Α Ι Τ Η Σ Η Α Ν Α Γ Ν Ω Ρ Ι Σ Η Σ

"ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ"

Α) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΟΣ

Επωνυμία : Αγροτικός Συνεταιρισμός Αρχανών.

Διεύθυνση : Άνω Αρχάνες Τ.Κ.: 701 00

Τηλέφωνο : (081) 751834 - 751814

FAX : (061) 751474

TELEX : 0262119 ARCO GR

Νομική μορφή : Αγροτικός Συνεταιρισμός Περιορισμένης Ευθύνης

Β) ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

- Γεωγραφικό Ονομα : ΑΡΧΑΝΕΣ - ARCHANES
- Κατηγορία για την οποία ζητείται αναγνώριση :

  Ονομασία Προελεύσεως.

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
ΑΡΧΑΝΩΝ
ΑΡΧΑΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ
ΤΗΛ 751834-751814
FAX 751474
ΤΚ 70100

ΠΡΟΣ
ΝΟΜΑΡΧΙΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ:ΠΑΡ/ΣΕΩΝ ΚΑΙ ΕΙΣΟΔ.ΕΝΙΣΧΥΣΕΩΝ
Η Ρ Α Κ Λ Ε Ι Ο

Αίτηση-Αναγνώριση τοπωνυμίου ως Προστατευομένη Ονομασία Προελεύσεως "ΑΡΧΑΝΕΣ"
Σχετ.5038/8.4.93 Δ/νση Γεωργίας - Ηράκλειο

Παραθέτομε κατωτέρω τα προβλεπόμενα στοιχεία από υπ'αριθ. 170/93 Προεδρικό Διάταγμα ΦΕΚ 27Α 9.3.93 και παρακαλούμε για τις δικές σας ενέργειες προκειμένου να αναγνωριστεί το τοπωνύμιο "ΑΡΧΑΝΕΣ" ως Προστατευόμενη ονομασία προελεύσεως.

1.Η Ζώνη:Καθορίζεται από τα Διοικητικά όρια του Δήμου Αρχανών,της Κοινότητας Κάτω Αρχανών και του Συνοικισμού Πατσιδών.
Παραδοσιακά η παραπάνω περιοχή είναι ευρύτατα γνωστή με το όναμα ΑΡΧΑΝΕΣ,διότι τα προϊόντα της διακινούνται σχεδόν αποκλειστικά από τον Συν/σμό Αρχανών.

2.Ποικιλία Ελαιοκάρπου:Η Κορωνέϊκη που τοπικά ονομάζεται φιλολιά ή λιανολιά.

3.Καλλιεργητική τεχνική:Οι Ελαιώνες στην περιοχή αυτή καλλιεργούνται με τον παραδοσιακό τρόπο(ένα ή δύο φρεζαρίσματα,μικρές λιπάνσεις με αζωτούχα ή σύνθετα λιπάσματα, κλάδεμα κάθε 2-3 χρόνια).Σε ποσοστό άνω του 90% οι ελαιώνες είναι ξηρικοί και οι αποστάσεις φύτευσης ποικίλουν από 7-10 μέτρα.
Ο τρόπος συλλογής του ελαιοκάρπου γίνεται με ραβδισμό με την χρήση χειροκίνητων ραβδιστικών μηχανημάτων ή ράβδων.

4.Εδαφοκλιματολογικές συνθήκες:Η περιοχή είναι λοφώδης με αρκετές κλίσεις,τα δε εδάφη μέσης συστάσεως,καλώς στραγγιζόμενα και στην μεγάλη πλειοψηφία τους,μικρής γονιμότητος. Η μέση βροχόπτωση στην περιοχή κυμαίνεται μεταξύ 400 και 700 χιλιοστών.

5.Ιστορική Αναδρομή:Από τα πανάρχαια χρόνια η ελιά θεωρείται στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στην Κρήτη,όπου υπήρχαν και υπάρχουν απέραντοι ελαιώνες,δέντρο ιερό και ευλογημένο. Λέγεται ότι η καλλιέργεια της ελιάς στην Κρήτη ήρθε από τα νότια,νοτιοδυτικά παράλια της Μικράς Ασίας ή την Συρία, από την Μινωϊκή εποχή και ίσως και παλαιότερα.
Από την εποχή αυτή παρουσιάζεται στις Αρχάνες με την μορφή της άγριας ελιάς(αγρίλι, κότινος,αργουλίδα) και φυσικά με την μορφή της καλλιεργημένης εξημερωμένης ελιάς σήμερα(ελιά.μουρέλο)Σημαντικά μινωϊκά ευρήματα από τις ανασκαφές που έγιναν στις Αρχάνες από τους κ.Γιάννη Σακελλαράκη και Έφη Σαπουνά-Σακελλαράκη(Ανασκαφή Αρχανών-Βραβείο Ακαδημίας Αθηνών 1983) φανερώνουν και αποδεικνύουν την καλλιέργεια της ελιάς στην περιοχή Αρχανών.

Η καλλιέργεια της ελιάς στις Αρχάνες είναι λοιπόν πανάρχαια υπόθεση .
Εξαρτήματα από αυτά τα "πρωτόγονα" ελαιοτριβεία της μινωϊκής εποχής και συγκεκριμένα δοχεία "ελαιοκαθαριστήρες",τα οποία είχαν χρησιμοποιηθεί την μινωϊκή εποχή,βρέθηκαν και υπάρχουν στο Βαθύπετρο της περιοχής Αρχανών,στην Τουρκογειτονιά(περιοχή ανασκαφών).
Επίσης το κορυφαίο αριστούργημα της Μινωϊκής τέχνης,το χρυσό δαχτυλίδι των Αρχανών εικονίζεται μια ρωμαλέα μορφή που αγγίζει ή φυτεύει δένδρο ελιάς.
Η παράσταση ευλογείται από τη Μινωϊκή θεά ή την Ιέρεια που την εκπροσωπεί.
Είναι μια απράσταση θανάτου και Αναγέννησης στα μινωϊκά χρόνια και είχαν άμεση σχέση με τον κύκλο της βλάστησης.
Η χρήση των ελιών και του ελαιολάδου ήταν ποικίλη από τα αρχαία χρόνια ως σήμερα.
Οι Κρήτες έτρωγαν τους καρπούς της ελιάς που για να τις διατηρήσουν πολύ καιρό τις έβαζαν σε πυθάρια με αλάτι και χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο στην καθημερινή διατροφή.
Συγχρόνως χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο και σε πολλούς άλλους σκοπούς.
Έκαναν μ'αυτό επαλήψεις για την περιποίηση του σώματος,το χρησιμοποιούσαν ως βάση για την παραγωγή αρωμάτων,ως λιπαντικό για τα εργαλεία,ως καύσιμη ύλη για τον φωτισμό, το χρησιμοποιούσαν για ιερούς σκοπούς στις προσφορές,στις θυσίες-μύρα και ακόμη στην ιατρική και στη μαντική.
Εξ'άλλου το λάδι αποτέλεσε κυρίως τα μινωϊκά χρόνια,που σύμφωνα με τις τελευταίες ανασκαφές,οι Αρχάνες γνωρίζουν μεγάλη ακμή,προϊόν ανταλλαγών,εμπορίου με άλλους λαούς(Αιγυπτίους κ.ά.)Η ελιά λοιπόν έχει μια ξεχωριστή παρουσία και ιστορία στην Κρήτη και ειδικά στις Αρχάνες..Την καλλιεργούσαν και την καλλιεργούν στα λιγότερο εύφορα,πετρώδη και άγονα εδάφη μια και η αμπελοκαλλιέργεια κυριαρχεί στην περιφέρεια Αρχανών.Οι μαρτυρίες των γεροντότερων Αρχανιωτών μας δείχνουν ότι ο αριθμός των ελαιοδέντρων ήταν μεγαλύτερος ως την τέταρτη δεκαετία του αιώνα μας σε σύγκριση με τις επόμενες τρεις.
Μετά την κατοχή παρατηρήθηκε σημαντική ελάτωση των ελαιοδένδρων γιατί άλλα καταστράφηκαν και άλλα αντικαταστάθηκαν από αμπελώνες ως πιο προσοδοφόρα καλλιέργεια στην περιοχή.
Την τελευταία πάλι δεκαετία παρατηρείται εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας και αύξηση του αριθμού νέων λιοφύτων.
Από την πανάρχαια εποχή ως τις αρχές του 1960 η καλλιέργεια της ελιάς και η συγκομιδή του λιόκαρπου στην περιοχή γινόταν με πρωτόγονα μέσα και τρόπους,η εξέλιξη των οποίων ήταν ασήμαντη(παραθέτομε φωτογραφίες από παλιά ελαιοτριβεία-φάμπρικες της περιοχής)συγκρίνοντας την φυσικά με τις αλλαγές που έγιναν σ'όλους τους τομείς,ύστερα από την αλματώδη εξέλιξη του τεχνολογικού πολιτισμού.
Σήμερα στην περιοχή μας η ελιά καλλιεργείται ,συλλέγεται και ελαιοποιείται κάτω από τις καλύτερες σύγχρονες μεθόδους,βγαίνει λάδι αρίστης ποιότητας που είναι γνωστό σ'όλη την Κρήτη,καθώς και τα μεγάλα αστικά κέντρα,λόγω της καλής του ποιότητας και των οργανοληπτικών του ιδιοτήτων.
Αυτό έχει επισημανθεί και από τα παγκόσμια επιστημονικά συνέδρια Ιατρικής,που έχουν γίνει και συνιστούν το Κρητικό λάδι ως το καλύτερο στη διατροφή του ανθρώπου.

6.Ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιοκάρπου:Η περίοδος συγκομιδής που εκτείνεται ανάλογα με την χρονιά,από 15 Νοεμβρίου έως 30 Ιανουαρίου και τρόπος συλλογικής εξασφαλίζουν

καρπό υγιή και σε κανονική ωρίμανση.Η μεταφορά γίνεται αυθημερόν σε ελαιουργεία που βρίσκονται μέσα στην περιοχή σε μικρές αποστάσεις.
Η επεξεργασία του γίνεται σχεδόν πάντα αυθημερόν αποκλειστικά σε φυγοκεντρικά ελαιουργεία τα περισσότερα των οποίων είναι ιδιοκτησία του Συνεταιρισμού μας και τα οποία συντηρούνται άριστα και λειτουργούν με αυστηρές προδιαγραφές επεξεργασίας για την εξασφάλιση άριστης ποιότητας προϊόντων.

7.Ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιολάδου:Με βάση τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του,το ελαιόλαδο ανήκει στην κατηγορία ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ πληρεί όλες τις προδιαγραφές που προβλέπονται από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία για την κατηγορία αυτή.
ΦΥΣΙΚΑ:Χρώμα πρασινοκίτρινο,σχετικά παχύρευστο.
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ:Ευχάριστη φρουτώδης γεύση,χωρίς οσμές,χαρακτηριστική της ποικιλίας και της περιοχής,που θυμίζει την γεύση του φυσικά ώριμου ελαιοκάρπου.
ΧΗΜΙΚΑ:Οξύτης:συνήθως 0,2-0,50 γραμμάρια ελαϊκού οξέος ανά εκατό γραμμάρια ελαιολάδου και πάντως μικρότερη του 1%.
ΟΞΕΙΔΩΣΗ:Μετρούμενη σαν δείκτης υπεροξειδίων συνήθως 6-10 σαν K270 0,100 έως 0,125 σαν K232 1,5-1,80 σαφώς μικρότερη των καθορισμένων ορίων.
ΛΟΙΠΑ ΧΗΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:Εντός των ορίων που καθορίζονται από τους σχετικούς Ενικούς και Κοινοτικούς Κανονισμούς.

ΔΙΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΣΥΝ/ΣΜΟ ΑΡΧΑΝΩΝ
Ο Δ/ΝΤΗΣ

ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΟΥΣ ΑΡΧΑΝΩΝ
ΕΔΡΑ ΑΡΧΑΝΕΣ ΣΥΝ. Π. Ε.

ΕΥΘΥΜΙΟΣ Ν ΜΑΡΚΑΚΗΣ

ΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΡΧΑΝΩΝ

ΑΡΧΑΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΟΞΥΤΗΤΑ : 0,50 Kreis: ΑΡΝΗΤΙΚΗ

ΑΡΙΘ.ΥΠΕΡΟΞΕΙΔΙΩΝ: 10,3 meq/kgr ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ: EXTRA ΠΑΡΘΕΝΟ

ΣΥΝΘΕΣΗ ΛΙΠΑΡΩΝ ΟΞΕΩΝ				ΣΥΝΘΕΣΗ ΣΤΕΡΟΛΩΝ		
ΛΑΟΥΡΙΚΟ	ΟΕΥ		— %			
ΜΥΡΙΣΤΙΚΟ	ΟΕΥ		0,02%			
ΠΑΛΜΙΤΙΚΟ	ΟΕΥ	(16:0)	10,5%	ΧΟΛΗΣΤΕΡΟΛΗ	0,17	%
ΠΑΛΜΙΤΕΛΑΙΚΟ	ΟΕΥ	(16:1)	0,43%	ΒΡΑΣΙΚΑΣΤΕΡΟΛΗ	0,15	%
ΔΕΚΑΕΠΤΑΝΙΚΟ			0,07%	24ΜΕΘΥΛΕΝΙΟ ΧΟΛΗΣΤΕΡΟΛΗ	—	%
ΣΤΕΑΤΙΚΟ	ΟΕΥ	(18:0)	2,4 %	ΚΑΜΠΕΣΤΕΡΟΛΗ	3,64	%
ΕΛΑΪΚΟ	ΟΕΥ	(18:1)	77,0%	ΚΑΜΠΑΣΤΑΝΟΛΗ		%
ΛΙΝΕΛΑΪΚΟ	ΟΕΥ	(18:2)	6,9%	ΣΤΙΓΜΑΣΤΕΡΟΛΗ	0,46	%
ΑΡΑΧΙΔΙΚΟ	ΟΕΥ	(20:0)	0,3%	Δ7 ΚΑΜΠΕΣΤΕΡΟΛΗ	—	%
ΛΙΝΟΛΕΝΙΚΟ	ΟΕΥ	(18:3)	0,7%	Β-ΣΙΤΟΣΤΕΡΟΛΗ	68,90%	ΟΛΙΚΗ 95,36
ΕΙΚΟΣΕΙΝΙΚΟ	ΟΕΥ		0,19 %	Δ 5-23-ΣΤΙΓΜΑΣΤΑΔΙΕΝΟΛΗ	—	%
ΒΕΧΕΝΙΚΟ	ΟΕΥ		0,11 %	ΚΛΕΡΟΣΤΕΡΟΛΗ	0,76	%
ΛΙΓΝΟΚΗΡΙΚΟ	ΟΕΥ		0,26%	ΣΙΤΟΣΤΕΡΟΛΗ	—	%
				ΣΙΤΟΣΤΑΝΟΛΗ	—	%
ΦΑΣΜΑΤΟΦΩΤΟΜΕΤΡΙΑ U.V				Δ5 ΑΒΕΝΑΣΤΕΡΟΛΗ	25,69	%
K232: 1,78				5-24-ΣΤΙΓΜΑΣΤΑΔΙΕΝΟΛΗ	0,77	%
K270: 0,122				Δ-7-ΣΤΙΓΜΑΣΤΕΡΟΛΗ	0,19	%
Δ.Κ : - 0,003				Δ-7-ΑΒΕΝΑΣΤΕΡΟΛΗ	0,23%	

ΤΡΙΛΙΝΟΛΕΙΝΗ

0,14 %

ΚΗΡΟΙ

ques mg/kg

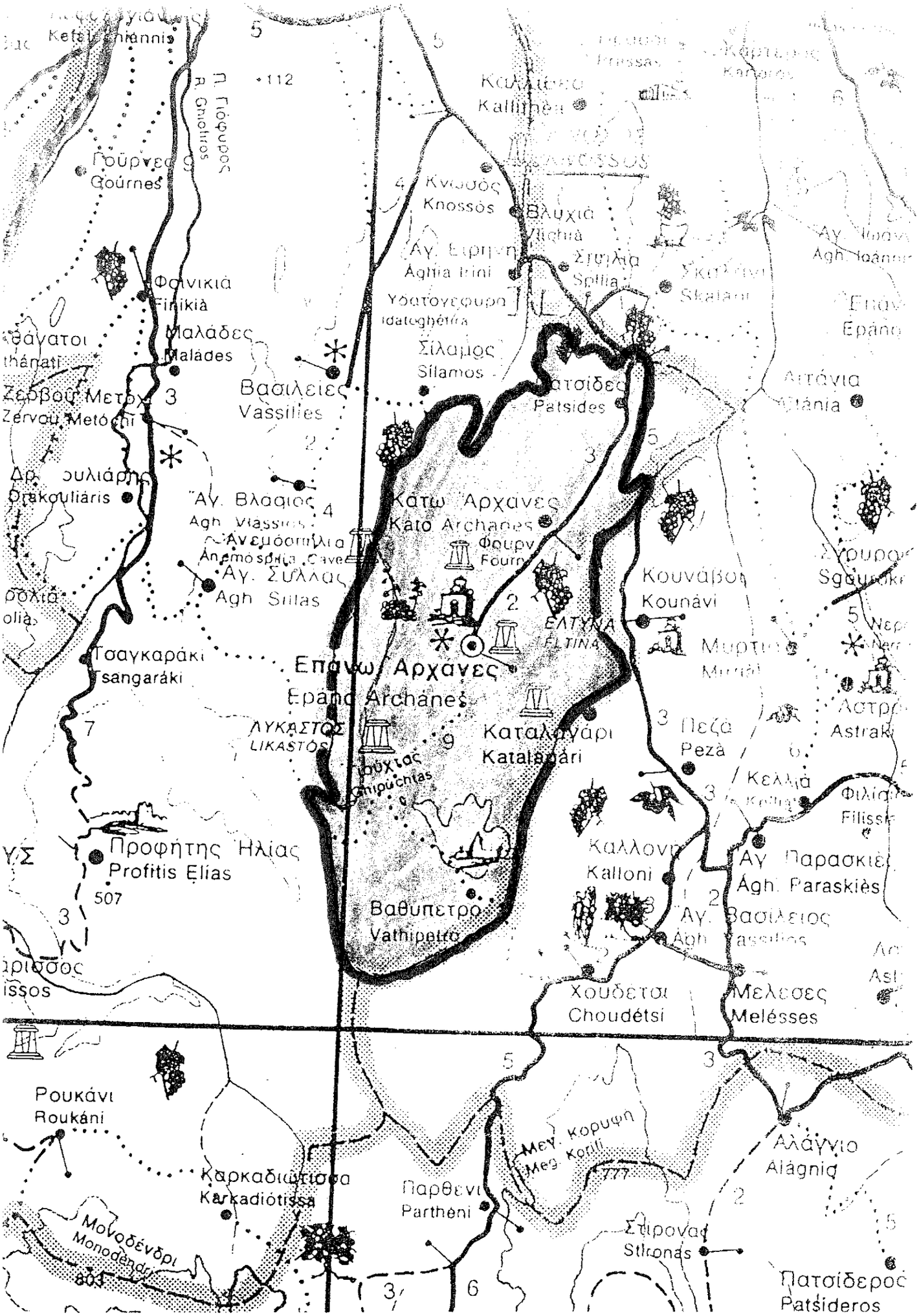
ΑΛΟΓΟΝΟΥΧΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ

ΕΡΥΘΡΟΔΙΟΛΗ+ ΟΥΒΑΟΛΗ	FREON	— ppb
% 1,34 %	ΤΡΙΧΛΩΡΟΜΕΘΑΝΙΟ	— ppb
	ΤΡΙΧΛΩΡΟΑΙΘΑΝΙΟ	— ppb
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΤΡΙΧΛΩΡΟΑΙΘΥΛΕΝΙΟ	— ppb
	ΤΕΤΡΑΧΛΩΡΟΑΙΘΥΛΕΝΙΟ	— ppb

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΡΧΑΝΩΝ ΕΔΡΑ ΑΡΧΑΝΕΣ ΣΥΝ. Π.Ε.

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΒΑΣΙΛΑΚΗΣ


Κεφαλογιάννης
Kefalogiannis
Π. Γόφυρος
R. Gholios
112
Γούρνες
Gournes
Καλλίθεα
Kallithéa
Κνωσός
Knossos
Βλυχιά
Vlichiá
Αγ. Ειρήνη
Aghia Irini
Σπήλια
Spilia
Υδατογέφυρα
Idateghéfira
Φοινικιά
Finikiá
Μαλάδες
Maládes
Σίλαμος
Sílamos
Βασιλείες
Vassilies
Πατσίδες
Patsides
Ζερβού Μετόχι
Zervou Metóchi
Δρακουλιάρης
Drakouliáris
Άγ. Βλάσιος
Agh. Vlassios
Ανεμόσπηλια
Anemóspilia Cave
Άγ. Σύλλας
Agh. Sillas
Κάτω Αρχάνες
Káto Archánes
Φουρνί
Fourni
ΕΛΤΥΝΑ
ELTINA
Κουνάβοι
Kounávi
Μυρτιά
Τσαγκαράκι
Tsangaráki
Επάνω Αρχάνες
Epáno Archánes
ΛΥΚΑΣΤΟΣ
LIKASTOS
Καταλαγάρι
Katalagári
Πεζά
Pezá
Κελλιά
Προφήτης Ηλίας
Profitis Elias
507
Καλλονή
Kalloni
Αγ. Παρασκιές
Ágh. Paraskiés
Βαθυπέτρο
Vathipetro
Αγ. Βασίλειος
Agh. Vassilios
Χουδέτσι
Choudétsi
Μελέσες
Melésses
Ρουκάνι
Roukáni
Καρκαδιώτισσα
Karkadiótissa
Μονοδένδρι
Monodéndri
803
Παρθένι
Partheni
Μεγ. Κορυφή
Meg. Korifi
777
Αλάγνια
Alágnia
Στιρώνας
Stironas
Πατσίδερος
Patsideros