

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ 27/01/2016

ΘΕΜΑ: ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΤΗΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ ΩΣ ΠΡΟΪΟΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΟΝΟΜΑΣΙΑ
«ΠΓΕ ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ»



Μεγάλη επιτυχία αποτελεί για την «**Proactive AE - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων**», η καταχώρηση από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή της Κρητικής σταφίδας ως Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, με την ονομασία «ΠΓΕ ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ» (Stafida Soultanina Kritis, PGI).

Πρόκειται για την 2^η επιτυχή καταχώρηση προϊόντος ως ΠΟΠ/ ΠΓΕ, μετά από μελέτη και υποστήριξη στις αρμόδιες υπηρεσίες της ΕΕ από την εταιρεία «**Proactive AE - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων**». Η προηγούμενη καταχώρηση αφορούσε στο ελαιόλαδο της Μεσσαράς ως Προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ ΜΕΣΣΑΡΑ) το 2013.

Όπως δήλωσε ο Διευθύνων Σύμβουλος της «**Proactive AE - Σύμβουλοι Επιχειρήσεων**», κος Νίκος Μπουνάκης, το ιστορικό για την καταχώρηση της κρητικής σταφίδας ως Προϊόν ΠΓΕ, ξεκινά τέσσερα χρόνια πριν, όταν μετά από συζήτηση στο ΔΣ της **Κοινοπραξίας Συνεταιριστικών Οργανώσεων Σουλτανίνας (ΚΣΟΣ)**, για την ανάπτυξη του προϊόντος, ο τότε Πρόεδρος της ΚΣΟΣ, ο αείμνηστος Μανώλης Γαβαλάς, πρότεινε, και το ΔΣ της ΚΣΟΣ αποφάσισε την ανάθεση στην **Proactive AE** της εκπόνησης μελέτης προκειμένου να καταχωρηθεί η Κρητική σταφίδα ως Προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, με στόχο τη στρατηγική ανάπτυξη και τη διαφοροποίηση του προϊόντος.

Όμως, λίγο πριν την έγκριση από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, ασκήθηκε βέτο από την πλευρά της Τουρκίας, η οποία ισχυρίστηκε ότι η Ελλάδα δεν μπορεί να χρησιμοποιεί τον όρο «Σουλτανίνα» ως Προϊόν Γεωγραφικής Ένδειξης, αιτούμενη να μην κατοχυρωθεί η σταφίδα ως προϊόν ΠΓΕ ΚΡΗΤΗΣ. Έπειτα από σκληρές διαπραγματεύσεις και μετά από την τεκμηρίωση των θέσεων μας, καταφέραμε να κατοχυρωθεί η Κρητική σταφίδα Σουλτανίνα ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης.

Σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, «Η σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης ΠΓΕ παράγεται σε ολόκληρη την Κρήτη και στα κοντινά νησιά που βρίσκονται νότια και βόρεια της εν λόγω νήσου. Η Κρήτη έχει μεσογειακό κλίμα. Υπάρχουν, δηλαδή, οι ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια σταφυλιών. Η σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Σουλτανίνα, τα οποία καλλιεργούνται στο νησί και συγκομίζονται από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου. Αμέσως μετά τη συγκομιδή, πρέπει να υποβληθούν σε επεξεργασία, προκειμένου να εξασφαλιστεί η παραγωγή ενός υγιούς αποξηραμένου προϊόντος. Το χρώμα της σταφίδας κυμαίνεται από ξανθό έως καφέ και η περιεκτικότητά της σε σάκχαρα δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 75 %. Το βάρος κάθε σταφίδας αυτής της ποικιλίας κυμαίνεται από περίπου 0,6 έως 0,3 γραμμάρια. Η σουλτανίνα ως ποικιλία σταφυλιού απέκτησε οικονομική σημασία μετά το 1922, όταν έφτασαν στην Κρήτη πρόσφυγες από τη Μικρά Ασία, μεταφέροντας την αμπελουργική τεχνογνωσία τους».