

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2016/C 105/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΩΤΗΡΑΣ»/«ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΩΤΗΡΑΣ» (KOLOKASI SOTIRAS/KOLOKASI-POULLES SOTIRAS)**N° UE: CY-PDO-0005-01309 — 3.2.2015****AOP (X) IGP ()****1. Dénomination**

«Κολοκασι Σωτηρας»/«Κολοκασι-Πουλλες Σωτηρας» (Kolokasi Sotiras/Kolokasi-Poules Sotiras)

2. État membre ou pays tiers

Chypre

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La plante appartient taxinomiquement à la famille *Araceae* et au genre *Colocasia*. Ce genre comporte l'espèce *Colocasia esculenta* qui se trouve dans de nombreuses parties du monde, y compris à Chypre. C'est principalement une plante des zones tropicales qui s'est adaptée aux conditions de Chypre et a d'importants besoins d'irrigation.

La colocase, ou taro, est cultivée pour ses cormes comestibles, c'est-à-dire son corme principal et ses cormes latéraux. Le corme principal est le corme central situé en dessous de la surface du sol, et est dénommé «kolokasi». Des petits cormes latéraux se développent sur les côtés du corme central et sont appelés «poules».

La colocase est surtout cultivée dans la région de Sotira, dans des champs de terre rouge, et, en raison de ses particularités, le produit de cette culture est largement connu sous les appellations de «Kolokasi Sotiras» pour le corme principal et de «Kolokasi-Poules Sotiras» pour les cormes secondaires.

Caractéristiques différenciatrices du produit**Caractéristiques physiques**

Forme de la «Kolokasi Sotiras»: cylindrique, le diamètre le plus large étant proche du milieu du corme, et avec une extrémité légèrement arrondie à pointue.

Forme de la «Kolokasi-Poules Sotiras»: ses principales caractéristiques sont a) sa courbure, b) sa taille plus petite et sa plus grande finesse par rapport à la colocase et c) son extrémité supérieure pointue.

Dimensions: la longueur maximale de la «Kolokasi Sotiras» est de 30 cm et sa longueur minimale de 10 cm, tandis que son diamètre maximal est de 15 cm et son diamètre minimal de 5 cm. La «Kolokasi-Poules Sotiras» n'a pas de dimensions maximales ou minimales.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Caractéristiques organoleptiques

Elles concernent tant la «Kolokasi Sotiras» que la «Kolokasi-Poulles Sotiras».

Texture: surface lisse avec de très petites excroissances de forme irrégulière.

Couleur extérieure: le corne principal/secondaire est brun clair, avec des tonalités plus foncées à proximité des yeux; il blanchit irrégulièrement lors du grattage. Le «pied» situé à la base du corne principal/secondaire, également appelé «mousoulos» par les producteurs locaux, est de couleur blanchâtre, presque identique à celle de l'intérieur du corne.

Couleur de la chair: blanchâtre à légèrement jaune (ocre) avec de petits points bruns couvrant toute la surface, qui est relativement humide, en raison de la présence de sels d'oxalate de calcium; cette présence oblige à rôtir ou bouillir la «Kolokasi Sotiras» pour qu'elle devienne propre à la consommation humaine. La surface de la chair est lisse et renferme de très petits grains d'amidon.

Odeur: de neutre à inodore.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production, de la préparation du matériel de multiplication des plants jusqu'au grattage se déroulent dans l'aire délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée est constituée de parcelles dont la terre est qualifiée de rouge et qui sont situées dans le district de Famagouste, dans les limites administratives des villages de Sotira, d'Avgourou, de Frenaros et de Liopetri.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité du produit

Les particularités qui caractérisent la «Kolokasi Sotiras» et la «Kolokasi-Poulles Sotiras» sont les suivantes:

- a) la forme cylindrique haute et étroite du corne principal et la courbure des cornes secondaires;
- b) la surface uniforme (après grattage) du corne, avec très peu ou pas du tout d'excroissances;
- c) le blanchissement de l'épiderme résultant de l'élimination de la terre et d'une grande partie de l'écorce à la suite du grattage du corne au couteau.

Grâce à ces caractéristiques, les consommateurs peuvent distinguer facilement la «Kolokasi Sotiras» et la «Kolokasi-Poulles Sotiras» des produits similaires d'autres régions, tandis que l'utilisation de matériel de multiplication végétative provenant d'une culture précédente dans la zone définie garantit le maintien de ces particularités.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

En résumé, la culture de la colocase à Chypre s'est confondue avec sa culture dans l'aire délimitée, en raison principalement du savoir-faire des producteurs, associé aux conditions pédoclimatiques favorables.

Spécificité de l'aire géographique

Altitude: l'aire géographique délimitée est située à l'extrémité orientale de Chypre, à moins de 14 km de la mer; son altitude ne dépasse pas les 80 m. Le sol est assez profond et le terrain est plat, en pente relativement régulière de l'intérieur des terres vers la côte.

Caractéristiques des terres rouges: c'est dans la région de Sotira que sont concentrées la plupart des terres qualifiées de «rouges» à Chypre. Il s'agit de sols plats ou légèrement inclinés, lourds avec une forte teneur en argile, ayant une capacité de rétention en eau variant entre 30 et 35 % et une capacité d'échange variant entre 28 et 33 %. Ces sols, dans des conditions d'humidité normale, sont en général friables et plus poreux, perméables et drainables que des sols alluvionnaires lourds. Le pH du sol est d'environ 7,5-8,0 et sa capacité d'échange cationique se situe autour de 28-33 méq/100 g. La matière organique de la couche arable se situe généralement entre 0,5 et 2 % et celle du sous-sol est inférieure à 1 %. Tous ces facteurs contribuent de manière significative au développement et à la solidité de la plante ainsi qu'à la qualité et à la quantité des cormes produits, puisque la colocase est une plante qui préfère les sols lourds, profonds, bien drainés, friables et capables d'emmagasiner l'eau. De plus, les éléments qui précèdent, et en particulier la fertilité du sol, sont considérés comme revêtant une importance vitale pour la culture de la colocase, du fait qu'ils contribuent au développement d'un système racinaire sain, permettant une meilleure et plus grande assimilation des nutriments et, par conséquent, de meilleurs rendements de la plante.

Conditions climatiques: les conditions climatiques de l'aire géographique délimitée se caractérisent comme suit:

- des hivers relativement doux (novembre — février), les températures moyennes étant comprises entre 16 et 18 °C et les températures moyennes minimales ne descendant pas en dessous de 8 °C,
- des étés (mai — septembre) avec des températures relativement peu élevées, les températures moyennes oscillant entre 21 et 29 °C,
- une humidité relative (HR) élevée, avec des valeurs moyennes oscillant toute l'année entre 58 et 79 %.

Ces conditions climatiques constituent le profil climatique de l'aire délimitée, qui est approprié aux besoins de la culture de la colocase, car il s'agit en général d'une plante thermophile, qui a besoin d'une température moyenne journalière supérieure à 21 °C et a une sensibilité élevée au gel. Par conséquent, en raison de sa sensibilité thermique, la colocase est une plante qui s'épanouit dans des zones de plaine telles que l'aire géographique délimitée où, en raison de la proximité de la mer, les variations de température et les écarts de température entre le jour et la nuit sont plus faibles.

Facteurs humains: le facteur humain a façonné au fil du temps les pratiques culturelles particulières qui déterminent les caractéristiques du produit et contribuent à son élaboration. Ces pratiques comprennent:

- a) choix du matériel de multiplication: les producteurs ont adopté un ensemble de pratiques relatives au choix et au maniement du matériel de multiplication provenant de la plantation antérieure, qui est appelée «plant» par les producteurs. Les producteurs choisissent comme plant des cormes principaux ou secondaires petits, entiers et malformés et/ou des morceaux de cormes principaux, en veillant toutefois à ce qu'ils aient un nombre suffisant d'yeux.

Les producteurs conservent le matériel de multiplication à l'abri de la lumière, en le recouvrant de terre et de raclures jusqu'au jour de la plantation ou ils laissent en terre certains plants jusqu'au jour de la plantation (suivante), où ils sont arrachés et replantés immédiatement et constituent ainsi le nouveau matériel de multiplication. De plus, certaines parcelles sont plantées exclusivement pour produire le matériel de multiplication de l'année suivante, et l'on préfère à cette fin des parcelles qui se trouvaient en jachère ou sur lesquelles des légumineuses avaient été cultivées précédemment.

- b) technique de buttage: lorsqu'elles atteignent une hauteur de 70 à 80 cm, les colocases sont buttées mécaniquement par des butteuses spéciales, qui ramènent la terre du haut des sillons à leur base et en couvrant ainsi la tige de la plante jusqu'à une hauteur de 30 à 40 cm environ. Le buttage peut aussi être effectué manuellement, à l'aide d'une houe. Il est effectué au moins une fois pendant la période de végétation et est immédiatement suivi par un arrosage. C'est une pratique de culture qui est facilitée par la texture, la composition et surtout la structure des terres rouges situées dans l'aire géographique délimitée. Plus précisément, la stabilité de la structure du sol, qui ne s'érode pas facilement sous l'effet de l'eau d'irrigation ou de pluie, facilite l'apport de terre à la base du plant ainsi que son entassement uniforme. En combinaison avec la porosité, qui contribue à une bonne aération du sol, cela crée des conditions de croissance de la plante qui aboutissent à la grande taille et à la forme oblongue du corme, caractéristique de la «Kolokasi Sotiras». Dans des conditions différentes, le corme resterait petit et rond.

- c) technique de grattage: après la récolte, les cormes principaux et secondaires sont transportés dans l'entrepôt agricole, le local improvisé ou le centre de conditionnement du producteur, où est effectué le grattage. Ce traitement, qui représente un savoir-faire spécifique du producteur et/ou de sa famille, est effectué dans l'aire délimitée, près des parcelles cultivées, pour des raisons de proximité et d'espace disponible. Le grattage consiste à nettoyer entièrement, au moyen d'un couteau, le corme principal/secondaire de la terre et des impuretés jusqu'à ce qu'il devienne blanc. Il va de soi qu'au cours du grattage, la plus grande partie de l'épiderme du corme est enlevée afin de retirer la terre qui y est attachée. Le grattage est effectué à l'intérieur de l'aire géographique délimitée, puisque c'est l'un des aspects de l'expertise des habitants et cultivateurs de cette région, qui est transmise d'une génération à l'autre. Il convient de noter que le grattage est pratiqué uniquement dans l'aire géographique délimitée et dans aucune autre région de Chypre où la colocase est cultivée.

d) conservation des cormes mûrs en terre et récolte progressive des cormes:

Étant donné que la colocase peut être conservée un certain temps en terre, les producteurs organisent la récolte sur la base des besoins journaliers du marché. Selon l'expérience des producteurs, mais aussi en raison de la physiologie de la plante, les cormes ne peuvent se détériorer qu'en cas de gel prolongé, ce qui n'arrive presque jamais dans la région. Les producteurs savent de par leur expérience combien de colocases ils peuvent vendre quotidiennement et adaptent en conséquence la quantité de leur récolte. En raison de cette particularité, la colocase a été appelée «tirelire», car les producteurs disposent d'un produit «stockable», qui peut leur donner un revenu stable qu'ils connaissent à l'avance. La conservation en terre des cormes mûrs constitue un élément de l'expertise des producteurs de l'aire géographique délimitée et n'est pratiquée dans aucune autre région de Chypre où la colocase est cultivée.

Facteurs historiques:

Selon certaines sources, la colocase aurait été importée dans la région de Sotira depuis la péninsule de Karpas au début du XX^e siècle. À l'origine, la culture de la colocase s'est limitée à des parcelles situées à proximité de la mer n'appartenant pas aux terres rouges de la région. Progressivement, cependant, cette culture s'est déplacée vers l'intérieur (près du village de Sotira), où les sols sont appelés «terres rouges», et il est apparu que leur composition et leur meilleure capacité de rétention de l'eau amélioraient considérablement la qualité du produit en ce qui concerne sa taille, l'uniformité de son format, sa productivité et sa texture.

L'implantation de la culture de la colocase dans la région de Sotira s'est effectuée lentement mais régulièrement au cours du XX^e siècle et s'est intensifiée après 1974, pour combler le vide laissé par la perte des cultures dans la partie nord de Chypre. Bien que la «Kolokasi Sotiras» n'ait jamais été la culture principale de la région, le service provincial de l'agriculture de Famagouste tenait pendant les années 1990 un dossier séparé en vue d'améliorer les systèmes d'irrigation ainsi que d'enregistrer les producteurs de «Kolokasi Sotiras». Cela est confirmé par un document récent (2013) du service agricole provincial de Famagouste, qui indique que 139 des 179 producteurs (77 %) de colocase de la province se trouvent dans la région de Sotira. Selon le recensement de 1990 réalisé par le même bureau provincial et qui figure dans le dossier relatif à la colocase, la superficie totale de culture de colocase dans la région de Sotira s'élevait à 100 hectares, sur un total de 130 hectares dans la province de Famagouste (77 %), ce qui confirme la forte concentration au cours du temps de cette culture dans la région. Il est à noter que le reste des producteurs provient des autres villages de l'aire géographiquement délimitée. Par ailleurs, la comparaison entre les données relatives à la production dans l'aire géographique délimitée par rapport à la production chypriote totale, fondée sur les données fournies par l'institut de la statistique, confirme que la concentration de la production de colocase dans la région de Sotira dépasse les 90 %.

Aspect culturel:

La «Kolokasi Sotiras» est un ingrédient essentiel à la recette traditionnelle locale réputée du «kapama» de colocase, qui est un plat recherché par les visiteurs de la région. La colocase est aussi un élément important de la culture et de la civilisation régionale, ce qui est confirmé par l'organisation du festival traditionnel de la colocase. Ce festival a été organisé irrégulièrement pendant les années 1970 et a été récemment relancé sur une base annuelle par une association de la région de Sotira, avec le soutien des autorités municipales. La «Kolokasi Sotiras» et la «Kolokasi-Poules Sotiras», en tant que produits caractéristiques uniques absolument identifiés avec la région, font également l'objet de diverses manifestations auxquelles participent des organismes de la municipalité.

Le trait distinctif du feuillage de la colocase, qui n'est pas attaqué par les parasites et les maladies, se reflète dans l'expression locale «tu es comme la feuille de colocase», qui s'applique à une personne que rien ne dérange et qu'aucun problème n'affecte.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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