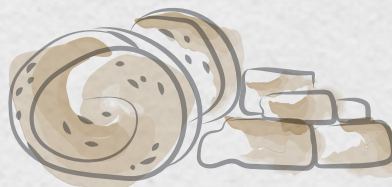




The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



Οι γεύσεις μας έχουν ιστορία

Taste of history



AGRONUTRITIONAL
COOPERATION
REGION OF CRETE



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Co-funded by
the European Union

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΕΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΘΗΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



Γενικά

Οι καταναλωτές αγροτικών προϊόντων έχουν πάντα την τάση, να αναζητούν και να επιλέγουν αγροτικά προϊόντα, με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Δηλαδή, επιλέγουν, εμπιστεύονται και «επιβραβεύουν μέσω της σταθερής προτίμησής τους» αγροτικά προϊόντα, με ταυτότητα και ξεχωριστή φήμη, τα οποία διατηρούν την μοναδικότητά τους και διακρίνονται για την ποιότητά τους. Προϊόντα, που ο τρόπος ή ο τόπος παραγωγής τους, τους προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και προστιθέμενη αξία.

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

General background

Consumers of agricultural products always tend to seek and choose agricultural products with exceptional quality features. They choose, trust, and “reward through their consistent loyalty” agricultural products with a strong identity and exceptional reputation that preserve their unique character and are renowned for their high quality. These products acquire their exceptional characteristics and their competitive advantage through the way they are produced and thanks to the geographical area in which they are made.

In 1992, the European Union adopted a regulation for the protection and promotion of special and high-quality agricultural products from various regions. This regulation aims at supporting such products and ensuring that consumers will have the chance to easily recognise and choose them.



Η διάκριση και κατ' επέκταση η ενίσχυση αφορά:

(α) Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (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 του** ή η φήμη τους οφείλονται στην περιοχή όπου παράγονται.
- Ένα τουλάχιστον από τα **στάδια παραγωγής** τους, πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

The recognition and support of the said products are possible through:

(a) Protected Designation of Origin (P.D.O.) and Protected Geographical Indication (P.G.I.) labels

Products that have acquired a P.D.O. and P.G.I. status are products with distinctive quality features that are produced in a specific way and exclusively within one geographical region.

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

- Originate from a delimited **geographical region or area**.
- Their characteristics are essentially attributable to their **geographic origin** and their climate combined with other environmental or human factors.
- All **stages of production** take place within the designated geographical region or area.

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

- Originate from a specific **geographical region**.
- Their reputation and at least one of **their quality features** are attributable to the region in which they are produced.
- At least one **stage of production** takes place within a specific geographical region.



«THE EUROPEAN FOOD MASTERS - TASTE THE AUTHENTIC / EU FOOD MASTERS»

Το περιεχόμενο του μηνύματος «THE EUROPEAN FOOD MASTERS - TASTE THE AUTHENTIC/ EU FOOD MASTERS», παραπέμπει στα ποιοτικά τρόφιμα που παράγονται εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχουν χαρακτηριστεί σαν προϊόντα Π.Ο.Π. & Π.Γ.Ε. 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. στην Ελλάδα, τη Γερμανία & τη Γαλλία, η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των προϊόντων αυτών, η βελτίωση της αναγνωρισιμότητας και εν τέλει η αύξηση της διάθεσης & εμπορίας 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, τη Γερμανία και τη Γαλλία τα εξής Π.Ο.Π. & Π.Γ.Ε. προϊόντα:

- Ελαιόλαδο Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης Π.Ο.Π.
- Ελαιόλαδο Βιάννος Ηρακλείου Κρήτης Π.Ο.Π.
- Ελαιόλαδο Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης Π.Ο.Π.
- Ελαιόλαδο Μεσσαρά Π.Ο.Π.
- Ελαιόλαδο Πεζά Ηρακλείου Κρήτης Π.Ο.Π.
- Ελαιόλαδο Στεία Λασιθίου Κρήτης Π.Ο.Π.
- Ελαιόλαδο Χανιά Κρήτης Π.Γ.Ε.
- Γραβιέρα Κρήτης Π.Ο.Π.
- Π.Γ.Ε. Οίνοι Κρήτης
- Π.Γ.Ε. Κρητικό Παξιμάδι
- Π.Γ.Ε. Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης (σταφίδα)
- Π.Ο.Π. Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης

«THE EUROPEAN FOOD MASTERS - TASTE THE AUTHENTIC / EU FOOD MASTERS»

This message (“THE EUROPEAN FOOD MASTERS – TASTE THE AUTHENTIC/EU FOOD MASTERS”) refers to high-quality products that are produced within the European Union and have been labelled as P.D.O. and P.G.I. products. As for the slogan (“TASTE THE AUTHENTIC”), it is used to highlight the authenticity and uniqueness of these products.

The main goals of this programme are the promotion of P.D.O. and P.G.I. products in Greece, Germany, and France, along with the improvement of their competitiveness, the rise of their level of recognition by consumers and, ultimately, the increase of their availability & commercialisation.

The campaign runs under the tagline “Enjoy, it's from Europe”.

Within the framework of the “European Food Masters... Taste the authentic” campaign, the following P.D.O. and P.G.I. products are showcased and promoted in Greece, Germany, and France:

- Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis olive oil P.D.O.
- Viannos Irakliou Kritis olive oil P.D.O.
- Kolymvari Chanion Kritis olive oil P.D.O.
- Messara olive oil P.D.O.
- Peza Irakliou Kritis olive oil P.D.O.
- Sitia Lasithiou Kritis olive oil P.D.O.
- Chania Kritis olive oil P.G.I.
- Graviera Kritis P.D.O.
- P.G.I. Cretan wines
- P.G.I. “Kritiko paximadi” (Cretan rusks)
- P.G.I. “Stafida Soutanina Kritis” (Cretan Soutanina raisins)
- P.D.O. “Pefkothymaromelo Kritis” (Cretan pine & thyme honey)



ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ
ΣΥΜΠΡΑΞΗ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ

Ο ΦΟΡΕΑΣ: Η Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης

■ Η Κρήτη, η γενέτειρα της «Μεσογειακής διατροφής», διαθέτει εξαιρετικής ποιότητας τοπικά προϊόντα, όπως τα τυροκομικά, το ελαιόλαδο, το μέλι, το κρασί, τα ενδημικά φυτά και τα άγρια χόρτα. Όλα αυτά συνθέτουν την πλούσια σε θρεπτικά συστατικά κρητική διατροφή, η οποία αποτελεί τρόπο ζωής και σημαντικό παράγοντα για υγεία και μακροζωία. Η αυθεντικότητα και η ποιότητα των κρητικών προϊόντων δημιουργούν αυτήν την τόσο ξεχωριστή ταυτότητά τους!

■ Η Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης, η οποία ιδρύθηκε τον Μάρτιο του 2012 και συνιστά μία εταιρεία μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα, στοχεύει στην ανάδειξη, την προβολή και την προώθηση των ποιοτικών κρητικών προϊόντων. Στοχεύει στη σύνδεση του πρωτογενή τομέα με τον τουρισμό και τις υπηρεσίες εστίασης και αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι, του ευρύτερου επιχειρησιακού και στρατηγικού σχεδιασμού «Καλάθι Αγροτικών Προϊόντων» της Περιφέρειας Κρήτης. Το βασικό πλεονέκτημα του φορέα είναι ο θεσμικός του ρόλος, καθώς λειτουργεί στην υπηρεσία του αγρότη, του μεταποιητή, του εμπόρου, του βιοτέχνη, της τοπικής κοινωνίας και γενικότερα των προϊόντων, εξασφαλίζοντας μια σχέση φερεγγυότητας και σταθερότητας μεταξύ τους.

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



AGRONUTRITIONAL
COOPERATION
REGION OF CRETE

THE CARRIER: The Agro-nutritional Cooperation of the Region of Crete

■ Crete, the birthplace of the “Mediterranean diet,” offers local products of exceptional quality such as cheese products, olive oil, honey, wine, seasonal plants, and wild edible greens (Greek “horta”). All these products shape the nutrient-dense Cretan diet, which is a lifestyle as well as an important factor that favours health and longevity. The authenticity and high quality of Cretan products are two characteristics that make them special

■ The Agro-nutritional Cooperation of the Region of Crete was founded on March 2012 and is a non-profit organisation that aims at showcasing and promoting high-quality Cretan products. Its goal is to connect the primary production sector with the tourism and the food service industry. It is also an integral part of the “Agricultural Products Basket” business and strategic planning scheme of the Region of Crete. The main advantage of the association is its institutional role as it caters to farmers, processors, merchants, craftspeople, the local community, and the production sector, in general, by establishing and safeguarding relationships of trustworthiness and stability.

■ It is a private-public partnership that aims at showcasing renowned high-quality agricultural products and foods produced in the Region of Crete and promoting them nationally and globally.



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

■ Δημιούργησε και κατοχύρωσε το σήμα «κρήτη – Γενέτειρα αξιών» και κατάφερε με απόλυτη επιτυχία τα παραδοσιακά Κρητικά προϊόντα, με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και την ξεχωριστή ταυτότητα, 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, ακόμη περισσότερο.

■ Προβάλλει & προωθεί την τοπική γαστρονομία και την πολιτισμική κουλτούρα του νησιού. Για το λόγο αυτό δημιούργησε το σήμα «κρήτη - κρητική κουζίνα / cretan cuisine», το οποίο χαρακτηρίζει και αναδεικνύει χώρους εστίασης που προσφέρουν ξεχωριστές γεύσεις της κρητικής γαστρονομίας και φυσικά μοναδική κρητική φιλοξενία. Ο πρωταρχικός στόχος είναι αφενός το σήμα «κρητική κουζίνα» να λειτουργεί ως μια σφραγίδα εμπιστοσύνης για τους καταναλωτές και αφετέρου να φέρνει σε άμεση επαφή τον πρωτογενή τομέα του νησιού με τον τουρισμό, δίνοντας στην Κρήτη υπεραξία και την πρώτη θέση στη λίστα προτίμησης των επισκεπτών ως γαστρονομικός προορισμός.



■ Its members include agricultural cooperatives, producer groups, associations (chambers), collectives, and, mainly, private businesses, which geographically represent the Region of Crete. The products represented encompass the variety, uniqueness, and distinctiveness of this special, in all levels, geographical region.

■ It has created and registered the trademark “Crete – Land of Values.” It has also successfully contributed to showcasing traditional Cretan products with special characteristics and unique identity and has made them recognisable by consumers within Greece and abroad. The brand name (“Crete – Land of Values”) has been established and keeps getting stronger and stronger.

■ It showcases and promotes local gastronomy and the culture of the island. The label “cretan cuisine” has been created to designate and highlight eating establishments offering exceptional Cretan delicacies and warm Cretan hospitality. The primary goal is to turn the “cretan cuisine” trademark into a trusted label for consumers, and, connect the primary sector of the island with the tourism industry while providing added value to Crete and making it a top culinary destination for visitors.



Η σήμανση «κρητικό μπακάλικο / cretan grocery»

πιστοποιεί τους χώρους λιανικής διάθεσης κρητικών προϊόντων που πληρούν όλες τις προδιαγραφές, δίνοντας την ευκαιρία στον καταναλωτή να νιώσει σιγουριά και ασφάλεια για τις αγορές του, καθώς επιλέγει προϊόντα ποιοτικά και με υψηλή διατροφική αξία. Σε αυτά τα καταστήματα διατίθενται τα τοπικά προϊόντα με το σήμα «Κρήτη», ενισχύοντας ακόμη περισσότερο την εμπορική ταυτότητά τους. Συνεπώς, το σήμα «κρητικό μπακάλικο» αναδεικνύει και προβάλλει τα καταστήματα λιανικής πώλησης, καθώς εγγυάται την προέλευση και την ποιότητα των προϊόντων.

The “cretan grocery” label

designates retail stores that sell Cretan products and meet all required standards, thus giving consumers the chance to feel safe about their purchases while choosing high-quality and nutrient-dense products. These stores sell local products that bear the “Crete” seal, which further enhances their commercial identity. The “cretan grocery” label helps in highlighting and promoting retail stores as it serves as a guarantee of the origin and the quality of the products sold.



Το σήμα «επισκέψιμο οινοποιεία / open wineries»

προβάλλει τους επισκέψιμους χώρους των οινοποιείων του νησιού, στο πλαίσιο ενός ολοκληρωμένου σχεδίου, με στόχο την άνθηση της κρητικής γαστρονομίας. Ακόμη, η Αγροδιατροφική Σύμπραξη μέσω της σήμανσης των οινοποιείων αποβλέπει στην ανάπτυξη του οινοτουρισμού στο νησί μέσω, της προώθησης του τοπικού οίνου και των γηγενών ποικιλιών του.

The “open wineries” label

designates the wineries of the island that are open to visitors, within the framework of the scheme aiming at the promotion of Cretan gastronomy. Through the labelling of wineries, the Agro-nutritional Cooperation aims at the development of wine tourism on the island by promoting local wines and varieties.



«Σήμα κρητικό δεκατιανό / cretan brunch»

Το Δεκατιανό είναι ένα ελαφρύ γεύμα, το οποίο καταναλώνεται ενδιάμεσα στο πρωινό και το μεσημεριανό γεύμα. Πρέπει να είναι υγιεινό, θρεπτικό και εύκολο στη μεταφορά, αφού πρόκειται να καταναλωθεί εκτός σπιτιού. Οι μνήμες όλων των Κρητικών, στο άκουσμα της λέξης «κρητικό δεκατιανό» σίγουρα θα ανατρέξουν στην εικόνα ενός βιοπαλαιστή αγρότη, ο οποίος ξεκινά χαράματα για το μεροκάματο του μόχθου, με μια βούργια επ' ώμου. Μια βούργια με παξιμάδι, τυρί, ελιές και ντομάτα. Όταν πλέον ο ήλιος

βρίσκεται ψηλά και «καίει αρκετά», είναι η ώρα για μια μικρή ανάπαυλα από τη σκληρή δουλειά. Το Δεκατιανό αποτελεί μέρος της γαστρονομικής κουλτούρας του νησιού μας και για το λόγο αυτό, οι επιλογές πρέπει να είναι προσανατολισμένες στις αρχές και τις αξίες της Κρητικής διατροφής. Με γνώμονα λοιπόν, την προσήλωσή μας στην υγιεινή κρητική διατροφή, καθώς και την ανάδειξη των κύριων προϊόντων του τόπου μας, δημιουργήσαμε το σύγχρονο «κρητικό δεκατιανό» προσαρμοσμένο στις ανάγκες και τις απαιτήσεις των καιρών μας. Ένα ελαφρύ γεύμα, με άρωμα Κρήτης. Με συνταγές που «στηρίζονται» στη χρήση ελαιολάδου, λαχανικών όπως η ντομάτα, το αγγούρι, η πιπεριά και το μαρούλι, τη γραβιέρα και τον ανθότυρο, τα παραδοσιακά αλλαντικά, όπως το απάκι και το σύγκλινο, τα παξιμάδια και τις ελιές.

“Cretan brunch” label

“Dekatiano” is a light meal between breakfast and lunch. It must be healthy, nutritious, and easy to carry as it is usually eaten away from home. There is one image that comes to the minds of all Cretans, once they hear the phrase “dekatiano” (cretan brunch). This image is no other than a hard-working farmer, who goes to work to make some hard-earned money and leaves home before dawn with a small traditional Cretan bag, the “vourgia”, over his shoulder. This bag contains “paximadi” (a type of Cretan rusk), cheese, olives, and tomatoes. When the sun is up and beats down, it is time to take a break from all the hard work. “Dekatiano” is part of the culinary tradition of the island. This is the reason why “dekatiano” (brunch) options should take us back to the principles and core values of the Cretan diet. Guided by the passion for the healthy Cretan diet as well as the promotion of the products of the Cretan land, we created the “cretan brunch” label, which was also adapted to the needs of our time. “Dekatiano” is a light meal that captures the essence of Crete. Traditional “dekatiano” recipes include basic ingredients such as olive oil, vegetables (e.g., tomatoes, cucumbers, peppers, and lettuce), graviera cheese, anthotyro cheese, traditional cured meats such as “apaki” (Cretan smoked meat) and “sygklyno” (Cretan cured pork), paximadi and, olives.



Η ανάγκη για τη δημιουργία του σήματος «κρητικές γεύσεις / cretan taste», ήταν απόρροια μιας κοινής προσπάθειας ανάδειξης της γαστρονομικής κουλτούρας του νησιού και παράλληλα προώθησης των τοπικών προϊόντων, στους επισκέπτες του νησιού. Το σήμα αυτό, «αναδεικνύει τη γωνιά» του μπουφέ του κεντρικού εστιατορίου των all inclusive ξενοδοχείων, με τοπικές συνταγές, παρασκευασμένες με κρητικά τρόφιμα που έχουν παραχθεί στην κρητική γη. Οι «κρητικές γεύσεις» στο μπουφέ των τουριστικών καταλυμάτων, δίνουν την ευκαιρία στον επισκέπτη, να βιώσει μία γαστρονομική εμπειρία τοπικών γεύσεων στο πρωινό, το μεσημεριανό και το βραδινό γεύμα. Συνταγές φτιαγμένες με προϊόντα από τους κρητικούς γεωργούς και κτηνοτρόφους, μοναδικές σε γεύση και διατροφική αξία, «εμπνευσμένες» από το κρητικό εδεσματολόγιο και τις αξίες της Κρητικής Διατροφής. Κομμάτι του γαστρονομικού πλούτου του νησιού και της πολιτισμικής παράδοσης & κληρονομιάς.

The need to create the “cretan taste” label

arose from our joint efforts to showcase the culinary heritage of the island while promoting local products to visitors. This label draws attention to the buffet corner in the restaurants of all-inclusive hotels. This buffet corner is designated for Cretan foods whose ingredients come from the Cretan land and whose recipes are local. The “cretan taste” label found on the buffets of hotels gives visitors the chance to experience a culinary journey over breakfast, lunch, and dinner. All recipes contain products produced by Cretan farmers and stockbreeders. Inspired by Cretan dishes and the values of the Cretan diet, they combine unique flavours and high nutrient content. They are a true part of the culinary wealth and the cultural tradition & heritage of the island.



■ 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 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 και επιχειρηματικές αποστολές και μέσω της διοργάνωσης εκδηλώσεων, ημερίδων και φεστιβάλ, αποδεικνύοντας τον εξωστρεφή προσανατολισμό της.

■ It represents products that constitute the greatest part of the traditional agricultural products of Greece and have been labelled as P.D.O. or P.G.I. (olive oil, cheese products, wine).

■ Since its foundation, it has been very active in showcasing and promoting agricultural products within Greece and globally thus confirming its outward-looking approach. It has participated in national and international exhibitions, and trade missions and has also organised events, conferences, and festivals.



ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ Π.Ο.Π. & Π.Γ.Ε.

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.

Όλα τα Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε. και βιολογικά ελαιόλαδα που παράγονται στην Περιφέρεια Κρήτης, είναι ελαιόλαδα εξαιρετικής ποιότητας που 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 (έντεκα) ελαιόλαδα έχουν αναγνωριστεί σαν Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε.

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

Olive oil and edible olives have been the cornerstone of the Cretan diet over the years. They have always been an integral part of Cretan meals and an essential ingredient of the Cretan culinary tradition.

All types of P.D.O., P.G.I., and organic olive oil produced in the Region of Crete have exceptional quality and are obtained directly from olives without further processing. They are known for their particularly low acidity and their unique organoleptic features that make them rank among extra virgin olive oils, according to the quality categories as set out by the International Olive Council and the EU.

Today, in Crete, 11 (eleven) olive oils have been awarded P.D.O. or P.G.I.



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 λεπτόρρευση 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 διαπιστευμένα ελαιολαδοποιεία) γίνεται αποκλειστικά στα διοικητικά όρια της πρώην επαρχίας Βιάννου.

Π.Ο.Π. ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ

Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Π.Ο.Π «Βόρειος Μυλοποτάμος Ρεθύμνης Κρήτης» διακρίνεται για το κίτρινο - χρυσαφί χρώμα του και την φρουτώδη αίσθηση που αφήνει κατά την 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.

CHANIA KRITIS OLIVE OIL P.G.I.

"Chania Kritis" olive oil P.G.I. is an extra virgin olive oil with a chartreuse colour and a fruity and pleasant bittersweet taste, which fades and softens over time. It is produced from the Koroneiki and Tsounati olive varieties at the Regional Unit of Chania.

VIANNOS IRAKLIU Kritis OLIVE OIL P.D.O.

"Viannos Irakliou Kritis" extra virgin olive oil P.D.O. has a distinct light texture and a unique chartreuse colour. It tastes like ripe olives and has a special aroma. It is produced from the Koroneiki olive variety within the administrative region of the former Viannos province in the Southeastern part of the Regional Unit of Iraklio. Olive tree cultivation and olive processing take place in certified oil mills exclusively within the administrative region of the former Viannos province.

VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS OLIVE OIL P.D.O.

"Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis" extra virgin olive oil P.D.O. has a distinct yellow-golden colour and a fruity aftertaste. It is produced in the Regional Unit of Rethymno within a specific geographical region in the former county of Mylopotamos. It is produced from the Koroneiki olive variety (at least 90%) and the Chondrolia olive variety (remaining percentage).

PEZA IRAKLIU Kritis OLIVE OIL P.D.O.

This extra virgin olive oil is produced from the Koroneiki olive variety. The cultivation and production of olive oil take place in the greater area of Peza in the Regional Unit of Iraklio. "Peza Irakliou Kritis" extra virgin olive oil P.D.O. has special organoleptic features comparable to those of ripe olives. It has a distinctive aroma and a special flavour.



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 τρεις (3) φορές Πρώτο Παγκόσμιο Βραβείο.

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 που χαρακτηρίζεται από μια ελαφρά πικρή επίγευση.

KOLYMVARI CHANION KRITIS OLIVE OIL P.D.O.

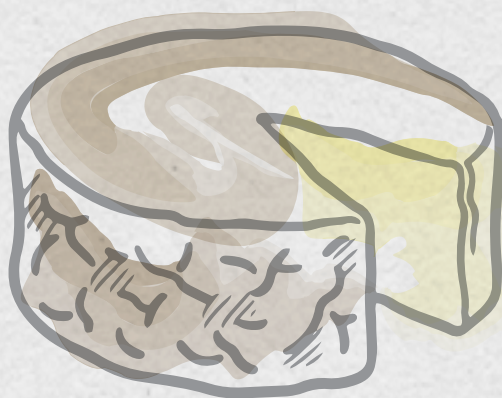
"Kolymvari Chanion Kritis" olive oil P.D.O. has average viscosity and a green-yellow colour. It has the aroma of ripe olives, a fruity scent, and a subtle sub-bitter flavour, which softens and fades over time. It is produced from the Koroneiki olive variety by 90%.

SITIA LASITHIΟΥ KRITIS OLIVE OIL P.D.O.

"Sitia Lasithiou Kritis" olive oil P.D.O. is exclusively produced from the Koroneiki olive variety. It has a green-yellow colour and distinctive organoleptic features. It is one of the most prominent olive oils in the world as it has recently won the First International Award three (3) times.

MESSARA OLIVE OIL P.D.O.

It is produced in the greater area of Messara in the Regional Unit of Iraklio from the Koroneiki olive variety. "Messara" extra virgin olive oil P.D.O. has a bright green colour which gradually matures to green-yellow. It has a strong fruity aroma as well as a mild and well-balanced flavour with a light bitter aftertaste.



ΤΥΡΙΑ Π.Ο.Π.

Τα Κρητικά τυριά ξεχωρίζουν ως προϊόντα υψηλών γευστικών προδιαγραφών, εξαιτίας της ποιότητας του γάλακτος και του τρόπου με τον οποίο παράγονται. Το γάλα που χρησιμοποιείται είναι πρόβειο και κατσικίσιο 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 καταναλώνοντας τα ακόμα και σαν επιδόρπια (π.χ. γραβιέρα με μέλι). Πολλές από τις τοπικές παραδοσιακές συνταγές για γλυκές ή αλμυρές πίτες στον νησί, γίνονται χρησιμοποιώντας τα τυριά αυτά (μυζιθρόπιτες, 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 Σπειάς.

P.D.O. CHEESE PRODUCTS

Cretan cheese products stand out for their high gastronomic value and quality standards. The ingredients used for their production along with the very methods of production are what makes them special. High-quality milk, sheep and goat milk are used in different ratios.

In the past, cheese products were produced in traditional settings such as huts on the mountains of Crete (the so-called "mitata"). Today, production takes place in well-established, certified, and safe cheese factories.

Cheese products hold a special place in Cretans' hearts. In Cretan culture, all meals should be accompanied by some kind of cheese. Cheese may also be eaten as a dessert (e.g., graviera cheese with honey). Many of the local traditional Cretan recipes for sweet or savoury pies are based on the use of different types of cheese. Some examples are "myzithropites" (fried myzithra-cheese pies), "Sfakianes pites" (pies from Sfakia), "kalitsounia" (cheese pastries) etc.

Four types of Cretan cheese products have been awarded P.D.O. status: Graviera Kritis, Xynomyzithra Kritis, Pichtogalo Chanion, and Xygallo Siteias.



Γραβιέρα Κρήτης (Π.Ο.Π.)

Η Γραβιέρα Κρήτης είναι πολύ δημοφιλές Κρητικό τυρί και ένα από τα πιο γνωστά τυριά στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Η γραβιέρα είναι ένα ελαφρώς κίτρινο, σκληρό και τουλάχιστον τριμήνης 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%.

Η συνταγή της γραβιέρας, χρονολογείται πως έφτασε στο νησί της Κρήτης στα μέσα της δεκαετίας του 1930 και οι πρώτες τυροκομήσεις, έγιναν στη Γεωργική Σχολή της Γόρτυνας, στο Ηράκλειο.

Κατά την διαδικασία παραγωγής της γραβιέρας ενσωματώθηκαν και παλιότερες παραδοσιακές τεχνικές. Ένα παράδειγμα, αποτελεί η ωρίμανση σε σπηλιές. Η γνωστή «γραβιέρα της τρύπας», ένας τύπος τυριού που συναντάμε πλέον, αρκετά σπάνια. Με την πάροδο των ετών, όλο και περισσότεροι τυροκόμοι εκπαιδεύτηκαν, αποκτώντας ολοένα και περισσότερες γνώσεις. Στη συνέχεια σύγχρονες τυροκομικές μονάδες, αντικατέστησαν τα παραδοσιακά οικογενειακά τυροκομεία και τα μιτάτα.

Η Π.Ο.Π. Γραβιέρα Κρήτης, έχει γίνει πλέον ένα τυρί με διεθνή αναγνωρισιμότητα και αγοραστική αξία, το οποίο είναι ενταγμένο ήδη από το 1996 στο σύστημα Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Graviera Kritis (P.D.O.)

“Graviera Kritis” is a prominent Cretan cheese and it is one of the most popular types of cheese in Greece and abroad. “Graviera Kritis” has a light yellow colour. It is a hard cheese that matures for at least three months. It has a light and subtly sweet flavour and a distinctive aroma. It is made from sheep or goat milk with a maximum moisture content of 38% (on a dry matter basis) and at least 40% fat content, while its salt content must not exceed 2%.

The graviera cheese recipe dates to the mid-1930s. It is thought that this is when the recipe first arrived on the island of Crete. The first production cycles of Graviera cheese took place at the Farmers’ School of Gortyna, in Iraklio.

Current production techniques have incorporated elements of traditional techniques and recipes. A good example of that is the ageing and maturation of graviera cheese in caves. The so-called “cave-aged graviera” is a rare find. Over the years, more and more cheese producers have been trained and have acquired more knowledge on cheese production. Cheese factories have now substituted traditional family cheese production sites and traditional huts on the mountains of Crete (“mitata”).

“Graviera Kritis” P.D.O. is now internationally renowned. It has a market value and it has been registered as a P.D.O. product within the EU since 1996.



Π.Γ.Ε. ΚΡΑΣΙ

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

Οι γηγενείς ποικιλίες που καλλιεργούνται στις αμπελοφυτικές ζώνες της Κρήτης, χαρακτηρίζουν τα κρασιά του νησιού. Σε συνδυασμό με τις σύγχρονες μεθόδους αμπελοκαλλιέργειας οδηγούν στην 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: Βηλάννα, Βιδιανό, Δαφνί, Θραψαθήρι, Malvasia di Candia, Μοσχάτο Σπίνας, Πλυτό, από τις ερυθρές οι: Κοτσιφάλη, Λιάτικο, Μανδηλαριά και Ρωμέικο, ενώ «συμμετέχουν» και διεθνείς ποικιλίες, εναρμονισμένες πλέον με το κλίμα του νησιού.

P.G.I. WINE

Grapes have been cultivated in Crete for approximately 4,000 years. Wine is an integral part of Cretan and Minoan culture. As findings of the Minoan era suggest, wine has had a prominent position in the life of Cretans since ancient times. One of the oldest wine presses was found in the Archanes, in the region of Iraklio. This wine press dates to the Minoan era. During Venetian domination, Cretan wines were famous throughout the then-known world. For instance, "Malvasia wine" was the most famous wine of the Medieval years.

Local grape varieties cultivated in the wine-growing regions of Crete shape the wine tradition of Crete. Their exceptional quality combined with the modern techniques of grape cultivation lead to the production of high-quality wines renowned for their clear organoleptic characteristics. Cretan P.D.O. and P.G.I. wines are one of a kind.

The most prominent white (wine) grape varieties are Vilana, Vidiano, Dafni, Thrapsathiri, Malvasia di Candia, Moschato Spinas, Plyto. The most prominent red (wine) grape varieties are Kotsifali, Liatiko, Mandilaria, and Romeiko. International wine varieties also come into play as they are now attuned to the climate of the island.



Π.Γ.Ε. Κρήτη

Ποικιλίες:

Για τον λευκό οίνο: Αθήρι, Ασύρτικο, Βηλάνα, Βιδιανό, Δαφνί, Θραψαθήρι, Μοσχάτο άσπρο, Πλυτό, Ρωμέικο, Sauvignon blanc, Chardonnay, Sylvaner, Malvasia di Candia, Viognier, Maccabeau, Ugni blanc

Για τον ερυθρό οίνο: Κοτσιφάλι, Λαδικινό, Μανδηλαριά, Ρωμέικο, Λιάτικο, Κοτσιφολιάτικο, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot, Carignan, Syrah, Mourverde.

Οίνος λικέρ και οίνος λιαστός: παράγονται από όλες τις παραπάνω ποικιλίες

Τύπος οίνων:

Λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός)

Ροζέ (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός)

Ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός)

Οίνος λικέρ (λευκός, ερυθρός)

Λιαστός (λιαστός, λικέρ από λιαστά σταφύλια)

Γηγενείς ποικιλίες - Χαρακτηριστικά

Λευκές ποικιλίες

Βηλάνα: Από τις πιο σημαντικές λευκές ποικιλίες της Κρήτης. Δίνει καθοχηματισμένους οίνους με μέτριο όγκο, μέτρια οξύτητα και μέτριο αλκοολικό τίτλο. Έχει λεπτό άρωμα με στοιχεία από εσπεριδοειδή και δροσιστική γεύση. Την συναντάμε πολύ συχνά σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις. Τη βρίσκουμε στα Π.Γ.Ε. Κρήτη

P.G.I. Crete

Varieties:

For white wines: Athiri, Assyrtiko, Vilana, Vidiano, Dafni, Thrapsathiri, Moschato (white), Plyto, Romeiko, Sauvignon blanc, Chardonnay, Sylvaner, Malvasia di Candia, Viognier, Maccabeau, Ugni blanc

For red wines: Kotsifali, Ladikino, Mandilaria, Romeiko, Liatiko, Kotsifoliatiko, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot, Carignan, Syrah, Mourverde.

Liqueur and sun-dried wine: made from all varieties mentioned above.

Types of wine:

White wine (dry, medium dry, semi-sweet, sweet)

Rosé wine (dry, medium dry, semi-sweet, sweet)

Red wine (dry, medium dry, semi-sweet, sweet)

Liqueur wine (white, red)

Sun-dried wine (sun-dried wine, liqueur made from sun-dried grapes)

Local varieties – characteristics

White-wine grape varieties

Vilana: It is one of the main white grape varieties of Crete. It produces well-shaped and medium-bodied wines with medium acidity and medium alcohol content. Vilana-based wines have a delicate aroma showing notes of citrus fruits. They are refreshing and thirst-quenching. They are often used in monovarietal wines and Cretan products bearing a P.G.I. label.



Βιδιανό: Χαρακτηρίζεται ως η λευκή «ντίβα» της Κρήτης, διαθέτει μοναδικό βερικοκένιο άρωμα, υψηλό γευστικό πλούτο και εύρωστη, κρεμώδη γεύση.

Δαφνί: 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 στην δάφνη και που εντυπωσιάζουν χάρη στην προσωπικότητα τους, στο μέτριο σώμα και στη μαλακή τους γεύση.

Θραψαθήρι: Το Θραψαθήρι καλλιεργείται σε όλη την Κρήτη δίνοντας κρασιά ισορροπημένα, στρογγυλά, με μύτη μέτριας έντασης. Τα φρουτώδη αρώματα του, δίνουν ιδιαίτερη προσωπικότητα στους λευκούς οίνους του Π.Γ.Ε. Κρήτη.

Malvasia di Candia: Η ποικιλία Malvasia di Candia προσφέρει κρασιά με υψηλό αρωματικό χαρακτήρα, γεμάτο αρώματα εσπεριδοειδών αλλά και έντονο «ανθικό» χαρακτήρα.

Μοσχάτο Σπίνας (άσπρο): 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.

Πλυτό: 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.

Vidiano: It is described as “the white diva of Crete.” It has a unique apricot aroma and a rich and strong creamy flavour.

Dafni: It is one of the oldest Cretan grape varieties, whose cultivation has expanded significantly over the past years. Dafni-based wines have moderate alcohol levels and medium acidity. They show laurel-like notes and impress thanks to their personality, their medium-body, and their silky taste.

Thrapsathiri: This variety is grown all over Crete and it is known for producing balanced and well-rounded wines with a touch of moderate intensity on the nose. Its fruity aromas give a special personality to Cretan white wines P.G.I.

Malvasia di Candia: This variety offers highly aromatic wines with a bouquet of citrus fruits and an intense floral feel.

Moschato Spinas (white): It is well-known for its distinct aroma. Wines produced from this white grape variety are light and delicate. The Moschato Spinas variety can be found in monovarietal wines as well as wines blended with other local and international varieties.

Plyto: Plyto has a remarkably refreshing acidity along with citrus-fruit aromas and hints of lemon zest. It produces light fresh monovarietal wines but it may also be blended with other richer varieties (e.g., Vidiano).



Ερυθρές οινοποιήσιμες ποικιλίες

Κοτσιφάλη: 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 και το Syrah (Π.Γ.Ε. Κρήτη)

Λιάτικο: 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. Λιάτικο συναντάμε στα Π.Γ.Ε. Κρήτη.

Μανδηλαριά: 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 αγριίδα 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' Κοτσιφάλη.

Ρωμέικο: Δίνει ερυθρά κρασιά, υψηλού αλκοολικού βαθμού, με μέτρια οξύτητα και ασταθές χρώμα. Το συναντούμε σε ξηρά αλλά και γλυκά κρασιά, όπως τα τα Π.Γ.Ε. Κρήτη.

Red-wine grape varieties

Kotsifali: Kotsifali is an exceptional red grape variety. It has a soft texture and it is dominated by plum aromas. It produces wines with high alcohol content, low acidity, and intense aromas. It can be found in monovarietal wines as well as blended wines. In blended wines, it is used to soften sharper wines such as Mandilaria and Syrah (P.G.I. Crete).

Liatiko: This is a red grape variety that produces exceptional, well-rounded, full, and soft dry wines, or, richer and dense sweet wines. It produces wines with high alcohol content, medium to low acidity, and aromas of dried fruit, herbs, and flowers. The Liatiko variety can be found in products bearing a P.G.I. label.

Mandilaria: This is a highly-regarded red grape variety from Crete. It is "the king" of local grape varieties. It produces wines with high acidity and a dark ruby red colour. Its domination in the wine industry is due to its astringency and intensity; both are a result of its optimal acidity and its tannin content. The variety of Mandilaria can be found in monovarietal wines but it may also be blended with softer varieties (e.g., Kotsifali).

Romeiko: This grape variety produces red wines with high alcohol content, medium acidity, and unstable colour. It can be found in dry and sweet wines such as Cretan wines bearing a P.G.I. label.



Π.Ο.Π. ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ ΚΡΗΤΗΣ

Η Κρήτη είναι τόπος πλούσιος σε αυτοφυή φυτά, όπως θυμάρι, φασκόμηλο, βάτο, ρίγανη, πεύκο, ακακίες, κουμαριά, ευκάλυπτος και βέβαια τα καλλιεργούμενα εσπεριδοειδή. Σύμφωνα με τα επίσημα στοιχεία, στην Κρήτη δραστηριοποιούνται 2.206 μελισσοκόμοι με 142.856 καταμετρημένες κυψέλες. Η Κρήτη κατατάσσεται τέταρτη σε εθνικό επίπεδο, με παραγωγή περίπου 1,7 τόνους μέλι.

Σήμερα οι μελισσοκόμοι μεταφέρουν τις κυψέλες τους ανάλογα με την ανθοφορία σε διαφορετικό κάθε φορά τόπο. Έτσι, νωρίς την άνοιξη τις πηγαίνουν στους πορτοκαλεώνες και γενικά σε χαμηλά υψόμετρα για να συλλέξουν οι μέλισσες χυμούς από τα ανθοφόρα φυτά και αργότερα τις ανεβάζουν σε μεγαλύτερα υψόμετρα, όταν ανθίζουν τα αρωματικά φυτά και βότανα και ιδιαίτερα το θυμάρι που δίνει το μοναδικό χαρακτηριστικό του στο κρητικό μέλι. Ο «τρύγος» πραγματοποιείται τους μήνες Ιούλιο, Αύγουστο και Σεπτέμβριο.

Συγκεκριμένα το «Πευκοθυμαρόμελο Κρήτης» παράγεται από τη φυσική ανάμιξη, όψιμα ανθισμένων θυμαριών με τις μελιτοεκκρίσεις του πεύκου και είναι αποτέλεσμα του ιδιαίτερου τρόπου εκμετάλλευσης των μελισσών, από του Κρητικούς μελισσοκόμους.

Ο πρώτος τρύγος από τα μελίσιμα, προέρχεται από την ανάμιξη του θυμαρίσιου μελιού και του πευκόμελου και το προϊόν είναι γνωστό, ως ΠΕΥΚΟΘΥΜΑΡΟΜΕΛΟ.

P.D.O. PEFKOTHYMAROMELO KRITIS (P.D.O. CRETAN PINE AND THYME HONEY)

Crete is rich in wild volunteer plants such as thyme, sage, bush, oregano, pine trees, acacia, arbutus, eucalyptus, and citrus fruits. According to official data, Crete has 2,206 beekeepers with 142,856 registered beehives. Crete ranks fourth on a national level producing approximately 1.7 tons of honey.

Nowadays, beekeepers move their beehives to different locations depending on blossom times. In early spring, they move them to orange groves and lower altitudes, so that bees can collect juices from flowering plants. Later in the year, bees are taken to higher altitudes, where aromatic plants and herbs (especially thyme) blossom. Thyme is what gives Cretan honey its unique features. Harvest takes place in July, August, and September.

“Pefkothymaromelo Kritis” is produced from the natural blending of late-blossomed thymes with pine (honeydew) honey. It is the result of the special beekeeping techniques employed by Cretan beekeepers.

The first beehive harvest comes from mixing thyme honey and pine honey. The product is known as PEFKOTHYMAROMELO.



Π.Γ.Ε. Σταφίδα Κρήτης

Η «Σταφίδα Κρήτης» προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια της ποικιλίας «Σουλτανίνας» που καλλιεργούνται στο νησί της Κρήτης. Η συγκομιδή τους γίνεται από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου. Τα κύρια χαρακτηριστικά του προϊόντος, είναι το ξανθό έως καφέ χρώμα, η γλυκιά γεύση και η μαλακή αλλά συμπαγής υφή.

Η διαδικασία της «σταφιδοποίησης» αποτελεί μια ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα μέθοδο.

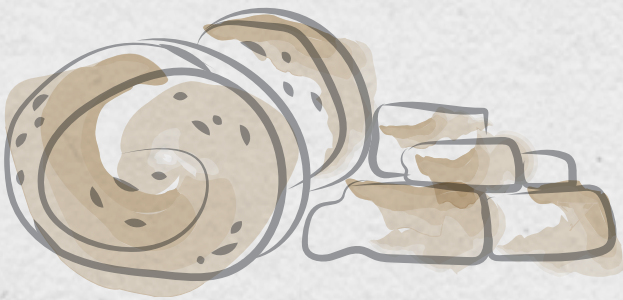
Κατά την διαδικασία αυτή, γίνεται «εμβάπτιση» των σταφυλιών στην παραδοσιακή «αλουσά» και ακολουθεί η αποξήρανσή τους, παραδοσιακά στον ήλιο. Εκτός από την μέθοδο αυτή, η αποξήρανση μπορεί να γίνει με άπλωμα των σταφυλιών σε κρεμαστά ξηραντήρια. Εκτός από την παραπάνω διαδικασία, υπάρχει και η μέθοδος της φυσικής αποξήρανσης στον ήλιο, χωρίς «εμβάπτιση» σε αλκαλικό διάλυμα.

P.G.I. STAFIDA KRITIS (CRETAIN RAISIN)

“Stafida Kritis” is exclusively derived from “Sultani-na” grape varieties grown in the island of Crete. Harvest takes place from mid-August to mid-September. The main characteristics of this product are its yellow to brown colour, its sweet flavour as well as its soft yet dense consistency.

Raisin processing is an interesting technique.

During this process, grapes are soaked into a traditional blend consisting of ashes boiled in water (“aloussa”). They are, then, dried under the sun, as tradition dictates. Raisins can also be sun-dried without prior soaking into the alkaline solution mentioned above.



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 του και ο τρόπος παρασκευής του, είναι τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα όπου στηρίχτηκε η κατοχύρωσή ως Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.).

Παρασκευάζεται με παρόμοιο τρόπο με το ψωμί, όμως η υγρασία του αποβάλλεται κατά την παρασκευή του έχει ως αποτέλεσμα να γίνεται ένα ιδιαίτερο και εύγευστο προϊόν, το οποίο μπορεί να συντηρηθεί και να διατηρηθεί αναλλοίωτο για μεγάλο χρονικό διάστημα.

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.

P.G.I. KRITIKO PAXIMADI – CRETAN RUSK

“Kritiko paximadi” (Cretan rusk) is a traditional Cretan product with a long-standing history and tradition. It has been a synonym of Cretan dietary habits. Its high quality, its unique taste, and its special production process are what led to its certification as a P.G.I. product.

It is made in a similar way as bread; however, moisture is reduced during baking. This is what makes it a special product with a distinctive flavour and a long shelf-life.

There are several types of “Kritiko paximadi”. While their main characteristics remain the same, the differences between them are mostly due to the use of different ingredients or the different recipes of each region. Flour is derived from hard or soft wheat, barley, and rye. There are various types of “Kritiko paximadi” depending on the ingredients and the recipe used: traditional paximadi, barley paximadi, wheat paximadi, rye paximadi, and seven-dough paximadi. “Kritiko paximadi” is also distinguished into round-shaped rusks (“kouloures”) or buns (“dakos”) based on its shape. Its texture is irregular, hard, and crunchy. Its colour may range from golden-yellow to dark brown and its organoleptic properties are comparable to those of bread made from the same ingredients.



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 τους 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 και αφού κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, συσκευάζεται και αποθηκεύεται.

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.

Κρητική Κριθαροκουλούρα:

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.).

“Paximadi” was first created and established as part of the Cretan diet because of the common need of Cretans to store and preserve bread. Bread was an essential food for everyone who had to stay away from home for longer periods of time.

“Paximadi” is prepared with a mix of flour and water just like bread. The mixture is kneaded and formed and, once it raises, it is placed in the oven for baking. It is then sliced into pieces and baked once again at a lower temperature so that it dries out and becomes crunchy. Once it reaches room temperature, it is packaged and stored.

It is a locally produced and renowned product of Crete, which is also an indispensable part of all Cretan events. It is consumed instead of bread and it is used as the main ingredient of many tasty Cretan recipes.

Cretan Kritharokouloura (round barley rusks): Kritharokouloura P.G.I. are made with barley flour. They are soaked in Cretan olive oil (P.D.O.) and are usually topped with fresh diced tomato, aromatic Minoan herbs, and grated Xynomyzithra cheese (P.D.O.).



The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης

M. Μουσσούρου 15, Γραφείο 501 & 502 (πρώην Απολλώνιο)
71201, Ηράκλειο, Κρήτη, Ελλάδα



ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ
ΣΥΜΠΡΑΞΗ

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ

Agronutritional cooperation of Region of Crete

M. Mousourou 15, office 501 & 502
71201, Heraklion, Crete, Greece







AGRONUTRITIONAL
COOPERATION

REGION OF CRETE

T: +30 2813410232 - 235

E: info@europeanfoodmasters.eu

www.europeanfoodmasters.eu

   [Tastetheauthentic](#)  [The European Food Masters Taste the Authentic](#)

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ωστόσο, οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συγγραφέων και δεν αντιστοιχούν κατ' ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Έρευνας (REA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η χορηγούσα αρχή μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνες για αυτές.

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



guru adv.



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Co-funded by
the European Union

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΕΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΘΗΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

