

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**  
(2016/C 105/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΩΤΗΡΑΣ”/„ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΩΤΗΡΑΣ” (KOLOKASI SOTIRAS/KOLOKASI-POULLES SOTIRAS)**

Nr UE: CY-PDO-0005-01309-3.2.2015

ChNP ( X ) ChOG ( )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Κολοκασι Σωτηρας”/„Κολοκασι-Πουλλες Σωτηρας” (Kolokasi Sotiras/Kolokasi-Poules Sotiras)

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Cypr

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6: Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Z taksonomicznego punktu widzenia roślina ta należy do rodziny *Araceae* i do rodzaju *Colocasia*. Do rodzaju tego należy gatunek *Colocasia esculenta*, który występuje w różnych częściach świata, w tym na Cyprze. Jest to przede wszystkim roślina stref tropikalnych, która dostosowała się do warunków panujących na Cyprze i charakteryzuje się znacznymi wymaganiami w zakresie nawadniania.

Kolokazja jadalna, zwana również taro, uprawiana jest ze względu na jadalne bulwocebule, a dokładniej bulwocebule główną i bulwocebule przybyszowe. Bulwocebula główna jest centralną bulwocebule znajdującą się poniżej powierzchni gleby i nazywa się „kolokasi”. Małe bulwocebule przybyszowe wyrastają na bokach centralnej bulwocebuli i nazywają się „poules”.

Kolokazja jadalna uprawiana jest głównie na czerwonoziemiach w regionie Sotira; produkt tej uprawy, ze względu na swoje szczególne cechy, znany jest powszechnie pod nazwą „Kolokasi Sotiras” w przypadku bulwocebuli głównej i „Kolokasi-Poules Sotiras” w przypadku bulwocebule przybyszowych.

**Charakterystyczne właściwości produktu**

**Właściwości fizyczne**

Kształt „Kolokasi Sotiras”: cylindryczny, o największej średnicy w okolicy środka bulwocebuli i o lekko zaokrąglonych lub szpiczastych końcach.

Kształt „Kolokasi-Poules Sotiras”: jej główne właściwości to: a) zakrzywienie; b) mniejszy rozmiar i większa delikatność w porównaniu z kolokazją jadalną; oraz c) szpiczasty wyższy koniec.

Rozmiary: maksymalna długość „Kolokasi Sotiras” wynosi 30 cm, minimalna długość wynosi 10 cm, maksymalna średnica wynosi 15 cm, minimalna średnica wynosi 5 cm. W przypadku „Kolokasi-Poules Sotiras” nie określono maksymalnych ani minimalnych rozmiarów.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

### Właściwości organoleptyczne

Właściwości te dotyczą zarówno „Kolokasi Sotiras”, jak i „Kolokasi-Poules Sotiras”.

Konsystencja: gładka powierzchnia pokryta bardzo małymi naroślami o nieregularnych kształtach.

Kolor z zewnątrz: bulwocebula główna/przybyszowa jest jasnobrązowa o ciemniejszym odcieniu w pobliżu oczek; podczas skrobania nieregularnie przybiera białą barwę. „Stopka” znajdująca się u podstawy bulwocebuli głównej/przybyszowej, zwana również przez lokalnych producentów „mousoulos”, jest barwy białawej, prawie identycznej jak barwa wewnątrz bulwocebuli.

Kolor miąższu: białawy do lekko żółtego (barwy ochry) z małymi brunatnymi punktami na całej powierzchni, która jest stosunkowo wilgotna z uwagi na zawartość soli szczawianu wapnia; ze względu na ich obecność, aby „Kolokasi Sotiras” była zdatna do spożycia przez ludzi, należy ją upiec lub ugotować. Powierzchnia miąższu jest gładka i zawiera bardzo małe ziarna skrobi.

Zapach: od neutralnego do braku zapachu.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji od przygotowania materiału rozmnożeniowego roślin po skrobanie odbywają się na wyznaczonym obszarze.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

## 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny składa się z działek, których glebę zakwalifikowano jako czerwonoziemny i które znajdują się na obszarze dystryktu Famagusta, w granicach administracyjnych miejscowości Sotira, Avgourou, Frenaros i Liopetri.

## 5. **Związek z obszarem geograficznym**

### *Specyfika produktu*

„Kolokasi Sotiras” i „Kolokasi-Poules Sotiras” charakteryzują się następującymi szczególnymi cechami:

- wysoką i wąską bulwocebula główną o kształcie cylindrycznym i zakrzywionymi bulwami przybyszowymi;
- jednolitą powierzchnią bulwocebuli (po oskrobaniu) z nielicznymi naroślami lub bez narośli;
- bieleniem się skórki wynikającym z usunięcia ziemi i dużej części skórki wskutek skrobania bulwocebuli nożem.

Dzięki tym właściwościom konsumenci mogą z łatwością odróżnić „Kolokasi Sotiras” i „Kolokasi-Poules Sotiras” od podobnych produktów pochodzących z innych regionów, natomiast stosowanie materiału do wegetatywnego rozmnażania pochodzącego z wcześniejszej uprawy na wyznaczonym obszarze gwarantuje zachowanie tych właściwości.

*Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Podsumowując, uprawa kolokazji jadalnej na Cyprze pokryła się z uprawą na wyznaczonym obszarze głównie ze względu na umiejętności producentów połączone z korzystnymi warunkami glebowo-klimatycznymi.

### *Specyfika obszaru geograficznego*

Wysokość nad poziomem morza: wyznaczony obszar geograficzny jest położony na wschodnim krańcu Cypru, mniej niż 14 km od morza; jego wysokość nad poziomem morza nie przekracza 80 m. Gleba jest dosyć głęboka a teren płaski o stosunkowo regularnym nachyleniu od strony wewnętrznej łądu w kierunku wybrzeża.

Właściwości czerwoziemów: Sotira jest regionem, w którym skupia się większość występujących na Cyprze gleb zakwalifikowanych jako czerwoziemy. Chodzi o gleby znajdujące się na terenach płaskich lub lekko nachylonych, ciężkie, o dużej zawartości gliny, o zdolności retencyjnej w przedziale 30–35 % i zdolności sorpcyjnej w przedziale 28–33 %. Gleby te w warunkach zwykłej wilgotności są zasadniczo kruche i bardziej porowate, charakteryzują się większą przepuszczalnością i większą zdolnością do odwadniania niż ciężkie gleby aluwialne. Odczyn pH gleby wynosi ok. 7,5–8,0, a jej kationowa pojemność sorpcyjna wynosi ok. 28–33 me/100 g. Zawartość materii organicznej w warstwie uprawnej wynosi zasadniczo 0,5–2 %, zaś w podglebiu wynosi poniżej 1 %. Wszystkie te czynniki przyczyniają się w znaczący sposób do rozwoju i do wytrzymałości rośliny, mają również wpływ na jakość i liczbę produkowanych bulwocebulek, ponieważ kolokazja jadalna preferuje gleby ciężkie, głębokie, o dużej zdolności do odwadniania, kruche i o dużej zdolności retencyjnej. Ponadto uważa się, że wspomniane wcześniej czynniki, w szczególności żyzność gleby, są niezmiernie ważne w uprawie kolokazji jadalnej, gdyż przyczyniają się do rozwoju zdrowego systemu korzeniowego, umożliwiając lepszą i większą asymilację substancji odżywczych i w związku z tym lepsze plony.

Warunki klimatyczne: warunki klimatyczne wyznaczonego obszaru geograficznego charakteryzują się następującymi cechami:

- stosunkowo łagodnymi zimami (listopad–luty), ze średnimi temperaturami 16–18 °C i średnimi temperaturami minimalnymi nie schodzącymi poniżej 8 °C,
- stosunkowo niewysokimi temperaturami w lecie (maj–wrzesień), ze średnimi temperaturami w przedziale 21–29 °C,
- wysoką wilgotnością względną ze średnimi wartościami w przedziale 58–79 % w ciągu całego roku.

Warunki te składają się na profil klimatu wyznaczonego obszaru, który jest odpowiedni w stosunku do potrzeb uprawy kolokazji jadalnej, gdyż jest ona zasadniczo rośliną termofilną, która wymaga średniej dziennej temperatury powyżej 21 °C i jest wysoce wrażliwa na mrozy. Dlatego też, ze względu na wrażliwość termiczną, kolokazja jadalna jest rośliną, która rozwija się w strefach równinnych, takich jak wyznaczony obszar geograficzny, gdzie w związku z bliskim położeniem morza występuje mniejsza zmienność temperatury oraz mniejsza różnica temperatury między dniem i nocą.

Czynniki ludzkie: czynnik ludzki ukształtował z czasem szczególne praktyki rolne, które decydują o właściwościach produktu i przyczyniają się do jego produkcji. Praktyki te obejmują:

a) wybór materiału rozmnożeniowego: producenci przyjęli zestaw praktyk związanych z wyborem materiału rozmnożeniowego i obchodzeniem się z tym materiałem pochodzącym z wcześniejszej uprawy, zwanym przez producentów „siewką”. Producenci wybierają jako siewki główne bulwocebule lub małe bulwocebule przybyszowe całe i źle ukształtowane lub kawałki głównych bulwocebulek, uważając przy tym, aby posiadały one wystarczającą liczbę oczek.

Producenci przechowują materiał rozmnożeniowy bez dostępu światła, przykrywając go ziemią i trocinami aż do dnia sadzenia lub pozostawiają niektóre rośliny w ziemi aż do dnia (następnego) sadzenia, gdy zostają one wyrwane i niezwłocznie zasadzone, stanowiąc tym samym nowy materiał rozmnożeniowy. Ponadto niektóre działki obsadza się wyłącznie w celu produkcji materiału rozmnożeniowego na następny rok, przy czym do tego celu preferowane są działki, które są odłogowane lub na których uprawiano wcześniej rośliny strączkowe;

b) technikę obsypywania ziemią: gdy kolokazja jadalna osiąga wysokość 70–80 cm, specjalne obsypywarki mechanicznie obsypują je ziemią, przenosząc ziemię z góry bruzdy ku podstawie rośliny i zakrywając w ten sposób łodygę do wysokości ok. 30–40 cm. Można również obsypywać rośliny ziemią ręcznie przy użyciu motyki. Obsypywanie odbywa się co najmniej raz podczas okresu wegetacji, a niezwłocznie po nim następuje podlewanie. Taką praktykę rolną ułatwia konsystencja, skład i przede wszystkim struktura czerwoziemów znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Stabilna struktura gleby, która nie ulega łatwo erozji pod wpływem wody pochodzącej z nawadniania lub pod wpływem deszczu, ułatwia mianowicie nanoszenie ziemi u podstawy rośliny oraz jej równomierne rozłożenie. W połączeniu z porowatością, która przyczynia się do dobrego napowietrzenia gleby, czynniki te tworzą warunki wzrostu rośliny, dzięki którym bulwocebula osiąga charakterystyczny dla „Kolokasi Sotiras” duży rozmiar i wydłużony kształt. W innych warunkach bulwocebula pozostałaby mała i okrągła;

c) technikę skrobania: po zbiorach bulwocebule główne i przybyszowe transportuje się do składu rolnego, tj. zaaranżowanego pomieszczenia lub punktu pakowania producenta, gdzie odbywa się skrobanie. Czynność ta, stanowiąca element szczególnych umiejętności producenta lub jego rodziny, odbywa się na wyznaczonym obszarze w pobliżu uprawianych działek z uwagi na niewielką odległość i dostępną przestrzeń. Skrobanie polega na całkowitym oczyszczeniu bulwocebulek głównej/przybyszowej z ziemi i nieczystości przy pomocy noża, tak aby stała się ona biała. Oczywiście jest, że podczas skrobania usuwa się większą część skórki bulwocebulek w celu pozbycia się przyczepionej do niej ziemi. Skrobanie odbywa się w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego, gdyż jest ono jednym z aspektów umiejętności mieszkańców i rolników tego regionu, które przekazują oni z pokolenia na pokolenie. Należy zauważyć, że skrobanie praktykuje się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym, nie jest zaś ono praktykowane w żadnym innym regionie Cypru, gdzie uprawia się kolokazję jadalną;

d) przechowywanie dojrzałych bulwocebule w ziemi i stopniowe zbiory:

ze względu na to, że kolokazję jadalną można przechowywać przez pewien czas w ziemi, producenci organizują zbiory w oparciu o dzienne potrzeby rynku. Zgodnie z doświadczeniem producentów, ale również ze względu na fizjologię rośliny, bulwocebule mogą ulec zniszczeniu wyłącznie w przypadku długich mrozów, co w tym regionie nie zdarza się prawie nigdy. Producenci wiedzą z własnego doświadczenia, ile kolokazji jadalnych są w stanie codziennie sprzedać, i dostosowują do tego wielkość zbiorów. Z uwagi na tę szczególną cechę kolokazję jadalną nazwano „skarbonką”, gdyż producenci dysponują produktem „łatwym w przechowywaniu”, mogącym im zapewnić stały dochód, którego wysokość znają z wyprzedzeniem. Przechowywanie dojrzałych bulwocebule w ziemi stanowi element umiejętności producentów z wyznaczonego obszaru geograficznego i nie praktykuje się go w żadnym innym regionie Cypru, gdzie uprawia się kolokazję jadalną.

Czynniki historyczne:

według niektórych źródeł kolokazję jadalną przywieziono na teren regionu Sotira z półwyspu Karpas na początku XX w. Początkowo uprawa kolokazji jadalnej ograniczała się do kilku działek usytuowanych w pobliżu morza, nienależących do obszaru czerwonoziemów tego regionu. Stopniowo uprawa ta przeniosła się jednak w głąb lądu (w pobliże miejscowości Sotira), gdzie gleby nazywane są „czerwonoziemami” i okazało się, że ich skład i ich lepsza zdolność retencyjna przyczyniają się w znacznym stopniu do poprawy jakości produktu pod względem jego rozmiaru, jednorodności kształtu, wydajności i konsystencji.

Uprawa kolokazji jadalnej upowszechniała się w regionie Sotira w ciągu XX w. powoli, lecz regularnie, a jej intensyfikacja nastąpiła po 1974 r., aby zapisać pustkę po utracie upraw znajdujących się w północnej części Cypru. Chociaż „Kolokasi Sotiras” nie stanowiła nigdy głównej uprawy w regionie, prowincjonalne służby ds. rolnictwa w Famagusta prowadziły w latach 90. XX w. oddzielną dokumentację w celu poprawy systemów nawadniania oraz przeprowadzenia rejestracji producentów „Kolokasi Sotiras”. Potwierdza to treść niedawnego dokumentu (2013 r.) prowincjonalnych służb ds. rolnictwa w Famagusta, w którym wskazano, że 139 ze 179 producentów (77 %) kolokazji jadalnej w prowincji znajduje się w regionie Sotira. Zgodnie ze spisem z 1990 r. przeprowadzonym przez to samo biuro prowincjonalne i figurującym w dokumentacji dotyczącej kolokazji jadalnej, całkowita powierzchnia upraw kolokazji jadalnej w regionie Sotira wynosiła 100 ha, przy całkowitej powierzchni w prowincji Famagusta wynoszącej 130 ha (77 %), co stanowi potwierdzenie silnej koncentracji tej uprawy, która nastąpiła z biegiem czasu w regionie. Należy zauważyć, że pozostali producenci pochodzą z innych miejscowości znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ponadto fakt, że koncentracja produkcji kolokazji jadalnej w regionie Sotira przekracza 90 %, znajduje potwierdzenie w porównaniu danych dotyczących produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym z danymi dotyczącymi cypryjskiej produkcji ogółem w oparciu o dane dostarczone przez instytut statystyczny.

Aspekt kulturowy:

„Kolokasi Sotiras” jest głównym składnikiem znanego, tradycyjnego, lokalnego przepisu na „kapama” z kolokazji jadalnej, które to danie spotyka się z dużym zainteresowaniem osób odwiedzających ten region. Kolokazja jadalna jest również ważnym elementem regionalnej kultury i cywilizacji, co znajduje potwierdzenie w organizowanym tradycyjnym festiwalu kolokazji jadalnej. Festiwal ten organizowano nieregularnie w latach 70. XX w., a ostatnio stowarzyszenie regionu Sotira przywróciło go w formie corocznej imprezy organizowanej przy wsparciu władz gminnych. „Kolokasi Sotiras” i „Kolokasi-Poules Sotiras”, jako produkty o unikalnych właściwościach i całkowicie identyfikowane z regionem, stanowią również przedmiot różnych imprez, w których uczestniczą organizacje i instytucje działające na szczeblu gminy.

Cecha wyróżniająca liście kolokazji jadalnej, których nie atakują żadne pasożyty ani choroby, znajduje odzwierciedlenie w lokalnym wyrażeniu „jesteś jak liść kolokazji”, które odnosi się do osoby, której nic nie przeszkadza i której nie dotyczą żadne problemy.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Προδιαγραφή%20Κολοκάσι%20Σωτήρας%20\\_%20Κολοκάσι%20Πούλλες%20Σωτήρας.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Προδιαγραφή%20Κολοκάσι%20Σωτήρας%20_%20Κολοκάσι%20Πούλλες%20Σωτήρας.pdf)