

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 183/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOROTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης/-ων:

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

3. Τροποποίηση/-εις:

3.1. Γεωγραφική περιοχή:

Ζητείται η επέκταση της ζώνης ΠΟΠ στα όλα τα δημοτικά διαμερίσματα των δήμων Αρκαδίου, Γεροποτάμου και Κουλούκωνα που βρίσκονται εντός των διοικητικών ορίων της Επαρχίας Μυλοποτάμου και συγκεκριμένα:

Αγγελιανά, Αγιά, Αγ. Ιωάννης, Άγιος Μάμας, Αϊμονας, Αλοΐδες, Αλφά, Ανώγεια, Αξός, Απλαδιανά, Αρχ. Ελεύθερνα, Αχλαδές, Βενί, Γαράζο, Δαμαβόλο, Δοξαρό, Ελεύθερνα, Επισκοπή, Έρφοι, Ζωνιανά, Θεοδώρα, Καλανδάρé, Κάλυβος, Κρυσονέρι, Λιβάδια, Μαργαρίτες, Μελιδόνι, Μελισουργάκι, Ορθές, Πάνορμο, Πασαλίτες, Πέραμα, Πρίνος, Ρουμελίη, Σίσες, Σκεπαστή, Σκουλούφια, Χουμέρι και Χώνος.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

δεδομένου ότι:

- Την τελευταία 10ετία με την διαρκή αντικατάσταση των ελαιόδένδρων ποικιλίας «Χονδρολιάς» με την ποικιλία «Κορωνέικη» στην υπό ένταξη περιοχή, η αναλογία των δύο καλλιεργούμενων ποικιλιών ελιάς είναι στα επίπεδα της ζώνης ΠΟΠ (90 % «Κορωνέικη» και 10 % «Χονδρολιά»). Έτσι εκλείπει ο λόγος για τον οποίο δεν είχαν ενταχθεί όλα τα δημοτικά διαμερίσματα της επαρχίας Μυλοποτάμου με την πρώτη αίτηση στην ζώνη ΠΟΠ.
- Τα υπό ένταξη δημοτικά διαμερίσματα παρουσιάζουν τις ίδιες εδαφοκλιματικές συνθήκες με αυτά της ζώνης ΠΟΠ.
- Οι κάτοικοι των δημοτικών αυτών διαμερισμάτων έχουν κληρονομήσει τα ίδια έθιμα και την ίδια θεμιτή και πανάρχαια τεχνογνωσία με τους κατοίκους της υπόλοιπης περιοχής.
- Το ελαιόλαδο που παράγεται εκεί παρουσιάζει τα ίδια φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με εκείνο της περιοχής ΠΟΠ και το αποδεικνύεται τόσο από γνωμοδότηση της Χημικής Υπηρεσίας Ρεθύμνου της Γενικής Δ/σης Γενικού Χημείου του Κράτους καθώς και από γνωμοδότηση από πιστοποιημένο εργαστήριο.

3.2. Απόδειξη προέλευσης:

Οι απαιτήσεις της αγοράς για ιχνηλασιμότητα στα τρόφιμα και η ανάγκη να προστατέψουν το προϊόν τους από την νοθεία, οδήγησαν τους παραγωγούς στην υπάρχουσα ζώνη ΠΟΠ να εφαρμόζουν τα τελευταία 2 χρόνια ένα πιο αυστηρό σύστημα απόδειξης της προέλευσης του ελαιοκάρπου. Αυτό το νέο αυστηροποιημένο σύστημα απόδειξης θα δώσει την δυνατότητα στο προϊόν να διατηρήσει την ταυτότητα και την σταθερή του ποιότητα στο μέλλον.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

Αριθ. ΕΚ: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

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, κτλ)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό (1):

Με την ονομασία «Βορειος Μυλοποταμος Ρεθυμνης Κρητης» περιγράφουμε το ελαιώδες υγρό που εξάγεται μηχανικά από τον ελαιόκαρπο των ποικιλιών ελιάς: Κορωνέικη τουλάχιστον κατά 90 % και Χονδρολιά κατά το υπόλοιπο ποσοστό, που καλλιεργούνται εντός της προτεινόμενης γεωγραφικής ζώνης.

Το ελαιόλαδο έχει χρώμα ιδιαίτερα ελκυστικό (κίτρινο-χρυσάφι) και κατά την κατανάλωση του δημιουργεί φρουτώδη αίσθηση.

Η ολική οξύτητα, η οποία εκφράζεται σε ελαιικό οξύ κατά βάρος, δεν υπερβαίνει τα 0,80 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια λαδιού.

Οι σταθερές για τους δείκτες παρουσίας διαφόρων τύπων οξειδωμένων ουσιών στο ελαιόλαδο, δεν θα πρέπει να υπερβαίνουν τις κατωτέρω τιμές κατά την τυποποίηση του ελαιολάδου:

$K 232 \leq 2,00$

$K 270 \leq 0,18$

Αριθμός υπεροξειδίων $\leq 15 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$

Ελαιικό οξύ: $> 75\%$

Οι τιμές τριλινελαΐνης και σιγματοστερόλης είναι ιδιαίτερα χαμηλές όπως και τα επίπεδα των αλειφατικών αλκοολών.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Ο ελαιοκάρπος για την παραγωγή του ελαιολάδου με την ονομασία «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» προέρχεται αποκλειστικά από ελαιόδενδρα των ποικιλιών Κορωνέϊκη σε ποσοστό τουλάχιστον 90 % και Χονδρολιά κατά το υπόλοιπο ποσοστό, που καλλιεργούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

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

Η καλλιέργεια των ελαιόδεντρων και η μεταποίηση του ελαιοκάρπου πρέπει να γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής ζώνης.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Το σύνολο των κοινοτήτων της πρώην Επαρχίας Μυλοποτάμου και συγκεκριμένα στις νυν τοπικές κοινότητες που αποτελούν τμήματα εντός των διοικητικών ορίων των δήμων: Ανωγείων, Μυλοποτάμου και Ρεθύμνου.

Αγγελιανά, Αγιά, Αγ. Ιωάννης, Άγιος Μάμας, Αϊμονας, Αλοΐδες, Αλφά, Ανώγεια, Αξός, Απλαδιανά, Αρχ. Ελεύθερνα, Αχλαδές, Βενί, Γαράζο, Δαμαβόλο, Δοξαρό, Ελεύθερνα, Επισκοπή, Έρφοι, Ζωνιανά, Θεοδώρα, Καλανδαρέ, Κάλυβος, Κρουονέρι, Λιβάδια, Μαργαρίτες, Μελιδόνι, Μελισουργάκι, Ορθές, Πάνορμο, Πασαλίτες, Πέραμα, Πρίνος, Ρουμελή, Σίσης, Σκεπαστή, Σκουλούφια, Χουμέρι και Χώνος της πρώην Επαρχίας Μυλοποτάμου.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή για την οποία υποβάλλεται το αίτημα επέκτασης της ζώνης είναι τμήμα της πρώην επαρχίας Μυλοποτάμου. Σαν τμήμα μιας ενιαίας επαρχίας, μικρής σε έκταση, (συνολικά 414 000 στρ.) διαθέτει ανάλογες εδαφοκλιματικές συνθήκες και μετεωρολογικά δεδομένα με την περιοχή του Βόρειου Μυλοποτάμου για την οποία υπάρχει ήδη καταχώριση της ονομασίας.

Στα χαμηλά υψόμετρα έχουμε μικρές έως μέτριες κλίσεις (το ανάγλυφο του εδάφους επιτρέπει την καλλιέργεια της ελιάς), ενώ σε κάποιες περιπτώσεις μεγαλύτερων κλίσεων συναντάται και καλλιέργεια της ελιάς σε αναβαθμίδες. Στο νοτιότερο τμήμα της επαρχίας όπου κυριαρχεί ο ορεινός όγκος του Ψηλορείτη σταδιακά μειώνεται η καλλιεργούμενη από ελιά έκταση και δίνει τον χώρο της στην κτηνοτροφία.

I. Μετεωρολογικά Δεδομένα

Γενικά το κλίμα μπορεί να χαρακτηριστεί εύκρατο, μεσογειακό με ξηρό καλοκαίρι και ήπιο χειμώνα. Οι άνεμοι γενικά είναι ασθενείς και λίγες μέρες μόνο του χρόνου υπάρχουν νοτιάδες δημιουργώντας προβλήματα σε άλλες καλλιέργειες (ξυνόδεντρα).

Σύμφωνα με τον Πίνακα III του αρχικού φακέλου που περιέχει τους μέσους όρους της οκταετίας 1966-1973, το μέσο ετήσιο ύψος βροχής προσεγγίζει τα 700 mm. Συνολικά ο αριθμός των ημερών παγετού είναι 2,1 ημέρες ενώ οι μέσες ακραίες τιμές της θερμοκρασίας ιδιαίτερα τον χειμώνα εξασφαλίζουν διαφοροποίηση των καρποφόρων οφθαλμών και ικανοποιητική άνθηση.

Σε ότι αφορά στην προτεινόμενη για επέκταση γεωγραφική περιοχή αναφέρουμε τα ακόλουθα: Το μέσο ετήσιο ύψος βροχής στην ελαιοκομική ζώνη κυμαίνεται από τα 700mm (βροχόμετρο Μελιδονίου) έως λίγο πάνω από το 1 000 mm στα μεγαλύτερα υψόμετρα (βροχόμετρα Αγ. Ιωάννη & Ανωγείων). Παρατηρούμε λοιπόν ότι η προτεινόμενη προς επέκταση γεωγραφική ζώνη έχει βελτιωμένα δεδομένα ως προς την βροχόπτωση που εξασφαλίζουν ακόμα καλύτερη προσρόφηση και αφομοιοσιμότητα θρεπτικών στοιχείων από τα ελαιόδεντρα.

Οι βροχοπτώσεις κατανέμονται κυρίως κατά την διάστημα Οκτωβρίου-Μαρτίου, ενώ το διάστημα Ιουνίου-Σεπτεμβρίου είναι πολύ σπάνιες οι βροχοπτώσεις. Ποιο συγκεκριμένα ο μέσος όρος βροχοπτώσεων από τον Οκτώβριο έως και τον Μάρτιο είναι το 87 % των συνολικών ετήσιων βροχοπτώσεων με βάση τα στοιχεία βροχοπτώσεων των τελευταίων 80 χρόνων από το Μετεωρολογικό σταθμό Ανωγειών.

Δεν υπάρχουν ιδιαίτερα προβλήματα παγετού (2,1 μέρες ετησίως). Το εύρος των θερμοκρασιών, μέσες και ακραίες τιμές θερμοκρασίας ιδιαίτερα τον Χειμώνα εξασφαλίζουν την διαφοροποίηση των καρποφόρων οφθαλμών και την ικανοποιητική άνθηση. Αναλυτικότερα η χαμηλότερη θερμοκρασία ήταν τον Φεβρουάριο με τιμή $-0,2\text{ }^{\circ}\text{C}$, είναι η υψηλότερη σημειώθηκε τον Ιούλιο με τιμή $35,8\text{ }^{\circ}\text{C}$. Το εύρος των θερμοκρασιών (λίγο κάτω από το μηδέν έως λίγο κάτω από $40\text{ }^{\circ}\text{C}$) που υπάρχει στην υπό ένταξη περιοχή, καθώς και η μέση θερμοκρασία που είναι $15-25\text{ }^{\circ}\text{C}$, περιγράφονται από τη βιβλιογραφία ως ιδανικές για την ελαιοκαλλιέργεια. Συγκεκριμένα αναφέρεται ότι οι δύσκολες θερμοκρασίες για την ελιά είναι αυτές κάτω των $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ και άνω των $40\text{ }^{\circ}\text{C}$ ενώ είναι απαραίτητες οι ελαφρώς χαμηλές θερμοκρασίες κατά την διάρκεια του Χειμώνα διότι εξασφαλίζουν την διαφοροποίηση των καρποφόρων οφθαλμών και την ικανοποιητική άνθηση.

Με βάση τα παραπάνω, προκύπτει ότι και στην προτεινόμενη για επέκταση γεωγραφική ζώνη, υπάρχουν παρόμοιες κλιματολογικές συνθήκες, κατάλληλες για καλλιέργεια της ελιάς αλλά και την παραγωγής εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου, όπως αυτό με την ονομασία «Βόρειος Μυλοποτάμος Ρεδύμνης Κρήτης».

II. Εδαφολογική Σύσταση

Τα περισσότερα εδάφη ανήκουν από άποψη υφής στα μέσης σύστασης και είναι «ερυθρές γαίες», προϊόντα αποσάθρωσης ασβεστολιθικών και σχιστολιθικών πετρωμάτων. Από πλευράς οξύτητας συναντούμε ελαφρά όξινα εδάφη.

Η ευρύτερη περιοχή Μυλοποτάμου δομείται γεωλογικά από αλπικά και μετα-αλπικά πετρώματα. Συγκεκριμένα, στη δομή της περιοχής συμμετέχουν, από τους κατώτερους στους ανώτερους σχηματισμούς, ανθρακικά πετρώματα της Ιονίου ζώνης, πετρώματα της Φυλλιτικής-Χαλαζιτικής σειράς, ανθρακικά πετρώματα του τεκτονικού καλύμματος της ζώνης Τρίπολης, πετρώματα του καλύμματος των Εσωτερικών ζωνών, νεογενείς και τεταρτογενείς αποθέσεις. Η κατανομή των παραπάνω σχηματισμών, καθιστά την περιοχή Μυλοποτάμου ενιαίο γεωλογικό χώρο. Επίσης, η λιθολογία των σχηματισμών και η σχετική τους θέση στη γεωλογική δομή καθιστούν την περιοχή, τμήμα του ενιαίου υδροφόρου συστήματος των ορεινών όγκων Ψηλορείτη-Ταλλαιών.

Αποτέλεσμα αυτών των μορφολογικών χαρακτηριστικών των εδαφών σε ολόκληρη την πρώην επαρχία Μυλοποτάμου (ζώνη ΠΟΠ και ζώνη προς ένταξη) και της εντατικής άσκησης της κτηνοτροφίας (ποιμενική αιγοπροβατοτροφία), η περιεκτικότητα των εδαφών σε μακροστοιχεία και ιχνοστοιχεία — με βάση αναλύσεις εδάφους που έγιναν σε 8 διαφορετικά δημοτικά διαμερίσματα σε ελαιοπαραγωγούς — έχει γενικά την παρακάτω εικόνα:

- Κάλιο και Φώσφορος: επάρκεια στις περισσότερες των περιπτώσεων με ανάγκη πρόσδεσης Καλίου σε περιπτώσεις ελαιώνων με μεγάλες παραγωγές.
- Άζωτο: Ανάγκη συμπλήρωσης κάθε έτος όπως είναι αναμενόμενο εξαιτίας του γεγονότος ότι το Άζωτο είναι ευκίνητο στοιχείο που εύκολα αποπλένεται.
- Από τα σημαντικά ιχνοστοιχεία για την καλλιέργεια της ελιάς το Βόριο βρίσκεται συχνά σε οριακά επίπεδα και είναι αναγκαία η συμπλήρωση του κάθε 4 χρόνια στην καλλιέργεια με ενσωμάτωση του στο έδαφος.

Από μηχανικής πλευράς έχουμε περίπου ισοκατανομή των παραμέτρων Άμμος, Ιλύς και Άργιλος, γεγονός που κατατάσσει τα εδάφη σε ελαφρά – μέσης σύστασης. Η περιεκτικότητα των εδαφών σε οργανική ουσία είναι αρκετά καλή.

III. Ανθρώπινος Παράγοντας

Οι καλλιεργητικοί χειρισμοί καθ' όλη την διάρκεια του παραγωγικού κύκλου της ελιάς, προκύπτουν από την παραδοσιακή γνώση της καλλιέργειας όπως έχει φτάσει μέχρι σήμερα από γενιά σε γενιά.

Η συνεργασία των νοικοκυριών στην συλλογή του ελαιοκάρπου, τους δίνει την δυνατότητα να συλλέγουν μεγάλες ποσότητες ελαιοκάρπου καθημερινά και να προχωρούν στην ελαιοποίηση του προϊόντος την ίδια μέρα. Έτσι δεν αλλοιώνονται τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος εξαιτίας της μακράς παραμονής του στους σάκους.

Οι σάκοι μεταφοράς του ελαιοκάρπου είναι φυτικής προέλευσης και επιτρέπουν τον αερισμό του προϊόντος για όσο χρόνο παραμένει σε αυτούς.

Η συλλογή του ελαιοκάρπου την περίοδο Δεκεμβρίου-Ιανουαρίου ταυτίζεται με την περίοδο φυσιολογικής ωρίμανσης του ελαιοκάρπου.

Η χρήση κοπριάς αιγοπροβάτων κάθε 2-3 χρόνια δημιουργεί καλά επίπεδα οργανικής ουσίας στους ελαιώνες, γεγονός που εξασφαλίζει καλή αφομοιωσιμότητα των θρεπτικών στοιχείων, καλό πορώδες του εδάφους, καλή κυκλοφορία αέρα και νερού και συνεπώς καλή ανάπτυξη του ριζικού συστήματος της Ελιάς.

Ο σεβασμός του περιβάλλοντος σε κάθε επέμβαση στην ελαιοκαλλιέργεια: σχεδόν κατάργηση των ψεκασμών κάλυψης για την προστασία από τον δάκο και την αντικατάστασή τους με δολωματικούς ψεκασμούς και χρήση σκευασμάτων πολύ πιο ήπιων σε σχέση με το παρελθόν.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Το λάδι που παράγεται σε όλη την πρώην επαρχία Μυλοποτάμου ποιοτικά βρίσκεται, όπως όλα τα Κρητικά λάδια, σε υψηλή θέση. Οι θαυμάσιες κλιματολογικές συνθήκες, τα εδαφολογικά δεδομένα και οι μεγάλες τιμές ηλιοφάνειας δίνουν την δυνατότητα παραγωγής ενός γευστικότερου προϊόντος. Το προϊόν έχει γλυκιά γεύση, ιδιαίτερη ελκυστικό χρώμα (κίτρινο-χρυσάφι) και αίσθηση φρουτώδους γεύσης κατά την κατανάλωση.

— Τα κριτήρια ποιότητας του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου με την ονομασία Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης (Οξύτητα, Κ 270, Κ 232, ΔΚ, Αριθμός υπεροξειδίων) βρίσκονται σε πολύ καλό επίπεδο σε σχέση με τα standards του εμπορικού προτύπου του διεθνούς συμβουλίου ελαιολάδου. Οι Τιμές της Τριλινελαϊνης και της Στιγματοστερόλης είναι ιδιαίτερα χαμηλές (σε επίπεδα υποπολλαπλάσια των μέγιστων επιτρεπόμενων τιμών).

— Οι Αλειφατικές Αλκοόλες βρίσκονται σε πολύ χαμηλά ποσοστά στο παραγόμενο λάδι.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Το λάδι που παράγεται στο Βόρειο Μυλοπόταμο ποιοτικά βρίσκεται, όπως όλα τα κρητικά λάδια, σε υψηλή θέση.

Η ελαιοκαλλιέργεια ξεκίνησε από την αρχαιότητα στην Κρήτη. Ο Β. Κριμπάς προσδιόρισε κατά τις ανασκαφές που έγιναν στη Φαιστό, μεταξύ σπόρων που του δόθηκαν από την Ιταλική Αρχαιολογική Σχολή και σπόρο ελιάς που χρονολογείται από την μεσομινωϊκή εποχή (1800-2000). Σύμφωνα δε με τον Π.Αναγνωστόπουλο σε ανακοίνωση που έκανε στην Ακαδημία Αθηνών το 1951 και με βάση τα ευρήματα από ανασκαφές, πατρίδα της ελιάς είναι η Κρήτη

Τα κριτήρια ποιότητας του εξαιρετικά παρθένου ελαιόλαδου με την ονομασία Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης (Οξύτητα, Κ 270, Κ 232, ΔΚ, Αριθμός υπεροξειδίων) βρίσκονται σε πολύ καλό επίπεδο σε σχέση με τα standards του εμπορικού προτύπου του διεθνούς συμβουλίου ελαιολάδου. Αυτό οφείλεται στον τρόπο συλλογής και επεξεργασίας του καρπού. Η συλλογή με ραβδισμό του ελαιοκάρπου, η συγκέντρωση του σε σακιά σε ποσότητες όχι μεγαλύτερες των 50 κιλών, η άμεση μεταφορά του (συνήθως την ίδια μέρα) στο ελαιοτριβείο και η γρήγορη άλεση τους, έχουν σαν αποτέλεσμα τα παραπάνω καλά χαρακτηριστικά. Επίσης, οι τιμές της τριλινελαϊνης και της στιγματοστερόλης είναι ιδιαίτερα χαμηλές (σε επίπεδα υποπολλαπλάσια των μέγιστων επιτρεπόμενων τιμών). Το γεγονός αυτό οφείλεται στο μικρόκαρπο της ποικιλίας Κορωνέϊκης. Τέλος, οι αλειφατικές αλκοόλες βρίσκονται σε πολύ χαμηλά ποσοστά στο παραγόμενο λάδι. Αυτό οφείλεται στην γνώση των παραγωγών ότι οι υψηλές θερμοκρασίες κατά την έκθλιψη του ελαιοκάρπου αυξάνουν τα ποσοστά αλειφατικών αλκοολών στο λάδι, με αποτέλεσμα οι ίδιοι να επιβλέπουν την θερμοκρασία παραγωγής του λαδιού στο ελαιουργείο να μην υπερβαίνει τους 32 °C (συνήθης θερμοκρασία παραγωγής λαδιού 27-32 °C).

Οι βασικοί συντελεστές που διαφοροποιούν την ποιότητα του ελαιολάδου είναι το κλίμα, η σύσταση του εδάφους, η ποικιλία των δένδρων και οι ανθρώπινοι καλλιεργητικοί χειρισμοί (ο τρόπος καλλιέργειας, ο τρόπος συγκομιδής, αποθήκευσης και επεξεργασίας του προϊόντος).

Οι παράγοντες που προσδίδουν την άριστη ποιότητα του ελαιοκάρπου και τα χαρακτηριστικά του παραγόμενου λαδιού είναι:

- Το άριστο για την ελαιοκαλλιέργεια κλίμα της περιοχής με ήπιο χειμώνα και ζεστό καλοκαίρι
- Το εύρος θερμοκρασιών που αναφέρονται ως ιδανικές για την ελαιοκαλλιέργεια σε ότι αφορά τις κατώτερες, τις ανώτερες και τις μέσες τιμές της θερμοκρασίας.
- Η μέτρια ένταση των ανέμων που εξασφαλίζει βλαστικό κύκλο χωρίς προβλήματα.
- Το ανάγλυφο του εδάφους το οποίο ευνοεί τον καλό αερισμό και φωτισμό των δένδρων με αποτέλεσμα την φυτοϋγεία και την καλή ποιότητα του ελαιοκάρπου.
- Η κατανομή των βροχοπτώσεων κυρίως κατά την διάρκεια του χειμώνα και των ελάχιστων βροχών μετά την αύξηση των θερμοκρασιών εξασφαλίζει αφενός την αφομοιωσιμότητα των θρεπτικών στοιχείων στις κρίσιμες περιόδους, και αφετέρου συνθήκες που δεν ευνοούν την ανάπτυξη μυκητολογικών ασθενειών που υποβαθμίζουν την ποιότητα του ελαιοκάρπου.

- Το ύψος βροχής σε όλη την περιοχή το οποίο κρίνεται ικανοποιητικό για την πρόσληψη των θρεπτικών στοιχείων από το έδαφος και για τους ελαιώνες που δεν αρδεύονται.
- Τα καλά επίπεδα οργανικής ουσίας συνήθως εξασφαλίζουν καλή αφομοιωσιμότητα των θρεπτικών στοιχείων, καλό πορώδες του εδάφους με καλή κυκλοφορία αέρα και νερού και συνεπώς καλή ανάπτυξη του ριζικού συστήματος της Ελιάς.
- Οι ικανοποιητικές συγκεντρώσεις του φωσφόρου και του καλίου στο έδαφος και η γνώση των παραγών για την αναγκαιότητα συμπλήρωσης Αζώτου και Βορίου κατά περίπτωση επηρεάζουν την ποιότητα του παραγόμενου ελαιολάδου τόσο ως προς τα χημικά όσο και ως προς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
- Οι καλλιεργητικοί χειρισμοί καθ' όλη την διάρκεια του παραγωγικού κύκλου της ελιάς, που προκύπτουν από την παραδοσιακή γνώση της καλλιέργειας όπως έχει φτάσει μέχρι σήμερα από γενιά σε γενιά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf
