

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 105/10)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΩΤΗΡΑΣ”/„ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΩΤΗΡΑΣ” (KOLOKASI SOTIRAS/KOLOKASI-POULLES SOTIRAS)**EU-szám: CY-PDO-0005-01309 – 2015.2.3.****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés**

„Κολοκάσι Σωτήρας”/„Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας” (Kolokasi Sotiras/Kolokasi-Poules Sotiras)

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ciprus

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Taxon: a növény az Araceae (Kontyvirágfélék) család *Colocasia* (Kolokázia) nemzetségébe tartozik. A nemzetségbe tartozik a *Colocasia esculenta* faj is, amelyet a világ számos pontján termesztnek, köztük Cipruson is. Lényegében egy trópusi növény, amely a helyi körülményekhez alkalmazkodott és nagyon vízigényes.

A tarót a helyben „mappa”-ként és „poulla”-ként ismert, ehető gumós gyöktörzséért termesztik. A *mappa* az a központi szárgumó, amely a talaj felszíne alatt található, és amelyet „kolokasi”-nak [taró] neveznek. A *poullák* az oldalt fejlődő fiókgumók, és „kolokasi-poules” [bébi taró] néven ismertek.

A termés nagy részét a Sotira tágabb környezetében található vörös földön termesztik, és a sajátos jellegének köszönhetően széles körben „Kolokasi Sotiras”-ként ismerik (a mappát) és „Kolokasi-Poules Sotiras”-ként ismerik (a poullát).

Megkülönböztető jellemzők**Fizikai jellemzők**

Forma: „Kolokasi Sotiras”: hengerformájú, a gyöktörzs közepén a legszélesebb, a végek felé pedig kissé gömbölyödik vagy hegyes.

Forma: „Kolokasi-Poules Sotiras”: különleges jellemzője, hogy a) ívelt formájú, b) kisebb és vékonyabb, mint a kolokasi, és c) a felső vége hegyes.

Méret: „Kolokasi Sotiras”: maximális hossza 30 cm, minimális hossza 10 cm, maximális átmérője 15 cm és minimális átmérője 5 cm. A „Kolokasi-Poules Sotiras” esetében nincs minimális vagy maximális méret.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Érzékszervi jellemzők

Az alábbiak mind a „Kolokasi Sotiras”-ra, mind a „Kolokasi-Poules Sotiras”-ra vonatkoznak.

Textúra: sima felszín nagyon kicsi, szabálytalan alakú barázdákkal

Külső szín: a mappa/poulla világos barna, a csírák körül sötétebb részekkel, megtisztítás után pedig szabálytalan fehéres foltokkal. A mappa/poulla alján a „talpat” a helyi termelők „mousoulos”-nak hívják, amely törtfehér színű, majdnem ugyanolyan, mint a gyöktörzs belseje.

A hús színe: törtfehértől halvány sárgáig, kis barna foltokkal szétszórtan a teljes felszínen, amely a kalcium-oxalát kristályok jelenléte miatt aránylag nedves. A kalcium-oxalát jelenléte miatt a „Kolokasi Sotiras”-t meg kell főzni ahhoz, hogy biztonságosan el lehessen fogyasztani. A húsa sima és nagyon kicsi keményítő szemcséket tartalmaz.

Szag: semlegestől szagtalanig.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az előállítás minden szakasza, ideértve a szaporító anyagok előkészítését is, egészen a gyöktörzsek megtisztításáig a meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

—

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A meghatározott földrajzi terület olyan mezőgazdasági parcellákat foglal magában Famagusta körzetben Sotira település, valamint Avgorou, Frenaros és Liopetri községek közigazgatási határain belül, ahol a termőtalaj vörös (vörös föld).

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A termék sajátosságai

A „Kolokasi Sotiras” és a „Kolokasi-Poules Sotiras” sajátos jellemzői a következők:

- a mappa hosszú, keskeny hengerformájú alakja és a poulla ívelt formája;
- a gyöktörzsek (tisztítást követő) egyenletes felszíne, nagyon kicsi barázdákkal vagy barázdák nélkül;
- a bőrszövet kifehéredett színe miután a gyöktörzsekről a földet és a periderma (bőr) nagy részét késsel megtisztították.

Ezek a sajátos jellemzők megkönnyítik a fogyasztók számára, hogy megkülönböztessék a „Kolokasi Sotiras”-t és a „Kolokasi-Poules Sotiras”-t a másutt termesztett tarótól és bébi tarótól, ugyanakkor a meghatározott földrajzi területen előzőleg megtermett termésből származó vegetatív szaporító anyag felhasználása biztosítja a fennmaradásukat.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

Összefoglalásképpen a Cipruson termő tarót elsősorban a termesztők szakértelmének, valamint a kedvező talaj és éghajlati viszonyoknak köszönhetően azonosítják a meghatározott területtel.

A földrajzi terület sajátosságai

Tengerszint feletti magasság: a meghatározott földrajzi terület Ciprus keleti végén található. 80 m-t meg nem haladó tengerszint feletti magasságon és a tengerparttól kevesebb mint 14 km-re fekszik. A vidék sík és enyhén lejt a tenger felé, a talaj pedig aránylag mély.

A jellemző vörös föld: a tágabb Sotira-Kokkinochoria [„vörös falvak”] területen található Cipruson a legtöbb „vörös föld” terület. Ez a vidék sík vagy enyhén lankás, a talaj nehéz és agyagtartalma magas, a vízmegtartó képessége 30–35 %, a [ion]cserélő képessége 28–33 %. Normál páratartalom mellett ez a termőtalaj általában laza, jobb porózussággal, vízáteresztéssel és vízelvezetéssel mint a nehéz hordalékos talajok. A talaj pH értéke körülbelül 7,5–8,0, az [ion]cserélő képessége pedig körülbelül 28–33 mEq/100 g talaj. A talajtakaró szerves anyag tartalma általában 0,5–2 %, az altalajé pedig kevesebb mint 1 %. A fentiek mind lényegesek a növények fejlődése és életeje, valamint a megtermett gyöktörzsek minősége és mennyisége szempontjából, mivel a taró kedveli a nehéz, mély, jó vízelvezető, nagy vízmegtartó képességű, laza talajt. Ezek a tényezők és különösen a talaj termékenysége szintén létfontosságú a taró termesztéséhez, mivel hozzájárulnak az egészséges gyökérzet kifejlődéséhez, ami nagyobb és jobb tápanyagfelvételt és következőképpen jobb terméshozamot jelent.

Éghajlati viszonyok: a következő viszonyok az uralkodók:

- (novembertől februárig) aránylag enyhe telek, 16 °C-tól 18 °C-ig terjedő átlagos hőmérséklettel, az átlagos minimum hőmérséklet pedig nem esik 8 °C alá,
- nyáron (májustól szeptemberig) a hőmérséklet aránylag nem túl magas (átlagosan 21-29 °C),
- egész évben, átlagosan 58-79 %-os, magas relatív páratartalom.

Ezek az éghajlati viszonyok adják a meghatározott területnek a termény igényeivel összeegyeztethető éghajlati profilját, mivel általában ez egy meleg kedvelő növény, amely átlag 21 °C-ot meghaladó hőmérsékletet igényel napközben és nagyon érzékeny a fagyra. A taró – e hőmérséklet érzékenysége miatt – jól fejlődik olyan sík területeken, mint amilyen a meghatározott földrajzi terület is, mivel a területnek a tengerhez való közelsége miatt a nappali és a éjszakai hőmérséklet közötti különbségek és változások kevésbé élesek.

Emberi tényezők: ezek azok a tényezők, amelyek az idők során a termék jellemzőinek meghatározását segítő konkrét termesztési gyakorlatok kialakításához vezettek. E gyakorlatok többek között magukban foglalják a következőket:

- a) a megfelelő szaporítóanyag kiválasztása: a termelők számos módszert fogadtak el az előző termésből származó vegetatív szaporítóanyag kiválasztására és kezelésére. Ezt az anyagot „növénynek” nevezik. Kis, egész és formátlan *mappákat* vagy *poullákat* választanak ki, ügyelve azonban arra, hogy azoknak elég csírájuk legyen, és/vagy elég csírával rendelkező *mappa* darabokat vágnak le.

A termelők a szaporítóanyagot árnyékos helyen tárolják, az ültetés napjáig letakarják földdel és a tisztításból származó hulladékkal, vagy addig a napig, amíg a következő terményt elültetik, néhány taró növényt lábon állva meghagynak a mezőn, amikor azokat gyökerestől kiszedik és új szaporítóanyagként azonnal újból elültetik. Ezenkívül egyes parcellákat csak azért ültetnek be, hogy azok a következő év terméséhez szaporítóanyagot biztosítsanak. Ezek többnyire parlagon hagyott vagy korábban hüvelyesekkel bevetett parcellák.

- b) feltöltés: amikor a növények elérik a 70-80 cm magasságot, egy különleges ekét felhasználva feltöltik, oly módon, hogy a barázdák felső részéből a talajt összegyűjtik és a töveknél lerakják, így betakarva a növények szárát körülbelül 30-40 cm magasságig. A feltöltés manuálisan is történhet, kapa alkalmazásával. A feltöltést a vegetációs időszak alatt legalább egyszer elvégzik, majd a vetést ezt követően azonnal alaposan megöntözik. A feltöltés olyan termesztési gyakorlat, amelyet elősegít a meghatározott területen található vörös föld textúrája, összetétele és különösen a szerkezete. Pontosabban meghatározva, a talaj stabil szerkezetéből kifolyólag (amely az öntözővíz vagy az eső hatására nem bomlik le könnyedén) a földet könnyebben lehet a növény alához hordani és egyenletesen felhalmozni. Ez és a talaj porózussága – ami annyit jelent, hogy kellőképpen szellőzik – olyan fejlődési körülményeket biztosít a növényeknek, amelyek között a „Kolokasi Sotiras”-ra jellemző méretű és formájú gyöktörzsek teremnek – azaz a *mappa* nagy, hosszú és keskeny. Más körülmények között természetve kicsi és gömbölyű maradna.

- c) tisztítás: betakarítás után a *mappákat* és a *poullákat* a gazdaság tárolójába, egy átmeneti tároló területre vagy egy csomagoló létesítménybe szállítják, ahol megtisztítják. Ezt a meghatározott földrajzi területen belül végzik, mivel a különleges know-how-val a helyi termelők és/vagy családjaik rendelkeznek, így az a közelségből és a helyigényből adódóan a mezőkhöz közel valósul meg. A tisztítás olyan folyamat, amely során a *mappát/poullát* egy késsel alaposan megtisztítják a földtől és szennyeződéstől, amíg az fehérnek tűnik. A gyakorlatban ez az arra ragadt szennyeződés eltüntetése érdekében a periderma nagy részének eltávolításával jár. Mindez a meghatározott földrajzi területen belül történik, mivel ez része a generációról generációra átadott helyi know-how-nak. Megjegyzendő, hogy ezt csak ezen a területen végzik – a Cipruson másutt termesztett tarót nem tisztítják.

d) az érett gyöktörzsek földben tartása és fokozatos betakarítása:

Mivel a tarót, amikor teljesen érett, elég sokáig a földben lehet hagyni, a termelők a piaci igényeknek megfelelően takarítják be. Tudják, hogy a növény gyöktörzse csak akkor károsodik, ha hosszabb ideig fagy, ami szinte sosem történik ezen a területen. Tapasztalatból azt is tudják, hogy mennyi tarót tudnak naponta eladni, és következésképpen a megfelelő mennyiségeket takarítják be. Ezért nevezik a tarót „malacperselynek”, mivel a termelők így olyan terméket „készleteznek”, amely stabil jövedelmet hoz számukra – és előre tudják, hogy mennyit. Az érett taró gyöktörzsek földben tartása a helyi termelők szakértelmének egyik megjelenési formája – ezt sehol másutt nem csinálják Cipruson.

Történeti vonatkozás:

Hivatkozásokból kiderül, hogy a tarót a XX. század elején hozták Karpasiából Sotira térségébe. Kezdetben csak a tengerhez közeli földeken termesztették, ahol a föld nem vörös. Azonban fokozatosan a növény termesztését vörös földű mezőkre, a szárazföld belseje felé is kiterjesztették (a településhez közel), és nyilvánvalóvá vált, hogy a talaj textúrája és nagyobb vízmegtartó képessége lényegesen javította a megtermelt taró minőségét: nagyobb méret, egységes forma, terméshozam és textúra.

Lassan és fokozatosan a taró termesztés gyökeret vert a tágabb Sotira térségben, majd 1974. után felgyorsult a sziget északi részén található gazdaságok elvesztése által okozott hiány pótlására. Bár a „Kolokasi Sotiras” soha nem volt a terület fő terménye, az 1990-es években Famagusta Kerület Mezőgazdasági Hivatala külön „taró aktát” tartott abból a célból, hogy fejlessze az öntözőrendszereket és a termelőkről nyilvántartást hozzon létre. A fentieket egy nem régi, a Hivataltól származó (2013-as) dokumentum is alátámasztja, amelyben megjegyzésre került, hogy a kerület 179 taró termelőjéből 139 (77 %) Sotira területén él. A Hivatal által 1990-ben végzett (a taró aktában tartott) felmérés szerint Famagusta kerületben az összesen 1 300 dekár taróval bevetett területből 1 000 dekár (77 %) Sotira területén található, így továbbra is fontos termény. A többi termelő a meghatározott földrajzi terület további településein található. A [Ciprusi] Statisztikai Hivatal adataiból kitűnik, hogy a meghatározott földrajzi terület az országban termesztett taró több mint 90 %-át állítja elő.

Kulturális vonatkozás:

A „Kolokasi Sotiras” kulcsfontosságú összetevő a jól ismert *kolokasi-kapamasban*, egy helyi ételben, amelyet a terület látogatói mindig szívesen kipróbálnak. A helyi kulturális életben is kiemelkedő szerepe van, amit a hagyományos Taró Fesztivál is bizonyít. Ez az 1970-es években időszakosan került megrendezésre, de mostanában ismét elkezdtek évente egyszer megtartani, egy helyi, az önkormányzat által támogatott egyesület szervezésében. A „Kolokasi Sotiras”-t és a „Kolokasi-Poules Sotiras”-t a terület egyedülálló, megkülönböztethető termékeként önkormányzati egyesületek, stb. által tartott rendezvényeken is bemutatják.

Azt a tényt, hogy a levelek nem fogékonyak kártevők támadásaira és betegségekre, a helyi szólás „*eisai opos to kolokasofyllo*” [„olyan vagy, mint egy taró”] is tükrözi, amit olyan személy jellemzésére használnak, akit semmi sem zavar vagy bánt.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Προδιαγραφές%20Κολοκάσι%20Σωτήρας%20_20%20Κολοκάσι%20Πούλλες%20Σωτήρας.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Προδιαγραφές%20Κολοκάσι%20Σωτήρας%20_20%20Κολοκάσι%20Πούλλες%20Σωτήρας.pdf)