

ΦΑΚΕΛΟΣ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ)  
«ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΩΤΗΡΑΣ» και «ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΩΤΗΡΑΣ»  
Προδιαγραφές προϊόντος (άρθρο 7, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1151/2012)

1. Όνομα Προϊόντος  
«ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΩΤΗΡΑΣ» / «ΚΟΛΟΚΑΣΙ SOTIRAS»  
«ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΩΤΗΡΑΣ» / «ΚΟΛΟΚΑΣΙ-POULLES SOTIRAS»

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

2. Περιγραφή του προϊόντος

2.1 Γενικά

Το φυτό που είναι γνωστό στη Κύπρο με την ονομασία Κολοκάσι, ταξινομικά ανήκει στην Οικογένεια Araceae (μονοκοτυλήδωνα φυτά) και στο γένος Colocasia. Το γένος περιλαμβάνει το είδος *Colocasia esculenta* και το οποίο απαντάται σε πολλά μέρη του κόσμου<sup>1</sup>, περιλαμβανομένης και της Κύπρου<sup>2,3</sup>. Είναι όμως φυτό κυρίως των τροπικών περιοχών και καλλιεργείται σε μεγάλο βαθμό στα νησιά του Ειρηνικού, στις περιοχές της Ασίας και στην Δυτική Αφρική. Αν και τροπικό φυτό, φαίνεται πως τα είδη που έχουν προσαρμοστεί στις συνθήκες της Κύπρου (καθώς επίσης τη Συρία και την Αίγυπτο) αρέσκονται σε ξηρό κλίμα με ψηλές όμως αρδευτικές ανάγκες<sup>1,2</sup>.

Το κολοκάσι καλλιεργείται στην Κύπρο για τους εδωδιμους κόρμους του, δηλαδή τις μάππες και τις πούλλες, που είναι πλούσιες σε άμυλο, πρωτεΐνες και βιταμίνες. Τόσο οι «μάππες» όσο και οι «πούλλες» αναπτύσσονται κάτω από την επιφάνεια του εδάφους. Η λέξη «μάππα» αναφέρεται στο κεντρικό κόρμο, ο οποίος βρίσκεται αμέσως κάτω από την επιφάνεια του εδάφους και προσδιορίζεται ονομαστικά ως «Κολοκάσι Σωτήρας». Η λέξη «πούλλα» αναφέρεται σε κορμίδια τα οποία αποτελούν τις δευτερεύοντες ή θυγατρικούς κόρμους και οι οποίοι αναπτύσσονται προς τα πλάγια<sup>3,11</sup> και προσδιορίζεται ονομαστικά ως «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας».

Θα πρέπει να τονιστεί πως το κολοκάσι καλλιεργείται στις Επαρχίες Πάφου και Αμμοχώστου, λόγω των κλιματολογικών συνθηκών οι οποίες προσομοιάζουν με το απαιτούμενο υποτροπικό κλίμα. Παρόμοιες κλιματολογικές συνθήκες παρουσιάζουν και άλλες παράλιες περιοχές στην Κύπρο αλλά η καλλιέργεια του περιορίζεται, πέραν της οριοθετημένης γεωγραφικά περιοχής, και στην Επαρχία Πάφου, ενδεχομένως λόγω της εμπειρογνωμοσύνης που έχουν αποκτήσει οι καλλιεργητές στις δύο αυτές περιοχές. Με βάση στοιχεία τα οποία παρατίθενται από τα αντίστοιχα Επαρχιακά Γεωργικά Γραφεία του Τμήματος Γεωργίας (Παράρτημα 9), η κατανομή κολοकाσιού στις δύο περιοχές ορίζεται ως ο πιο κάτω πίνακας με τα δεδομένα να στοιχειοθετούν ότι η συγκέντρωση στην Επαρχία Αμμοχώστου ξεπερνά το 85% σε παγκύπριο επίπεδο. Αν μάλιστα ληφθούν υπόψη για σκοπούς σύγκρισης τα πιο πρόσφατα στοιχεία παραγωγής κολοκασιού από την Στατιστική Υπηρεσία για τα έτη 2009 και 2010, η ενδεικτική παραγωγή της Επαρχίας Αμμοχώστου ξεπερνά το 90% της παγκύπριας (οι διαχρονικές εκτάσεις παραγωγής κολοκασιού είναι σχετικά αμετάβλητες).

	Έκταση (δεκάρια)	Αρ παραγωγών	Παραγωγή (τόνοι)
Αμμόχωστος 2013	750-800	179	2000
Πάφος 2013	150	25	375
Παγκύπρια 2009 Στατιστική Υπηρεσία	850	μ/δ	2048
Παγκύπρια 2010 Στατιστική Υπηρεσία	750	μ/δ	2020

Μεγάλο μέρος της καλλιέργειας του κολοκασιού στην Αμμόχωστο παράγεται στην ευρύτερη περιοχή Σωτήρας (πιο συγκεκριμένα σε χωράφια κοκκινογής), και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γνωρίσματα του το έχουν καταστήσει ευρέως γνωστό ως «Κολοκάσι Σωτήρας» αναφερόμενοι έτσι στη μάππα καθώς επίσης και «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» αναφερόμενοι στις πούλλες (βλέπε τεκμηρίωση οριοθέτησης γεωγραφικής περιοχής).

2.2 Μορφολογικά χαρακτηριστικά

2.2.1 Φυσικά χαρακτηριστικά του φυτού

Το Κολοκάσι είναι ποώδες φυτό το υπέργειο τμήμα του οποίου φθάνει σε ύψος τα 1.50–2.00 μέτρα. Το ριζικό σύστημα είναι θυσοσανώδες (δηλαδή δεν υπάρχει κεντρική ρίζα) και ο κύριος όγκος του συναντάται περίπου μέχρι ένα μέτρο κάτω από το

έδαφος. «Τα φύλλα του φυτού (που είναι και το μόνο μέρος του φυτού πάνω από το έδαφος) αποτελούνται από τον μίσχο και το έλασμα. Ο μίσχος έχει σπογγώδη υφή εσωτερικά ενώ το έλασμα του φύλλου είναι γυαλιστερό και παχύ»<sup>3</sup>.

«Τα μεσογονάτια διαστήματα του κόρμου έχουν δακτυλιοειδές σχήμα, ο δε κόρμος στη διάρκεια της ανάπτυξης του εκπτύσσει θυγατρικούς κόρμους. Οφθαλμοί συναντούνται μόνο στον πρώτο δακτύλιο (δακτύλιος κορυφής) και το μέρος αυτό μπορεί να διαχωριστεί και να χρησιμοποιηθεί σαν πολλαπλασιαστικό υλικό, διότι, το φυτό πολύ σπάνια ανθίζει και ως εκ τούτου δεν παράγει σπόρους»<sup>2</sup>.

## 2.2.2 Χαρακτηριστικά του «Κολοκασιού Σωτήρας»

### Φυσικά χαρακτηριστικά

**Σχήμα:** Ιδιαίτερο φυσικό χαρακτηριστικό του «Κολοκασιού Σωτήρας» αποτελεί το σχήμα της μάππας η οποία είναι κυλινδρική με τη μεγαλύτερη διάμετρο να βρίσκεται κοντά στη μέση του κόρμου και με ελαφρώς κυκλική έως μυτερή άκρη (βλ φωτογραφίες, Παράρτημα 1Α)

**Διαστάσεις:** Το μήκος του ορίζεται σε μέγιστο τα 30 εκατοστά και ελάχιστο τα 10 εκατοστά ενώ η διάμετρος του ορίζεται ως μέγιστη τα 15 εκατοστά και ως ελάχιστη τα 5 εκατοστά

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

**Υφή:** Ανώμαλη επιφάνεια με ακανόνιστου σχήματος οφθαλμούς ή/ και άλλα πολύ μικρά εξογκώματα.

**Εξωτερικό Χρώμα:** Η μάππα (Κολοκάσι Σωτήρας) έχει ανοικτό χρώμα καφέ, με βαθύτερες αποχρώσεις. Το «πόδι» στη βάση της μάππας, ονομαζόμενο και «μούσουλος» από τους τοπικούς παραγωγούς, χαρακτηρίζεται ως υπόλευκου χρώματος, σχεδόν ίδιο με το εσωτερικό χρώμα.

**Χρώμα σάρκας:** Το χρώμα της σάρκας είναι από υπόλευκο έως ελαφρώς κίτρινο (ωχρό) και δεν αλλοιώνεται ουσιαστικά κατά το μαγείρεμα. Πολύ μικρές κουκκίδες καφέ χρώματος καλύπτουν όλη την επιφάνεια η οποία είναι σχετικά υγρή, αποτέλεσμα της ύπαρξης αλάτων οξαλικού ασβεστίου τα οποία καθιστούν το «Κολοκάσι Σωτήρας» (και γενικά όλα τα είδη κολοκασιού) ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση ως νωπό προϊόν. Το κολοκάσι θα πρέπει να ψηθεί ή να βραστεί ώστε να καταστεί κατάλληλο για βρώση. Η επιφάνεια της σάρκας είναι λεία και περιλαμβάνει πολύ μικρούς αμυλόκοκκους.

**Οσμή:** Ουδέτερη έως άοσμη

## 2.2.3 Χαρακτηριστικά για το «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας»

### Φυσικά χαρακτηριστικά

**Σχήμα:** Το «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» έχει σχήμα του οποίου τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι (α) το κύρτωμα και (β) το μικρότερο και πιο λεπτό μέγεθος της σε σχέση με τη μάππα (γ) το μυτερό άνω μέρος της (βλ φωτογραφίες, Παράρτημα 1Β).

**Διαστάσεις:** Δεν προσδιορίζονται ελάχιστα ή μέγιστα όρια

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

**Υφή:** Ανώμαλη επιφάνεια με ακανόνιστου σχήματος οφθαλμούς ή/ και άλλα πολύ μικρά εξογκώματα.

**Εξωτερικό Χρώμα:** Έχει ανοικτό χρώμα καφέ, με βαθύτερες αποχρώσεις.

**Χρώμα σάρκας:** Το χρώμα της σάρκας είναι από υπόλευκο έως ελαφρώς κίτρινο (ωχρό) και δεν αλλοιώνεται ουσιαστικά κατά το μαγείρεμα.

**Οσμή:** Ουδέτερη έως άοσμη

## 3. Οριοθέτηση Γεωγραφικής Περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποτελείται από καλλιεργητικά τεμάχια των οποίων το χρώμα χαρακτηρίζεται ως κοκκινογής (κοκκινοχρώματα) και ευρίσκονται στην Επαρχία Αμμοχώστου επί των διοικητικών ορίων του δήμου Σωτήρας και των κοινοτήτων *Αυγόρου, Φρενάρους και Λιοπετρίου*. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των κοκκινοχρωμάτων έχουν προσδιοριστεί από τον αρμόδιο Κλάδο του Τμήματος Γεωργίας (Παράρτημα 3). Επισημαίνεται πως το «Κολοκάσι Σωτήρας» οφείλει την ονομασία και τη φήμη του στην ομώνυμη περιοχή αφού κατά τις προφορικές συνεντεύξεις (Παράρτημα 4, ονόματα 1,4 και 6) από τα παλαιότερα χρόνια η καλλιέργεια είχε επικεντρωθεί στην συγκεκριμένη κοινότητα. Σταδιακά όμως, η καλλιέργεια επεκτάθηκε σε γειτονικές κοινότητες, πάντοτε όμως σε κοκκινοχρώματα και κυρίως από τους ίδιους καλλιεργητές καταγόμενους από τη Σωτήρα.

Τα πιο πάνω επιβεβαιώνονται και από πρόσφατο (2013) έγγραφο του Επαρχιακού Γεωργικού Γραφείου Αμμοχώστου (Παράρτημα 9) το οποίο αναφέρει πως 139 από 179 (77%) παραγωγούς κολοκασιού στην Επαρχία βρίσκονται στην περιοχή Σωτήρας. Κατά την απογραφή του 1990, η οποία διενεργήθηκε από το ίδιο Επαρχιακό Γραφείο και βρίσκεται στον Φάκελο Κολοκασιού (Παράρτημα 7) η συνολική έκταση στην Σωτήρα ανερχόταν σε 1000 δεκάρια από σύνολο 1300 που βρίσκονταν στην Επαρχία Αμμοχώστου (77%), δεδομένο που επιβεβαιώνει την διαχρονικά ψηλή συγκέντρωση της καλλιέργειας κολοκασιού στη Σωτήρα.

## 4. Αποδεικτικά στοιχεία ότι το προϊόν παράγεται στην γεωγραφικά οριοθετημένη περιοχή

#### 4.1 Σύστημα ελέγχου παραγωγής εντός της οριοθετημένης περιοχής

- Όλοι οι παραγωγοί «Κολοκασιού Σωτήρας» και «Κολοκασιού-Πούλλες Σωτήρας» θα πρέπει να τηρούν μητρώα καλλιεργητικών πρακτικών και φροντίδων ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και να επιβεβαιώνεται η τήρηση των προδιαγραφών σε καλλιεργητικές πρακτικές.
- Σε περίπτωση διάθεσης του προϊόντος μέσω αναγνωρισμένων Ομάδων Παραγωγών /Οργανώσεων Παραγωγών, οι παραγωγοί «Κολοκασιού Σωτήρας» και «Κολοκασιού- Πούλλες Σωτήρας» θα πρέπει να είναι γραμμένοι σε μητρώο των προαναφερόμενων φορέων και να δηλώνουν τις καλλιεργούμενες εκτάσεις τους σε ετήσια βάση αναφέροντας το καλλιεργητικό τεμάχιο και την ημερομηνία φύτευσης. Οι Ομάδες/ Οργανώσεις Παραγωγών θα πρέπει να τηρούν ξεχωριστή μερίδα για κάθε παραγωγό στην οποία να αναγράφεται η ημερομηνία παραλαβής, η ποσότητα και το καλλιεργητικό τεμάχιο από το οποίο προέρχεται, ξεχωριστά το «Κολοκάσι» και το «Κολοκάσι-Πούλλες» Σωτήρας. Θα πρέπει επίσης να τηρούν ξεχωριστή μερίδα πώλησης για το «Κολοκάσι» και το «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» στην οποία να αναγράφονται, η ημερομηνία πώλησης, ο αγοραστής και η συνολική ποσότητα πώλησης. Τα στοιχεία αυτά θα πρέπει να μπορούν να συγκεντρώνονται/ ομαδοποιούνται για σκοπούς παρακολούθησης της διακίνησης σε ημερήσια βάση.
- Σε περίπτωση απ' ευθείας διάθεσης στην αγορά, ο παραγωγός θα πρέπει να τηρεί ξεχωριστό λογιστικό αρχείο πώλησης στο οποίο να καταγράφονται κατ' ελάχιστο η ημερομηνία πώλησης και η ποσότητα και το καλλιεργητικό τεμάχιο του προϊόντος που διατέθηκε, ξεχωριστά για το «Κολοκάσι Σωτήρας» και το «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας». Το σύνολο της ποσότητας μιας ημερήσιας συγκομιδής θα πρέπει να μπορεί να τύχει συμφιλίωσης (reconciliation) με τον αγοραστή και την ημερομηνία διάθεσης του.
- Σε περίπτωση διάθεσης του προϊόντος σε ενδιάμεσο συσκευαστή ο οποίος θα αναλάβει την συσκευασία και διάθεση του στην αγορά, ο συσκευαστής θα πρέπει να τηρεί μητρώο αγορών και πωλήσεων στο οποίο να αναγράφονται κατ' ελάχιστο η ημερομηνία παραλαβής, ο παραγωγός/προμηθευτής και αντίστοιχα ο αγοραστής και η ποσότητα που αγοράστηκε, συσκευάστηκε και πωλήθηκε.

#### 4.2 Σύστημα ελέγχου πρώτων υλών

Δεν ισχύει

#### 5. Μέθοδος Παραγωγής (Καλλιεργητικές πρακτικές)

*Η καταγραφή των καλλιεργητικών πρακτικών έγινε κατόπιν προφορικών αναφορών από καλλιεργητές του «Κολοκασιού Σωτήρας» και του «Κολοκασιού-Πούλλες Σωτήρας» (Παράρτημα 4, ονόματα 1,2,3,4) καθώς και από τη συγκέντρωση στοιχείων τα οποία καταγράφονται σε άρθρα <sup>2,3,10,11,12</sup>.*

Ετοιμασία πολλαπλασιαστικού υλικού και φύτευση: Η περίοδος φύτευσης δύναται να διαρκέσει από τον Φεβρουάριο (πρώιμη φύτευση) μέχρι τον Απρίλη (όψιμη φύτευση). Το πολλαπλασιαστικό υλικό που επιλέγεται προέρχεται είτε από παλαιότερες εκριζώσεις που έχουν αποθηκευθεί σε σκιερό μέρος είτε από νέες εκριζώσεις οι οποίες χρησιμοποιούνται την ίδια μέρα της εκρίζωσης για δημιουργία της νέας φυτείας. Το πολλαπλασιαστικό υλικό φυτεύεται σε αυλακίες που απέχουν μεταξύ τους 70 με 90 εκ, ενώ επί των αυλακιών τα φυτά απέχουν μεταξύ τους 20 με 45 εκ.. Αφού προετοιμαστεί κατάλληλα το έδαφος από πλευράς λίπανσης και κατεργασίας, ακολουθεί η φύτευση με τη χρήση αυλακωτήρα. Καθώς προχωρεί και ανοίγεται το αυλάκι, εργάτες που στέκονται πίσω παίρνουν από το κιβώτιο, που είναι στερεωμένο στον ελκυστήρα, το πολλαπλασιαστικό υλικό το οποίο οι παραγωγοί ονομάζουν «φυτό» και το τοποθετούν στο βάθος του αυλακιού. Τα δύο πλάγια του αυλακιού κλείνουν προς τα μέσα και σκεπάζουν το «φυτό» με χώμα, ώστε το χωράφι να ξαναγίνεται επίπεδο. Αυτό συνεχίζεται μέχρι να φυτευτεί όλη η έκταση του χωραφιού. Η φύτευση του πολλαπλασιαστικού υλικού γίνεται σε βάθος 5 -10 εκ περίπου (απεικόνιση στον ψηφιακό δίσκο ταινία 1).

Παράχωμα: Όταν τα φυτά φτάσουν σε ύψος 70-80 cm, γίνεται το παράχωμα, μηχανικά με ειδικούς αυλακωτήρες, οι οποίοι μαζεύουν χώμα από τις κορυφές των αυλακιών στην βάση, καλύπτοντας έτσι το στέλεχος του φυτού σε ύψος 30-40 cm, περίπου. Το παράχωμα μπορεί να γίνει και στο χέρι με τη χρήση τσάπας. Το παράχωμα δύναται να γίνει πέραν της μιας φοράς αν κριθεί αναγκαίο, ενώ αμέσως μετά από κάθε παράχωμα ακολουθεί πολύ καλό πότισμα.

Ωρίμανση, παραμονή στο έδαφος και συγκομιδή: Το «Κολοκάσι Σωτήρας» και «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» είναι έτοιμο για συγκομιδή όταν αρχίσει η φυσική γήρανση των φύλλων (μάρανση και κιτρίνισμα). Χρονικά, η συγκομιδή δύναται να αρχίσει από τον Ιούλιο και συνεχίζεται μέχρι το τέλος του Μαΐου της επόμενης καλλιεργητικής περιόδου. Πριν την εκρίζωση κόβεται το υπέργειο μέρος με ειδικά μαχαίρια που εφαρμόζονται στον γεωργικό ελκυστήρα. Έπειτα ανοίγονται οι αυλακίες με ειδικό υνί που φέρνει στην επιφάνεια τις μάππες (και τις πούλλες), από τις οποίες αφαιρείται το χώμα και μέρος του ριζώματος με τη χρήση κατάλληλου εργαλείου με το οποίο κτυπιούνται ελαφρώς ώστε να πέσει το χώμα. Το ώριμο κολοκάσι έχει την ιδιότητα να παραμένει στο έδαφος για αρκετό χρόνο μέχρι τη συγκομιδή χωρίς να αλλοιώνονται τα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του. Ως εκ τούτου, οι παραγωγοί συνηθίζουν να εκριζώνουν ημερησίως μόνο όση ποσότητα είναι δυνατό να διατεθεί στην αγορά.

Ξύσιμο: Μετά τη συγκομιδή, οι μάππες και οι πούλλες μεταφέρονται στη γεωργική αποθήκη, σε πρόχειρο υποστατικό ή στο συσκευαστήριο του παραγωγού όπου γίνεται το ξύσιμο τους με τη χρήση μαχαίριου μέχρι που να αφαιρεθεί όλο το χώμα και το περίδερμα ώστε η μάππα ή η πούλλα να «ασπρίσει».

Συσκευασία και σήμανση: Το «Κολοκάσι Σωτήρας» και το «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» τοποθετείται καθαρισμένο (ξυσμένο) χύμα κυρίως σε πλαστικά ή χάρτινα κιβώτια. Το προϊόν φέρει κατάλληλη σήμανση η οποία κατ' ελάχιστο θα πρέπει να αναφέρει τα απαιτούμενα στοιχεία ιχνηλασιμότητας. Η συσκευασία και η σήμανση δύναται να γίνονται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικά περιοχής.

Μέση απόδοση για «Κολοκάσι Σωτήρας» και «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας»:

Το ύψος της παραγωγής εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η εποχή της εκρίζωσης, η εποχή της φύτευσης, η πυκνότητα φύτευσης. Κύριος παράγοντας ο οποίος επιδρά στην απόδοση αποτελεί η επιλογή του χρόνου εκρίζωσης. Όταν αυτή γίνεται «νωρίς από το τέλος Σεπτεμβρίου – Νοεμβρίου, τότε η μέση παραγωγή είναι περίπου 2,500 – 3,500 κιλά / δεκάριο, ενώ όταν γίνεται σταδιακά από τον Οκτώβριο μέχρι και το Μάρτιο τότε η μέση παραγωγή είναι περίπου 4,000 – 5,000 κιλά / δεκάριο»<sup>2,11</sup>.

Πηγή	Απόδοση (κιλά/ δεκάριο)
Τυπικές Εισροές – Εκροές, ΙΓΕ 2007	5.000
Πίνακες στατιστικών παραγωγής και εξαγωγής κολοκασιού, Στατιστική Υπηρεσία Κύπρου - Μέσος όρος περιόδου 2000-2010 (Παράρτημα 11)	2.385
Επιστολές Επαρχιακών Γεωργικών Γραφείων Αμμοχώστου και Πάφου για εκτάσεις και ποσότητες καλλιεργειών κολοκασιού (Παράρτημα 9)	2.500
Χριστόδουλος Χατζηπέτρου, «Η καλλιέργεια του κολοκασιού», Εφημερίδα: Η ΣΩΤΗΡΑ –Νοέμβριος 2012 (βιβλιογραφία αρ. 10)	3.000

Σε καμιά βιβλιογραφική αναφορά δεν έχει εντοπιστεί η αναλογία απόδοσης σε όγκο παραγωγής μεταξύ κολοκασιού και κολοκασιού-πούλλες. Μια σειρά παραγόντων με κυριότερες την πυκνότητα φύτευσης αλλά και το είδος του επιλεγμένου πολλαπλασιαστικού υλικού<sup>11</sup> επηρεάζουν την αναλογία μεταξύ των δύο προϊόντων. Όμως, μέσα από προφορικές αναφορές των παραγωγών η αναλογία κυμαίνεται μεταξύ 25-35%, ποσοστό που αναφέρεται στον όγκο παραγωγής σε «Κολοκάσι – Πούλλες Σωτήρας» έναντι της συνολικής παραγωγής.

#### 6. Χαρακτηριστικά που προσδιορίζουν την ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Οι χαρακτηριστικές διαφορές του «Κολοκασιού Σωτήρας» από κολοκάσι που παράγεται αλλού στην Κύπρο είναι εμφανή σε συγκριτικές απεικονίσεις (φωτογραφίες στο Παράρτημα 2) και επιβεβαιώνονται παραστατικά σε σκίτσο που παρουσιάζεται στην μελέτη του Δρ. Γ. Μηνά<sup>4</sup> όπου γίνεται σύγκριση των σχημάτων μεταξύ του «Κολοκασιού Σωτήρας» και «Κολοκασιού-Πούλλες Σωτήρας» και κολοκασιού προερχόμενο από την περιοχή Πάφου. Στο ίδιο έγγραφο γίνεται αναφορά σε παλαιότερη μελέτη<sup>5</sup>, έγγραφο της οποίας δεν έχει εντοπιστεί, στην οποία τονίζονται οι χαρακτηριστικές διαφορές των σχημάτων ανάμεσα σε κολοκάσια από τις δύο κύριες παραγωγικές περιοχές, οι οποίες οφείλονται σε μεγάλο βαθμό σε ανθρωπογενείς και περιβαλλοντικούς παράγοντες (... suggested that these phenotypic differences may have resulted from cultural/ environmental conditions rather than genetic differences...).

Όπως φαίνεται από τις φωτογραφίες και την προαναφερόμενη σχηματική αποτύπωση, τα τρία ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Κολοκασιού Σωτήρας» είναι (α) το στενόμακρο, κυλινδρικό σχήμα της μάππας (β) η ομοιόμορφη επιφάνεια του κόρμου με πολύ μικρά έως καθόλου εξογκώματα και (γ) το άσπρισμα της επιδερμίδας. Το κυλινδρικό σχήμα οφείλεται σε ένα συνδυασμό καλλιεργητικών πρακτικών και εδαφοκλιματικών συνθηκών ως εξηγείται αναλυτικά πιο κάτω. Το «άσπρισμα» αναφέρεται στην απομάκρυνση του χύματος και μέρους του περιδέρματος και οφείλεται στην εργασία ξυσίματος του κόρμου με μαχαίρι και έχει ως συνεπακόλουθο την αποτύπωση χαραγμάτων στην επιφάνεια της επιδερμίδας. Αντίστοιχα χαρακτηριστικά παρουσιάζονται και στο «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» όπου το σχήμα είναι κατά κύριο λόγο πιο λεπτό και μακρύ με ελαφρύ κύρτωμα ενώ ξεχωρίζει και από το χαρακτηριστικό άσπρισμα.

Η ιδιαιτερότητα του προϊόντος προκύπτει ως αποτέλεσμα ενός συνδυασμού φυσικών και ανθρωπογενών παραγόντων οι οποίοι συνοψίζονται πιο κάτω και αναλύονται στις επόμενες ενότητες με πρωτεύων όμως παράγοντα την εμπειρογνομωσύνη των παραγωγών της οριοθετημένης περιοχής:

1. Στην εμπειρογνομωσύνη των παραγωγών οι οποίοι διαμέσου των χρόνων ανέπτυξαν ιδιαίτερες καλλιεργητικές και μετασυσλλεκτικές πρακτικές οι οποίες επηρεάζουν και καθορίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος,
2. Στη χρήση αγενούς πολλαπλασιαστικού υλικού το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από τις καλλιέργειες εντός της οριοθετημένης περιοχής, οι οποίες προηγούνται χρονικά της νέας φυτείας, μεταφέροντας έτσι και διατηρώντας τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα τα οποία έχουν διαμορφωθεί στο «Κολοκάσι Σωτήρας» ως αποτέλεσμα των ιδιαίτερων εδαφοκλιματολογικών παραγόντων της περιοχής.

3. Στο χαρακτηριστικό μικροκλίμα της γεωγραφικά οριοθετημένης περιοχής που ευνοεί την καλλιέργεια του «Κολοκασιού Σωτήρας» και «Κολοκασιού-Πούλλες Σωτήρας»
4. Στο κοκκινόχωμα της οριοθετημένης περιοχής όπου επικεντρώνεται η καλλιέργεια και το οποίο συμβάλλει στη διαμόρφωση των χαρακτηριστικών του προϊόντος.

## 7. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

### 7.1 Χωροθέτηση

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο ανατολικό άκρο της Κύπρου, σε πεδινά και σχετικά βαθιά εδάφη τα οποία απέχουν από τη θάλασσα λιγότερο από 14χλμ. Τα εδάφη βρίσκονται σε υψόμετρο που δεν ξεπερνά τα 80 μέτρα και παρουσιάζουν σχετικά ομαλές κλίσεις από την ενδοχώρα προς τη θάλασσα, ως διαφαίνεται σε τομές εδάφους στο Παράρτημα 5.

### 7.2 Κλιματολογικές συνθήκες

Οι κλιματολογικές συνθήκες στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζονται από,

- Σχετικά ήπιους χειμώνες (Νοε – Φεβ) με μέσες θερμοκρασίες που κυμαίνονται μεταξύ 16-18<sup>0</sup>C και μέσες ελάχιστες που δεν είναι κάτω από 8<sup>0</sup>C
- Καλοκαίρια (Μάη – Σεπ) με σχετικά μη ψηλές θερμοκρασίες όπου οι μέσες θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 21-29<sup>0</sup>C και οι μέσες μέγιστες κυμαίνονται μεταξύ 26 – 34<sup>0</sup>C
- Ψηλή σχετική υγρασία (RH) με μέσες τιμές οι οποίες κυμαίνονται ολόχρονα από 58-79%

Οι κλιματολογικές αυτές συνθήκες συνθέτουν το κλιματολογικό προφίλ της οριοθετημένης περιοχής, το οποίο συνάδει με τις ανάγκες της καλλιέργειας καθώς πρόκειται γενικά για θερμοφιλο φυτό με απαιτήσεις σε μέση ημερήσια θερμοκρασία υψηλότερη των 21<sup>0</sup> C καθώς και υψηλή ευαισθησία στον παγετό. Λόγω λοιπών αυτής της ευαισθησίας του στην θερμοκρασία το κολοκάσι αποτελεί φυτό που ευδοκμεί σε πεδινές περιοχές όπως είναι και η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή όπου εξαιτίας και της γεινίασης της με την θάλασσα οι αλλαγές θερμοκρασίας και οι διαφορές θερμοκρασίας μέρας- νύχτας είναι πιο ήπιες.

Γενικώς στη βιβλιογραφία το κολοκάσι αναφέρεται ως φυτό των τροπικών και υποτροπικών περιοχών<sup>1,2,3,10,11</sup> και ειδικώς αναφέρεται ως φυτό το οποίο «...προτιμά μέσες θερμοκρασίες πάνω από 20 βαθμούς Κελσίου, ενώ σαφώς δεν ανέχεται συνθήκες παγετού κάτι που το καθιστά φυτό χαμηλών υψομέτρων και τροπικών-υποτροπικών περιοχών....»<sup>3</sup>.

### 7.3 Εδάφη – το χαρακτηριστικό κοκκινόχωμα

Η ευρύτερη περιοχή Σωτήρας – Κοκκινόχωριών αποτελεί μια από τις περιοχές της Κύπρου με τις πλέον συμπαγείς εκτάσεις χαρακτηριζόμενες ως εδάφη κοκκινόγης (βλ. χάρτη στο Παράρτημα 13). Πρόκειται για εδάφη επίπεδα ή με ελαφριές κλίσεις, αβαθή ως πολύ βαθιά, βαριά εδάφη με υψηλή περιεκτικότητα σε άργιλο, υδατοϊκανότητα κυμαινόμενη μεταξύ 30-35% και εναλλακτική ικανότητα μεταξύ 28-33%. Τα εδάφη αυτά γενικά κάτω από κανονικές συνθήκες υγρασίας είναι εύθρυπτα με καλύτερο πορώδες, υδατοπερατότητα, αποστράγγιση σε σύγκριση με βαριά προσχωσιγενή εδάφη. Η μηχανική σύσταση του Α ορίζοντα είναι συνήθως αργιλοπηλώδης ως αργιλώδης (35-45% άργιλος) και του Β ορίζοντα αργιλώδης (50-60% άργιλος). Η δομή του Α ορίζοντα είναι συνήθως κανονική, μικρή ως μέση, υπογωνιώδης κυβική η οποία κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες υγρασίας σπάζει εύκολα σε μικρότερα κοκκοειδή συσσωματώματα τα οποία είναι εύθρυπτα και πορώδη. Γενικά η δομή του Α ορίζοντα είναι σχετικά σταθερή και δεν καταστρέφεται εύκολα κάτω από την επίδραση του νερού άρδευσης ή της βροχής. Το χρώμα του Α ορίζοντα είναι κοκκινοκάστανο, ενώ του Β βαθύτερο κόκκινο. Το κόκκινο χρώμα οφείλεται γενικά στην απελευθέρωση οξειδίων του σιδήρου. Το pH του εδάφους κυμαίνεται περίπου στο 7,5-8,0 ενώ η εναλλακτική ικανότητα του γύρω στα 28-33 χιλιοστοισοδύναμα/100γρ. εδάφους με τον Α ορίζοντα να έχει οπωσδήποτε τις υψηλότερες τιμές. Η οργανική ουσία του επιφανειακού εδάφους γενικά κυμαίνεται μεταξύ 0,5-2% και του υπεδάφους είναι κάτω από 1%. Όλα τα πιο πάνω συντείνουν σημαντικά τόσο στην ανάπτυξη και ευρωστία του φυτού όσο και στην ποιότητα και στην ποσότητα των παραγόμενων κόρμων καθώς το κολοκάσι είναι φυτό το οποίο προτιμά βαριά, βαθιά, καλά στραγγιζόμενα, εύθρυπτα και υψηλής υδατοϊκανότητας εδάφη<sup>13,14</sup>. Τα πιο πάνω και ιδιαίτερα η γονιμότητα του εδάφους θεωρούνται ζωτικής σημασίας για το κολοκάσι καθώς συμβάλουν στην ανάπτυξη υγιούς ριζικού συστήματος, γεγονός που συντείνει στη μεγαλύτερη και καλύτερη πρόσληψη θρεπτικών συστατικών και συνεπώς σε καλύτερες αποδόσεις του φυτού<sup>15</sup>.

Όλα τα πιο πάνω, σε συνδυασμό με τις κλιματολογικές συνθήκες και την τεχνολογία που απέκτησαν οι παραγωγοί της περιοχής (π.χ. τεχνική παραχώματος), συνέβαλαν σημαντικά στην επικράτηση της καλλιέργειας στην εν λόγω περιοχή.

### 7.4 Ανθρωπογενείς παράγοντες

#### 7.4.1 Εμπειρογνωμοσύνη

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι εκείνος που με το πέρασμα του χρόνου επέλεξε και υιοθέτησε τις ιδιαίτερες καλλιεργητικές πρακτικές οι οποίες επηρεάζουν και διαμορφώνουν συγκεκριμένα χαρακτηριστικά στο «Κολοκάσι Σωτήρας» και στο «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας». Οι πρακτικές αυτές οι οποίες αναφέρονται γενικώς και στη βιβλιογραφία αλλά τονίστηκαν και στις προφορικές συνεντεύξεις περιλαμβάνουν: (α) την επιλογή του κατάλληλου πολλαπλασιαστικού υλικού, (β) την πρακτική του παραχώματος, (γ) το ζύσιμο και (δ) τη σταδιακή συγκομιδή των ώριμων κόρμων.

(α) η επιλογή κατάλληλου πολλαπλασιαστικού υλικού: Οι παραγωγοί έχουν υιοθετήσει μια σειρά πρακτικών για επιλογή και χειρισμό κατάλληλου πολλαπλασιαστικού υλικού από την προηγούμενη φυτεία. Το πολλαπλασιαστικό αυτό υλικό χαρακτηρίζεται από τους παραγωγούς ως «φυτό». Ως «φυτό» οι παραγωγοί επιλέγουν μικρές, ολόκληρες και κακοσηματισμένες μάππες ή πούλλες φροντίζοντας όμως να έχουν ικανοποιητικό αριθμό οφθαλμών, ή/και τεμαχισμένες μάππες με ικανοποιητικό αριθμό οφθαλμών. (βλ. σχετικές φωτογραφίες στο Παράρτημα 1Γ).

Οι παραγωγοί φροντίζουν να φυλάξουν το πολλαπλασιαστικό υλικό σε σκιερό μέρος και το σκεπάζουν με χώμα και ξύσματα από το καθάρισμα, μέχρι την ημέρα φύτευσης. Η προαναφερόμενη διαδικασία έχει περιοριστεί τα τελευταία χρόνια, έναντι της απλούστερης και πιο πρακτικής επιλογής όπου μερικά φυτά κολοकाσιού παραμένουν φυτεμένα στο χωράφι μέχρι την ημέρα της φύτευσης, εκριζώνονται και ξαναφυτεύονται αμέσως (εντός 24 ωρών) για να αποτελέσουν το νέο πολλαπλασιαστικό υλικό. Επίσης, μερικά αγροτεμάχια φυτεύονται αποκλειστικά για να αποτελέσουν το πολλαπλασιαστικό υλικό της επόμενης χρονιάς, και για αυτό τον σκοπό προτιμούνται συνήθως τεμάχια τα οποία βρίσκονταν σε αγρανάπαυση ή είχε προηγηθεί καλλιέργεια με ψυχανθή.

(β) τεχνική παράχωματος: Όταν τα φυτά φτάσουν σε ύψος 70-80 cm, γίνεται το παράχωμα, μηχανικά με ειδικούς αυλακωτήρες, οι οποίοι μαζεύουν χώμα από τις κορυφές των αυλακιών στην βάση, καλύπτοντας έτσι το στέλεχος του φυτού σε ύψος 30-40 cm, περίπου. Το παράχωμα μπορεί να γίνει και χειρονακτικά με τη χρήση τσάπας. Το παράχωμα συντελεί στην ανάπτυξη της μάππας στο σχήμα και μέγεθος το οποίο χαρακτηρίζει το «Κολοκάσι Σωτήρας», όπως αναφέρει και σχετικό άρθρο «... μεγάλη και στενόμακρη, διαφορετικά θα μείνει μικρή και στρογγυλή»<sup>2</sup>. Το παράχωμα γίνεται κατ' ελάχιστον μία φορά κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου αλλά δύναται να γίνει και περισσότερες φορές αν κριθεί αναγκαίο από τον παραγωγό. Αμέσως μετά από κάθε παράχωμα ακολουθεί πολύ καλό πότισμα. Το παράχωμα αποτελεί καλλιεργητική πρακτική η οποία υποβοηθείται και από την υφή, την σύσταση και κυρίως την δομή του κοκκινόχωματος που απαντάται στην οριοθετημένη περιοχή. Συγκεκριμένα λόγω της σταθερότητας της δομής του εδάφους, η οποία δεν καταστρέφεται εύκολα κάτω από την επίδραση του νερού άρδευσης ή της βροχής, διευκολύνεται η μεταφορά χώματος στη βάση του φυτού, καθώς και το ομοιόμορφο στοιβάσμα. Αυτό σε συνδυασμό με το πορώδες που συντείνει στον καλό αερισμό του εδάφους, δημιουργούνται τέτοιες συνθήκες ανάπτυξης του φυτού, που έχουν ως αποτέλεσμα τον σχηματισμό της μάππας στο σχήμα και μέγεθος το οποίο χαρακτηρίζει το «Κολοκάσι Σωτήρας», δηλαδή σε μεγάλη και στενόμακρη μάππα. Υπό διαφορετικές συνθήκες η μάππα θα μείνει μικρή και στρογγυλή<sup>2</sup>.

(γ) η τεχνική ξυσίματος: Μετά την συγκομιδή οι μάππες και οι πούλλες μεταφέρονται στην γεωργική αποθήκη, σε πρόχειρο υποστατικό ή στο συσκευαστήριο του παραγωγού όπου γίνεται το ξύσιμο τους. Η διαδικασία αυτή γίνεται εντός της οριοθετημένης περιοχής, αφού αποτελεί ιδιαίτερη τεχνογνωσία του τοπικού παραγωγού ή/και της οικογένειας του η οποία εξασκείται για σκοπούς εγγύτητας και διαθέσιμου χώρου κοντά στα καλλιεργητικά τους τεμάχια. Το ξύσιμο είναι η διεργασία κατά την οποία με τη χρήση ενός μαχαιριού καθαρίζεται πλήρως η μάππα/πούλλα από χώματα και ακαθαρσίες μέχρι να ασπρίσει. Η διαδικασία ξυσίματος περιγράφεται με την βοήθεια φωτογραφικού υλικού στο Παράρτημα 10.

(δ) η διατήρηση των ώριμων κόρμων στο χώμα και η σταδιακή συγκομιδή τους:

Επειδή το κολοκάσι μπορεί, μετά την πλήρη ωρίμανση του, να διατηρηθεί αρκετό καιρό στο χώμα, οι παραγωγοί οργανώνουν τη συγκομιδή με βάση τις ημερήσιες ανάγκες της αγοράς. Η εμπειρία των παραγωγών αλλά και η φυσιολογία του φυτού, ορίζουν πως μόνο σε συνθήκες παρατεταμένου παγετού μπορούν να καταστραφούν οι κόρμοι, κάτι που δεν συμβαίνει σχεδόν ποτέ στην περιοχή. Οι παραγωγοί γνωρίζουν μέσα από την εμπειρία τους πόσο κολοκάσι μπορούν να πουλήσουν σε ημερήσια βάση και ρυθμίζουν την ποσότητα συγκομιδής αναλόγως. Επειδή, οι περισσότεροι παραγωγοί είναι μέλη της Οργάνωσης Παραγωγών, κατά καιρούς αποδέχονται τον καθορισμό ποσόστωσης στην ημερήσια συγκομιδή αξιοποιώντας έτσι το πλεονέκτημα του κολοκασιού να διατηρείται στο χώμα και να διασφαλίζουν σταθερότητα στην τιμή πώλησης. Αυτή η ιδιότητα, έχει δώσει στο κολοκάσι την ονομασία του 'κουμπαρά' αφού οι παραγωγοί έχουν «αποθηκευμένο» προϊόν που μπορεί να δώσει ένα σταθερό εισόδημα το οποίο γνωρίζουν εκ των προτέρων<sup>12</sup>. Η διατήρηση των ώριμων κόρμων στο έδαφος αποτελεί στοιχείο της εμπειρογνομοσύνης των παραγωγών της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και δεν εφαρμόζεται σε καμιά άλλη περιοχή της Κύπρου στην οποία καλλιεργείται το κολοκάσι.

## 8. Ιστορικά & Πολιτιστικά δεδομένα

### 8.1 Ιστορικά στοιχεία

Οι ιστορικές αναφορές για την παρουσία του κολοκασιού στην Κύπρο δεν περιορίζονται στην περιοχή Σωτήρας αλλά αναφέρουν το κολοκάσι ως ένα προϊόν το οποίο «βρίσκεται στη Κύπρο από τον 12<sup>ο</sup> αιώνα»<sup>4,6</sup>. Είναι αξιοσημείωτο ότι μερικές ιστορικές αναφορές καθορίζουν ως τη σημαντικότερη περιοχή καλλιέργειας του κολοκασιού τα κατεχόμενα χωριά της Λαπήθου, του Αγίου Ανδρονίκου και της ευρύτερης χερσονήσου της Καρπασίας<sup>2,7</sup>. Άλλες αναφορές διευρύνουν τις περιοχές καλλιέργειας σε σχεδόν ολόκληρη την Κύπρο<sup>8,9</sup>.

Από προφορικές μαρτυρίες οι οποίες λήφθηκαν με συνεντεύξεις από κατοίκους της περιοχής Σωτήρας (Παράρτημα 4, όνομα αρ1), διαφαίνεται πως το κολοκάσι μεταφέρθηκε από την περιοχή Καρπασίας στην περιοχή Σωτήρας στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα ως αποτέλεσμα «συμπεθεριού» που οδήγησε στην μεταφορά της τεχνογνωσίας από αγρότη της Καρπασίας ο οποίος εγκαταστάθηκε στη Σωτήρα. Από τις ίδιες προφορικές μαρτυρίες, η καλλιέργεια κολοκασιού περιορίστηκε μέχρι και τα τέλη της δεκαετίας του 1950 σε τεμάχια που βρίσκονται πλησίον της θάλασσας, στην περιοχή γνωστή με την ονομασία Αγία Θέκλα και τα οποία δεν αποτελούν μέρος των κοκκινόχωμάτων της περιοχής. Εκεί βρίσκονταν τα περβόλια των παραγωγών και υπήρχαν αβαθείς πηγές νερού (λάκκοι). Αργότερα, ως αποτέλεσμα της εισροής αλμυρού νερού στις πηγές, το σύνολο των καλλιεργειών περιλαμβανομένου και το κολοκασιού μεταφέρθηκαν στην ενδοχώρα, πλησιέστερα προς το χωριό όπου σχεδόν το σύνολο των καλλιεργούμενων εκτάσεων χαρακτηρίζονται ως κοκκινόχωματα. Διαφάνηκε επίσης πως (Παράρτημα

4, ονόματα αρ. 2, 3 και 4) η σύσταση των κοκκινοχωμάτων και ειδικότερα η μεγαλύτερη υδατοϊκανότητα βελτιώνει σημαντικά την ποιότητα με την αύξηση του μεγέθους, την ομοιομορφία του σχήματος των παραγόμενων κόρμων, τις βελτιωμένες αποδόσεις και τη βελτιωμένη υφή του προϊόντος.

Η καλλιέργεια του κολοκασίου επεκτάθηκε σταδιακά στην ευρύτερη περιοχή Σωτήρας αλλά εντάθηκε μετά το 1974, ως αποτέλεσμα της εισβολής για κάλυψη του κενού που δημιούργησε η απώλεια των καλλιεργειών στα βόρεια μέρη της Κύπρου. Αυτό επιβεβαιώνεται τόσο μέσα από σχετική αναφορά του Τμήματος Γεωργίας σε έγγραφο του για το κολοκάσι<sup>2</sup> όσο και από προφορική αναφορά του παλαιότερου εν ζωή εξαγωγέα λαχανικών (παράρτημα 4, όνομα αρ 5) ο οποίος αναφέρει πως «πριν το 1974 οι εξαγωγές κολοκασίου προέρχονταν αποκλειστικά από την Καρπασία και ειδικότερα από τον Άγιο Ανδρόνικο ενώ αμέσως μετά το 1974, οι εξαγωγές προέρχονται μόνο από καλλιέργειες κολοκασίου από κοκκινοχώματα στην περιοχή Σωτήρας».

Αν και το «Κολοκάσι Σωτήρας»-«Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» δεν αποτελούσε σε κανένα χρονικό σημείο την κύρια καλλιέργεια στην περιοχή, το Επαρχιακό Γραφείο Γεωργίας Αμμοχώστου τηρούσε τη δεκαετία του 1990 ξεχωριστό φάκελο με σκοπό τη βελτίωση των αρδευτικών συστημάτων αλλά και την καταγραφή των παραγωγών «Κολοκασίου Σωτήρας». Στο Παράρτημα 7 παρατίθεται αντίγραφο των κυριότερων εγγράφων του φακέλου στα οποία γίνεται συγκεκριμένη αναφορά στο «Κολοκάσι Σωτήρας» και στις ενέργειες για παρακολούθηση και βελτίωση των αρδεύσεων στη περιοχή. Ο φάκελος περιλαμβάνει επίσης πρόσθετες δημοσιεύσεις (πχ εφημερίδα Σημερινή 10/8/1990), καθώς και στοιχεία καταγραφής των καλλιεργητών «Κολοκασίου Σωτήρας» οι οποίοι προέρχονται, όπως και σήμερα, από τις προαναφερόμενες κοινότητες της οριοθετημένης γεωγραφικά περιοχής με επίκεντρο το δήμο Σωτήρας.

## 8.2 Πολιτιστικό στοιχείο

Το «Κολοκάσι-Σωτήρας» αποτελεί βασικό συστατικό στην τοπική, γνωστή συνταγή κολοκάσι –καπαμάς, φαγητό το οποίο αναζητούν οι επισκέπτες στην κοινότητα. (Παράρτημα 4, ονόματα αρ.1 και 6). Το «Κολοκάσι Σωτήρας» αποτελεί επίσης σημαντικό στοιχείο του πολιτισμού και της κουλτούρας της περιοχής, στοιχείο που επιβεβαιώνεται από τη διοργάνωση παραδοσιακού Φεστιβάλ Κολοκασίου. Σύμφωνα με προφορική μαρτυρία του Δημάρχου Σωτήρας (Παράρτημα 4, όνομα αρ 6), το φεστιβάλ διοργανώθηκε αποσπασματικά κατά τη δεκαετία του 1970 ενώ πρόσφατα έχει επαναρχίσει σε ετήσια βάση η διοργάνωση του από σωματείο της περιοχής (Παράρτημα 6). Το «Κολοκάσι Σωτήρας» προβάλλεται επίσης σε διάφορες εκδηλώσεις στις οποίες συμμετέχουν οργανωμένοι φορείς της κοινότητας Σωτήρας, ως μοναδικό χαρακτηριστικό προϊόν απόλυτα ταυτισμένο με την περιοχή (Παράρτημα 6).

Ένα από τα θετικά της καλλιέργειας του κολοκασίου είναι ότι, παρά τις υψηλές υδατικές απαιτήσεις, δεν αντιμετωπίζει σοβαρά προβλήματα με εχθρούς και ασθένειες, γνώρισμα που αποτυπώνεται στην τοπική έκφραση, «είσαι όπως το κολοκασόφυλλο» και η οποία αναφέρεται σε κάποιον που δεν ενοχλείται από τίποτα ή που δεν τον αγγίζει κανένα πρόβλημα.

## 9. Φορέας ελέγχου

Τμήμα Γεωργίας

Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος,

Λουκή Ακρίτα

1412, Λευκωσία

## BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Harley Manner and Mary Taylor, Farm and Forestry Production and Marketing Profile for Taro, Pacific Island Agroforestry
2. Τμήμα Γεωργίας, Υπουργείο Γεωργίας και Φυσικών Πόρων, Λευκωσία 1988: Το Κολοκάσι
3. Τρισόκκας Γρηγόρης. Το κολοκάσι και τα μυστικά της καλλιέργειας του. Γεωργικά Νέα Αύγουστος 2006, Τεύχος 44
4. G.J. Minas, "In-Vitro Micro-propagation of kolokasi from apical meristem", Agriculture Research Institute, Ministry of Agriculture, Natural Resources and the Environment, Nicosia, February 2002
5. Mathews P.J. 1997. Taro in Mediterranean Food Culture: field work in Cyprus. National Museum of Ethnology, Osaka, Japan
6. "Ελληνικά Ήθη και Έθιμα στην Κύπρο", Πολιτιστικό Κέντρο Λαϊκής Τράπεζας, Λευκωσία 1994
7. Αντρος Παυλίδης, "Αρχιμανδρίτη Κυπριανού – Ιστορία Χρονολογική της Νήσου Κύπρου", Φιλόκυπρος
8. Demetris Christodoulou, "The Evolution of the rural land use pattern in Cyprus", The World Land Use Survey – Monograph 2: Cyprus, Geographical Publication 1959
9. Mrs. Scott-Stevenson, "Our Home in Cyprus"
10. Χριστόδουλος Χατζηπέτρου, "Η καλλιέργεια του κολοκασίου", Εφημερίδα: Η ΣΩΤΗΡΑ –Νοέμβριος 2012
11. Μαρία Γιάγκου Παπαβασιλείου "Η επίδραση της απόστασης φύτευσης και του μεγέθους του ριζώματος στην παραγωγή του κολοκασίου" (Πτυχιακή μελέτη 1992)
12. Κώστας Χατζηπαρασκευάς: 'Κολοκάσι, Τμήμα Γεωργίας 1987, σελ 4

13. Jeff Daniells, Mike Hughes, Mark Traynor, Lynton Vawdrey and David Astridge, 2009, Taro Industry Development in Australia, The first steps, Rural Industries Research and Development Corporation, Australian Government, p.39,
14. Tropical Root and Tuber Crops: Production, Perspectives and Future Prospects, Part I. C. Onwueme, Winston B. Charles, Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO Plant production and protection paper 126, p142-143)
15. Jeff Daniells, Mike Hughes, Mark Traynor, Lynton Vawdrey and David Astridge, 2009, Taro Industry Development in Australia, The first steps, Rural Industries Research and Development Corporation, Australian Government, p.38

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

Παράρτημα 1Α: Φωτογραφίες Κολοκασιού Σωτήρας

Παράρτημα 1Β: Φωτογραφίες Κολοκασιού-Πούλλας Σωτήρας

Παράρτημα 1Γ: Φωτογραφίες συγκριτικής απεικόνισης κόρμων (μάππα, πούλλα, φυτό)

Παράρτημα 2: Φωτογραφίες συγκριτικής απεικόνισης Κολοκασιού Σωτήρας με κολοκάσι άλλης περιοχής

Παράρτημα 3: Προσδιορισμός χαρακτηριστικών κοκκινόχρωματος, Κλάδος Χρήσης Γης και Ύδατος, Τμήμα Γεωργίας

Παράρτημα 4: Κατάλογος ονομάτων ατόμων από τα οποία λήφθηκαν προφορικές μαρτυρίες και ενυπόγραφες προφορικές μαρτυρίες

Παράρτημα 5: Τομές εδαφολογικών κλήσεων

Παράρτημα 6: Πολιτιστικές εκδηλώσεις για το κολοκάσι Σωτήρας

Παράρτημα 7: Έγγραφα φακέλου για την Καλλιέργεια Κολοκασιού Σωτήρας, Επαρχιακό Γεωργικό Γραφείο Αμμοχώστου (αρχειακό υλικό περιόδου 1990-1997)

Παράρτημα 8: Πίνακες και γραφήματα κλιματολογικών δεδομένων στην οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή με βάση τα στοιχεία του Μετεωρολογικού Σταθμού Φρενάρους, της Μετεωρολογικής Υπηρεσίας

Παράρτημα 9: Επιστολές Επαρχιακών Γεωργικών Γραφείων Αμμοχώστου και Πάφου για εκτάσεις και ποσότητες καλλιεργειών κολοκασιού

Παράρτημα 10: Στάδια διαδικασίας ξυσίματος

Παράρτημα 11: Πίνακες στατιστικών παραγωγής και εξαγωγής κολοκασιού

Παράρτημα 12: Ψηφιακός δίσκος με φωτογραφικό υλικό σύντομη ταινία παρουσίασης του ξυσίματος

Παράρτημα 13: Εδαφολογικός Χάρτης Κύπρου