



The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



ΕΝΑ ΝΗΣΙ ΓΕΝΕΤΕΙΡΑ ΑΞΙΩΝ

ΕΝΤΥΠΟ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ



ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΕΙΤΑΙ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΣΤΗΡΙΖΕΙ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΩΘΟΥΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





**The European
Food Masters**

TASTE THE AUTHENTIC

WWW.AGROCRETE.COM/EFM



TASTETHEAUTHENTIC



TASTETHEAUTHENTIC



TASTETHEAUTHENTIC



TASTETHEAUTHENTIC



**ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ
ΣΥΜΠΡΑΞΗ**

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ

WWW.AGROCRETE.COM



AGRODIATROFIKI



CRETAN_DIET



CRETANDIET



+30 2813 410 214, 215, 217 & 218



Οι καταναλωτές αγροτικών προϊόντων πάντα έχουν την τάση να αναζητούν και να επιλέγουν αγροτικά προϊόντα με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Δηλαδή, επιλέγουν, εμπιστεύονται και «επιβραβεύουν» αγροτικά προϊόντα με ταυτότητα και ξεχωριστή φήμη, που διατηρούν την μοναδικότητά τους, που διακρίνονται για την ποιότητα και που ο τρόπος ή ο τόπος παραγωγής τους τα κάνουν ιδιαίτερα.

Προκειμένου να προστατευτούν και προωθηθούν τα ιδιαίτερα και ποιοτικά αγροτικά προϊόντα κάθε τόπου, η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε το 1992 σχετικό καθεστώς, ενισχύοντάς τα και εξασφαλίζοντας με τον τρόπο αυτό ότι οι καταναλωτές θα μπορούν εύκολα να τα διακρίνουν και να τα επιλέξουν μεταξύ άλλων.

Η διάκριση και κατ' επέκταση η ενίσχυση αφορά:

ΠΡΟΪΟΝΤΑ **■ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ** **ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ &** **■ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ** **ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ** **(Π.Ο.Π. & Π.Γ.Ε.)**

Ως Π.Ο.Π. & Π.Γ.Ε. ορίζονται τα προϊόντα με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά που παράγονται με συγκεκριμένο τρόπο και εντός μιας οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.



Τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.):

- Προέρχονται από οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ή τόπο.
- Τα χαρακτηριστικά τους οφείλονται στο συγκεκριμένο γεωκλιματικό περιβάλλον σε συνδυασμό με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.
- Όλα τα στάδια παραγωγής τους πραγματοποιούνται εντός της περιοχής αυτής.



Τα προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.):

- Προέρχονται από μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή.
- Ένα τουλάχιστον από τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους ή η φήμη τους οφείλονται στην περιοχή όπου παράγονται.
- Ένα τουλάχιστον από τα στάδια παραγωγής τους, πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης περιοχής.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Είναι τα γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα που παράγονται με γνώμονα την αειφορία. Η ζήτηση και η παραγωγή τους συνεχώς αυξάνονται καθώς οι καταναλωτές ολοένα και περισσότερο αναζητούν προϊόντα τα οποία θα ικανοποιούν τις προτιμήσεις τους.

Παράγονται κάτω από αυστηρούς ελέγχους και περιορισμούς, με βασικό στόχο την υγεία του παραγωγού και του καταναλωτή, την προστασία των ζώων και του περιβάλλοντος και κυρίως την υψηλή διατροφική αξία του προϊόντος.

Στην βιολογική γεωργία και κτηνοτροφία χρησιμοποιούνται εναλλακτικοί τρόποι αντιμετώπισης των ασθενειών και των εκθρών των φυτών και ζώων, ώστε να παραχθούν προϊόντα χωρίς υπολείμματα φυτοφαρμάκων, χημικών λιπασμάτων και αντιβιοτικών.



The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



THE EUROPEAN FOOD MASTERS TASTE THE AUTHENTIC

Το περιεχόμενο του μηνύματος "The European Food Masters... Taste the authentic", παραπέμπει στα ποιοτικά τρόφιμα που παράγονται εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχουν χαρακτηριστεί σαν προϊόντα Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε. ή Βιολογικά, ενώ η φράση "taste the authentic", χρησιμοποιείται για να υπογραμμίσει την αυθεντικότητα και την ιδιαιτερότητα των προϊόντων αυτών.

Βασικοί στόχοι του προγράμματος είναι η προώθηση των Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε. και βιολογικών προϊόντων στην Ελλάδα και τη Γερμανία, η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των

προϊόντων αυτών, η βελτίωση της αναγνωρισιμότητας και εν τέλει η αύξηση της εμπορίας και διάθεσης τους.

Η καμπάνια υπογράφεται με το μήνυμα "Enjoy, it's from Europe".

Με την καμπάνια "The European Food Masters... Taste the authentic" προβάλλονται και προωθούνται στην Ελλάδα και τη Γερμανία τα εξής προϊόντα:

- Ελαιόλαδο Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. & Βιολογικό
- Τυροκομικά προϊόντα Π.Ο.Π.
- Κρασί Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. & Βιολογικό
- Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης Π.Ο.Π.
- Παξιμάδι Π.Γ.Ε.
- Βιολογικά οπωροκρηπυτικά (λαχανικά)
- Βιολογικό μέλι
- Βιολογικά αυγά
- Βιολογικό νωπό κρέας (πουλερικά)

Ο ΦΟΡΕΑΣ

ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΜΠΡΑΞΗ

ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ

- Είναι μία σύμπραξη του Δημόσιου και Ιδιωτικού Τομέα που έχει στόχο να προβάλλει, να αναδείξει και να προωθήσει στην εγχώρια και τη διεθνή αγορά, τα εξαιρετικής ποιότητας και φήμης αγροτικά προϊόντα και τρόφιμα που παράγονται στην Περιφέρεια της Κρήτης.

- Έχει ως μέλη αγροτικούς συνεταιρισμούς, ομάδες παραγωγών, επιμελητήρια, συλλογικούς φορείς και κυρίως ιδιωτικές επιχειρήσεις που εκπροσωπούν γεωγραφικά όλη την Περιφέρεια της Κρήτης. Τα προϊόντα τους «μαρτυρούν» όλη την ποικιλιομορφία, μοναδικότητα και ιδιαιτερότητα, που δίνει ο ξεχωριστός από κάθε άποψη γεωγραφικός αυτός τόπος.

- Δημιούργησε το σήμα «**κρήτη**» και κατάφερε με απόλυτη επιτυχία τα παραδοσιακά Κρητικά προϊόντα, με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και την ξεχωριστή ποιότητα, να αναδειχθούν και να αποκτήσουν αναγνωρίσιμη ταυτότητα εντός και εκτός των συνόρων της Ελλάδας. Το brand name, «κρήτη, γενέτειρα αξιών», (crete, land of values) καθιερώθηκε και ισχυροποιείται συνεχώς.

- Προωθεί την τοπική γαστρονομία. Για το λόγο αυτό, δημιούργησε το σήμα «**κρητική κουζίνα**», πιστοποίηση χώρων μαζικής εστίασης με κύρια χαρακτηριστικά, το κρητικό μενού που προσφέρουν, δηλαδή παραδοσιακές συνταγές φτιαγμένες με τοπικά προϊόντα, καθώς και την κρητική φιλοξενία που γνωρίζουν οι επισκέπτες τους.

- Δημιούργησε και ανάδειξε το σήμα «**κρητικό μπακάλικο**», ενισχύοντας και στηρίζοντας τις επιχειρήσεις, που διαθέτουν και εμπορεύονται κρητικά προϊόντα, καθώς και όλα τα πιστοποιημένα με το σήμα «κρήτη».

- Σε συνεργασία με το Δίκτυο Οινοποιών Κρήτης, καθιέρωσε τα «**επισκέψιμα οινοποιεία**», προωθώντας έτσι τον οινοτουρισμό στο νησί και εμπλουτίζοντας το τουριστικό του προϊόν.

- Εκπροσωπεί προϊόντα στα οποία περιλαμβάνεται το μεγαλύτερο μέρος των αγροτικών παραδοσιακών προϊόντων της Ελλάδας, που έχουν χαρακτηριστεί σαν προϊόντα Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. (ελαιόλαδο, τυροκομικά, κρασί).

- Επέδειξε στα λίγα χρόνια που λειτουργεί, αξιοζήλευτη δραστηριότητα που σχετίζεται κυρίως με την προβολή και προώθηση των αγροτικών προϊόντων, σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, μέσω της συμμετοχής σε εθνικές και διεθνείς εκθέσεις, επιχειρηματικές αποστολές και με τη διοργάνωση εκδηλώσεων, ημερίδων και φεστιβάλ, αποδεικνύοντας τον εξωστρεφή προσανατολισμό της.



ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ

ΣΥΜΠΡΑΞΗ

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ

A photograph of an olive grove. In the foreground, several large, full, tan-colored burlap sacks are piled together on a patch of green grass. The background is filled with olive trees, some with white blossoms, and a low stone wall runs across the middle ground. The sky is overcast.

**ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Π.Ο.Π.
& Π.Γ.Ε.**

**35.000.000 ΕΛΑΙΟΔΕΝΤΡΑ ΚΑΛΥΠΤΟΥΝ
ΤΟ 65% ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΤΗΣ ΕΚΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ**



■ ΕΛΙΕΣ Π.Ο.Π.

Η ελιά (*Olea europaea L.*) είναι ένα από τα αρχαιότερα καλλιεργούμενα δέντρα στον κόσμο, με ιδιαίτερη σημασία για την Κρήτη και ταυτόχρονα με σημαντικό ρόλο στη ζωή των κατοίκων της, για πάνω από 3.500 χρόνια. Το ελαιόλαδο είναι αναπόσπαστο κομμάτι της ζωής των Κρητικών και αποτελεί το βασικό αγροτικό προϊόν του νησιού. Σημαντικά ευρήματα (ανάκτορο Κάτω Ζάκρου) αποδεικνύουν, ότι η ελιά καλλιεργείται στην Κρήτη από τα Μινωικά χρόνια.

Το κλίμα και η γεωγραφία του νησιού συνδυάζονται αρμονικά, συμβάλλοντας έτσι στην παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας ελαιολάδου, με χαμηλή οξύτητα, ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και υψηλή διατροφική αξία.

Η Κρήτη παράγει το 1/3 της εγχώριας παραγωγής ελαιολάδου, από 35 εκατομμύρια δέντρα που καλύπτουν το 65% της γεωργικής της έκτασης. Σχεδόν εξολοκλήρου (90%) η παραγωγή ανήκει στην κατηγορία εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από τις ποικιλίες Κορωνέικη και Τσουνάτη.



■ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Π.Ο.Π. & Π.Γ.Ε.

Το ελαιόλαδο είναι ένα από τα βασικά συστατικά της Κρητικής διατροφής, η οποία είναι ευρέως γνωστή σαν υγιεινή και ισορροπημένη διαίτα, η οποία ταυτόχρονα συμβάλλει στη μείωση και πρόληψη χρόνιων νοσημάτων. Το ελαιόλαδο και οι βρώσιμες ελιές αποτελούν διαχρονικά, τη βάση της Κρητικής διατροφής, υπάρχουν απαραίτητως στο κρητικό τραπέζι και είναι βασικά υλικά της Κρητικής κουζίνας.

Το ελαιόλαδο έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες, που μέσω της συστηματικής κατανάλωσης, προσφέρουν ασυναγώγιστα οφέλη στην ανθρώπινη υγεία. Έρευνες έχουν δείξει ότι η κατανάλωση του μπορεί να μειώσει την LDL χοληστερίνη και την αρτηριακή πίεση, θωρακίζοντας έτσι τη λειτουργία της καρδιάς. Η υψηλή περιεκτικότητά του σε μονοακόρεστα λιπαρά οξέα, η μεγάλη περιεκτικότητά σε βιταμίνη Ε και σε πολυφαινόλες, επιδρούν ευεργετικά στον ανθρώπινο οργανισμό, μειώνοντας τον κίνδυνο εμφάνισης καρδιαγγειακών νοσημάτων και δρώντας προστατευτικά, εναντίον διαφόρων μορφών καρκίνου.

Όλα τα Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε. και βιολογικά ελαιόλαδα που παράγονται στην Περιφέρεια Κρήτης, είναι ελαιόλαδα εξαιρετικής ποιότητας, τα οποία προέρχονται από τον καρπό της ελιάς, χωρίς καμία κατά κανόνα περαιτέρω επεξεργασία τους. Χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερα χαμηλή οξύτητα και μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ικανά να τα κατατάξουν σαν **εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα**, σύμφωνα πάντα με τις ποιοτικές κατηγορίες του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου (International Olive Council) και της Ευρωπαϊκής Ένωσης.



Σήμερα στην Κρήτη, 11 ελαιόλαδα έχουν αναγνωριστεί σαν Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. ενώ ως προϊόν Π.Ο.Π. έχει αναγνωριστεί και η επιτραπέζια ελιά Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης.

Π.Γ.Ε. ΧΑΝΙΑ ΚΡΗΤΗΣ

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με πρασινοκίτρινο χρώμα, φρουτώδη και ευχάριστα γλυκόπικρη γεύση, η οποία μειώνεται με την πάροδο του χρόνου. Παράγεται από τις ποικιλίες «Κορωνέικη» και «Τσουνάτη» στην Π.Ε. Χανίων.

Π.Ο.Π. ΒΙΑΝΝΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Π.Ο.Π. «Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης» έχει ξεχωριστή λεπτόρρευστη υφή, πρασινοκίτρινο χρώμα, γεύση ώριμου καρπού ελιάς και ιδιαίτερο άρωμα. Παράγεται από την ποικιλία «Κορωνέικη», στα διοικητικά όρια της πρώην επαρχίας Βιάννου, στο νοτιοανατολικό τμήμα της Π.Ε. Ηρακλείου. Η καλλιέργεια αλλά και η μεταποίηση του ελαιοκάρπου σε ελαιόλαδο (σε πιστοποιημένα ελαιοτριβεία) γίνεται αποκλειστικά στα διοικητικά όρια της πρώην επαρχίας Βιάννου.

Π.Ο.Π. ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Π.Ο.Π. «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» διακρίνεται για το κίτρινο - χρυσαφί χρώμα του και τη φρουτώδη αίσθηση που αφήνει κατά τη γευστική δοκιμή. Παράγεται στην Π.Ε. Ρεθύμνου, εντός οριοθετημένων γεωγραφικών ορίων της πρώην επαρχίας Μυλοποτάμου. Η πρώτη ύλη για την παραγωγή του (τουλάχιστον 90%) ανήκει στην ποικιλία «Κορωνέικη» και το υπόλοιπο ποσοστό στην «Χονδρολιά».

Π.Ο.Π. ΠΕΖΑ ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, που παράγεται από την ποικιλία «Κορωνέικη». Η καλλιέργεια και η παραγωγή του ελαιολάδου, πραγματοποιούνται στην ευρύτερη περιοχή των Πεζών της Π.Ε. Ηρακλείου. Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Π.Ο.Π. «Πεζά Ηράκλειο Κρήτης» έχει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ώριμου καρπού και διακρίνεται τόσο για το άρωμα, όσο και για την ιδιαίτερη γεύση του.

Π.Ο.Π. ΑΡΧΑΝΕΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Η ένδειξη Π.Ο.Π «Αρχάνες Ηρακλείου Κρήτης» αφορά στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο της ποικιλίας «Κορωνέικη», που παράγεται στην ευρύτερη περιοχή των Αρχανών Ηρακλείου. Είναι ένα ιδιαίτερο ελαιόλαδο με πρασινοκίτρινο χρώμα, ξεχωριστό άρωμα και φρουτώδη γεύση.

Π.Ο.Π. ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ

Το Π.Ο.Π. ελαιόλαδο «Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης», έχει μέτρια ρευστότητα, πρασινοκίτρινη όψη, άρωμα ώριμου καρπού και φρουτώδη με ελαφρά υπόπικρη γεύση, η οποία μειώνεται με την πάροδο του χρόνου. Παράγεται από την ποικιλία «Κορωνέικη» σε ποσοστό 90%.

Π.Ο.Π. ΣΗΤΕΙΑ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ

Το ελαιόλαδο Π.Ο.Π. «Σητεία Λασιθίου Κρήτης» παράγεται αποκλειστικά από την ποικιλία «Κορωνέικη». Έχει πρασινοκίτρινο χρώμα και διακρίνεται για τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Είναι ένα από τα πλέον φημισμένα ελαιόλαδα στον κόσμο, αφού έχει αποσπάσει κατά το πρόσφατο παρελθόν 3 φορές Πρώτο Παγκόσμιο Βραβείο.

Π.Ο.Π. ΑΠΟΚΩΡΩΝΑΣ ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ

Η ένδειξη Π.Ο.Π. Αποκόρωνας Χανίων Κρήτης, χρησιμοποιείται για την περιγραφή εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου που παράγεται στην ομώνυμη περιοχή, από την ποικιλία «Κορωνέικη», σε ποσοστό τουλάχιστον 90%. Διακρίνεται από μέτρια ρευστότητα, διαυγές χρυσοπράσινο χρώμα, ευχάριστη γεύση και φρουτώδες άρωμα.

Π.Ο.Π. ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΘΡΑΨΑΝΟ

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του συγκεκριμένου ελαιολάδου σχετίζονται άμεσα με την καλλιεργούμενη ποικιλία «Κορωνέικη» στην περιοχή του Θραψανού, το κλίμα και τη σύσταση του εδάφους. Έχει λεπτόρρευστη υφή με ανοικτό πράσινο χρώμα και με έντονα φρουτώδες άρωμα, που διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η γεύση του είναι γλυκόπικρη.

Π.Ο.Π. ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΣΕΛΙΝΟ ΚΡΗΤΗΣ

Το «Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης» παράγεται από την ποικιλία «Τσουνάτη» σε ποσοστό τουλάχιστον 60% και με ανάμιξη με την ποικιλία «Κορωνέικη» σε ποσοστό ως 40%. Είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με σκούρο πράσινο ως πράσινο χρώμα, φρουτώδες άρωμα και ελαφρά πικρή και πικάντικη γεύση. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, οφείλονται στο κλίμα και το ανάγλυφο της περιοχής της πρώην επαρχίας Σελίνου, στα νοτιοδυτικά της Π.Ε. Χανίων.

Π.Ο.Π. ΜΕΣΣΑΡΑ

Παράγεται στην ευρύτερη περιοχή της Μεσσαράς της Π.Ε. Ηρακλείου από την ποικιλία «Κορωνέικη», δίνοντας το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Π.Ο.Π. «Μεσσαρά». Το χρώμα του είναι λαμπερό πράσινο, που κατά την ωρίμανση γίνεται πρασινοκίτρινο. Έχει έντονα φρουτώδες άρωμα, ήπια και ισορροπημένη γεύση, η οποία χαρακτηρίζεται από μια ελαφρά πικρή επίγευση.

Π.Ο.Π. ΘΡΟΥΜΠΑ ΑΜΠΑΔΙΑΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

Η ένδειξη Π.Ο.Π. «Θρούμπα Αμπαδιάς Ρεθύμνης Κρήτη» αφορά επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Θρούμπα, που καλλιεργούνται στην ανατολική περιοχή της πρώην επαρχίας Αμαρίου της Π.Ε. Ρεθύμνου. Ο κυλινδρικός καρπός, χάνει την πικρή γεύση πριν την συγκομιδή του, αποκτώντας ευχάριστη και γλυκιά γεύση, χωρίς να χρειαστεί καμία επεξεργασία.



ΤΥΡΙΑ Π.Ο.Π.

Τα Κρητικά τυριά ξεχωρίζουν ως προϊόντα υψηλών γουστικών προδιαγραφών, εξαιτίας της ποιότητας του γάλακτος και του τρόπου με τον οποίο παρασκευάζονται. Το γάλα που χρησιμοποιείται είναι πρόβειο και κατακίσιο σε διάφορες αναλογίες.

Τα προϊόντα αυτά στο παρελθόν παράγονταν με παραδοσιακό τρόπο, σε υπαίθρια τυροκομεία στα βουνά της Κρήτης (μιτάτα). Σήμερα, η παραγωγή γίνεται σε οργανωμένα, πιστοποιημένα και ασφαλή τυροκομεία.

Οι Κρητικοί έχουν μια ιδιαίτερη αγάπη στα τυροκομικά προϊόντα και συνοδεύουν κάθε γεύμα τους με κάποιο είδος τυριού καταναλώνοντάς το ακόμα και ως επιδόρπιο (π.χ. γραβιέρα με μέλι). Πολλές από τις τοπικές παραδοσιακές συνταγές για γλυκές ή αλμυρές πίτες στο νησί, γίνονται χρησιμοποιώντας τα τυριά αυτά (μυζηθρόπιτες, σφακιανές πίτες, καλιτσούνια κ.ά.).

Τέσσερα είδη Κρητικών τυριών είναι χαρακτηρισμένα ως Π.Ο.Π. η **Γραβιέρα Κρήτης**, η **Ξινομυζήθρα Κρήτης**, το **Πηχτόγαλο Χανίων** και το **Ξύγαλο Στείας**.

Π.Ο.Π. ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

Η Γραβιέρα Κρήτης είναι πολύ δημοφιλές Κρητικό τυρί και ένα από τα πιο γνωστά τυριά στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Είναι ένα ελαφρώς κίτρινο, σκληρό και τουλάχιστον τρίμηνης ωρίμανσης τυρί, με ελαφριά υπόγλυκη γεύση και ιδιαίτερα αρώματα. Παράγεται από πρόβειο ή αιγοπρόβειο γάλα, με μέγιστη υγρασία 38% κατά βάρος, ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά 40% επί ξηρού και μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι 2%.

Π.Ο.Π. ΠΗΧΤΟΓΑΛΟ ΧΑΝΙΩΝ

Παρασκευάζεται στην Π.Ε. Χανίων. Είναι ένα μαλακό τυρί με κρεμώδη υφή που θυμίζει γιαούρτι και έχει ελαφρά υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα. Παράγεται από νωπό ή παστεριωμένο κατακίσιο ή πρόβειο γάλα, ή μίγμα αυτών. Έχει μέγιστη υγρασία 65% κατά βάρος και ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού 50%.

Π.Ο.Π. ΞΙΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ

Είναι μαλακό τυρί με ιδιαίτερη φήμη και μεγάλη κατανάλωση στην εγχώρια αγορά. Έχει ευχάριστη ξινή ως υπόγλυκη γεύση και κοκκώδη έως κρεμώδη υφή. Παρασκευάζεται από τυρόγαλα, στο οποίο προστίθεται γάλα πρόβειο, κατακίσιο ή μίγμα τους. Καταναλώνεται σαν επιτραπέζιο τυρί ή χρησιμοποιείται στη μαγειρική. Τα βασικά χαρακτηριστικά του είναι: μέγιστη υγρασία: 55%, ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρά: 45% επί ξηρού.

Π.Ο.Π. ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ

Το Ξύγαλο Στείας είναι ένα ξεχωριστό προϊόν που στηρίζεται στην μακραίωνη παράδοση της κτηνοτροφίας και τυροκομίας στη περιοχή της Στείας στην Ανατολική Κρήτη. Παράγεται από εξαιρετικής ποιότητας πρόβειο ή κατακίσιο γάλα (ή και μίγμα αυτών), έχει κρεμώδη υφή και πλούσια, ελαφρώς ξινή και φρέσκια γεύση. Μέγιστη υγρασία: 75%, περιεκτικότητα σε λιπαρά: 33-46% επί ξηρού, περιεκτικότητα σε αλάτι: ως 1,5%.



Π.Ο.Π. & Π.Γ.Ε. ΚΡΑΣΙ

Το αμπέλι καλλιεργείται στην Κρήτη εδώ και 4.000 χρόνια περίπου. Το κρασί αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της Κρητικής κουλτούρας και όπως μαρτυρούν ευρήματα της μινωικής εποχής, κατείχε από τότε σημαντική θέση στη ζωή των κατοίκων του νησιού. Ένα από τα αρχαιότερα πατητήρια εντοπίστηκε στην περιοχή των Αρχαίων Ηρακλείου και χρονολογείται στη Μινωική περίοδο, ενώ κατά την Ενετοκρατία, τα Κρητικά κρασιά ήταν διάσημα σε ολόκληρο τον τότε γνωστό κόσμο, όπως για παράδειγμα το «Μαλβαζία» το οποίο ήταν το πιο διάσημο κρασί κατά το Μεσαίωνα.

Η μέτρια και όχι υπερβολική κατανάλωση κόκκινου κρασιού μπορεί να συμβάλει θετικά στην ανθρώπινη υγεία, λόγω των υψηλών ποσοτήτων φαιολικών και αντιοξειδωτικών ουσιών που περιέχει. Η κατανάλωση κρασιού κατά τη διάρκεια των γευμάτων, συμβάλλει στην πρόληψη καρδιαγγειακών νοσημάτων.

Οι γηγενείς ποικιλίες που καλλιεργούνται στις αμπελουργικές ζώνες της Κρήτης, σε συνδυασμό με τις σύγχρονες μεθόδους αμπελοκαλλιέργειας, εξασφαλίζουν την παραγωγή εξαιρετικής ποιότητας κρασιών, με ιδιαίτερα και διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κάνοντας τα Π.Ο.Π. & Π.Γ.Ε. κρασιά του νησιού, ξεχωριστά.

Από τις λευκές ποικιλίες ξεχωρίζουν οι: Βηλάνα, Βιδιανό, Δαφνί, Θραψαθήρι, Malvasia di Candia, Μοσχάτο Σπίνας, Πλυτό, από τις ερυθρές οι: Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Μανδηλαριά και Ρωμέικο.



Π.Ο.Π. ΠΕΖΑ (ΗΡΑΚΛΕΙΟ)
Π.Ο.Π. ΑΡΧΑΝΕΣ (ΗΡΑΚΛΕΙΟ)
Π.Ο.Π. ΔΑΦΝΕΣ (ΗΡΑΚΛΕΙΟ)
Π.Ο.Π. ΣΗΤΕΙΑ (ΛΑΣΙΘΙ)
Π.Ο.Π. MALVASIA ΣΗΤΕΙΑΣ (ΛΑΣΙΘΙ)
Π.Ο.Π. ΧΑΝΔΑΚΑΣ-CANDIA (ΗΡΑΚΛΕΙΟ)
Π.Γ.Ε. ΚΡΗΤΗ
Π.Γ.Ε. ΚΙΣΣΑΜΟΣ (ΧΑΝΙΑ)
Π.Γ.Ε. ΧΑΝΙΑ
Π.Γ.Ε. ΛΑΣΙΘΙ
Π.Γ.Ε. ΡΕΘΥΜΝΟ
Π.Γ.Ε. ΗΡΑΚΛΕΙΟ



■ ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΒΗΛΑΝΑ: Από τις πιο σημαντικές λευκές ποικιλίες της Κρήτης. Δίνει καλοσχηματισμένους οίνους με μέτριο όγκο, μέτρια οξύτητα και μέτριο αλκοολικό τίτλο. Έχει λεπτό άρωμα με στοιχεία από εσπεριδοειδή και δροσιστική γεύση. Τη συναντάμε πολύ συχνά σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις. Την ποικιλία αυτή τη βρίσκουμε στα κρασιά: Π.Ο.Π. Σητεία και Χάνδακας-Candia, Π.Γ.Ε. Κρήτη, Π.Γ.Ε. Κίσαμος, και Π.Γ.Ε. Ηράκλειο, Λασιθί, Ρέθυμνο & Χανιά.

ΒΙΔΙΑΝΟ: Χαρακτηρίζεται ως η λευκή «ντίβα» της Κρήτης, διαθέτει μοναδικό βερικοκένιο άρωμα, υψηλό γευστικό πλούτο και εύρωστη, κρεμώδη γεύση. Την ποικιλία αυτή τη βρίσκουμε στα κρασιά: Π.Ο.Π. Χάνδακας-Candia και Π.Γ.Ε. Κρήτη, Ηράκλειο, Ρέθυμνο.

ΔΑΦΝΙ: Μια από τις παλαιότερες Κρητικές ποικιλίες, της οποίας η καλλιέργεια επεκτείνεται συνεχώς τα τελευταία χρόνια. Οι οίνοι από Δαφνί έχουν μεσαίο αλκοολικό τίτλο και οξύτητα, με αρώματα που παραπέμπουν στη δάφνη και που εντυπωσιάζουν χάρη στην προσωπικότητα τους, στο μέτριο σώμα και στη μαλακή τους γεύση. Την ποικιλία αυτή τη βρίσκουμε στα κρασιά Π.Γ.Ε. Κρήτη και Π.Γ.Ε. Ηράκλειο.

ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ: Το Θραψαθήρι καλλιεργείται σε όλη την Κρήτη, δίνοντας κρασιά ισορροπημένα, στρογγυλά, με μύτη μέτριας έντασης. Τα φρουτώδη αρώματά του, δίνουν ιδιαίτερη προσωπικότητα στους λευκούς οίνους Π.Ο.Π. Σητεία, Π.Ο.Π. Malvasia Σητείας, Π.Ο.Π. Χάνδακας - Candia, Π.Γ.Ε. Κίσαμος, Π.Γ.Ε. Κρήτη & Π.Γ.Ε. Ηράκλειο, Λασιθί, Ρέθυμνο, Χανιά.

MALVASIA DI CANDIA: Η ποικιλία Malvasia di Candia προσφέρει κρασιά με υψηλό αρωματικό χαρακτήρα, γεμάτο αρώματα εσπεριδοειδών αλλά και έντονο «ανθικό» χαρακτήρα. Την ποικιλία αυτή τη βρίσκουμε στα κρασιά: Π.Γ.Ε. Ηράκλειο, Κρήτη και στο Π.Ο.Π. Malvasia Σητείας.

ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ (ΑΣΠΡΟ): Η ποικιλία είναι γνωστή για το ξεχωριστό της άρωμα. Τα κρασιά, που παράγονται από τη λευκή αυτή ποικιλία, έχουν λεπτό ντελικάτο χαρακτήρα. Το συναντούμε και σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις και σε αναμίξεις με γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες, στο Π.Ο.Π. Malvasia Σητείας, Π.Γ.Ε. Ηράκλειο, Λασιθί, Ρέθυμνο, Χανιά, Κρήτη.

ΠΛΥΤΟ: Το Πλυτό διαθέτει σπάνια δροσιστική οξύτητα και αρώματα εσπεριδοειδών και λεμονάτα στοιχεία. Δίνει ελαφριά φρέσκα μονοποικιλιακά κρασιά ή αναμειγνύεται με πιο πλούσιες ποικιλίες - όπως το Βιδιανό. Την ποικιλία αυτή τη βρίσκουμε στα κρασιά: Π.Γ.Ε. Κρήτη και στα Π.Γ.Ε. Ηράκλειο και Π.Γ.Ε. Λασιθίου.

ΕΡΥΘΡΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ: Εξαιρετική ερυθρή ποικιλία με μαλακό και φορτωμένο με αρώματα δαμάσκηνου χαρακτήρα. Δίνει κρασιά με υψηλό αλκοολικό βαθμό, μικρή οξύτητα και έντονα αρώματα. Το βρίσκουμε τόσο σε μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις, όσο και σε συν-οινοποιήσεις, σταθεροποιώντας το χρώμα του και τιθασεύοντας πιο στυφές ποικιλίες όπως η Μανδηλαριά (Π.Ο.Π. Πεζά, Αρχάνες και Χάνδακας - Candia) και το Syrah (Π.Γ.Ε. Κρήτη & Π.Γ.Ε. Ηράκλειο, Λασιθί, Ρέθυμνο, Χανιά).

ΛΙΑΤΙΚΟ: Ερυθρή ποικιλία που δίνει εξαιρετικά στρόγγυλα, γεμάτα και μαλακά ξηρά κρασιά και ακόμα καλύτερα, πλούσια και πυκνά, γλυκά. Παράγει κρασιά με υψηλό αλκοολικό βαθμό, μέτρια προς χαμηλή οξύτητα και αρώματα αποξηραμένων φρούτων, βοτάνων και λουλουδιών. Την ποικιλία αυτή τη βρίσκουμε στα κρασιά: Π.Ο.Π. Στεία, Δαφνές, Malvasia Στείας και στα Π.Γ.Ε. Κρήτη, Π.Γ.Ε. Ηράκλειο, Λασιθί, Ρέθυμνο.

ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ: Πολύ αξιόλογη ερυθρή ποικιλία της Κρήτης. Θεωρείται ο βασιλιάς των γηγενών ποικιλιών του νησιού, δίνοντας κρασιά με υψηλή οξύτητα και χαρακτηριστικά έντονο κόκκινο χρώμα. Η κυριαρχία του, οφείλεται στην αγριότητα και τη δύναμη του, απόρροια της καλής οξύτητας και των τανινών του. Το συναντάμε σε μονοποικιλιακή οινοποίηση, ή σε συνδυασμό, πολύ συχνά, με το πιο «μαλακό» Κοτσιφάλι.

Την ποικιλία αυτή τη βρίσκουμε στα κρασιά: Π.Ο.Π. Πεζά και Αρχάνες και Δαφνές, Π.Ο.Π. Στεία, Π.Ο.Π. Malvasia Στείας, Π.Ο.Π Χάνδακας - Candia, Π.Γ.Ε Κρήτη και Π.Γ.Ε. Ηράκλειο, Λασιθί, Ρέθυμνο, Χανιά.

ΡΩΜΕΪΚΟ: Δίνει ερυθρά κρασιά, υψηλού αλκοολικού βαθμού, με μέτρια οξύτητα και ασταθές χρώμα. Το συναντούμε σε ξηρά αλλά και γλυκά κρασιά, όπως τα Π.Ο.Π. Δαφνές και τα Π.Γ.Ε. Κρήτη, Π.Γ.Ε. Ρέθυμνο, Π.Γ.Ε. Χανιά, και Π.Γ.Ε. Κίσαμος.



Π.Ο.Π. ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ

Το Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης αποτελεί φυσική ανάμιξη θυμαρίσιου μελιού με πευκόμελο. Η φυσική ανάμιξη δασόμελου (πευκόμελου) με θυμάρι δημιουργεί μια ξεχωριστή κατηγορία μελιού, ένα ιδιότυπο προϊόν, το οποίο συνδυάζει την ήπια γεύση του πευκόμελου, με το έντονο αρωματικό προφίλ του θυμαρίου και χαρακτηρίζεται από την παρουσία των Κρητικών φυτών.



ΠΑΞΙΜΑΔΙ Π.Γ.Ε.

ΚΡΗΤΙΚΟ ΠΑΞΙΜΑΔΙ

Το παξιμάδι είναι ένα χαρακτηριστικό Κρητικό προϊόν, με μεγάλη ιστορία και παράδοση, ταυτισμένο με τις διατροφικές συνήθειες των κατοίκων του νησιού. Η ποιότητα, η ιδιαίτερη γεύση και ο τρόπος παρασκευής του, είναι τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα όπου στηρίχτηκε η κατοχύρωσή ως Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.).

Υπάρχουν διάφορα είδη Κρητικού παξιμαδιού. Αν και τα βασικά χαρακτηριστικά είναι τα ίδια, οι διαφορές τους οφείλονται κυρίως στις διαφορετικές πρώτες ύλες και στη συνταγή που χρησιμοποιείται σε κάθε τόπο παραγωγής. Το αλεύρι προέρχεται από μαλακό ή σκληρό σιτάρι, κριθάρι και σίκαλη. Ανάλογα με τα υλικά και τη συνταγή διακρίνονται σε χωριάτικα, κριθαρένια, σιταρένια, σικάλεως και επτάζυμα και ανάλογα με το σχήμα σε κουλούρες και ντάκουσ. Έχουν ακανόνιστη και τραχιά υφή, χρώμα από χρυσοκίτρινο ως σκούρο καφέ, ενώ τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά είναι παρόμοια με αυτά ενός ψωμιού που έχει παρασκευαστεί από τις ίδιες πρώτες ύλες.

Η βασική ανάγκη από την οποία δημιουργήθηκε και καθιερώθηκε το παξιμάδι στην Κρητική διατροφή, ήταν η συντήρηση του ψωμιού για μεγάλο χρονικό διάστημα αφού ήταν ένα απαραίτητο τρόφιμο για όσους αναγκάζονταν να μένουν μεγάλο χρονικό διάστημα μακριά από το σπίτι τους.

Ζυμώνεται όπως το ψωμί με μίγμα αλεύρων και νερό. Πλάθεται και αφού αποκτήσει όγκο, ψήνεται για πρώτη φορά. Αμέσως μετά κόβεται σε φέτες και ψήνεται ξανά σε χαμηλότερη θερμοκρασία, ώστε να στεγνώσει και να γίνει τραγανό. Αφού κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, συσκευάζεται και αποθηκεύεται.

Παράγεται χωρίς συντηρητικά και είναι ένα πολύ υγιεινό τρόφιμο με σημαντική διατροφική αξία, εξαιτίας των θρεπτικών συστατικών, των φυτικών ινών, των βιταμινών κ.ά. που περιέχει. Είναι ένα τοπικό και πολύ γνωστό προϊόν της Κρήτης, απαραίτητο σε όλες τις εκδηλώσεις των Κρητικών. Καταναλώνεται αντί για ψωμί ή χρησιμοποιείται σαν βάση για γευστικές συνταγές.

ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΡΙΘΑΡΟΚΟΥΛΟΥΡΑ

Είναι στρογγυλό παξιμάδι Π.Γ.Ε. που παράγεται από αλεύρι κριθαριού, εμποτίζεται με Κρητικό ελαιόλαδο (Π.Ο.Π.) και σερβίρεται πολλές φορές με φρέσκια, τριμμένη ντομάτα, αρωματικά Μινωικά βότανα, και θρυμματισμένη ξινομυζήθρα (Π.Ο.Π.).



ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ



ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Τα τελευταία χρόνια η ζήτηση και η παραγωγή βιολογικών προϊόντων σε όλη την Ευρωπαϊκή Ένωση παρουσιάζει μεγάλη αύξηση, αποτέλεσμα της προτίμησης των καταναλωτών για ασφαλή τρόφιμα υψηλής διατροφικής αξίας, απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, αντιβιοτικά και χημικά κατάλοιπα, τα οποία παράγονται με τρόπους, που σέβονται και προστατεύουν το περιβάλλον και τον άνθρωπο.

Η έξαρση της βιομηχανοποίησης κατά τον 20ο αιώνα, άλλαξε τα δεδομένα της γεωργίας, με σκοπό την αύξηση της παραγωγής. Η αλόγιστη χρήση χημικών σκευασμάτων με στόχο την αύξηση της παραγωγής, επιβάρυνε την υγεία των καταναλωτών και το περιβάλλον, με αποτέλεσμα να στραφούν σύντομα σε περισσότερο υγιεινά και ασφαλή προϊόντα.

Όλα τα βιολογικά προϊόντα παράγονται κάτω από αυστηρούς και συνεχείς ελέγχους και περιορισμούς. Εφαρμόζονται κανόνες που καθορίζονται από την κοινοτική και εθνική νομοθεσία. Στην Ελλάδα, το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων με την αρμόδια Διεύθυνση Βιολογικής Γεωργίας είναι υπεύθυνοι για την εποπτεία του Συστήματος Ελέγχου και Πιστοποίησης που έχει θεσπιστεί, ενώ ο AGROCERT Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.), είναι αρμόδιος για την επιτήρηση.

Με βάση τον Κανονισμό (ΕΚ) 834/2007 της ΕΕ, οι κατηγορίες των προϊόντων που δύναται να φέρουν ενδείξεις για το βιολογικό τρόπο παραγωγής είναι:

- Πρωτογενή γεωργικά προϊόντα (φρούτα, λαχανικά, μέλι, αυγά, κρέας, κ.ά.).
- Μεταποιημένα γεωργικά προϊόντα για χρήση ως τρόφιμα (π.χ. ελαιόλαδο, παξιμάδι, τυρί, κ.ά.).
- Ζωοτροφές (σάνες, καρπός δημητριακών κ.ά.).
- Το φυτικό πολλαπλασιαστικό υλικό και τους σπόρους για καλλιέργεια (σπόροι σποράς, κ.ά.).

Η Βιολογική Γεωργία και η Βιολογική Κτηνοτροφία, στοχεύουν στην παραγωγή προϊόντων τα οποία είναι ασφαλή για τον καταναλωτή και τον παραγωγό, έχουν υψηλή διατροφική αξία, προστατεύουν το περιβάλλον και δεν προέρχονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς ή φυτά.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ & ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ

Τα βιολογικά γεωργικά και κτηνοτροφικά προϊόντα, έχουν ειδική σήμανση, με βάση την οποία οι καταναλωτές εύκολα τα διακρίνουν και τα επιλέγουν μεταξύ άλλων. Σήμανση η οποία εγγυάται το βιολογικό τρόπο παραγωγής τους.

Κάθε τέτοιο προϊόν, φέρει το Ευρωπαϊκό λογότυπο για τα Βιολογικά προϊόντα και αναγράφει «Προϊόν Βιολογικής Γεωργίας (ή Καλλιέργειας)». Παρεμφερείς σημάσεις, όπως «Υγιεινά Προϊόντα» ή «Φυσικά Προϊόντα», δεν έχουν καμία σχέση και κατ' επέκταση πιστοποίηση.

Το λογότυπο απεικονίζει (σε πράσινο φόντο) το σχήμα ενός φύλλου με περίγραμμα σχηματισμένο από τα 12 αστέρια της ΕΕ ("Euro-leaf") και αποτελεί ένα πολύ απλό και ευδιάκριτο τρόπο για να επιλέξουν οι καταναλωτές τα βιολογικά προϊόντα.

Η σήμανση στο προϊόν, πληροφορεί τον καταναλωτή και για:

- την επωνυμία της επιχείρησης ή του προσώπου που παράγει, εμπορεύεται ή/και συσκευάζει το προϊόν,
- τον εγκεκριμένο Οργανισμό Ελέγχου και Πιστοποίησης, που ελέγχει και πιστοποιεί το βιολογικό προϊόν.

Προϊόν Βιολογικής Γεωργίας θεωρείται επίσης και το προϊόν που στην ετικέτα του υπάρχει η ένδειξη «Προϊόν Βιολογικής Γεωργίας Μεταβατικό Στάδιο» (πρόκειται μόνο για προϊόντα φυτικής προέλευσης, που η καλλιέργεια τους βρίσκεται υπό μετατροπή).



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΜΕΛΙ

Κατά την αρχαιότητα, το μέλι αποτελούσε την πιο διαδεδομένη γλυκαντική ουσία. Το διάσημο μινωικό χρυσό κόσμημα, που απεικονίζει δύο μέλισσες να αποθέτουν μία σταγόνα μέλι σε κηρύθρα, χρονολογείται κατά τη Μέση Εποχή του Χαλκού (περίπου 1.700 π.Χ.) και αποδεικνύει την μακραίωνη ιστορία και χρήση του.

Στη βιολογική μελισσοκομία, τα μελίσσια βρίσκονται όσο το δυνατό πιο κοντά (σε ακτίνα 3 km) σε βιολογικές καλλιέργειες ή σε αυτοφυή βλάστηση και οπωσοδήποτε μακριά από περιοχές, όπως αστικά κέντρα και βιομηχανοποιημένες περιοχές ή σημεία συγκέντρωσης απορριμμάτων. Η τεχνητή διατροφή των μελισσών, επιτρέπεται μόνο σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες, όπου πιθανόν να απειλείται η επιβίωσή τους, όπως για παράδειγμα σε κακές καιρικές συνθήκες. Αυτό γίνεται μόνο με τροφές που επιτρέπονται στη βιολογική μελισσοκομία.

Η χρήση φαρμακευτικών σκευασμάτων και αντιβιοτικών για την αντιμετώπιση ασθενειών, δεν επιτρέπεται ούτε για προληπτικούς, ούτε για θεραπευτικούς λόγους, προκειμένου αυτά να μην μεταφερθούν από τις μέλισσες στο μέλι.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΥΓΑ

Τα βιολογικά αυγά προέρχονται από πουλερικά που τρέφονται αποκλειστικά και μόνο με βιολογικές τροφές και μεγαλώνουν σε πιστοποιημένα, βιολογικά αγροκτήματα ή στην ύπαιθρο, έχοντας τη δυνατότητα να κινούνται ελεύθερα και δεν τους χορηγούνται ορμόνες ή φαρμακευτικές αγωγές ώστε να μεταφέρονται στα αυγά.

Με βάση τον κωδικό που αναγράφεται στα συσκευασμένα / τυποποιημένα αυγά, οι καταναλωτές, μπορούν να γνωρίζουν την προέλευση τους και αν αυτά είναι προϊόν βιολογικής ή συμβατικής πτηνοτροφίας. Ο πρώτος χαρακτήρας που αναγράφεται στον κωδικό ενός τυποποιημένου αυγού, αντιστοιχεί στο τρόπο παραγωγής του προϊόντος. Στα βιολογικά αυγά, ο χαρακτήρας αυτός είναι το μηδέν (0). Οι υπόλοιποι χαρακτήρες του κωδικού, παραπέμπουν στην χώρα και την μονάδα παραγωγής, το θάλαμο παραγωγής και τον κωδικό παρτίδας.

ΝΩΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΡΕΑΣ (ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ)

Στη βιολογική πτηνοτροφία, η διατροφή και οι συνθήκες διαβίωσης των πτηνών είναι από τα κυριότερα ζητήματα της παραγωγικής διαδικασίας. Εφαρμόζονται πολύ συγκεκριμένοι και αυστηροί κανόνες, σχετικά με την προέλευση των πτηνών, την ελεύθερη βόσκηση, τις ζωοτροφές που καταναλώνουν και τις κτηνιατρικές αγωγές τους.

Τα πουλερικά που προορίζονται για βιολογική πτηνοτροφία μεγαλώνουν έχοντας πρόσβαση σε ανοιχτούς, υπαίθριους χώρους, προκειμένου να κινούνται ελεύθερα. Τρέφονται με υψηλής ποιότητας βιολογικές ζωοτροφές, ενώ χρειάζεται διπλάσιος χρόνος, μέχρι το κρέας τους να φτάσει στην κατανάλωση, σε σχέση με τη συμβατική πτηνοτροφία. Η χρήση χημικών κτηνιατρικών φαρμάκων, ορμονών και αντιβιοτικών απαγορεύονται.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ (ΛΑΧΑΝΙΚΑ)

Η καλλιέργεια των βιολογικών οπωροκηπευτικών, στοχεύει στην παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας που ανταποκρίνονται στην ζήτηση και τις αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών. Παράλληλα δε βλάπτουν το περιβάλλον και κυρίως προστατεύουν την ανθρώπινη υγεία. Στη βιολογική καλλιέργεια, τεχνικές όπως η αμειψισπορά (εναλλαγή φυτών), η χρήση φυσικών λιπασμάτων και ωφέλιμων εντόμων, επιλέγονται ως εναλλακτικές μέθοδοι, για την αντιμετώπιση ασθενειών και εντόμων που προσβάλουν τα κηπευτικά. Λιπάσματα και φυτοπροστατευτικά σκευάσματα χρησιμοποιούνται μόνο, εφόσον αυτά έχουν εγκριθεί για χρήση σε βιολογικές καλλιέργειες. Οι καλλιέργειες βιολογικών οπωροκηπευτικών, δεν συνορεύουν με συμβατικές προκειμένου να αποφεύγεται η μεταφορά μη επιτρεπόμενων χημικών ουσιών σε αυτές, μέσω του εδάφους, (υδροφόρος ορίζοντας), ή μέσω του αέρα (μέσω ψεκασμών σε γειτονικές συμβατικές καλλιέργειες).

Η προσφορά των βιολογικών κηπευτικών είναι μικρότερη, σε σχέση με τη ζήτηση που υπάρχει από το αγοραστικό κοινό. Σε σχέση με τα συμβατικά προϊόντα, η τιμή πώλησης των οπωροκηπευτικών είναι αυξημένη, αφενός λόγω του κόστους καλλιέργειας των κηπευτικών και αφετέρου λόγω της περιορισμένης παραγωγής. Μία μελλοντική αύξηση της βιοκαλλιέργειας, θα οδηγήσει σε αύξηση της παραγόμενης ποσότητας και μείωση της τιμής πώλησης. Όμως, κανένα κόστος δεν συγκρίνεται με τα οφέλη που αποκομίζει ο ανθρώπινος οργανισμός και το περιβάλλον, από την καλλιέργεια και κατανάλωση των βιολογικών οπωροκηπευτικών.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Παράγεται από ελαιώνες βιολογικής καλλιέργειας, έχει εξαιρετική γεύση και υψηλή διατροφική αξία. Όλη η διαδικασία, από την καλλιέργεια της ελιάς μέχρι και την παραγωγή του τελικού προϊόντος, ελέγχεται από Οργανισμούς Ελέγχου και Πιστοποίησης Βιολογικών προϊόντων.

Σήμερα, το ποσοστό των βιοκαλλιεργητών συνεχώς αυξάνεται, δεδομένης της ολοένα αυξανόμενης τάσης, στη ζήτηση βιολογικών και εξαιρετικά ποιοτικών - premium - προϊόντων.



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Οι αμπελουργοί, με γνώμονα το σεβασμό στη φύση και το περιβάλλον, έχουν στραφεί στη βιολογική καλλιέργεια της αμπέλου, η οποία συνεχώς κερδίζει έδαφος. Για την παραγωγή βιολογικών οίνων, χρησιμοποιούνται στην οινοποίηση σταφύλια που προέρχονται από βιολογικές καλλιέργειες. Η προσθήκη διοξειδίου του θείου κατά τη διάρκεια της οινοποίησης, επιτρέπεται και αποτελεί απαραίτητο συστατικό για την προστασία των κρασιών, χρησιμοποιείται όμως σε μικρότερες ποσότητες, από αυτές που αφορούν στις συμβατικές οινοποιήσεις.



The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



ONE ISLAND LAND OF VALUES

PROGRAM'S PROMOTIONAL BOOK



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.





**The European
Food Masters**

TASTE THE AUTHENTIC

WWW.AGROCRETE.COM/EFM



TASTETHEAUTHENTIC



TASTETHEAUTHENTIC



TASTETHEAUTHENTIC



TASTETHEAUTHENTIC



**AGRONUTRITIONAL
COOPERATION**
REGION OF CRETE

WWW.AGROCRETE.COM



AGRODIATROFIKI



CRETAN_DIET



CRETANDIET



+30 2813 410 214, 215, 217 & 218



Consumers prefer to purchase agricultural products with specific quality characteristics. For this reason, they trust and "reward" agricultural products with distinguished identity and fame that preserve their originality and are known for their high quality and the methods used in their production.

In 1992, the European Union introduced its food quality policy to protect and promote the unique agricultural products of each region and to ensure that consumers can easily recognize them from the plethora of similar products in the market.

The EU distinction & certification labels refer to:

PRODUCTS OF
■ **PROTECTED DESIGNATION**
OF ORIGIN (P.D.O.) &
■ **PROTECTED GEOGRAPHICAL**
INDICATION (P.G.I.).

P.D.O. & P.G.I. labels are assigned to products with unique quality characteristics produced in a specific way within a defined geographical area.



Protected Designation of Origin (P.D.O.) products:

- Originate from a defined geographical region or place.
- Their characteristics are due to a particular geoclimatic environment in combination with natural and human factors.
- All stages of production are carried out within the defined region.



Protected Geographical Indication (P.G.I.) products:

- Originate from a specific geographical area.
- At least one of their quality characteristics or reputation is due to the region of production.
- At least one of their production stages takes place within the defined region.



ORGANIC PRODUCTS

Organic products are certified agricultural and livestock products produced with sustainable methods and principles. The demand for organic products increases constantly in line with consumer needs and preferences.

Certified organic products undergo strict controls and restrictions that ensure health benefits for both the producer and the consumer, the protection of animals and the environment and, above all, the high nutritional value of the final product.

In organic farming and livestock breeding, alternative ways of dealing with diseases and pests are used to produce products free of pesticide residues, chemical fertilizers and antibiotics.



The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



THE EUROPEAN FOOD MASTERS TASTE THE AUTHENTIC

The campaign uses the motto "The European Food Masters... Taste the authentic" to promote specific quality products made within the borders of the European Union and are labeled as P.D.O., P.G.I. and/or organic, while the phrase "taste the authentic" highlights the originality and distinctiveness of these products.

The main goals of the campaign are the promotion of P.D.O., P.G.I. and organic products in Greece and Germany, the support of their competitive advantage, the increase of their visibility and, ultimately, the expansion of their availability and distribution in the market.

The campaign is signed with the message «Enjoy, it's from Europe».

With the «The European Food Masters... Taste the authentic» campaign, the following products are promoted and publicized in Greece and Germany:

- P.D.O./P.G.I. & organic olive oil
- P.D.O. dairy products
- P.D.O./P.G.I. & organic wine
- P.D.O. pine thyme honey of Crete
- P.G.I. Cretan rusks (paximadia)
- Organic vegetables
- Organic honey
- Organic eggs
- Organic fresh meat (poultry)

THE AGRONUTRITIONAL COOPERATION OF REGION OF CRETE

- A partnership of the public and private sector that aims to the distribution and promotion of excellent quality, renowned agri-food products made in the Region of Crete in the domestic and international market.
- Its members include agricultural cooperatives, groups of producers, chambers, collective bodies and – mainly- private companies active in the entire Region of Crete. Their products represent the diversity, uniqueness and specificity of this lavish geographical region.
- Created the label “crete” and managed with great success to identify traditional Cretan products with special characteristics and quality, helping them acquire a distinguished identity within and outside the borders of Greece. The brand name “Crete, land of values” was established and, since then, constantly reinforced.
- Promotes local gastronomy. For this purpose, the label “cretan cuisine” was created to certify restaurants serving a traditional Cretan menu, offering traditional recipes prepared with local products, as well as the famous Cretan hospitality to visitors.
- Created and disseminated the label “cretan grocery stores”, reinforcing and supporting businesses that sell Cretan products, including certified products with the label “crete”.
- Established the quality Label “open wineries” in collaboration with the winemakers’ network of Crete, to promote wine tourism on the island and thus enriching its touristic product.
- Represents traditional products, including the majority of agri-food traditional products of Greece that have been distinguished as P.D.O. or P.G.I. products (olive oil, dairy products, wine).
- Demonstrated, in the few years of its existence, an enviable activity, mainly related to the promotion of agricultural products at national and international level through participation in national and international exhibitions, business missions and the organization of events, workshops and festivals, proving its outward orientation.



AGRONUTRITIONAL
COOPERATION

REGION OF CRETE



P.D.O. & P.G.I. OLIVE OIL

35.000.000 OLIVETREES COVER
65% OF CRETE'S AGRICULTURAL AREA



■ P.D.O. OLIVES

The olive tree (*Olea europaea* L.) is one of the most ancient cultivated trees in the world and has a special place in Crete, as it played a central role in the everyday life of its inhabitants for more than 3,500 years. Olive oil has always been an integral part of Cretan life and the main agricultural product of the island. Important archaeological findings in the palace of Kato Zakros suggest that olive trees have been systematically cultivated in Crete since Minoan times.

The climate and geomorphology of the island create a harmonious environment, ideal for the production of excellent quality olive oil, low in acidity, with particular organoleptic characteristics and high nutritional value.

Crete is responsible for 1/3 of the total domestic olive oil production, with about 35 million trees covering 65% of its agricultural area. The majority of the production (90%) belongs to the category "extra virgin olive oil" from the Koroneiki and Tsounati olive varieties.



■ P.D.O. & P.G.I. OLIVE OIL

Olive oil is one of the key ingredients of Cretan diet, which is widely acclaimed as a healthy and balanced diet, contributing to the reduction and prevention of chronic diseases. Olive oil and edible olives have always been the foundation of the Cretan diet, they constitute a necessary ingredient in almost every recipe and are always found on the Cretan table.

Olive oil has antioxidant properties that, through systematic consumption, offer unrivaled benefits to human health. Research has shown that olive oil consumption can reduce LDL cholesterol and blood pressure, thus shielding heart function. Its high content in monounsaturated fatty acids, vitamin E and polyphenols, have a beneficial effect on the human body, reducing the risk of cardiovascular disease and protecting against various forms of cancer.

All P.D.O., P.G.I. and organic olive oil brands produced in the Region of Crete is of exceptional quality, extracted straight from the olive fruit, without any further processing. Cretan olive oil is characterized by extremely low acidity and unique organoleptic characteristics, making it eligible for the classification **extra virgin olive oil** according to the quality characteristics set by the International Olive Council and the European Union.

Today in Crete, 11 types of olive oil have been recognized as P.D.O. or P.G.I., while the table olive "Throumba Abadias" of Rethymnon has also been distinguished as a P.D.O. product.



P.G.I. CHANIA CRETE

Extra virgin olive oil with a greenish-yellow color, fruity and pleasant bittersweet flavor, which decreases over time. It is produced from the olive varieties «Koroneiki» and «Tsounati» in the regional unit of Chania.

P.D.O. VIANNOS - HERAKLION CRETE

The extra virgin olive oil «P.D.O. Viannos Heraklion Crete» has a distinctive thin and fluid texture, a greenish-yellow color, the taste of mature olive fruit and a special aroma. It is produced from the «Koroneiki» olive variety, within the administrative boundaries of the former province of Viannos, in the southeastern part of Heraklion regional unit. The cultivation and processing of the olive fruit (in certified olive presses) takes place exclusively within the administrative boundaries of the former province of Viannos.

P.D.O. NORTHERN MYLOPOTAMOS OF RETHYMNON CRETE

Extra virgin olive oil «P.D.O. Northern Mylopotamos of Rethymnon Crete» is distinguished by its yellow-golden color and its fruity aftertaste. It is produced in the regional unit of Rethymnon, within the geographical boundaries of the former province of Mylopotamos. The olive fruit used for its production belongs to the «Koroneiki» variety (at least 90%) and the remaining percentage belongs to the «Chondrolia» variety.

P.D.O. PEZA HERAKLION CRETE

Extra virgin olive oil produced from the Koroneiki olive variety. The cultivation and production of the olive oil takes place in the wider area of Peza in Heraklion regional unit. The extra virgin olive oil «P.D.O. Peza Heraklion Crete» has organoleptic characteristics of mature olive fruit and is distinguished by its unique aroma and flavor.

P.D.O. ARCHANES HERAKLION CRETE

The extra virgin olive oil «P.D.O. Archanes Heraklion Crete» belongs to the «Koroneiki» olive variety and is produced in the wider region of Archanes (Heraklion). It is an exquisite olive oil with a greenish-yellow color, distinct aroma and fruity flavor.

P.D.O. KOLYMBARI CHANIA CRETE

The olive oil «P.D.O. Kolymvari Chania Crete» is characterized by moderate fluidity, its greenish-yellow color, mature olive aroma and fruity, bitterish taste that decreases over time. It is produced by the «Koroneiki» variety at a percentage of 90%.

P.D.O. SITIA LASSITHI CRETE

The olive oil «P.D.O. Sitia Lassithi Crete» is exclusively produced from the «Koroneiki» olive variety. It has a greenish-yellow color and is distinguished for its particular organoleptic characteristics. It is one of the most famous types of olive oil in the world and has been awarded 3 times with the First World Prize.

P.D.O. APOKORONAS CHANIA, CRETE

The olive oil «P.D.O. Apokoronas Chania, Crete», is an extra virgin olive oil made in the homonym region. At least 90% of its content comes from the «Koroneiki» olive variety. It is distinguished by moderate fluidity, clear golden-green color, pleasant taste and fruity aroma.

P.D.O. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL THRAPSANO

The quality characteristics of this extra virgin olive oil are directly connected to the «Koroneiki» olive variety cultivated in Thrapsano, as well as to the unique climate and soil composition in the area. It has a light texture, light green color, bitersweet taste and an intense fruity aroma, which is preserved for a long time.

P.D.O. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SELINO, CRETE

The «P.D.O. extra virgin olive oil Selino, Crete» is produced from the «Tsounati» olive variety (at least 60%) mixed with the «Koroneiki» variety (up to 40%). It is distinguished by its dark-green color, fruity aroma and slightly bitter and spicy flavor. The specific characteristics of this olive oil are due to the unique climate and geomorphology of the former Selino province in southwestern Chania.

P.D.O. MESSARA

Produced in the wider area of Messara of Heraklion regional unit, this P.D.O. extra virgin olive oil is extracted from the «Koroneiki» variety. Its color is shiny green but becomes greenish-yellow when mature. It has a strong fruity aroma, a mild and balanced flavor, characterized by a bitterish aftertaste.

P.D.O. OLIVES "THROUMBA ABADIAS OF RETHYMNON", CRETE

P.D.O. table olives «Throumba Abadias of Rethymno Crete» belong to the throuba variety grown in the eastern region of the former province of Amari, Rethymnon. The cylindrical fruit loses its bitter taste before harvest, acquiring a pleasant, sweetish flavour without any processing.



P.D.O. CRETAN CHEESE

Cretan cheeses stand out for their stimulating flavor that will satisfy even the most demanding gourmand, thanks to the quality of milk and the methods used in their production. Sheep and goat milk is commonly used in various proportions.

Dairy products were traditionally made in outdoor dairies up the mountains of Crete (known as mitata). Today production processes are conducted in organized, certified and safe dairies.

Cretans are fierce cheese lovers and always accompany their meal with some sort of cheese. They even eat cheese as a dessert (topped with honey) and many local traditional recipes for sweet or savory pies are filled with various cretan cheeses (mizithropites, Sfakianes pites, kalitsounia etc.).

Four Cretan cheeses are recognized as P.D.O. products: **Graviera Kritis, Xinomizithra Kritis, Pichtogalo Chanion and Xigalo Sitias.**

P.D.O. GRAVIERA KRITIS

Graviera is the most popular Cretan cheese and one of the most well-known cheeses in Greece and abroad. It is a hard cheese with a pale-yellow color, left to mature for at least 3 months. It is characterized by a mild, sweetish flavor and intense aromas. It is produced from sheep or goat's milk, with a maximum moisture content of 38%, a minimum fat content of 40% and a maximum salt content of 2%.

P.D.O. PICTOGALO CHANION

Its name translates literally as "thick milk from Chania", as it is produced exclusively within the Chania regional unit. It is a soft, spreadable cheese with a yogurt-like texture and slightly sour, pleasant and refreshing flavor and aroma. It is made with fresh or pasteurized goat or sheep's milk, or with a mixture of both. It has a maximum moisture content of 65% and a minimum fat content of 50%.

P.D.O. XINOMIZITHRA KRITIS

A soft cheese with a special reputation in Crete and high consumption in the domestic market. It has a pleasant sour and at the same time sweetish taste and a grainy to creamy texture. It is made of whey enriched with sheep or goat milk or a mixture of both. It is a Cretan favorite table cheese, widely used in traditional recipes. It has a maximum moisture content of 55% and a minimum fat content of 45%.

P.D.O. XIGALO SITIAS

Xigalo Sitias is a unique product based on a long tradition of livestock farming and cheese making in the region of Sitia in Eastern Crete. It is made of high quality sheep or goat milk (or mixture of them). It has a creamy texture and a rich, slightly sour and fresh taste. Maximum moisture: 75%, fat content: 33-46%, salt content: up to 1.5%.



P.D.O. & P.G.I. WINE

Vineyards have been cultivated in Crete for about 4,000 years. Wine has been an integral part of Cretan culture for a very long time, as archaeological findings from the Minoan era suggest. One of the earliest wine presses was found in the area of Archanes in Heraklion, dating back to the Minoan period. During the Venetian period, Cretan wines were famous throughout the known world of the time. In fact, «Malvasia» was the most famous wine in the Middle Ages.

Moderate - and not excessive - consumption of red wine can have a positive impact on human health thanks to the high amount of phenolic compounds and antioxidants it contains. Studies suggest that drinking wine during meals helps prevent cardiovascular diseases.

The native varieties grown in the wine-growing zones of Crete, combined with the modern methods of viticulture, guarantee the production of excellent quality wine with distinctive organoleptic characteristics, making the P.D.O. & P.G.I. wines of the island truly exceptional.

The most renowned white varieties of Crete are: Vilana, Vidianos, Dafni, Thrapsathiri, Malvasia di Candia, Moschato Spinas, Piltos. Among red varieties, the most distinguished are: Kotsifali, Liatiko, Mandilaria and Romeiko.



P.D.O. PEZA (HERAKLION)
P.D.O. ARCHANES (HERAKLION)
P.D.O. DAFNES (HERAKLION)
P.D.O. SITIA (LASSITHI)
P.D.O. MALVASIA SITIAS (LASSITHI)
P.D.O. CHANDAKAS - CANDIA (HERAKLION)
P.G.I. CRETE
P.G.I. KISSAMOS (CHANIA)
P.G.I. CHANIA
P.G.I. LASSITHI
P.G.I. RETHYMNON
P.G.I. HERAKLION



■ NATIVE VARIETIES CHARACTERISTICS

WHITE VARIETIES

VILANA: Considered to be one of the best white varieties of Crete. It produces excellent medium body wines, with medium acidity and medium alcohol content. It has a fine aroma and a refreshing lemon-scented flavor. It is commonly used in varietal vinification. Examples of wines from this variety are: P.D.O. Sitia and Chandakas-Candia, P.G.I. Crete, P.G.I. Kissamos, and P.G.I. Heraklion, Lassithi, Rethymnon & Chania.

VIDIANO: Known as the “white diva” of Crete, it is characterized by a unique aroma with notes of apricot, high quality and a strong, creamy flavor. This variety is commonly used in the following wines: P.D.O. Chandakas - Candia and P.G.I. Crete, Heraklion, Rethymnon.

DAFNI: One of the oldest Cretan varieties that has revived and expanded in modern viticulture. Wines produced from this variety are characterized by medium alcohol content and acidity and aromas similar to laurel (dafni). Dafni wines can impress any wine connoisseur with their unique identity, medium body and mellow taste. This variety is commonly found in wines labeled as P.G.I. Crete and P.G.I. Heraklion.

THRAPSATHIRI: A variety cultivated all around Crete, producing well-balanced wines with medium intensity and sharpness. The fruity aromas of Thrapsathiri give a special character to white wines labeled as P.D.O. Sitia, P.D.O. Malvasia Sitias, P.D.O. Chandakas - Candia, P.G.I. Kissamos, P.G.I. Crete & P.G.I. Heraklion, Lassithi, Rethymnon, Chania.

MALVASIA DI CANDIA: The variety Malvasia di Candia produces wines of high aromatic character, full of citrus aromas and strong «floral» notes. This variety is found in wines labeled as: P.G.I. Heraklion, Crete and P.D.O. Malvasia Sitias.

MOSCHATO SPINAS (WHITE): This variety is mainly known for its distinct aroma. Wines produced from this white variety are characterized by a fine, delicate character. It is commonly found in varietal viticulture as well as in multivarietal viticulture and blends with native and international varieties in labels such as P.D.O. Malvasia Sitias, P.G.I. Heraklion, Lassithi, Rethymnon, Chania, Crete.

PLITO: Known for its rare refreshing acidity, citrus aromas and lemon notes. It gives mild and fresh varietal wines or multivarietal wines blended with richer varieties - such as vidiano. This variety is commonly found in the following wines: P.G.I. Crete, P.G.I. Heraklion and P.G.I. Lassithi.

RED VARIETIES

KOTSIFALI: Excellent red variety, mild in flavor and full of plum aromas. It gives wines of high alcohol level, low acidity and intense aromas. It is used both in varietal and multivarietal viniculture to stabilize wine color and sooth more coarse varieties, such as Mandilaria (P.D.O. Peza, Archanes and Chandakas - Candia), and Syrah (P.G.I. Crete & P.G.I. Heraklion, Lassithi, Rethymnon, Chania).

LIATIKO: A red variety that gives extremely round, full body and soft dry wines and even more supreme rich and dense sweet wines. Liatiko wines are characterized by high alcohol levels, moderate to low acidity and notes of dried fruit, herbal and floral aromas. This variety is found in wines such as P.D.O. Sitia, Dafnes, Malvasia Sittias and P.G.I. Crete, PGI Heraklion, Lassithi, Rethymnon.

MANDILARIA: One of the most notable red varieties of Crete. It is considered to be the "king" of native varieties on the island, giving wines with high acidity and characteristic bright red color. Its dominance is the result of its agility and strength, attributed to its good levels of acidity and tannins. It is commonly found in both varietal and multivarietal viticulture, often blended with the milder variety Kotsifali. Examples of this variety are P.D.O. Peza, Archanes and Dafnes, P.D.O. Sitia, PDO Malvasia Sittias, P.D.O. Chandakas – Candia, P.G.I. Crete and P.G.I. Heraklion, Lassithi, Rethymnon, Chania.

ROMEIKO: It gives red wines of high alcohol content, with moderate acidity and variable color. It commonly used in both dry and sweet wines, such as P.D.O. Dafnes and P.G.I. Crete, P.G.I. Rethymnon, P.G.I. Chania, and P.G.I. Kissamos.



P.D.O. PINE THYME HONEY OF CRETE

Pine thyme honey of Crete is a natural blend of thyme and pine honey that creates a truly unique honey category and an innovative product that combines the mellow flavors of pine with the intense aromatic profile of thyme. The coexistence of pine with thyme is common in the Cretan ecosystem.



P.G.I. CRETAN RUSKS

Cretan rusk (paximadi) is a characteristic Cretan product with a long history and tradition, closely connected to the nutritional habits of the island's inhabitants. The quality, distinctive flavor and way of production of the Cretan rusk are the main characteristics where its classification as a product of Protected Geographical Indication (P.G.I.) was based.

There are many kinds of Cretan rusk. Even though their basic characteristics are the same, variations exist in the use of raw materials and the recipes used in different areas of production. The flour used is made of soft or hard wheat, barley and rye. Depending on their shape, ingredients and recipe, they are categorized as "choriatika" (rustic), barley rusks, wheat rusks, rye rusks and "eptazyma". They have an irregular and rough texture, golden yellow to dark brown color, while their organoleptic characteristics are similar to those of bread made from the same raw materials.

The history of rusk goes back for centuries and the basic need that led to its creation and establishment in the Cretan diet, was maintaining the bread for a long time; especially for those that had to work away from home.

The dough is made and kneaded in the same way as bread, with a mixture of flour and water. When the dough rises, it is baked for the first time. Then, it is cut into slices straight from the oven, and baked again at a lower temperature until crispy and dry. When the rusks cool to room temperature, they are packaged and stored.

Cretan rusks are produced with no preservatives and thus constitute a very healthy product with significant nutritional value as they contain fiber, vitamins etc. They are also among the most famous local products, found on every Cretan table and event. They are often consumed instead of bread or used as a basis for delicious recipes.

CRETAN BARLEY RUSK (KRITHAROKOULOURA)

It is a round-shaped P.G.I. rusk made from barley flour, enriched with Cretan olive oil (P.D.O.) and often topped with fresh, trimmed tomato, aromatic Minoan herbs, and crumbled xinomizithra cheese (P.D.O.).



ORGANIC PRODUCTS



ORGANIC PRODUCTION

In recent years, the demand and production of organic products across the European Union has grown considerably, as a result of a shift in consumer preferences for safe food of high nutritional value, free from pesticide residues, antibiotics and chemicals, produced in ways that respect the environment, animals and humans.

The rise of industrialization in the 20th century has dramatically changed agricultural practices in order to increase production. Under this new scheme, the irresponsible use of chemical fertilizers that placed quantity over quality had detrimental effects on consumer health and the environment. Therefore, consumers had to change their nutritional habits once again and soon started to demand healthier and safer products.

All organic products are produced under strict regulations and systematic controls according to EU and national legislation. In Greece, the Directorate for Organic Agriculture of the Ministry of Rural Development and Food is responsible for the supervision of the Control and Certification Scheme that has been established, while AGROCERT, the Certification and Supervision Agency for Agricultural Products, is responsible for inspections.

According to EU Regulation (EC) 834/2007, the following product categories are eligible for organic production certification:

- Primary agricultural products (fruit, vegetables, honey, eggs, meat, etc.).
- Processed agricultural products used for food (olive oil, nuts, cheese, etc.).
- Animal feedingstuffs (hay, cereal, etc.).
- Plant propagating material and seeds for cultivation.

Organic Agriculture and Organic Livestock Farming aim at the production of safe products, both for the consumer and the producer, which are characterized by high nutritional value, respect the environment and do not contain genetically modified organisms or plants.

ORGANIC PRODUCTS & CONSUMERS

Organic agriculture and livestock products bear a certification label and hence consumers can easily recognize and choose them among others. The certification label guarantees that these products are made using organic methods.

Organic products bear the EU logo for organic products with the designation «Organic Agriculture (or Cultivation) Product». Similar labels, such as «Healthy Products» or «Natural Products» are completely different and should not be confused with the organic product certification.

The logo depicts (on a green background) the twelve stars of the EU shaping a leaf («Euro-leaf») and is a very simple and clear way for consumers to recognize organic products.

The product description label also informs the consumer about:

- the name of the company or individual that produces and / or packages the product,
- the accredited Certification & Inspection Body that inspects and certifies the organic product.

Finally, products that bear the designation "Organic Product - Transitional Stage" can also be considered as organic (the designation concerns only products of plant origin, whose cultivation is under conversion).



ORGANIC HONEY

In antiquity, honey was the most common sweetener. The famous Minoan gold jewelry depicting two bees depositing a drop of honey in a hive, dates back to the Middle Bronze Age (about 1,700 BC), proving its long history and use.

In organic beekeeping, honeybees are placed as close as possible (within a radius of 3 km) to organic crops or zones of native vegetation and, in any case, away from urban centers and industrialized areas or garbage collection points. Artificial feeding of bees is only allowed in extremely difficult conditions, such as bad weather, when bee survival is likely to be threatened. This is done only with foods allowed in organic beekeeping. The use of pharmaceuticals and antibiotics for the treatment of diseases is not allowed, either for preventive or therapeutic purposes.

ORGANIC EGGS

Organic eggs come from free-range poultry fed exclusively with organic feed and grown on certified organic farms or in the countryside, and do not receive hormones or medications that may contaminate eggs.

Consumers can see the origin of the eggs and find out if they are the product of organic or conventional poultry farming by observing the code on the package. The first digit of the code corresponds to the way the eggs were produced. If the eggs are organic, the first digit is zero (0). The rest of the code digits refer to the country of origin and production unit, production chamber and batch code.



ORGANIC FRESH MEAT (POULTRY)

In organic poultry farming, bird nutrition and living conditions are among the main concerns in the production process. Very precise and strict rules apply regarding the origin of birds, free-range grazing, their feed and veterinary treatments.

Poultry destined for organic livestock farming are grown with access to open spaces in order to move freely. They eat high-quality organic feed, and their meat needs twice as much time to reach consumption compared to conventional poultry farming. The use of chemical veterinary drugs, hormones and antibiotics is forbidden.



ORGANIC VEGETABLES

The cultivation of organic fruit and vegetables produces high quality food that meets the growing consumers' demands and standards. At the same time, organic agriculture is environmentally friendly and beneficial to human health.

In organic farming, techniques such as crop rotation, the use of natural fertilizers and beneficial insects are common alternative methods for treating plant diseases and parasites. Fertilizers and plant protection products are only used if they have been approved for organic farming. Organic fruit and vegetable crops must not border conventional ones in order to avoid the transfer of unwanted chemicals through the soil (aquifer) or the air (spray drifts from adjacent conventional crops).

The supply of organic vegetables today is smaller than consumer demand in the market. Compared to conventional products, the price of organic fruit and vegetables is higher, as a result of the higher cultivation costs, on the one hand, and the smaller amount of crop yield, on the other. A future boost in organic farming will lead to the increase of the quantity produced and therefore the reduction of prices. However, no cost compares to the benefits on the human body and the environment from the cultivation and consumption of organic fruit and vegetables.



ORGANIC OLIVE OIL

Organic olive oil is produced from organic olive groves and is characterized by excellent taste and high nutritional value. The entire process, from the cultivation of the olive trees to the production of the final product, is supervised by Certification & Inspection Bodies for Organic Products.

Today, the percentage of organic farmers is constantly increasing, together with the trend and demand for organic and high quality -premium- products.



ORGANIC WINE

Vine growers that respect nature and the environment have turned to organic vine cultivation, which is constantly gaining ground. Organic wines are produced from grapes grown in accordance with the principles of organic farming. The addition of sulfur dioxide during wine making is permitted, as it is an essential ingredient for the protection of wines, but it is used in smaller quantities than in conventional vinification.

