

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2014/C 101/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006

του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>

«ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ» (STAFIDA SOULTANINA KRITIS)

Αριθ. ΕΚ: GR-PGI-0005-01058-16.11.2012

ΠΠΕ (X) ΠΟΠ ( )

## 1. Ονομασία

«Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» (Stafida Soultanina Kritis)

## 2. Κράτος Μέλος ή Τρίτη Χώρα

Ελλάδα

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

## 3.1 Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6 – Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

## 3.2 Περιγραφή του προϊόντος με την ονομασία που αναφέρεται στο σημείο 1

Η «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» είναι σταφίδα και προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια (*Vitis vinifera* L.)

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι τα εξής:

— Χρώμα ξανθό έως καφέ, γλυκιά γεύση, υφή μαλακή αλλά συμπαγής

— Περιεκτικότητα σε σάκχαρα: 75 % κατ' ελάχιστο

— Μέγιστη υγρασία: 16 %

Οι κατηγορίες για τη «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» είναι οι εξής:

— Νο 0: εκλεκτός τύπος σουλτανίνας, με χονδρό μέγεθος ρώγας, περίπου 170 ρώγες / 100 gr ( $\pm$  5 %), μίσχοι 2 % max, ελεύθερα ξύλα 1 max / κιβώτιο 12,5 kg, καρφωμένα ξύλα 2 max / κιβώτιο 14 kg, χρώμα ομοιόμορφο ξανθό έως ηλεκτρόχρουν, μεγάλης καθαρότητας, κατάλληλο για αυτούσια κατανάλωση.

— Νο 1: εκλεκτός τύπος σουλτανίνας, με χονδρό μέγεθος ρώγας, περίπου 200 ρώγες / 100 gr ( $\pm$  5 %), μίσχοι 2 % max, ελεύθερα ξύλα 1 max / κιβώτιο 12,5 kg, καρφωμένα ξύλα 2 max / κιβώτιο 12,5 kg, χρώμα ομοιόμορφο ξανθό έως ηλεκτρόχρουν, μεγάλης καθαρότητας, κατάλληλο για αυτούσια κατανάλωση.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ.12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

- Νο 2: κλασικός τύπος σουλτανίνας, με μέγεθος ρώγας περίπου 250 ρώγες / 100 gr ( $\pm 5\%$ ), μίσχοι 4 % max, ελεύθερα ξύλα 2 max / κιβώτιο 12,5 kg, καρφωμένα ξύλα 2 max / κιβώτιο 12,5 kg, χρώμα ομοιόμορφο ηλεκτρόχρουν έως καστανό, κατάλληλο για αυτούσια κατανάλωση ή χρήση στη βιομηχανία τροφίμων.
- Νο 4: κλασικός τύπος σουλτανίνας, με μέγεθος ρώγας περίπου 290 ρώγες / 100 gr ( $\pm 5\%$ ), μίσχοι 4 % max, ελεύθερα ξύλα 2 max / κιβώτιο 12,5 kg, καρφωμένα ξύλα 4 max / κιβώτιο 12,5 kg, χρώμα ομοιόμορφο καστανό έως καφέ, κατάλληλο για αυτούσια κατανάλωση ή χρήση στη βιομηχανία τροφίμων.

### 3.3 Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Ρώγες από σταφύλια της ποικιλίας Σουλτανίνα, του είδους *Vitis vinifera* L., οι οποίες καλλιεργούνται στην Κρήτη και συγκομίζονται από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου. Η συγκομιδή των σταφυλιών θα πρέπει να γίνεται εντός της Κρήτης, αφενός γιατί το ξηροθερμικό κλίμα και η υψηλή ηλιοφάνεια έχουν ως αποτέλεσμα την αυξημένη συγκέντρωση σακχάρων στα σταφύλια και μετέπειτα στις σταφίδες, αφετέρου για να ξεκινήσει η αποξήρανση αμέσως μετά τη συγκομιδή προκειμένου να αποφευχθεί η υποβάθμιση που θα επέλθει αν οι ρώγες αποσπαστούν από το τσαμπί.

### 3.4 Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

—

### 3.5 Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή των σταφυλιών, η επεξεργασία και η μεταποίηση (σταφιδοποίηση) του προϊόντος, θα γίνονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η σταφιδοποίηση είναι απαραίτητο να γίνεται αμέσως μετά τη συγκομιδή, ώστε να μην υποβαθμιστεί η πρώτη ύλη (ρώγες σταφυλιών), γεγονός που επιβάλλει την πραγματοποίησή της εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

### 3.6 Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

### 3.7 Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

—

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το προτεινόμενο προϊόν θα παράγεται αποκλειστικά στην Κρήτη.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. 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 συντέλεσαν 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 άνθησης του αμπελιού είναι 20-21 °C, φτάνοντας έως και τους 25 °C, ενώ την περίοδο αύξησης των ρωγών έχουμε μέσες θερμοκρασίες μεταξύ 24 και 29 °C, οι οποίες φτάνουν 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.

Επιπρόσθετα, ο ανθρώπινος παράγοντας συμβάλλει στα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος λόγω της εμβάπτισης των σταφυλιών σε αλκαλικό διάλυμα κατά τη διαδικασία της σταφιδοποίησης, πρακτική που καθορίζει σε μεγάλο βαθμό το χαρακτηριστικό χρώμα του τελικού προϊόντος.

### 5.2 Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» χαρακτηρίζεται από το ξανθό έως καφέ χρώμα της, την υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και τη χαμηλή υγρασία. Η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 75 % και η μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία ανέρχεται στο 16 %.

5.3 Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» αποτελεί ένα ιδιαίτερο προϊόν, τα χαρακτηριστικά του οποίου οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της Κρήτης. Η αίτηση αναγνώρισης του προϊόντος ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη βασίζεται στην ποιότητά του (σάκχαρα, υγρασία).

Τα ασβεστούχα εδάφη που κυριαρχούν στην Κρήτη δίνουν ικανοποιητική βλάστηση, πρωιμότητα στην παραγωγή και πολύ καλής ποιότητας προϊόντα, καθώς αυξάνονται τα σάκχαρα στα σταφύλια. Οι ελάχιστες βροχοπτώσεις και η υψηλή ηλιοφάνεια κατά τους μήνες Ιούλιο-Αύγουστο, περίοδο ωρίμανσης των ρωγών, δρουν ευνοϊκά στη συγκέντρωση των σακχάρων. Είναι γνωστό ότι βροχή την περίοδο αυτή οδηγεί στο αραίωμα των σακχάρων της ρώγας και άρα στην ποιοτική της υποβάθμιση.

Το χρώμα του προϊόντος κυμαίνεται από ξανθό έως καφέ και οφείλεται αφενός στην ποικιλία Σουλτανίνα, η οποία είναι λευκόσαρκη, αφετέρου στον ξηροθερμικό καιρό και την υψηλή ηλιοφάνεια κατά τη διαδικασία σταφιδοποίησης. Το μαύρισμα της σταφίδας οφείλεται σε ένζυμα που αδραντοποιούνται με την αύξηση των σακχάρων. Αφενός οι ξηροθερμικές συνθήκες και αφετέρου η τεχνική της εμφύπτισης των σταφυλιών σε αλκαλικό διάλυμα κατά τη διαδικασία της σταφιδοποίησης έχουν ως αποτέλεσμα τη γρήγορη απώλεια νερού και ταυτόχρονη αύξηση των σακχάρων, οπότε σταματά το μαύρισμα και παίρνει η σταφίδα το χαρακτηριστικό της χρώμα.

Η χαμηλή σχετική υγρασία κατά τους καλοκαιρινούς μήνες (η οποία δεν υπερβαίνει το 65 % κατά μέσο όρο) δεν ευνοεί την ανάπτυξη μυκήτων στα σταφύλια, με αποτέλεσμα το τελικό προϊόν να είναι απαλλαγμένο από ωχρατοξίνες και άλλες μυκοτοξίνες. Επίσης, ευνοϊκές είναι οι συνθήκες υγρασίας, ιδιαίτερα κατά την περίοδο της άνθησης (60-70 %), εξασφαλίζοντας ικανοποιητική παραγωγή.

Η συγκεκριμένη ποικιλία άρχισε να έχει οικονομικό ενδιαφέρον για την Κρήτη μετά το 1922, όταν οι πρόσφυγες έφεραν από τη Μικρά Ασία την εμπειρία της καλλιέργειας και σταδιακά αντικατέστησε την ποικιλία «Ταχτά», που μέχρι τότε σταφιδοποιούσαν οι παραγωγοί του νησιού. Σχεδόν από την έλευση των προσφύγων και την ανάπτυξη της καλλιέργειας της Σουλτανίνας, ξεκίνησε και η παραγωγή σταφίδας. Ιστορικά στοιχεία αποδεικνύουν ότι η Σταφίδα Σουλτανίνα διατελεί ποιοτικό προϊόν της Κρήτης από την εποχή του μεσοπολέμου, έχοντας λάβει 2 βραβεία ποιότητας στη 12η και 16η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης τις χρονιές 1937 και 1951 αντίστοιχα, καταδεικνύοντας την εξαιρετική ποιότητα και φήμη του προϊόντος. Η μεγάλη ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας είχε ως αποτέλεσμα την ίδρυση της Κοινοπραξίας Συνεταιριστικών Οργανώσεων Σουλτανίνας (ΚΣΟΣ) το 1941. Οι λόγοι που, μεταξύ άλλων, οδήγησαν στη γρήγορη επέκταση της καλλιέργειας συνοψίζονται στις ικανοποιητικές τιμές παραγόμενων προϊόντων πριν και λίγο μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, στις άριστες εδαφοκλιματικές συνθήκες που ευνοούσαν την καλλιέργεια, στην εκλεκτή ποιότητα του προϊόντος καθώς και στη στήριξη των τιμών από την πολιτεία τη δεκαετία του 1960.

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_stafidaskritis151013.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_stafidaskritis151013.pdf)

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.