



Κρόκος Κοζάνης ΠΟΠ

Ευφροσύνη Σκαρμούτσου, MSc, Χημικός-Μηχανικός
Γενική Διεύθυνση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων

Ο Κρόκος ο ήμερος (*Crocus sativus* L.), οικογένεια Iridaceae ή ζαφορά ή σαφράνι, είναι ένα από τα σπάνια φαρμακευτικά, αρτυματικά και με μεγάλη χρωστική ικανότητα φυτά.

Το φυτό σήμερα καλλιεργείται σε πολλές περιοχές του κόσμου, όπως στο Ιράν, στην Ινδία, στην Κίνα, στην Ελλάδα, στην Ισπανία, στην Ιταλία κ.ά. Στην Ελλάδα καλλιεργείται στην Περιφέρεια της Δυτικής Μακεδονίας, στο νομό Κοζάνης.

Στην παγκόσμια αγορά έχει επικρατήσει η εμπορική ονομασία "Saffron". Η ονομασία αυτή προέρχεται από παραφθορά της Αραβικής λέξης Zafaran, που σημαίνει κίτρινο.

Ο κρόκος Κοζάνης καταχωρίστηκε ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) στο Μητρώο προστατευμένων ενδείξεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης στις 20.02.1999.

Το αποκλειστικό δικαίωμα συλλογής, συσκευασίας και διακίνησης του προϊόντος έχει ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης, ο οποίος ιδρύθηκε το 1971 και απαρτίζεται από 1.000 μέλη.

Η ίδρυση του Συνεταιρισμού δημιούργησε ένα φορέα που έχει τη συνολική ευθύνη της συγκέντρωσης, επεξεργασίας, τυποποίησης και διάθεσης του προϊόντος, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητά του και να αποφεύγεται η νοθεία που γινόταν στο παρελθόν, από τους εμπορομεσίτες, με αποτέλεσμα την υποβάθμιση και την αρνητική εικόνα του προϊόντος.

Ο κρόκος είναι πόα πολυετής, με βολβό. Ο βολβός έχει διάμετρο 2-3 cm, σχήμα σφαιρικό, είναι σαρκώδης, με καστονόφαιους δικτυωτούς χιτώνες. Τα άνθη, που βγαίνουν από ένα έως και τρία από κάθε βολβό κατά τους μήνες Οκτώβρη με Νοέμβρη, σχηματίζουν μικρά ανορθωμένα κωνάκια, που με την παρέλευση ορισμένων ωρών ανοίγουν, χάνοντας το πρώτο τους σχήμα. Αυτά αποτελούνται από:

- έξι βαθυγάλαζα-μώβ πέταλα, μήκους 4-5 cm και πλάτους περίπου 1 cm,
- τρεις κίτρινους στήμονες,
- τον στύλο, που χωρίζεται σε τρία στίγματα,
- και την ωσθήκη, που είναι τριχωρή, στενή και περιέχει πολλά καστανά σπέρματα στρογγυλού σχήματος.

Τα στίγματα ειδικότερα, έχουν κόκκινο προς πορτοκαλί, στιλπνό χρώμα, μήκος 40-50 mm μαζί με το μέρος του στύλου, στο πάνω άκρο τους είναι οδοντωτά και γέρνουν από το βάρος τους προς τα κάτω, πολλές φορές έξω από το κωνάκι. Η καλλιέργεια του κρόκου γίνεται για τα κοκκινο-πορτοκαλόχρωμα στίγματα του άνθους του (τρεις στύλοι του ύπερου), και κατά δεύτερο λόγο για τους τρεις κίτρινους στήμονές του. Ο κρόκος έχει ποικίλες χρήσεις. Χρη-

σιμοποιείται στη φαρμακευτική, ζαχαροπλαστική, μαγειρική, τυροκομία, μακαρονοποιία, ποτοποιία ακόμα δε και στη ζωγραφική.

Γεωγραφική περιοχή: Μοναδική περιοχή της Ελλάδας στην οποία καλλιεργείται και παράγεται ο κρόκος είναι ο νομός Κοζάνης και ειδικότερα η περιοχή των Κοινοτήτων: Αγία Παρασκευή, Λιανή, Αμυδαλιά, Άνω Κώμη, Άργιλος, Βαθύλακος, Ίμερα, Καισαρεία, Καπνοχώρι, Καρυδίτσα, Κάτω Κώμη, Κερασιά, Κήπος, Κοζάνη, Κοίλα, Κοιλάδα, Κοντοδούνη, Κρόκος, Κτένι, Λευκόδρουση, Λευκοπηγή, Μαυροδένδρι, Μεσιανή, Μπλιά, Μικρόδαλτο, Ξηρολίμνη, Πετρανά, Ποντοκόμη, Πρωτοχώρι, Πτελέα, Πύργος, Ροδιανή, Ρύμιο, Σπάρτο, Σταυρωτή, Τριγωνικό και Χρώμιο. Η έκταση που καλύπτει η ζώνη παραγωγής είναι περίπου 4.400 στρέμματα (στοιχεία ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ 2015).

Απόδειξη προέλευσης: Η ονομασία «Κρόκος» προέρχεται από την ελληνική λέξη «Κροκή» (νήμα - υφάδι που με τη σαίτα πλέκεται στο στημόνι). Η λέξη «Κρόκος» αυτούσια ή σε παράγωγά της (κρόκινος, κροκόδαπτος, κροκόεσσα, κ.λπ.) είναι γνωστή από τα πρώτα κείμενα που εμφανίστηκαν στον κόσμο. Έτσι τη λέξη «κρόκος» ως μύρο και άνθος τη συναντάμε στο βιβλίο των Παροιμιών και του Γ΄ άσματος της Παλαιάς Διαθήκης. Επίσης, με την έννοια του φυτού ή της χρωστικής ουσίας, η λέξη «Κρόκος» αναφέρεται σε κείμενα του Ομήρου (στον 178 ύμνο προς τη Δήμητρα μιλά για κρόκιο άνθος) του Σοφοκλή, του Θεόφραστου, του Αριστοφάνη, του Ιπποκράτη κ.λπ. Ο κρόκος ως φυτό με τις ιδιότητές του (χρωστικής ουσίας, φαρμάκου, βοτάνου ή αρτύματος) ήταν γνωστός τόσο στην Αρχαία Ελλάδα όσο και σε άλλους αρχαίους λαούς. Υποστηρίζεται ότι ο κρόκος καλλιεργήθηκε στην Ελλάδα κατά τη μεσομινωική περίοδο. Την άποψη αυτή ενισχύει και μια τοιχογραφία της εποχής εκείνης (1600 π.Χ.) «Ο κροκοσυλλέκτης» που βρέθηκε στα Ανάκτορα της Κνωσσού στην Κρήτη, παριστάνοντας νεαρό ή νεαρή, που μαζεύει λουλούδια κρόκου σε καλάθι. Ακόμα υποστηρίζεται, ότι με την κροκοκαλλιέργεια καταγίνονταν οι Έλληνες τόσο κατά τους Μακεδονικούς όσο και κατά τους Βυζαντινούς χρόνους και ότι με την εκστρατεία του Μεγάλου Αλεξάνδρου διαδόθηκε στην Ανατολή.

Η σημερινή καλλιέργεια του κρόκου στην προαναφερθείσα περιοχή του νομού Κοζάνης ανάγεται στον 17^ο αιώνα μ.Χ. όπου η ακολουθούμενη καλλιεργητική διαδικασία, οι ειδικότερες εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής και οι ειδικές γνώσεις για την καλλιέργεια του φυτού συντελούν στην άριστη ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του παραγόμενου κρόκου.

Μέθοδος παραγωγής Συγκομιδή

Τα άνθη που αρχίζουν να βγαίνουν κατά τα μέσα του Οκτώβρη μαζεύονται από συντροφικές, κατά κανόνα γυναικών, μέσα σε ποδιές ή καλάθια και μεταφέρονται στα σπίτια με κοφίνια.

Η κοπιαστική αυτή εργασία, που χρειάζεται και σχετική δεξιότητα, συνεχίζεται από την ανατολή μέχρι τη δύση σχεδόν του ήλιου και διαρκεί 20 -25 ημέρες.

Ενδεικτικά αναφέρεται, ότι απαιτούνται περίπου 150.000 άνθη για ένα κιλό αποξηραμένα στίγματα κρόκου, ενώ ο μέγιστος αριθμός ανθέων που μπορεί να συλλεγεί την ημέρα, ανά άτομο, είναι 30.000.

Στο σπίτι, άλλο συνεργείο δύο ατόμων, τοποθετεί τα άνθη λίγα - λίγα πάνω σε ειδικό τραπέζι, όπου με τη δημιουργία αέρα από ανεμιστήρες ξεχωρίζει τα πέταλα από τους στήμονες και τα στίγματα. Για την παραγωγή 100 γραμμαρίων κόκκινου κρόκου απαιτούνται 50.000 περίπου στίγματα.

Ξήρανση και διαλογή

Η ξήρανση των σιγμάτων είναι η πιο βασική και λεπτή εργασία και απαιτεί πείρα, μεγάλη προσοχή και τέχνη. Αν ο κρόκος ξεραθεί κανονικά, διατηρεί αναλλοίωτες τις χαρακτηριστικές του ιδιότητες (χρώμα-άρωμα), ενώ παράλληλα βελτιώνεται η ποιότητά του, χωρίς να αποβάλει τη χρωστική του δύναμη και το αιθέριο έλαιό του.

Η ξήρανση γίνεται με την τοποθέτηση σε λεπτά στρώματα των νωπών σιγμάτων, πάνω σε τελάρα με δικτυωτή συρμάτινη ή μεταξωτή βάση. Τα τελάρα τοποθετούνται μέσα σε μεγάλα ευάερα και θερμαινόμενα δωμάτια για να ξεραθούν. Μετά την αποξήρανση αρχίζει το ξεχώρισμα των κόκκινων σιγμάτων από τους κίτρινους στήμονες, τη γύρη και τις ξένες προσμίξεις.

Η εργασία αυτή γίνεται με το χέρι και διαρκεί από 20 έως 60 ημέρες.

Τέλος, μετά την ολοκλήρωση της ξήρανσης, διαχωρίζονται τα κόκκινα από τα κίτρινα στίγματα, και τοποθετούνται σε δοχεία, έτοιμα για παράδοση.

Συγκέντρωση - Αποθήκευση

Αμέσως μετά την ξήρανση, διαλογή και καθαρισμό των σιγμάτων (η διαδικασία αυτή ολοκληρώνεται κατά το τέλος Μαρτίου) το προϊόν παραδίδεται υποχρεωτικά, όπως προαναφέρθηκε, στον Αναγκαστικό Συνεταιρισμό Κροκοπαραγωγών Κοζάνης. Κατά την παράδοση και παραλαβή, που γίνεται σε ιδιαίτερο χώρο του Συνεταιρισμού, γίνεται ποιοτικός έλεγχος για την περιεκτικότητα επί τοις εκατό σε υγρασία, γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάπτυξης μικροοργανισμών (μύκητες) και επομένως αλλοίωση του προϊόντος. Ο κρόκος είναι αποδεκτός με υγρασία από 8-11,5%.

Στη συνέχεια, ακολουθεί δεύτερος ποιοτικός έλεγχος και έλεγχος υγιεινής για τυχόν παρουσία ξένων υλών (χρώματα, πετραδάκια, ξερά χόρτα, φύλλα, τρίχες, κ.ά.). Επίσης, σε περίπτωση που υπάρχει αρκετή ποσότητα γύρης, ο κρόκος κοσκινίζεται. Μετά το κοσκίνισμα ο κρόκος ζυγίζεται ανά παραγωγό και ο υπεύθυνος παραγωγής εκδίδει το δελτίο ποιοτικής παραλαβής.

Ο έλεγχος για ξένες ύλες γίνεται και στην τυποποίηση του κρόκου. Το προσωπικό ελέγχει οπτικά με σχολαστικότητα τις πολύ μικρές ποσότητες που συσκευάζει.

Συσκευασία

Ο κρόκος συσκευάζεται σε μεταλλικά δοχεία των τριών (3) κιλών ή σε πλαστικά βαρέλια των δώδεκα (12) κιλών, τα οποία στην συνέχεια τοποθετούνται στον ψυκτικό θάλαμο και διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C.

Μικρές ποσότητες διατίθενται στην αγορά σε μικρές συσκευασίες των 1, 2, 4 και 28 gr. Ο κρόκος σ' αυτές τις συσκευασίες προορίζεται να χρησιμοποιηθεί ως άρτυμα στα διάφορα φαγητά.

Πολύ μικρότερες ποσότητες επίσης προωθούνται σε μορφή σκόνης. Τα νηματίδια του κρόκου, αφού περάσουν από το ξηραντήριο ώστε να τους αφαιρεθεί ποσοστό της υγρασίας για να μπορούν να θρυμματισθούν, μεταφέρονται στο μύλο αλέσεως.

Η σκόνη στη συνέχεια συσκευάζεται σε φακελάκια από 0,25-1 gr.

Δεσμός: Τα χαρακτηριστικά του εν λόγω προϊόντος οφείλονται στις ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή (έδαφος μέσης γονιμότητας καλοδουλεμένο, ελαφρύ και αποστραγγιζόμενο με κλίμα θερμό και εύκρατο), καθώς επίσης και στις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές και την παραδοσιακή πρακτική που ακολουθείται από τους παραγωγούς της περιοχής αυτής. Η καλλιέργεια του κρόκου αποτελεί έναν από τους κύριους τομείς παραγωγής της περιοχής, διαδραματίζοντας έναν εξέχοντα ρόλο στην οικονομία τόσο της ζώνης παραγωγής όσο και της ευρύτερης περιοχής του νομού Κοζάνης. Ο παραδοσιακός τρόπος καλλιέργειας του κρόκου αποτελεί συγχρόνως ένα ουσιαστικό στοιχείο πολιτισμού και διατήρησης του φυσικού περιβάλλοντος τόσο, που με το πέρασμα των αιώνων, έχει γίνει αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής ζωής των κατοίκων της περιοχής.

Επισήμανση

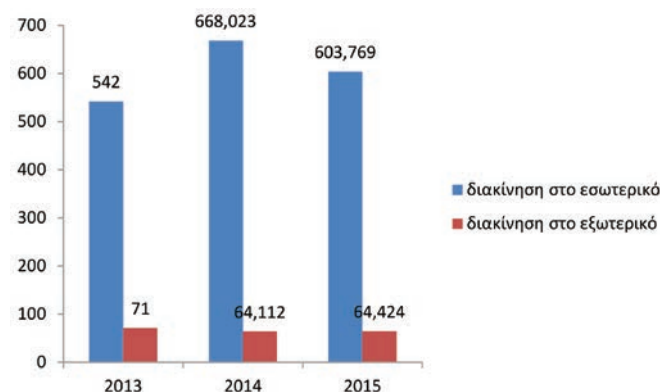
Στα μέσα συσκευασίας, πλέον των άλλων υποχρεωτικών ή προαιρετικών ενδείξεων του προβλέπονται από τη σχετική νομοθεσία, ως προϊόν ΠΟΠ αναγράφονται υποχρεωτικά:

1. Η καταχωρισμένη ένδειξη: «Κρόκος Κοζάνης ΠΟΠ».
2. Το σύμβολο της Ένωσης.
3. Το σήμα πιστοποίησης του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ.
4. Η ένδειξη: ΠΟΓ/000-0000.00 (αριθμός πιστοποιητικού προϊόντος).
5. Τα στοιχεία του παραγωγού ή και του συσκευαστή (επωνυμία και διεύθυνση).



Σύμφωνα με τα στοιχεία που διαθέτει ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, το έτος 2015 η διακίνηση του Κρόκου Κοζάνης ΠΟΠ ανήλθε σε 668 κιλά και 193 γραμμάρια, από τα οποία 603 κιλά και 769 γραμμάρια διακινήθηκαν στο εσωτερικό της χώρας.

Η διακίνηση του κρόκου Κοζάνης ΠΟΠ, σε κιλά, τα τρία τελευταία έτη, παρουσιάζεται στο παρακάτω διάγραμμα (στοιχεία ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ):



Σύμφωνα με τον Αναγκαστικό Συνεταιρισμό, το προϊόν διοχετεύεται σε συνολικά 25 χώρες του εξωτερικού, μεταξύ των οποίων το Κουβέιτ, το Κατάρ, το Μπαχρέιν, τα Ηνωμένα Αραβικά Εμιράτα, η Αυστραλία, η Ιαπωνία, το Χονγκ Κονγκ, ο Καναδάς, η Αγγλία, η Γερμανία, η Ολλανδία κ.λπ.