



Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης ΠΓΕ

*Βέρα Φυντανή, Προϊστάμενη Τμήματος Πιστοποίησης,
Διεύθυνση Πιστοποίησης και Προδιαγραφών ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ*

Τον Ιανουάριο του 2016 ένα ακόμη προϊόν προστέθηκε στον κατάλογο των ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντων της χώρας μας, ανεβάζοντας τον αριθμό των επίσημα καταχωρισμένων ελληνικών προϊόντων στα 103.

Πρόκειται για το προϊόν Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης (Stafida Soultanina Kritis), η οποία στις 13.01.16 αναγνωρίστηκε από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ).

Η καταχώρηση της Σταφίδας Σουλτανίνα Κρήτης ως προϊόν ΠΓΕ επικυρώθηκε με τον Εκτελεστικό Κανονισμό (ΕΕ) 2016/80, της 13^{ης} Ιανουαρίου 2016 της Επιτροπής.

Η Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης είναι η τέταρτη αναγνωρισμένη ελληνική σταφίδα. Προηγήθηκε η αναγνώριση της «Κορινθιακής Σταφίδας Βοστίτσα ΠΟΠ» το 1998, ακολούθησε η αναγνώριση της «Σταφίδας Ζακύνθου ΠΟΠ» το 2008 και της «Σταφίδας Ηλείας ΠΓΕ» το 2011.

Ιστορικά στοιχεία

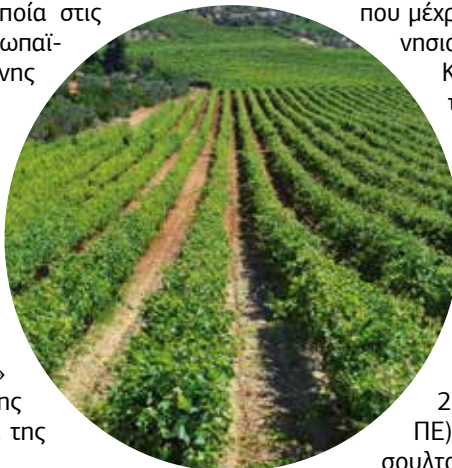
Η καλλιέργεια της αμπέλου στην Κρήτη χρονολογείται από τη νεολιθική περίοδο (6000 π.Χ. - 2600 π.Χ.), όταν οι πρώτοι άποικοι που έφθασαν στο νησί, παράλληλα με την πραμάτεια τους, τα έθιμα και τις παραδόσεις τους, έφεραν μαζί τους και την καλλιέργεια του αμπελιού. Τα χρόνια που ακολούθησαν η καλλιέργεια της αμπέλου αποτέλεσε μια από τις κύριες καλλιέργειες στο νησί, με τον κύριο όγκο της παραγωγής να οδηγείται για οινοποίηση, ενώ μικρότερες ποσότητες προορίζονταν για επιτραπέζια κατανά-

λωση και παρασκευή σταφίδας, αποδεικνύοντας έτσι την ευρηματικότητα του ανθρώπου να διατηρήσει σε σχεδόν αφυδατωμένη (αποξηραμένη) μορφή ένα προϊόν που η φύση το χαρίζει μόνο τους καλοκαιρινούς μήνες. Η σταφίδα που παράγεται σήμερα στην Κρήτη προέρχεται από την ποικιλία Σουλτανίνα. Η συγκεκριμένη ποικιλία άρχισε να έχει οικονομικό ενδιαφέρον για την Κρήτη μετά το 1922, όταν οι πρόσφυγες από τη Μικρά Ασία ήρθαν στο νησί και όντας πολύ έμπειροι αμπελοκαλλιεργητές έδωσαν μεγάλη ώθηση στην αμπελουργία του νησιού. Έτσι, η Σουλτανίνα σταδιακά αντικατέστησε την ποικιλία "Ταχτά" που μέχρι τότε σταφιδοποιούσαν οι παραγωγοί του νησιού.

Κατά τον 20^ο αιώνα η καλλιέργεια της Σουλτανίνας συνδέθηκε με την οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική ανάπτυξη της Κρήτης. Στα οικονομικά οφέλη που προήλθαν από την εμπορία της «ξανθιάς καλλονής», όπως ονόμαζαν τότε τη σταφίδα που προέρχονταν από την ποικιλία Σουλτανίνα, στηρίχθηκε σε μεγάλο βαθμό η οικονομική ανάπτυξη της Κρήτης.

Βέβαια πρόσφατα στοιχεία που αφορούν γενικά στην «Ξηρή Σταφίδα» (στοιχεία 22/10/13 από ηλεκτρονική βάση ΟΠΕΚΕ-ΠΕ) δείχνουν ότι οι παραγόμενες ποσότητες σουλτανίνας την τελευταία 10-ετία είναι σταθερά φθίνουσες και κυμάνθηκαν, από 37.000 μέχρι 1.500 τόνους, ενώ η παραγωγή της πριν από τρεις δεκαετίες έφτανε στους 70.000 τόνους. Στο ίδιο διάστημα η παραγωγή της Τουρκίας από 70.000 τόνους τετραπλασιάστηκε στους 300.000 τόνους.

Σύμφωνα με τα στοιχεία της Διεύθυνσης Μεταποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων Φυτικής Παραγωγής του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, η διακύμανση της καλλιέργειας της σουλτανίνας κατά τα έτη 2000-2012 φαίνεται αναλυτικά στον παρακάτω πίνακα.



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΤΑΣΗΣ & ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ

Εμπορική Περίοδος	Έκταση (στρέμματα)	Παραγωγή (τόνοι)
1999-2000	176.952	28.028
2000-2001	162.123	37.624
2001-2002	161.218	36.490
2002-2003	138.581	10.123
2003-2004	147.540	20.097
2004-2005	159.357	36.425
2005-2006	173.087	29.000
2006-2007	172.998	26.751
2010-2011	150.000	3.000
2011-2012	120.000	1.500

Η αναγνώριση του προϊόντος «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» ως προϊόν ΠΓΕ εκτιμούμε ότι θα ενισχύσει την παραγωγή του προϊόντος και θα συμβάλει στην αύξηση της ζήτησής του τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και στις διεθνείς αγορές δεδομένου ότι, οι καταναλωτές πλέον εκτιμούν και αναζητούν προϊόντα πιστοποιημένης ποιότητας, τα οποία συνοδεύονται από αναγνωρίσιμα σύμβολα ποιότητας.

Περιγραφή του προϊόντος

Η «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια *Vitis vinifera* L. της ποικιλίας "Σουλτανίνα" που καλλιεργούνται στην Κρήτη και συγκομίζονται από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου.

Τα κύρια χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι:

- Χρώμα ξανθό έως καφέ, γλυκιά γεύση, υφή μαλακή αλλά συμπαγής
- Περιεκτικότητα σε σάκχαρο: 75% κατ' ελάχιστο
- Μέγιστη υγρασία: 16%

Οι κατηγορίες της «Σταφίδας Σουλτανίνα Κρήτης» είναι οι εξής:

- No 0: εκλεκτός τύπος σουλτανίνας, με χονδρό μέγεθος ράγας, περίπου 170 ράγες /100 γρ., χρώμα ομοιόμορφο ξανθό έως ηλεκτρόχρουν, μεγάλης καθαρότητας, κατάλληλο για αυτούσια κατανάλωση.
- No 1: εκλεκτός τύπος σουλτανίνας, με χονδρό μέγεθος ράγας, περίπου 200 ράγες/100 γρ., χρώμα ομοιόμορφο ξανθό έως ηλεκτρόχρουν, μεγάλης καθαρότητας, κατάλληλο για αυτούσια κατανάλωση.



- No 2: κλασικός τύπος σουλτανίνας, με μέγεθος ράγας περίπου 250 ράγες /100 γρ., χρώμα ομοιόμορφο ηλεκτρόχρουν έως καστανό, κατάλληλο για αυτούσια κατανάλωση ή χρήση στη βιομηχανία τροφίμων.
- No 4: κλασικός τύπος σουλτανίνας, με μέγεθος ράγας περίπου 290 ράγες/100 γρ., χρώμα ομοιόμορφο καστανό έως καφέ, κατάλληλο για αυτούσια κατανάλωση ή χρήση στη βιομηχανία τροφίμων.

Οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, εντός της οποίας πραγματοποιείται η καλλιέργεια των σταφυλιών για την παραγωγή της Σταφίδας Σουλτανίνα, περιλαμβάνει όλες τις καλλιεργούμενες εκτάσεις της Κρήτης.

Στάδια παραγωγής που εκτελούνται εντός οριοθετημένης ζώνης.

Εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής πραγματοποιείται, πέραν της καλλιέργειας των σταφυλιών και η επεξεργασία και η μεταποίηση (σταφιδοποίηση) του προϊόντος.

Τα παραπάνω στάδια είναι αναγκαία να γίνονται εντός της οριοθετημένης περιοχής για τους εξής λόγους:

- Οι κλιματικές συνθήκες της Κρήτης και ιδιαίτερα το ξηροθερμικό κλίμα κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, αλλά και η υψηλή ηλιοφάνεια, έχουν ως αποτέλεσμα την αυξημένη συγκέντρωση σακκάρων στα σταφύλια και μετέπειτα στις σταφίδες. Η υψηλή συγκέντρωση σακκάρων στο σταφύλι επηρεάζει την απόδοση σε σταφίδα, κυρίως όμως καθορίζει σε σημαντικό βαθμό την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Τέτοια σταφύλια αποξηραίνονται γρήγορα και δίδουν σταφίδα με επιθυμητό ξανθό χρώμα. Η υψηλή συγκέντρωση σακκάρων αποτελεί κύριο ποιοτικό χαρακτηριστικό της σταφίδας Σουλτανίνα Κρήτης, το οποίο δεν μπορεί να επιτευχθεί εύκολα σε άλλες περιοχές με λιγότερο ξηροθερμικό κλίμα ή/και μικρότερη ηλιοφάνεια.

- Η διαδικασία της σταφιδοποίησης πρέπει να γίνεται αμέσως μετά τη συγκομιδή, ώστε να αποφευχθεί η υποβάθμιση του προϊόντος που ακολουθεί τη συγκομιδή. Η σουλτανίνα είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη με αποτέλεσμα ενδεχόμενη μεταφορά ή καθυστέρηση της διαδικασίας σταφιδοποίησης να προκαλεί σοβαρά προβλήματα στην ποιότητα της σταφίδας. Ειδικότερα, σοβαρό πρόβλημα προκαλεί η ευαισθησία της σουλτανίνας στην απορράγιση, δηλαδή στην απόσπαση των ραγών από το μίσχο. Η απορράγιση αυξάνεται με τη μάρανση του ποδίσκου, η οποία είναι αναπόφευκτη κατά τη μεταφορά. Το ποσοστό των αποσπασμένων ραγών μπορεί να φθάσει στο 25% του συνόλου των ραγών. Η απορράγιση έχει ως αποτέλεσμα τη μερική απώλεια χυμού και την παραγωγή σταφίδας χωρίς σάρκα. Επιπλέον, ο τραυματισμός αυτός έχει ως αποτέλεσμα τη δραστηριοποίηση των πολυφαινολεξιδασών, ένζυμων που οδηγούν στο ταχύτερο μαύρισμα της σταφίδας. Τέλος, ο τραυματισμός της ράγας διευκολύνει την προσβολή από μύκητες με αποτέλεσμα τη σήψη και ενδεχόμενα την αύξηση της συγκέντρωσης της ωχρατοξίνης. Η Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης διακρίνεται από μη ανιχνεύσιμη ποσότητα ωχρατοξίνης Α.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η Κρήτη βρίσκεται στο νοτιότερο άκρο της Ευρώπης. Η γεωγραφική της θέση, το κλίμα της περιοχής, η μορφολογία και η ποιότητα του εδάφους είναι οι κύριοι παράγοντες που συνέλεξαν στην ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας στο νησί. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής είναι τα εξής:

- Τα εδάφη της Κρήτης είναι πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο.

- Οι μέσες θερμοκρασίες που επικρατούν κατά την περίοδο της άνθησης του αμπελιού είναι 20-21°C, φτάνοντας έως και τους 25°C, ενώ την περίοδο της αύξησης των ραγών οι μέσες θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 24 και 29°C, ενώ μπορεί να φτάσουν μέχρι τους 34°C.
- Η σχετική υγρασία είναι χαμηλή, κυμαινόμενη μεταξύ 50% και 73% περίπου.
- Οι βροχοπτώσεις κατανέμονται κατά 90% στους μήνες Οκτώβριο έως Απρίλιο. Υπάρχει μια μεγάλη περίοδος χαμηλών βροχοπτώσεων, διάρκειας 5-6 μηνών.
- Η μέση τιμή ηλιοφάνειας υπερβαίνει τις 7,5 ώρες ημερησίως. Μέγιστες τιμές ηλιοφάνειας παρουσιάζονται κατά τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο.

Μέθοδος Παραγωγής

Οι καλλιεργητικές φροντίδες, όπως μέθοδος καλλιέργειας, φρεζάρισμα, κλάδεμα, λίπανση, φυτοπροστασία, ωρίμαση, τρυγητός γίνονται με επιμέλεια και σύμφωνα με συγκεκριμένες διαδικασίες που περιγράφονται αναλυτικά στις προδιαγραφές του προϊόντος.

Η διαδικασία που έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον να αναλυθεί είναι αυτή της σταφιδοποίησης.

Η σταφιδοποίηση της Σουλτανίνας γίνεται με εμβάπτιση των σταφυλιών σε αλκαλικό διάλυμα με κάποιο έλαιο, την παραδοσιακή "αλουσά", και ακολούθως την αποξήρανσή τους. Η εμβάπτιση τετραπλασιάζει την ταχύτητα αποξήρανσης, παρέχοντας τη δυνατότητα να πραγματοποιηθεί αυτή σε 7 ημέρες, ενώ όταν το στέγνωμα γίνεται με άπλωμα των σταφυλιών σε κρεμαστά ξηραντήρια, διαρκεί περίπου 20 ημέρες. Η διάρκεια αποξήρανσης μπορεί να φτάσει και τις 30 ημέρες, όταν επικρατούν δυσμενείς καιρικές συνθήκες. Η εμβάπτιση είναι αναγκαία πρακτική για τις περισσότερες περιοχές της Κρήτης, αφού οι συνήθεις συνθήκες του περιβάλλοντος δεν επιτρέπουν τη γρήγορη αφυδάτωση των σταφυλιών, εξαιτίας της παρουσίας επιδερμικού κηρού. Την εμβάπτιση ακολουθεί το άπλωμα των σταφυλιών στον ήλιο, το οποίο γίνεται χωρίς επικάλυψη, σε μια πυκνότητα περίπου 14 Kg/m². Η αποξήρανση ολοκληρώνεται όταν η υγρασία πέσει γύρω στο 15%.

Εκτός από τη διαδικασία που περιγράφεται παραπάνω, σταφίδες παράγονται και με φυσική αποξήρανση στον ήλιο, χωρίς προηγούμενη εμβάπτιση σε αλκαλικό διάλυμα και οι οποίες λέγονται φυσικές σταφίδες ή σταφίδες Naturals. Η φυσική σταφίδα μπορεί να παράγεται και με μηχανική αποξήρανση.

Όταν η υγρασία στις σταφίδες μειωθεί στα επιθυμητά επίπεδα, καθαρίζεται, απομοσχώνεται και συγκεντρώνεται σε σακιά από λινάρι ή πλαστικές κλούβες. Πριν τη συσκευασία, οι σταφίδες υφίστανται πλύσιμο, στίλβωση με φυτικού τύπου λάδι και καθαρισμό από τυχόν ξένες ύλες.

Απόδειξη προέλευσης

Η αυστηρή τήρηση της διαδικασίας παραγωγής που αναφέρθηκε παραπάνω, σε συνδυασμό με την εφαρμογή ενός πλήρους συστήματος ιχνολογίας από κάθε επιχείρηση που συμμετέχει σε κάποιο από τα στάδια της διαδικασίας σταφιδοποίησης, μέσω του οποίου θα τεκμηριώνεται η προέλευση του προϊόντος, αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για την προστασία του.

Το προϊόν λοιπόν ακολουθεί την παρακάτω πορεία:

Οι παραγωγοί, κάτοχοι των αμπελώνων, είναι καταγεγραμμέ-

νοι σε μητρώο, το οποίο περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

- Στοιχεία των παραγωγών (ονοματεπώνυμο, επωνυμία, διεύθυνση)
- Στοιχεία των αμπελώνων (τοποθεσία, αριθμός πρέμων, έκταση)

Κάθε παρτίδα σταφίδας που εισέρχεται στο συσκευαστήριο, τοποθετείται σε κιβώτια κατάλληλα για τρόφιμα, τα οποία φέρουν ειδικό κωδικό με πληροφορίες σχετικά με:

- Το ονοματεπώνυμο του παραγωγού
- Την τοποθεσία του αμπελώνα προέλευσης
- Την ημερομηνία συγκομιδής των σταφυλιών
- Την ποσότητα που παραλαμβάνεται
- Την ημερομηνία και ώρα παράδοσης

Μετά την επεξεργασία της σταφίδας, αυτή τοποθετείται στα ίδια κιβώτια, ώστε να υπάρχει αντιστοίχιση του κωδικού με το προϊόν. Κατά τη συσκευασία τηρείται αρχείο, στο οποίο καταχωρούνται τα παρακάτω στοιχεία:

- Η τοποθεσία προέλευσης της σταφίδας
- Η ημερομηνία παράδοσης
- Ο προορισμός του προς συσκευασία προϊόντος (ονοματεπώνυμο/επωνυμία πελάτη, ποσότητα).

Διαδικασία Ένταξης των επιχειρήσεων στο Σύστημα Ελέγχου και Πιστοποίησης του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

Σύμφωνα με την ΚΥΑ 261611/07 (άρθρο 6), στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

- Εντάσσονται οι επιχειρήσεις που παράγουν ή/και συσκευάζουν με σκοπό την εμπορία, γεωργικά προϊόντα ή/και τρόφιμα ΠΟΠ και ΠΓΕ ή/και χρησιμοποιούν καταχωρισμένες ονομασίες, ενδείξεις, το κοινοτικό σύμβολο και το σήμα "AGROCERT".
- Δεν εντάσσονται οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται αποκλειστικά και μόνο στην παραγωγή ή εμπορία γεωργικών προϊόντων, χωρίς να εμπλέκονται σε καμία περαιτέρω δραστηριότητα μεταποίησης, επεξεργασίας, συσκευασίας, υποσυσκευασίας ή επισήμανσης.

Υποβάλλουν Αίτηση

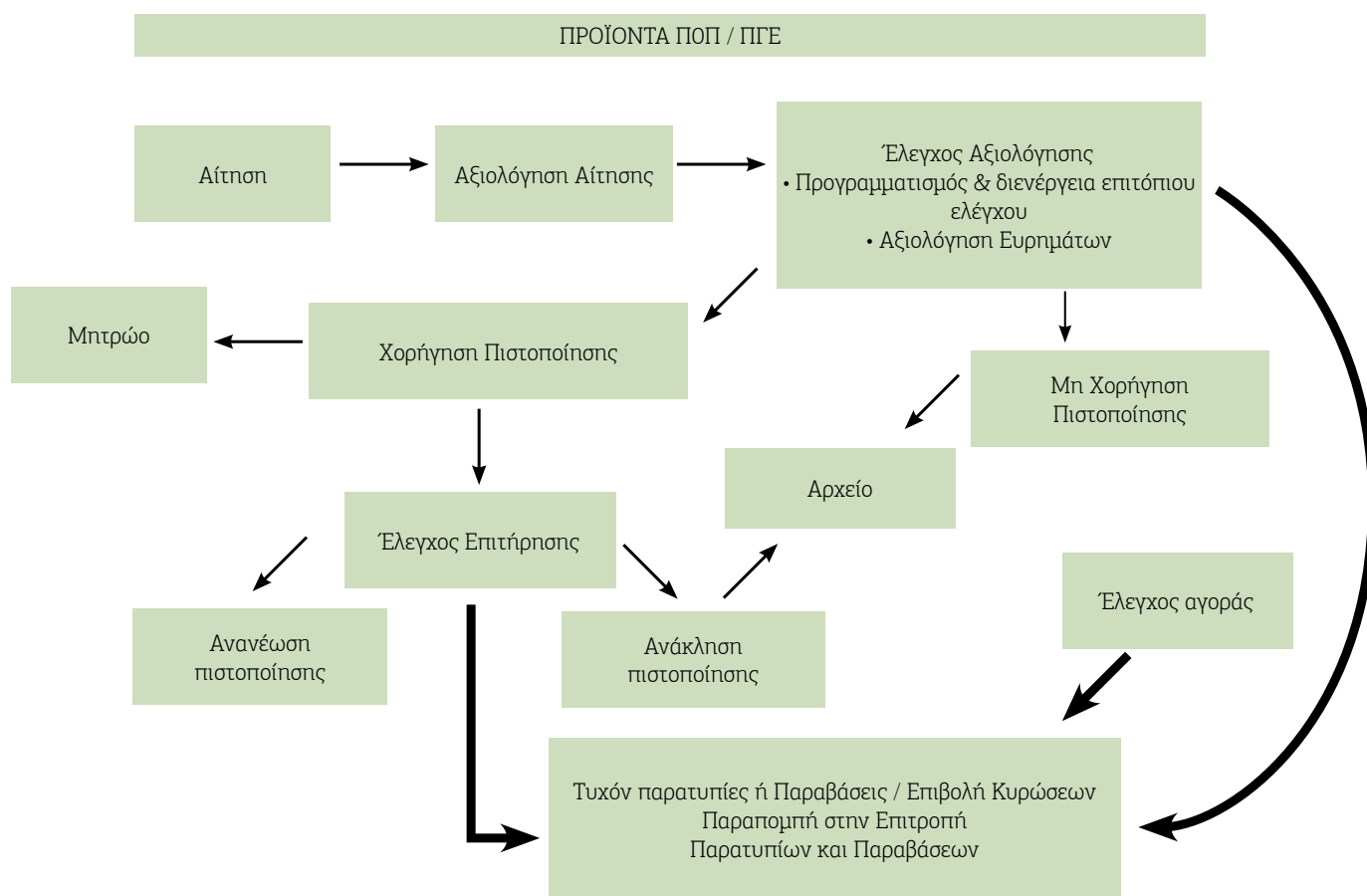
- επιχειρήσεις που παράγουν προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ με σκοπό την εμπορία
- επιχειρήσεις που μεταποιούν ή/και συσκευάζουν προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ (μονάδες συσκευασίας)
- επιχειρήσεις που κάνουν χρήση της καταχωρισμένης ονομασίας ΠΟΠ/ΠΓΕ (εμπορία προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας)

Διαδικασία Πιστοποίησης:

Από 01.06.2006 ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ είναι αρμόδιος για την έγκριση των υποβαλλόμενων, από τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις, αιτημάτων ένταξης στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησής του, για την πραγματοποίηση επιτόπιων ελέγχων αξιολόγησης, τη χορήγηση πιστοποίησης, την τήρηση Μητρώου Εγκεκριμένων επιχειρήσεων και δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων ΠΟΠ/ΠΓΕ, τη διενέργεια ελέγχων επιτήρησης στις ήδη εγκεκριμένες επιχειρήσεις και τη διενέργεια ελέγχων σε κάθε σημείο χονδρικής και λιανικής πώλησης των αναγνωρισμένων προϊόντων με σκοπό τη διασφάλιση της συνεχούς τήρησης των προδιαγραφών αναγνώρισής τους.

Μετά την αναγνώριση ενός προϊόντος ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ ακολουθεί η παρακάτω διαδικασία πιστοποίησης για τις επιχειρήσεις





που ενδιαφέρονται να παράγουν, να συσκευάσουν ή/και να διακινήσουν με την επωνυμία τους προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ.

Επισήμανση:

Σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία επί της συσκευασίας του προϊόντος, Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης ΠΓΕ, πρέπει να περιλαμβάνονται τα εξής:

- Η καταχωρισμένη ένδειξη "Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης ΠΓΕ".
- Το σήμα "AGROCERT", στην ελληνική ή/και αγγλική γλώσσα, σε έγχρωμη ή ασπρόμαυρη απεικόνιση.
- Ο αριθμός Πιστοποιητικού ΠΟΓ/XXXX-XXXX.XX του προϊόντος, κάτω ακριβώς από το σήμα "AGROCERT".



Τα παραπάνω στοιχεία πρέπει να αποτελούν ενιαίο σύνολο με την εμπορική ονομασία του προϊόντος.

Όσον αφορά στην απεικόνιση του ευρωπαϊκού σήματος και στην αναγραφή της καταχωρισμένης ένδειξης, ισχύουν τα εξής:

Από την 4^η Ιανουαρίου 2016, περιλαμβάνεται υποχρεωτικά στην επισήμανση του προϊόντος το σχετικό σύμβολο της Ενωσης σε συνδυασμό με την καταχωρισμένη ονομασία του προϊόντος στο ίδιο οπτικό πεδίο. Παράλληλα, δύναται να αναφέρεται η ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη» ή το αρκτικόλεξο «ΠΓΕ».

Επιπλέον, βάσει της εθνικής νομοθεσίας στα μέσα συσκευασίας του προϊόντος αναγράφονται τα στοιχεία του παραγωγού ή και του συσκευαστή (επωνυμία και διεύθυνση). Τα στοιχεία αυτά αναγράφονται και στην περίπτωση επιχειρήσεων με δραστηριότητα μόνο την εμπορία προϊόντος ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

Ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, προς διευκόλυνση των ενδιαφερόμενων επιχειρήσεων, διαθέτει κάθε πληροφορία σχετικά με τη διαδικασία πιστοποίησης στην ιστοσελίδα του www.elgo.gr.

Πληροφορίες: Τμήμα Πιστοποίησης, Δ/νση Πιστοποίησης & Προδιαγραφών, Γενική Δ/νση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων, **τηλ.:** 2108392162, **e-mail:** vfintani@elgo.gr