

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2016/C 105/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

## DOCUMENTO UNICO

**«ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΩΤΗΡΑΣ»/«ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΩΤΗΡΑΣ» (KOLOKASI SOTIRAS/KOLOKASI-POULLES SOTIRAS)**

N. UE: CY-PDO-0005-01309 — 3.2.2015

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome**

«Κολοκάσι Σωτήρας»/«Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» (Kolokasi Sotiras/Kolokasi-Poules Sotiras)

**2. Stato membro o paesi terzi**

Cipro

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6: ortofruttili e cereali freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La pianta appartiene alla famiglia delle Araceae e al genere Colocasia. Tale genere include il tipo Colocasia Esculenta che cresce in molte parti del mondo, tra cui Cipro. Si tratta di una pianta essenzialmente tropicale che si è adattata alle condizioni di Cipro e ha un elevato bisogno di acqua.

La colocasia viene coltivata per i suoi tuberi commestibili, che localmente prendono il nome di «mappa» e «poulla». Con «mappa» si intende il tubero principale che si trova sotto la superficie del suolo e viene chiamato «colocasia». Con il termine «poules» si intendono i piccoli tuberi secondari che si sviluppano lateralmente e sono chiamati «kolokasi-poules».

Gran parte della produzione di colocasia è concentrata nella zona di Sotira caratterizzata da appezzamenti di terra rossa; le caratteristiche peculiari di tale pianta l'hanno resa nota come «Kolokasi Sotiras» per quanto riguarda il tubero principale e «Kolokasi-Poules Sotiras» per quanto riguarda i tuberi secondari.

**Caratteristiche distintive del prodotto****Caratteristiche fisiche**

Forma della «Kolokasi Sotiras»: forma cilindrica, con il diametro maggiore circa a metà del tubero, e leggermente arrotondata/appuntita alle estremità.

Forma della «Kolokasi-Poules Sotiras»: presenta le seguenti caratteristiche particolari: a) ha forma ricurva, b) è più piccola e sottile rispetto alla colocasia e c) l'estremità superiore è appuntita.

Dimensioni: la lunghezza della «Kolokasi Sotiras» varia tra un massimo di 30 centimetri a un minimo di 10 centimetri e il diametro è compreso tra un massimo di 15 centimetri e un massimo di 5 centimetri. Per quanto riguarda la «Kolokasi-Poules Sotiras» non sono definite dimensioni massime e minime.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

### Caratteristiche organolettiche

Sono le stesse per la «Kolokasi Sotiras» e la «Kolokasi- Poulles Sotiras».

Consistenza: superficie liscia con tubercoli piccolissimi di forma irregolare.

Colore esterno: la «mappa/poulla» presenta un colore marrone chiaro con tonalità più scure in prossimità degli occhi e irregolari zone biancastre quando viene raschiata. Il «piede» alla base della «mappa/poulla», detto «mousoulos» dai coltivatori locali, si caratterizza per il colore bianco avorio, pressoché uguale al colore interno del tubero.

Colore della polpa: da bianco avorio a giallo chiaro con puntini di colore marrone sparsi su tutta la superficie, che è relativamente umida a causa della presenza di sali di ossalato di calcio. Proprio a causa dell'ossalato di calcio, la «Colocasia Sotiras» deve essere cotta o bollita per poter essere consumata dall'uomo. La superficie della polpa è liscia e ricoperta da piccolissimi grani di amido.

Odore: neutro se non assente.

### 3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione, preparazione del materiale di riproduzione delle piante e anche la raschiatura avvengono all'interno della zona geografica delimitata.

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione*

—

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

—

## 4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata è costituita da parcelle agricole caratterizzate da suolo rosso (terre rosse), ubicate nel distretto di Famagosta e delimitate dai confini amministrativi del comune di Sotira e dei villaggi di Avgourou, Frenaros e Liopetri.

## 5. **Legame con la zona geografica**

### *Specificità del prodotto*

Gli elementi particolari che caratterizzano la «Kolokasi Sotiras» e la «Kolokasi-Poulles Sotiras» sono i seguenti:

- a) la forma cilindrica allungata del tubero principale («mappa») e la forma ricurva dei tubercoli secondari («poulles»);
- b) l'aspetto uniforme (dopo la raschiatura) del tubero con tubercoli piccolissimi o assenti;
- c) il colore bianco dell'epidermide dopo la rimozione della terra e di gran parte del periderma (buccia) a seguito della raschiatura del tubero effettuata con un coltello.

Grazie alle caratteristiche sopramenzionate i consumatori sono in grado di distinguere facilmente la «Kolokasi Sotiras» e la «Kolokasi-Poulles Sotiras» da prodotti analoghi provenienti da altre zone; al contempo, l'impiego di materiali di moltiplicazione vegetativa provenienti dalla precedente coltivazione all'interno della zona geografica delimitata garantisce il mantenimento delle caratteristiche particolari del prodotto.

*Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP).*

In sintesi, quando si parla della coltivazione della colocasia a Cipro si pensa immediatamente alla zona geografica delimitata grazie soprattutto all'esperienza e alle conoscenze acquisite dai coltivatori locali in combinazione con le favorevoli condizioni pedoclimatiche.

### *Specificità della zona geografica*

Altitudine: la zona geografica delimitata è ubicata all'estremità orientale di Cipro ed è caratterizzata da terreni pianeggianti e relativamente profondi distanti meno di 14 chilometri dal mare, che si trovano a un'altitudine non superiore a 80 metri e declinano dolcemente dall'entroterra verso il mare.

Il caratteristico suolo rosso: nella zona di Sotira-Kokkinochoria («villaggi rossi») si concentra la maggior parte degli appezzamenti di Cipro qualificati come «terreni rossi». Si tratta di terreni pianeggianti o in leggera pendenza, pesanti, con elevato tenore di argilla, una capacità di ritenzione idrica compresa tra il 30-35 % e una capacità di scambio compresa tra il 28-33 %. Tali terreni, in genere, in condizioni di umidità normali, sono friabili, presentano una migliore porosità, permeabilità, e drenaggio rispetto ai terreni alluvionali pesanti. Il pH del suolo è compreso tra 7,5 e 8,0 e la capacità di scambio tra 28 e 33 meq/100 g di suolo. Le sostanze organiche sulla superficie del suolo sono generalmente comprese tra lo 0,5 % e il 2 %, mentre nel sottosuolo sono inferiori all'1 %. Le caratteristiche sopramenzionate contribuiscono in modo significativo sia allo sviluppo e alla robustezza della pianta, sia alla qualità e alla quantità dei tuberi prodotti; la colocasia è infatti una pianta che predilige terreni pesanti, profondi, ben drenati, porosi e con elevata capacità di ritenzione idrica. Inoltre, gli elementi sopramenzionati, e in particolare la fertilità del suolo, sono considerati di importanza vitale per la coltivazione della colocasia, in quanto contribuiscono allo sviluppo di un sano sistema radicale e permettono una maggiore e migliore assimilazione di nutrienti e, in definitiva, una migliore resa della pianta.

Condizioni climatiche: le condizioni climatiche nella zona geografica delimitata sono caratterizzate da:

- inverni (novembre-febbraio) relativamente miti, con temperature medie che oscillano tra 16 e 18 °C e temperature medie minime che non scendono mai al di sotto di 8 °C,
- estati (maggio-settembre) caratterizzate da temperature non elevate, con medie che oscillano tra 21 e 29 °C,
- umidità relativa (RH) elevata con valori medi annui compresi tra 58 e 79 %.

Tali condizioni climatiche sintetizzano il profilo climatologico della zona geografica delimitata che è compatibile con le esigenze della coltivazione, in quanto la colocasia predilige i climi caldi con temperature superiori (durante il giorno) a 21 °C ed è particolarmente sensibile al gelo. Proprio a causa di tale sensibilità alle temperature la colocasia è una pianta che cresce in zone di pianura, come quelle della zona geografica delimitata dove, grazie alla vicinanza del mare, le variazioni di temperatura e le oscillazioni termiche diurne-notturne sono ridotte.

Fattori umani: è il fattore umano che, nel corso del tempo, ha determinato la scelta delle particolari pratiche colturali che hanno contribuito allo sviluppo delle caratteristiche del prodotto. In proposito si possono citare:

a) la scelta del materiale di moltiplicazione adeguato: i coltivatori hanno adottato una serie di pratiche per la scelta e la manipolazione del materiale di moltiplicazione vegetativa adatto proveniente da piantagioni anteriori. Tale materiale di moltiplicazione è chiamato «pianta» dai coltivatori. Come «pianta» i coltivatori scelgono tuberi principali o secondari piccoli, interi e malformati, a condizione che abbiano un numero sufficiente di occhi e/o parti di tuberi principali, anche in questo caso con un numero sufficiente di occhi.

I coltivatori conservano il materiale di riproduzione in un luogo ombreggiato, coprendolo di terra e raschiature, fino al momento dell'impianto o, in alternativa, lasciano alcune piante di colocasia nel terreno fino al momento dell'impianto (per la coltivazione successiva), quando vengono sradicate e ripiantate immediatamente come nuovo materiale di propagazione. Inoltre, alcune parcelle agricole sono coltivate esclusivamente al fine di ottenere il materiale di propagazione per la campagna successiva e a tal fine si prediligono di solito le parcelle messe a maggese o utilizzate in precedenza per la coltivazione di leguminose;

b) tecniche di rincalzatura: quando le piante raggiungono un'altezza di 70-80 cm si procede alla rincalzatura, meccanicamente con aratri speciali, che raccolgono la terra dalla parte superiore dei solchi e la depositano alla base, coprendo così il gambo della pianta a un'altezza di circa 30-40 cm. La rincalzatura può essere fatta anche a mano con l'ausilio di una zappa. La rincalzatura viene eseguita come minimo una volta durante la stagione di coltivazione ed è seguita da un'abbondante irrigazione. La rincalzatura è una pratica colturale facilitata anche dalla consistenza, composizione e soprattutto dalla struttura dei terreni rossi della zona geografica delimitata. Più in concreto, la stabilità strutturale del terreno, che sopporta bene gli effetti dell'irrigazione e della pioggia, facilita lo spostamento – e l'accumulo uniforme – di terra alla base della pianta. Tali fattori, in combinazione con la porosità che contribuisce alla buona aerazione del terreno, garantiscono condizioni di sviluppo delle piante che hanno per risultato la produzione di tuberi della forma e delle dimensioni che caratterizzano la «Kolokasi Sotiras», ovvero tuberi principali grandi e allungati. In condizioni differenti il tubero principale resta piccolo e di forma arrotondata;

c) tecniche di raschiatura: dopo il raccolto i tuberi principali e secondari sono trasportati in un deposito agricolo, in un deposito provvisorio o in un centro di condizionamento del produttore, dove si procede alla raschiatura. Questo processo ha luogo all'interno della zona geografica delimitata in quanto si avvale delle particolari conoscenze e competenze sviluppate dai produttori locali e/o dalle loro famiglie e in prossimità delle coltivazioni per ragioni di vicinanza e disponibilità degli spazi necessari. Per raschiatura si intende un processo durante il quale, utilizzando un coltello, i tuberi principali e secondari vengono ripuliti accuratamente dei residui di terra e di altre impurità fino a quando assumono un colore bianco. Nella pratica, durante il processo di raschiatura viene rimossa gran parte del periderma dei tuberi principali o secondari, operazione necessaria per rimuovere la terra che vi si è «incollata». La raschiatura ha luogo all'interno della zona geografica delimitata in quanto si tratta di un'operazione che necessita delle competenze dei coltivatori e degli abitanti del luogo, trasmesse di generazione in generazione. A tale proposito va sottolineato che quella della raschiatura costituisce una pratica applicata esclusivamente nella zona geografica delimitata e in nessun altro luogo di Cipro in cui è coltivata la colocasia;

d) mantenimento nel suolo dei tuberi maturi e loro raccolta progressiva

poiché una volta arrivata a maturazione la colocasia può restare diverso tempo nel terreno, i coltivatori organizzano la raccolta in funzione delle esigenze giornaliere del mercato. I coltivatori, grazie alla loro esperienza, ma anche per la particolare fisiologia della pianta, sanno che i tuberi possono deteriorarsi solo in caso gelate prolungate, cosa che non avviene quasi mai nella zona. I coltivatori sanno inoltre per esperienza quanti tuberi di colocasia possono vendere ogni giorno e si regolano di conseguenza per il raccolto. Per questa sua caratteristica la colocasia viene chiamata «salvadanaio», in quanto i coltivatori dispongono di un prodotto «immagazzinato» che garantisce loro entrate stabili e prevedibili. Il mantenimento dei tuberi maturi nel terreno è un tratto distintivo delle competenze dei coltivatori della zona geografica delimitata che non trova riscontro in nessun'altra località di Cipro dedita alla produzione della colocasia.

Dati storici:

da fonti storiche si apprende che la colocasia fu portata da Karpasia nella zona di Sotira all'inizio del XX secolo. All'inizio la coltivazione era limitata alla zona più vicina al mare dove non sono presenti suoli rossi. Gradualmente, tuttavia, la coltivazione si spostò nell'entroterra (vicino alla zona di Sotira), nella zona delle terre rosse, dove si constatò che la composizione dei terreni e la possibilità di una migliore ritenzione idrica miglioravano in modo notevole le qualità della pianta, per quanto riguarda l'aumento delle dimensioni, la regolarità della forma, la produttività e la consistenza del prodotto.

L'instaurarsi della produzione della colocasia nella zona di Sotira avvenne con ritmo lento ma costante durante il XX secolo ma si intensificò dopo il 1974 per colmare il vuoto lasciato dalla perdita delle coltivazioni nel nord di Cipro. Benché la «Kolokasi Sotiras» non abbia rappresentato in alcun momento la coltivazione principale della zona, negli anni '90 il servizio provinciale dell'agricoltura di Famagosta aprì un dossier specificamente dedicato a tale coltivazione allo scopo di migliorare i sistemi di irrigazione e di effettuare un censimento dei coltivatori di «Kolokasi Sotiras». Quanto detto trova conferma anche in un recente (2013) documento del servizio provinciale dell'agricoltura di Famagosta, dal quale si evince che 139 dei 179 coltivatori (ovvero il 77 %) di colocasia della provincia si trovano nella zona di Sotira. Secondo il censimento dei coltivatori del 1990, effettuato dallo stesso servizio dell'agricoltura e contenuto nel dossier «colocasia», le superfici della zona di Sotira adibite a tale coltivazione ammontavano a 100 ettari sui 130 ettari (ovvero pari al 77 %) dell'intera provincia di Famagosta, un dato che conferma l'elevata concentrazione, costante nel tempo, della coltivazione di colocasia nella zona. Va altresì sottolineato che i rimanenti coltivatori provengono comunque da altri villaggi della zona geografica delimitata. Allo stesso tempo, il confronto tra i dati di produzione della zona geografica delimitata e quelli del resto di Cipro (dati dell'ufficio di statistica) conferma che nella zona di Sotira è concentrato più del 90 % della produzione di colocasia.

Aspetti culturali:

la «Kolokasi Sotiras» rappresenta un ingrediente fondamentale della nota ricetta locale «kapamas di colocasia», un piatto apprezzato dai visitatori della regione. Essa rappresenta inoltre un elemento importante della cultura locale, come confermato dal tradizionale festival della colocasia, un evento organizzato sporadicamente nel corso degli anni '70 ma che ormai ha luogo con cadenza annuale su iniziativa dell'associazione dei coltivatori di Sotira e con il sostegno delle autorità comunali. La «Kolokasi Sotiras» e la «Kolokasi-Poules Sotiras», in quanto prodotti caratteristici unici assolutamente identificati con la zona di provenienza, sono oggetto inoltre di diverse manifestazioni cui partecipano organismi municipali.

Il tratto distintivo delle foglie di colocasia, che resistono a parassiti e malattie, si riflette nel detto locale «*eisai opos to kolokasofillo*» («sei come una foglia di colocasia»), con cui si designa una persona imperturbabile e che non si ammala mai.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare del prodotto**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Προδιαγραφές%20Κολοκάσι%20Σωτήρας%20\\_0%20Κολοκάσι%20Πούλλες%20Σωτήρας.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Προδιαγραφές%20Κολοκάσι%20Σωτήρας%20_0%20Κολοκάσι%20Πούλλες%20Σωτήρας.pdf)

---