

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 105/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΩΤΗΡΑΣ / ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΩΤΗΡΑΣ (KOLOKASI SOTIRAS / KOLOKASI-POULLES SOTIRAS)**EU-nro: CY-PDO-0005-01309–3.2.2015****SAN (X) SMM ()****1. Nimi/nimet**

”Κολοκάσι Σωτήρας” / ”Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας” (Kolokasi Sotiras / Kolokasi-Poulles Sotiras)

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Kypros

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 Tuotteen tyyppi**

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Luokittelu: Araceae-heimon *Colocasia*-sukuun kuuluva kasvi. Sukuun kuuluu *Colocasia esculenta* -laji, jota viljellään eri puolilla maailmaa, muun muassa Kyproksessa. Se on lähinnä trooppinen kasvi, joka on mukautunut paikallisiin oloihin ja vaatii runsaasti vettä.

Taaroa viljellään sen syötävien mukuloiden vuoksi, joita paikalliset kutsuvat nimillä ”mappa” ja ”poulla”. ”Mappa” on maan alla oleva tyvimukula, jota kutsutaan nimellä ”kolokasi” (taaro). ”Poulla”-nimityksellä tarkoitetaan sivulle kehittyviä mukuloita, jotka tunnetaan nimellä ”kolokasi-poules” (pikkutaaro).

Kasvia viljellään laajalti punaisesta maalajista koostuvilla pelloilla laajemmalla Sotiran alueella, ja erityisominaisuuksiensa vuoksi se tunnetaan yleisesti nimillä ”Kolokasi Sotiras” (mappa) ja ”Kolokasi-Poules Sotiras” (poulla).

Erityisominaisuudet**Fyysiset ominaisuudet**

Muoto – ”Kolokasi Sotiras”: sylinterinmuotoinen mukula, joka on paksuin keskiosastaan ja jonka päät ovat hieman pyöreät tai suipot.

Muoto – ”Kolokasi-Poules Sotiras”: sen erityispiirteitä ovat a) kaareva muoto, b) kolokasiin verrattuna pienempi ja ohuempi koko sekä c) suippo yläosa.

Koko: ”Kolokasi Sotiras”: enimmäispituus 30 cm, vähimmäispituus 10 cm, enimmäishalkaisija 15 cm ja vähimmäishalkaisija 5 cm. ”Kolokasi-Poules Sotiras” -mukuloille ei ole määritetty vähimmäis- tai enimmäiskokoja.

⁽¹⁾ EYVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Seuraavat seikat koskevat sekä "Kolokasi Sotiras"- että "Kolokasi-Poules Sotiras" -mukuloita.

Rakenne: sileä pinta, jossa on hyvin ohuita muodoltaan epäsäännöllisiä suonia.

Ulkopinnan väri: mappa/poulla on vaaleanruskea, ja sen silmujen ympärillä on tummempia alueita. Kuorta raaputettaessa esiin tulee epäsäännöllisiä valkeahkoja täpliä. Paikalliset viljelijät kutsuvat mappan/poullan tyviosaa nimellä "mousoulos", ja sen väri on lähes valkoinen eli melkein sama kuin mukulan sisuksen.

Mallon väri: lähes valkoisesta vaaleankeltaiseen, ja pinnassa on hajallaan pieniä ruskeita pilkkuja. Kalsiumoksalaattikiteet tekevät pinnasta melko kostean. Kalsiumoksalaatin vuoksi "Kolokasi Sotiras" -mukulat on kypsennettävä, jotta niitä olisi turvallista syödä. Malto on sileä, ja siinä on hyvin pieniä tärkkelysjiyviä.

Tuoksu: neutraalista hajuttomaan.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

—

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki tuotantovaiheet lisäysaineiston valmistelusta mukulan pinnan puhdistukseen tapahtuvat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 Erityiset säännöt, jotka koskevat rekisteröityyn nimeen liittyvän tuotteen viipalointia, raastamista, pakkaamista ja niin edelleen

—

3.6 Erityiset säännöt, jotka koskevat rekisteröityyn nimeen liittyvän tuotteen merkintää

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Yksilöity maantieteellinen alue kattaa viljelylohkoja, joissa maaperä on punaista (punainen maalaji) ja jotka sijaitsevat Sotiran kunnan sekä Avgoroun, Frenarosin ja Liopetrin kylien hallinnollisten rajojen sisäpuolella Famagustan alueella.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tuotteen erityisyys

"Kolokasi Sotiras"- ja "Kolokasi-Poules Sotiras" -mukuloiden erityispiirteet ovat seuraavat:

- a) mappan pitkä ja kapea sylinterimäinen muoto ja poullan kaareva muoto
- b) mukuloiden tasainen pinta (sen jälkeen, kun pinta on puhdistettu raaputtamalla) ja hyvin pienet suonet tai suonia ei ole ollenkaan
- c) epidermin vaalea väri, joka johtuu siitä, että mukuloista puhdistetaan multa ja suuri osa peridermistä veitsellä raaputtamalla.

Näiden erityispiirteiden avulla kuluttajien on helppo erottaa "Kolokasi Sotiras" ja "Kolokasi-Poules Sotiras" muualla viljellyistä taaroista ja pikkutaaroista. Yksilöidyllä alueella kasvatetusta aikaisemmasta sadosta saadaan kasvullista lisäysainesta, jonka käytöllä taataan kasvin viljelyn jatkuvuus.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Yhteenvetona voidaan todeta, että Kyproksessa taaro on yksilöidyllä alueella määritelty lähinnä viljelijöiden asiantuntemuksen perusteella, ja siinä on otettu huomioon suotuisa maaperä ja ilmasto.

Maantieteellisen alueen erityisyys

Korkeusvyöhyke: Yksilöity maantieteellinen alue sijaitsee Kyproksen itäkärjessä. Alue sijaitsee enintään 80 metrin korkeudessa ja alle 14 km:n päässä rannikolta. Maa on tasaista ja laskee melko loivasti kohti merta. Maaperä on suhteellisen syvää.

Tunnusomainen punainen maalaji: Laajemmalle Sotiran ja Kokkinochorian kylien ("punaiset kylät") muodostamalle alueelle on keskittynyt eniten punaisen maalajin alueita Kyproksessa. Alueen maa on tasaista tai loivarinteistä, ja sen maaperä on raskasta ja hyvin savipitoista. Maaperän vedensitomiskyky on 30–35 prosenttia ja vaihtumiskyky 28–33 prosenttia. Tavanomaisissa kosteusolosuhteissa tällainen maaperä on yleensä kuohkeaa. Se on huokoisempaa kuin raskas tulvamaa ja läpäisee ja suodattaa vettä tulvamaata paremmin. Maaperän pH on noin 7,5–8,0, ja sen vaihtumiskyky on suunnilleen 28–33 meq/100 g multaa. Pintamaa sisältää orgaanista ainesta yleensä 0,5–2 prosenttia ja maapohja alle 1 prosenttia. Kaikki edellä mainitut seikat ovat ensisijaisen tärkeitä kasvien kehitymiselle ja elinvoimaisuudelle sekä tuotettujen mukuloiden laadulle ja määrälle, sillä taaro viihtyy raskaassa, syvässä ja kuohkeassa maassa, joka läpäisee ja sitoo hyvin vettä. Näillä tekijöillä ja erityisesti maaperän hedelmällisyydellä on myös keskeinen merkitys taaron viljelyssä, sillä ne edistävät terveiden juurien kehittymistä, mikä tehostaa ja parantaa ravinteidenottoa ja kasvattaa satoja.

Ilmasto-olosuhteet ovat seuraavanlaiset:

- suhteellisen leudot talvet (marraskuusta helmikuuhun), joiden keskilämpötila on 16–18 °C ja alimpien lämpötilojen keskiarvo alimmillaan 8 °C
- kesäisin (toukokuusta syyskuuhun) lämpötilat eivät nouse liian korkealle (keskimäärin 21–29 °C)
- korkea suhteellinen kosteus, joka on ympäri vuoden keskimäärin 58–79 prosenttia

Nämä olosuhteet muodostavat alueen ilmastoprofiilin, joka vastaa viljelykasvin tarpeita, sillä se viihtyy yleensä lämpimässä. Sen tarvitsema keskilämpötila on päivällä noin 21 °C, ja se on hyvin kylmänarka. Lämpötilaherkkyytensä vuoksi taaro viihtyy tasaisilla alueilla, kuten yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, jossa lämpötilamuutokset sekä päivä- ja yölämpötilojen erot eivät ole kovin jyrkkiä meren läheisyyden ansiosta.

Inhimilliset tekijät: Kyseessä ovat tekijät, joiden vaikutuksesta on ajan kuluessa kehitetty erityisiä viljelykäytäntöjä, jotka auttavat määrittämään tuotteen ominaispiirteet. Tällaisia käytäntöjä ovat seuraavat:

a) Sopivan lisäysaineiston valinta: Viljelijät ovat ottaneet käyttöön useita käytäntöjä, jotka koskevat kasvullisen lisäysaineiston valintaa edeltävästä sadosta ja lisäysaineiston käsittelyä. Tätä aineistoa viljelijät kutsuvat "taimiksi". He valitsevat pieniä, kokonaisia ja epämuodostuneita mappa- tai poulla-mukuloita varmistuen kuitenkin, että niissä on tarpeeksi silmuja, ja/tai leikkaavat mappa-mukuloista osia, joissa on riittävä määrä silmuja.

Viljelijät säilyttävät lisäysaineiston varjoisassa paikassa ja peittävät sen mullalla ja kuoripaloilla istutuspäivään saakka tai jättävät joitakin taaroja pelloille siihen saakka, kunnes uudet kasvit on tarkoitus istuttaa, ja kaivavat ne silloin maasta ja istuttavat välittömästi uudelleen uutena lisäysaineistona. Lisäksi joitakin lohkoja viljellään ainoastaan uuden lisäysaineiston saamiseksi seuraavan vuoden satoa varten. Tällaiset ovat yleensä kesannolla olevia lohkoja tai lohkoja, joissa on aikaisemmin viljelty palkokasveja.

b) Multaaminen: Kun kasvit ovat korkeudeltaan 70–80 cm, ne mullataan käyttämällä erityistä auraa, jolla multa vedetään vakojen yläosasta ja kasataan kasvin tyvelle ja peitetään tällä tavoin kasvien varret noin 30–40 cm:n korkeuteen saakka. Multaaminen voidaan tehdä myös käsin kuokan avulla. Multaaminen suoritetaan ainakin kerran kasvukauden aikana. Heti multaamisen jälkeen kasveja kastellaan runsaasti. Multaaminen on viljelykäytäntö, jota helpottaa yksilöidyllä alueella esiintyvän punaisen maalajin laatu, koostumus ja erityisesti sen rakenne. Tarkemmin sanottuna multa ei vakaan rakenteensa ansiosta rikkoutu helposti kasteluveden tai sateen vaikutuksesta, ja siksi sitä voidaan helpommin siirtää ja kasata tasaisesti kasvin tyvelle. Tämä seikka sekä maaperän huokoisuus, joka takaa maan riittävän ilmavuuden, luovat kasvien kehittymiselle olosuhteet, jotka tuottavat Kolokasi Sotiras -mukuloille tyyppillisen koon ja muodon – toisin sanoen mappa on suuri, pitkä ja kapea. Erilaisissa olosuhteissa viljeltynä se jäisi pieneksi ja pyöreäksi.

c) Puhdistus raaputtamalla: Sadonkorjuun jälkeen mappa- ja poulla-mukulat kuljetetaan maatilan varastoon, väliaikaiseen varastointitilaan tai pakkaustilaan, jossa ne puhdistetaan raaputtamalla. Tämä suoritetaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, sillä paikalliset viljelijät ja/tai heidän perheensä hallitsevat tarvittavat taidot, joten työ suoritetaan lähellä heidän peltojaan läheisyyteen ja tilaan liittyvistä syistä. Raaputtamalla tehtävä puhdistus on menettelmä, jossa mappa/poulla puhdistetaan veitsellä mullasta ja liasta perusteellisesti siihen saakka, kunnes se alkaa näyttää valkoiselta. Käytännössä sen yhteydessä poistetaan iso osa peridermistä siihen kiinnittyneen lian irrottamiseksi. Työ suoritetaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, koska se on osa sukupolvelta toiselle siirrettävää paikallista osaamista. On syytä panna merkille, että raaputtamalla tehtävää puhdistusta käytetään ainoastaan tällä alueella – Kyproksen muissa osissa viljeltyjä taaroja ei puhdisteta tällä tavoin.

d) Kypsien mukuloiden säilyttäminen maassa ja niiden korjaaminen vähitellen:

Koska täysin kypsät taarot voidaan jättää maahan melko pitkäksi aikaa, viljelijät korjaavat satoa markkinoiden tarpeen mukaisesti. He tietävät, että kasvin mukulat pilaantuvat ainoastaan pitkien pakkasjaksojen aikana, eikä niitä esiinny tällä alueella juuri koskaan. Kokemuksesta he tietävät myös, kuinka paljon he voivat myydä taaroja päivittäin, ja he korjaavat tarvittavan määrän sen mukaisesti. Tästä syystä taaro tunnetaan myös nimellä "säästöporsas", koska viljelijällä on tuotetta "varastossa", mikä voi tarjota heille vakaat tulot – ja he tietävät etukäteen, minkä verran. Kypsien taaromukuloiden säilyttäminen maassa on yksi osa paikallisten viljelijöiden asiantuntemusta – sitä ei tehdä missään muualla Kyproksessa.

Historia:

Lähteet osoittavat, että taaro tuotiin Sotiran alueelle Karpasiasta 1900-luvun alussa. Aluksi sitä viljeltiin ainoastaan merta lähellä olevilla maa-alueilla, joissa maalaji ei ole punaista. Kasvinviljely siirtyi kuitenkin vähitellen sisämaahan (lähelle kylää) punaisesta maalajista koostuville pelloille, ja kävi ilmeiseksi, että maaperän laatu ja sen parempi vedensitomiskyky paransivat huomattavasti viljeltyjen taarojen laatua: taarojen koko kasvoi ja muoto, sato ja laatu kehittyivät yhtenäisemmiksi.

Taaron viljely sai hitaasti ja vähitellen jalansijaa laajemmalla Sotiran alueella. Vuoden 1974 jälkeen viljely lisääntyi, ja sillä täytettiin saaren pohjoisosan maatilojen menetyksen aiheuttamaa aukkoa. Vaikka "Kolokasi Sotiras" ei ollut koskaan alueen tärkein viljelykasvi, Famagustan alueen maatalousvirasto ylläpiti 1990-luvulla erillistä taaroarkistoa, jonka tarkoituksena oli parantaa kastelujärjestelmiä ja luoda viljelijärekisteri. Edellä esitetyn vahvistaa myös hiljattain (2013) julkaistu maatalousviraston asiakirja, jossa todetaan, että alueen 179 taaroviljelijästä 139 (77 prosenttia) toimii Sotirassa. Maatalousviraston vuonna 1990 tekemän, taaroarkistoon sisältyvän tutkimuksen mukaan Famagustan alueen yhteensä 130:stä taaron viljelyyn käytetystä hehtaarista 100 hehtaaria (77 prosenttia) oli Sotirassa, joten se oli edelleen tärkeä viljelykasvi. Muut viljelijät olivat yksilöidyn maantieteellisen alueen muiden kylien alueella. Tilastopalvelun tiedot osoittavat, että yksilöity maantieteellinen alue tuottaa yli 90 prosenttia maan taarotuotannosta.

Kulttuuri:

"Kolokasi Sotiras" on keskeinen valmistusaine tunnetussa paikallisessa kolokasi-kapamas-ruokalajissa, jota alueella vierailevat ovat aina innostuneita maistamaan. Se on myös näkyvässä asemassa paikallisessa kulttuurielämässä, mistä on osoituksena perinteinen taarofestivaali. Se oli 1970-luvulla säännöllinen tapahtuma, mutta hiljattain paikallinen yhdistys alkoi järjestää sitä uudelleen kerran vuodessa kunnallisviranomaisten tuella. "Kolokasi Sotiras"- ja "Kolokasi-Poules Sotiras"-mukuloita esitellään myös kunnallisten yhdistysten ja muiden järjestöjen tapahtumissa alueen ainutlaatuisena erityistuotteena.

Taaron lehdet eivät ole alttiita tuholaisille ja taudeille, mikä kuvastuu paikallisessa sanonnassa "eisai opos to kolokasófylo" ("olet kuin taaro"). Sanonnalla kuvataan henkilöä, joka ei häiriinny tai huolestu mistään.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[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)