, οι προδιαγραφές επικαιροποιούνται σύμφωνα με τις σύγχρονες απαιτήσεις της νομοθεσίας και γίνονται συγκεκριμένες, καθώς προστίθενται περισσότερα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά σε σχέση με τις παλιές προδιαγραφές, στις οποίες υπήρχε μόνο η οξύτητα. Έτσι, γίνεται σαφέστερος ο έλεγχος των προδιαγραφών του ελαιολάδου και διασφαλίζεται η ποιότητά του. Το όριο της οξύτητας μειώνεται και ταυτόχρονα τα όρια των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών που προστίθενται είναι πιο αυστηρά από αυτό που ζητάει η νομοθεσία, ώστε το προϊόν να είναι υψηλής ποιότητας.

5.2. Γεωγραφική περιοχή

Τροποποιείται στο Κεφάλαιο 3 των Προδιαγραφών, και αντίστοιχα στο σημείο 4 του Ενιαίου Εγγράφου, η οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη ως ακολούθως:

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

Αιτιολόγηση:

Ζητείται η τροποποίηση της οριοθετημένης περιοχής έτσι, ώστε να αποτυπωθεί με την ισχύουσα διοικητική διαίρεση καθώς από την αρχική καταχώριση έχουν υπάρξει 2 διοικητικές τροποποιήσεις στην χώρα. Επιπλέον, ζητείται να συμπεριληφθούν στην γεωγραφική ζώνη και δύο κοινότητες οι οποίες εκ παραδρομής δεν είχαν συμπεριληφθεί στην αρχική αίτηση. Συγκεκριμένα, τη χρονιά που διαβιβάστηκε ο αρχικός φάκελος στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα (1997) γίνονταν αλλαγές στην Τοπική Αυτοδιοίκηση, λόγω του σχεδίου «Καποδίστριας» (Νόμος 2539/1997). Έτσι, όταν κατοχυρώθηκε η ονομασία «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» (1998) είχαν γίνει ήδη οι αλλαγές στην Τοπική Αυτοδιοίκηση, με αποτέλεσμα να μην αναφέρονται ρητά εκ παραδρομής οι Κοινότητες Λιθίνες και Ορεινό που βρίσκονταν εντός της παλιάς Επαρχίας Σητείας στην αρχική περιγραφή της οριοθετημένης ζώνης. Η διοικητική διαίρεση έχει τροποποιηθεί ξανά σε εθνικό επίπεδο με το σχέδιο «Καλλικράτης» (Νόμος 3852/2010), οπότε η ανωτέρω διατύπωση της γεωγραφικής ζώνης με την προτεινόμενη τροποποίηση καλύπτει την αρχική γεωγραφική ζώνη της πρώην επαρχίας Σητείας (συμπεριλαμβανομένων και των δυο κοινοτήτων που τότε δεν είχαν ρητά αναφερθεί).

5.3. Απόδειξη προέλευσης

Το Κεφάλαιο 4 των Προδιαγραφών συμπληρώνεται με τις διαδικασίες που θα πρέπει να τηρούνται για την απόδειξη της καταγωγής.

Αιτιολόγηση:

Προστίθεται στις προδιαγραφές η υποχρέωση της τήρησης μητρώων ανά στάδιο επεξεργασίας του ελαιόκαρπου και του ελαιόλαδου, καθώς στις παλιές προδιαγραφές δεν υπήρχαν σχετικές αναφορές. Με την τήρηση των προδιαγραφών αυτών γίνεται αποτελεσματικότερος ο έλεγχος της καταγωγής της πρώτης ύλης και διασφαλίζεται ότι το ελαιόλαδο προέρχεται από την οριοθετημένη περιοχή.

5.4. Μέθοδος παραγωγής

Τροποποιείται το ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ «Περιγραφή της καλλιέργειας – ποικιλίες» και ιδίως τα κεφάλαια 3.1 έως 3.6 και το ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ «Συγκομιδή – επεξεργασία ελαιοκάρπου – Αποθήκευση» και ιδίως τα κεφάλαια 4.1., 4.2. και 4.4. κατά τρόπο που να παραμείνουν μόνο οι αναφορές στις καλλιεργητικές πρακτικές οι οποίες χρησιμοποιούνται και είναι οι απαραίτητες για την παραγωγή του ελαιόλαδου με την ονομασία «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis», ενώ αφαιρέθηκαν αναφορές στον γενικό τρόπο καλλιέργειας της ελιάς.

Έτσι, συγκεκριμένα, η παράγραφος που αναφέρεται στην καλλιέργεια του εδάφους (παράγραφος 3.1. των παλιών προδιαγραφών) περιορίστηκε, κρατώντας μόνο το πώς γίνεται η κατεργασία του εδάφους και για ποιον λόγο. Η παράγραφος που αναφέρεται στη λίπανση (παράγραφος 3.2. των παλιών προδιαγραφών) απαλείφεται επειδή αναφέρεται σε πρακτικές που εφαρμόζονται γενικότερα στην ελαιοκαλλιέργεια. Από την παράγραφο που αναφέρεται στην άρδευση (παράγραφος 3.3. των παλιών προδιαγραφών) αφαιρούνται οι αναφορές στις πηγές του αρδευτικού νερού, οι αναγκαίες ποσότητες νερού για την ελιά, αλλά και το πότε γίνονται οι αρδεύσεις, ενώ διατηρείται η αναφορά ότι η άρδευση είναι απαραίτητη για μια περίοδο περίπου 6 μηνών. Από την παράγραφο που αναφέρεται στο κλάδεμα (παράγραφος 3.4. των παλιών προδιαγραφών) κρατήθηκαν οι πληροφορίες που συνιστούν καλλιεργητική πρακτική της περιοχής και αφαιρέθηκαν αυτές που αναφέρονται γενικά στο κλάδεμα της ελιάς. Από την παράγραφο που αφορά στην αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών (παράγραφος 3.5. των παλιών προδιαγραφών), αφαιρείται το σημείο που αναφέρεται στην χρήση οργανοφωσφορικού εντομοκτόνου στους δολωματικούς ψεκασμούς για τον δάκο, καθώς σήμερα χρησιμοποιούνται δραστικές ουσίες και από άλλες χημικές ομάδες.

Η παράγραφος 4.1. των παλιών προδιαγραφών που αναφέρεται στη συγκομιδή περιορίζεται σημαντικά, ώστε να αναφέρονται οι μέθοδοι που εφαρμόζονται σήμερα και να περιέχονται πληροφορίες που αποτελούν προδιαγραφές, και όχι γενικές αναφορές. Στις παλιές προδιαγραφές αναφέρεται ότι η συγκομιδή γίνεται στην περιοχή τέλη Φθινοπώρου-αρχές Χειμώνα, σημείο το οποίο τροποποιείται ώστε να ανταποκρίνεται στα σημερινά δεδομένα (κλιματική αλλαγή, εμπορικές τάσεις), καθώς πλέον ξεκινάει συνήθως το Νοέμβριο ή και νωρίτερα, ανάλογα με τη χρονιά, και καθορίζεται πάντα από το στάδιο ωρίμανσης του καρπού. Αφαιρούνται οι λεπτομέρειες που αναφέρονται στους τρόπους συλλογής καρπών, αλλά παραμένουν σαν μέθοδοι ονομαστικά, ενώ απαλείφονται πληροφορίες για την περιγραφή των μερών και του τρόπου λειτουργίας των ελαιοραβδιστικών. Βελτιώνεται σημαντικά η αναφορά στα μέσα μεταφοράς του ελαιόκαρπου, ώστε να ανταποκρίνεται στη σημερινή πραγματικότητα. Συγκεκριμένα, εκτός από τους υφασμάτινους σάκους που αναφέρονται στις παλιές προδιαγραφές, προστίθεται η χρήση πλαστικών κλωβών έτσι, ώστε να διασφαλίζεται επαρκής αερισμός και να αποφεύγεται η

ανάπτυξη μυκήτων. Παράλληλα, απαγορεύεται ρητά η χρήση πλαστικών σάκων, πρακτική που εφαρμόζεται σε άλλες περιοχές, ώστε να αποφευχθεί η επιβάρυνση του ελαιόλαδου με πλαστικοποιητές. Ο χρόνος από τη συγκομιδή ως την άλεση ορίζεται στις 48 ώρες κατά μέγιστο, ενώ στις παλιές προδιαγραφές αναφέρεται ότι μπορεί να είναι έως και 3 ημέρες («όχι πάνω από 2-3 μέρες»).

Από την παράγραφο που αναφέρεται στη διαδικασία επεξεργασίας του ελαιόκαρπου (παράγραφος 4.2. των παλιών προδιαγραφών), αφαιρέθηκε η περιγραφή της παραλαβής του ελαιούχου χυμού με πίεση αφού, πλέον, δε γίνεται στην περιοχή με αυτόν τον τρόπο. Διατηρήθηκαν τα στάδια επεξεργασίας του ελαιόκαρπου ονομαστικά, χωρίς να δίνονται λεπτομέρειες, καθώς ισχύουν για όλα τα ελαιουργεία και δεν αποτελούν ιδιαιτερότητα της περιοχής. Επίσης, αφαιρέθηκαν οι αναφορές στα υλικά κατασκευής των μηχανικών μερών του ελαιουργείου, αφού αυτά ορίζονται από τη νομοθεσία και δεν σχετίζονται με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η παράγραφος 4.4. των παλιών προδιαγραφών που αναφέρεται στην αποθήκευση και συσκευασία του ελαιόλαδου βελτιώθηκε με την προσθήκη περισσότερων στοιχείων για την αποθήκευση, ενώ προστίθεται η αναφορά ότι για τη μεταφορά του ελαιόλαδου χρησιμοποιούνται βυτία κατάλληλα, τα οποία πληρούν την κείμενη νομοθεσία. Από τις παλιές Προδιαγραφές διατηρείται η απαίτηση για χρήση ανοξείδωτων δεξαμενών για την αποθήκευση του ελαιόλαδου. Επίσης, οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται είναι οποιασδήποτε χωρητικότητας μέχρι 5L, με την προϋπόθεση να πληρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας ως προς τη φύση του υλικού.

Έτσι, το σημείο των νέων Προδιαγραφών διαμορφώνεται ως ακολούθως.

«5.1. Καλλιεργητική πρακτική

Η καλλιεργητική τεχνική που ακολουθείται είναι τυπική της ελαιοκαλλιέργειας, με προσαρμογές στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης περιοχής. Η κατεργασία του εδάφους για την 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 παρειαυτοφορία.

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 ελαιόκαρπου αρχίζει στην περιοχή συνήθως το Νοέμβριο ή και νωρίτερα, ανάλογα με τη χρονιά, και καθορίζεται 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. Η συγκομιδή του ελαιόκαρπου 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 ελαιόκαρπου

Η μεταφορά του συγκομιζόμενου ελαιόκαρπου 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. Απαγορεύεται η χρήση πλαστικών σάκων. Ο καρπός αλέθεται το αργότερο 48 ώρες μετά τη συγκομιδή.

Κατά την παραλαβή του ελαιόκαρπου 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), για να επιτευχθούν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

5.4. Αποθήκευση και μεταφορά του ελαιόλαδου

Η αποθήκευση του ελαιόλαδου γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Κατά την διάρκεια της αποθήκευσης, πραγματοποιείται απομάκρυνση των στερεών ουσιών και των φυτικών υγρών (μούργα) που έχουν καθίξει 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».

Αιτιολόγηση:

Η μέθοδος παραγωγής επικαιροποιείται ώστε να απαντά στις σύγχρονες καλλιεργητικές ανάγκες αλλά και στις απαιτήσεις για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων. Όλες οι προτεινόμενες τροποποιήσεις αφορούν αυστηροποίηση των προδιαγραφών οι οποίες συντείνουν στην παραγωγή ενός ποιοτικότερου ελαιόλαδου. Παράλληλα, περιορίζεται η έκταση των κειμένων και αφαιρούνται αναφορές σε άλλα προϊόντα που παράγονται στην γεωγραφική ζώνη αλλά και άλλες γενικές αναφορές, οι οποίες δεν αφορούν το συγκεκριμένο ελαιόλαδο και δε συνιστούν προδιαγραφές. Επιπρόσθετα, αφαιρούνται αναφορές σε πρακτικές που δεν εφαρμόζονται πλέον. Η έναρξη της συγκομιδής πλέον γίνεται νωρίτερα λόγω της αλλαγής κλίματος, αλλά και των εμπορικών τάσεων για αυξημένη περιεκτικότητα του ελαιόλαδου σε φαιολικές ενώσεις, το οποίο προϋποθέτει πιο πρόωμη συγκομιδή. Στη μέθοδο παραγωγής, η τεκμηρίωση ενισχύθηκε με τη χρήση βιβλιογραφικών πηγών.

5.5. Δεσμός

Τροποποιείται το ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ των παλιών προδιαγραφών, και αντίστοιχα το σημείο 5 του Ενιαίου Εγγράφου, που αφορά στον Δεσμό. Ειδικότερα, στο πεδίο του Δεσμού παραμένουν τα σημεία της αρχικής αίτησης που έχουν να κάνουν αμιγώς με τους φυσικούς εγγενείς (έδαφος και κλίμα) και ανθρώπινους παράγοντες, ενώ αφαιρείται το πρώτο κεφάλαιο των αρχικών προδιαγραφών το οποίο δίνει γενικές πληροφορίες, όπως χρήσεις γης, δημογραφικά στοιχεία, απασχόληση και προβλήματα και προοπτικές του πρωτογενούς τομέα. Παράλληλα, διατηρούνται στοιχεία που αφορούν το έδαφος της περιοχής (εδαφικοί τύποι, σύσταση και pH του εδάφους) και επικαιροποιούνται στοιχεία για το κλίμα της περιοχής (θερμοκρασία, βροχοπτώσεις, ηλιοφάνεια). Επιπλέον, ο δεσμός εμπλουτίζεται με στοιχεία που τεκμηριώνουν τη σύνδεση των χαρακτηριστικών του προϊόντος με τους εγγενείς φυσικούς παράγοντες που είναι παρόντες στην περιοχή αλλά και με τον ανθρώπινο παράγοντα, ενώ παράλληλα προστίθενται στοιχεία που αφορούν στις βραβεύσεις του ελαιόλαδου αυτού.

Αιτιολόγηση:

1. Το κεφάλαιο 1 των αρχικών προδιαγραφών απαλείφθηκε με το αιτιολογικό ότι τα στοιχεία αφορούσαν γενικές αναφορές στα χαρακτηριστικά της επαρχίας Σητείας και στις χρήσεις γης που δεν έχουν σχέση με την ελαιοκαλλιέργεια, σε στοιχεία για τον πληθυσμό και την απασχόληση, καθώς και προβλήματα και προοπτικές του πρωτογενούς τομέα. Τα στοιχεία αυτά δεν έχουν σχέση με τις προδιαγραφές του προϊόντος. Στοιχεία κλίματος και εδάφους επικαιροποιούνται.

2. Τα στοιχεία θερμοκρασίας και βροχοπτώσεων επικαιροποιήθηκαν με πιο πρόσφατα δεδομένα. Τα στοιχεία αυτά είναι απαραίτητα καθώς συνδέονται με την καλλιεργητική τεχνική (κατεργασία εδάφους για καλύτερη αξιοποίηση της εδαφικής υγρασίας, άρδευση σε περίοδο 6 μηνών). Επίσης, προστίθενται περισσότερα στοιχεία για την ηλιοφάνεια (ώρες ηλιοφάνειας), καθώς η μεγάλη ηλιοφάνεια συνδέεται με τον φρουτώδη χαρακτήρα του ελαιόλαδου.

3. Στο πέρασμα των χρόνων από την αρχική καταχώριση το ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» έχει λάβει πολλά βραβεία και διακρίσεις, σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς, ενώ πωλείται στα σημαντικότερα ηλεκτρονικά καταστήματα πώλησης αγαθών και υπηρεσιών μέσω Διαδικτύου. Το προϊόν αυτό αριθμεί περισσότερες από 30 διακρίσεις, τρεις από τις οποίες σε διαγωνισμούς «MARIO SOLINAS», λαμβάνοντας σε δύο από αυτές την πρώτη θέση. Στις προδιαγραφές συμπεριλαμβάνεται Πίνακας με ενδεικτικά βραβεία και διακρίσεις.

4. Προστέθηκαν στοιχεία που συνδέονται με τον ανθρώπινο παράγοντα και την εμπειρογνώσια των παραγωγών, τόσο στο Ενιαίο Έγγραφο, όσο και τις Προδιαγραφές. Γίνεται αναφορά στον τρόπο κλαδέματος για περιορισμό της παρενιαυτοφορίας και τα μέσα μεταφοράς του ελαιόκαρπου, καθώς επίσης και τον κατάλληλο χρόνο συγκομιδής με βάση το χρώμα του ελαιόκαρπου, ώστε να επιτυγχάνεται η μέγιστη δυνατή ελαιοπεριεκτικότητα, αλλά και η αυξημένη παρουσία αρωματικών συστατικών που συμβάλλουν στο αυξημένο φρουτώδες του ελαιόλαδου, χαρακτηριστικό για το οποίο έχει βραβευθεί πολλές φορές.

5. Τα στοιχεία που ενισχύουν την αιτιώδη σχέση ανάμεσα στα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και την οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη είναι τα ακόλουθα:

Η καλλιεργούμενη ποικιλία θεωρείται από τις καλύτερες για την παραγωγή ελαιόλαδου.

Τα ασβεστολιθικής προέλευσης εδάφη και η υψηλή ηλιοφάνεια συμβάλλουν στην αύξηση της συγκέντρωσης των αρωματικών συστατικών στον ελαιόκαρπο.

Το ημιορεινό ανάγλυφο της περιοχής επιδρά θετικά στην ποιότητα.

Η συγκομιδή του καρπού γίνεται στο σωστό χρόνο ωρίμανσης, με αποτέλεσμα το ελαιόλαδο να έχει τη μέγιστη περιεκτικότητα σε αρωματικά συστατικά.

Η μάλαξη του καρπού σε θερμοκρασίες μικρότερες των 27°C και η αποθήκευση του ελαιόλαδου σε κατάλληλες δεξαμενές συμβάλλουν στη διατήρηση των άριστων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών στο παραγόμενο ελαιόλαδο.

Ο συντελεστής απόσβεσης K_{232} είναι μειωμένος λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας μάλαξης (έως 27°C) που εφαρμόζεται στην μεταποίηση του ελαιοκάρπου και του σύντομου χρόνου που μεσολαβεί από τη συγκομιδή έως την επεξεργασία, ο οποίος δεν ξεπερνά τις 48 ώρες.

6. Σε ότι αφορά τα λαογραφικά και ιστορικά στοιχεία, αυτά αφαιρέθηκαν γιατί δεν είναι συναφή και δεν περιλαμβάνονται στις αρχικές προδιαγραφές.

Κατ' αντιστοιχία με τις αλλαγές των Προδιαγραφών, έγιναν οι κατάλληλες τροποποιήσεις – προσθήκες στο Ενιαίο Έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Σητεία Λασιθίου Κρήτης» (Sitia Lasithiou Kritis)

ΕΕ αριθ.: PDO-GR-0052-AM01 – 18 Δεκεμβρίου 2019

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Όνομασία(ες) [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Σητεία Λασιθίου Κρήτης» (Sitia Lasithiou Kritis)

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ελλάδα

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

3.1. *Τύπος προϊόντος*

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

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

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

— Χρώμα προϊόντος λαμπερό πράσινο, πρασινοκίτρινο.

— Διάμεση τιμή φρουτώδους ≥ 3 και διάμεσες τιμές του πικρού και πικάντικου ≤ 5 . Διάμεση τιμή ελαττώματος ίση με 0.

— Οξύτητα (% κ.β. ελαιϊκό οξύ) $\leq 0,8$, τιμή $K_{232} \leq 2,30$, τιμή $K_{268} \leq 0,15$, τιμή $\Delta K \leq 0,005$ και αριθμός υπεροξειδίων (MeqO₂/Kg) ≤ 15 .

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

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

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

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

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

—

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

Η επισήμανση του προϊόντος περιλαμβάνει τον αλφαριθμητικό κωδικό που αποτελείται από τα δύο πρώτα γράμματα της καταχωρισμένης ονομασίας ΣΗ-, τον αύξοντα αριθμό περιεκτικότητας 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.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

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

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

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

Το κλίμα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται μεσογειακό με γενικά χαρακτηριστικά την μεγάλη ηλιοφάνεια, το μικρό ύψος βροχοπτώσεων, οι οποίες πέφτουν σε διάστημα λίγων μηνών, και τη χαμηλή σχετική υγρασία. Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της περιοχής είναι η επικράτηση βορειών, βορειοδυτικών και νότιων ανέμων που πνέουν σε όλη τη διάρκεια του έτους, ασκώντας άμεση επίδραση στη διαμόρφωση του τοπικού κλίματος.

Στην περιοχή δεν παρουσιάζονται μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 18-20°C, ψυχρότερος μήνας είναι ο Ιανουάριος, με μέση θερμοκρασία 12,2°C, και θερμότερος ο Ιούλιος με 25,9°C. Οι βροχοπτώσεις συγκεντρώνονται τους μήνες Οκτώβριο – Μάρτιο, με μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων 478,9 mm. Η υγρασία είναι χαμηλή, ιδιαίτερα το καλοκαίρι, με μέση ετήσια τιμή 66,4 %. Αναφορικά με την ηλιοφάνεια, τους μήνες Απρίλιο- Σεπτέμβριο έχουμε περίπου 350 ώρες ηλιοφάνειας μηνιαίως, ενώ η μέση ετήσια ηλιοφάνεια είναι μεγαλύτερη από 2 800 ώρες.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο ανατολικό άκρο της Κρήτης και είναι ως επί το πλείστον ημιορεινή και ορεινή, κυριαρχούν δε τα ασβεστολιθικής προέλευσης εδάφη. Γενικά αυτά προέρχονται από ιζηματογενείς αποθέσεις. Οι επικρατέστεροι εδαφικοί τύποι που απαντώνται είναι: 1. Ερυθρές γαίες και χαλικώδη εδάφη, προϊόντα αποσάθρωσης ασβεστολιθικών πετρωμάτων (γυμνά πετρώδη εδάφη ασβεστούχα). 2. Σκοτεινόχρωμες και ανοιχτόχρωμες ρεντζίνες αναμεμιγμένες με ερυθρές γαίες (πηλός και πετρώδη εδάφη ασβεστούχα). Απαντώνται στα πεδινά τμήματα της επαρχίας. 3. Αποπλυμμένα 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.

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

- Παράγεται αποκλειστικά από ελιές της ποικιλίας Κορωνέικης.
- Παρουσιάζει χαμηλές τιμές οξειδωσης που συνεπάγονται τιμές K_{268} μικρότερες από 0,15.
- Οργανοληπτικά παρουσιάζει ελάχιστη τιμή φρουτώδους 3 και μέγιστη τιμή πικρού και πικάντικου μικρότερες από 5, τιμές δηλαδή που δεν υπερβαίνουν περισσότερο από 2 βαθμούς τη διάμεσο του φρουτώδους, γεγονός που προσδίδει στο ελαιόλαδο «Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis» ισορροπημένο χαρακτήρα.

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

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

Τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής επηρεάζουν σημαντικά το φρουτώδες του ελαιόλαδου. Από τη βιβλιογραφία είναι γνωστό ότι τα ασβεστολιθικής προέλευσης εδάφη, αλλά και η υψηλή ηλιοφάνεια συμβάλλουν στην αύξηση της συγκέντρωσης των αρωματικών συστατικών στον ελαιόκαρπο, συντελώντας στο φρουτώδες, με αποτέλεσμα αυτό να είναι μεγαλύτερο από 3. Επίσης, το ημιορεινό ανάγλυφο της περιοχής επιδρά θετικά στην ποιότητα, καθώς το λάδι που παράγεται σε λοφώδεις περιοχές θεωρείται καλύτερης ποιότητας, έχοντας καλύτερη διατηρησιμότητα.

Ο άνθρωπος παράγοντας συμβάλλει με την μακρόχρονη εμπειρία στην παραγωγή του ελαιόλαδου. Το κλάδεμα στην περιοχή περιλαμβάνει και την αφαίρεση μέρους της βλάστησης τον χειμώνα ή την άνοιξη πριν τη χρονιά κατά την οποία αναμένεται μεγάλη παραγωγή, ώστε να περιορίζεται η παρεννιαυτοφορία. Επίσης, ιδιαίτερη τεχνογνωσία απαιτεί η συγκομιδή του καρπού στο κατάλληλο στάδιο ώστε να υπάρχει η μέγιστη ελαιοπεριεκτικότητα, αλλά και αυξημένη συγκέντρωση σε αρωματικά συστατικά στο παραγόμενο ελαιόλαδο, και η οποία γίνεται κατά την αλλαγή του χρώματος του φλοιού του καρπού από πρασινοκίτρινο σε μελανοϊώδες. Η επεξεργασία του καρπού σε θερμοκρασίες μικρότερες των 27°C (εξαγωγή εν ψυχρώ), αλλά και η αποθήκευση του ελαιόλαδου σε κατάλληλες δεξαμενές, επιτρέπουν τη διατήρηση των άριστων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του καρπού στο παραγόμενο ελαιόλαδο. Ο συντελεστής απόσβεσης K_{232} είναι μειωμένος λόγω της σωστής πρακτικής που εφαρμόζεται στην μεταποίηση του ελαιοκάρπου (εξαγωγή ελαιόλαδου εν ψυχρώ) και του σύντομου χρόνου που μεσολαβεί από τη συγκομιδή έως την ελαιοποίησή του, ο οποίος δεν υπερβαίνει τις 48 ώρες. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται κυρίως σε σακιά με αραιή ύφανση κατάλληλα για τρόφιμα, αλλά και σε πλαστικούς κλωβούς, έτσι ώστε να διασφαλίζεται επαρκής αερισμός και να αποφεύγεται η ανάπτυξη μυκήτων, ενώ απαγορεύεται η χρήση πλαστικών σάκων.

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

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_siteia_lasithiou160321.pdf
