

ΦΑΚΕΛΟΣ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)

Προδιαγραφές προϊόντος

(άρθρο 7, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1151/2012)

1. Όνομα Προϊόντος

Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά η μεταποιημένα

2. Περιγραφή του προϊόντος

Η ονομασία «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» αναφέρεται σε νωπές πατάτες, δηλαδή τους υπόγειους βρώσιμους κονδύλους του φυτού *Solanum tuberosum*, ανεξαρτήτως ποικιλίας, οι οποίοι χαρακτηρίζονται από το ελαφρώς καστανοκόκκινο τους χρώμα, αποτέλεσμα των υπολειμμάτων χρώματος πάνω στην επιδερμίδα (φλούδα), στοιχείο το οποίο αποκτάται ως αποτέλεσμα της καλλιέργειας τους σε εδάφη κοκκινογής. Χαρακτηριστικό για την «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato», είναι ότι οι διάφορες ποικιλίες της είναι διαθέσιμες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους ως φρέσκες ή ως ώριμες.

Η «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» δεν υποβάλλεται σε πλύσιμο και διατίθεται στον τελικό καταναλωτή άπλυτη φέροντας υπολείμματα χρώματος ή με καθαρή επιδερμίδα με απλό βούρτσισμα τηρουμένων των ορίων ανοχής όσον αφορά την παρουσία ξένων υλών που καθορίζονται στο πρότυπο UNECE STANDARD FFV-52 για την εμπορία νωπών πατατών (ως ήθελε αυτό τροποποιηθεί ή αντικατασταθεί). Κατά τη διάθεση στον τελικό καταναλωτή «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» έχει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται πιο κάτω. (βλέπε φωτογραφίες στο **Παράρτημα II**).

Φυσικά-οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Κόνδυλοι ακέραιοι χωρίς οποιαδήποτε εμφανή ελαττώματα (πρασίνισμα, σχισίματα, μώλωπες, βλάβες, κηλίδες και παθολογικές αλλοιώσεις)

Σχήμα κονδύλων: στρογγυλό, ωοειδές, επίμηκες ωοειδές

Χρώμα επιδερμίδας: Ελαφρώς καστανοκόκκινο

Υφή: σφιχτή

Χρώμα σάρκας: χαρακτηριστικό της ποικιλίας, δηλαδή διαφέρει από λευκό έως τις διάφορες αποχρώσεις του κίτρινου

Αρωμα: γήινο έως έντονα γήινο (όταν είναι βρεγμένη η επιδερμίδα)

Γεύση: ευχάριστη, γήινη

3. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια παραγωγής (φύτευση, καλλιέργεια, συγκομιδή, διαλογή) της καλλιέργειας, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 6.

4. Συσκευασία

Η συσκευασία και επανασυσκευασία του προϊόντος δύναται να γίνονται και εκτός της οριοθετημένης περιοχής.

5. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Στην επισήμανση του προϊόντος θα πρέπει να περιλαμβάνεται κατ' ελάχιστον:

- το όνομα ή επωνυμία ή /και τον κωδικό παραγωγού ως καταχωρείται στο Σύστημα Ελέγχου,
- την επωνυμία και τη διεύθυνση της επιχείρησης συσκευασίας,
- το λογότυπο της καταχωρισμένης ονομασίας προέλευσης (Παράρτημα XII)



Κωδικοί χρωμάτων (έγχρωμο):

Ral 8007 καφέ
Ral 9003 λευκό
Ral 6029 πράσινο
Ral 1021 κίτρινο



Κωδικοί χρωμάτων (μαυρόασπρο):

Ral 9005 μαύρο
Ral 7024 γκρίζο
Ral 9003 λευκό

6. Οριοθέτηση Γεωγραφικής Περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποτελείται από καλλιεργητικά τεμάχια των οποίων το χώμα χαρακτηρίζεται ως κοκκινογής και ευρίσκονται εντός των διοικητικών ορίων των πιο κάτω κοινοτήτων, στις οποίες ασκείται αποτελεσματικός έλεγχος από την Κυπριακή Δημοκρατία (σχετικός χάρτης στο Παράρτημα III).

Επαρχίας Αμμοχώστου: Άχνα, Λιοπέτρι, Αυγόρου, Σωτήρα, Φρέναρος, Δερύνεια, Παραλίμνι, Αγία Νάπα.

Επαρχίας Λάρνακας: Ξυλοτύμπου, Ξυλοφάγου, Ορμήδεια, Κίτι, Περβόλια, Δρομολαζιά-Μενεού, Πύλα.

Επαρχίας Λευκωσίας: Ευρύχου, Λινού, Φλάσου, Κουτραφάς Πάνω, Κουτραφάς Κάτω, Νικητάρι, Βυζακιά, Ποτάμι, Αστρομερίτης, Περιστερώνα, Ορούντα, Ακάκι, Μένικο, Κοκκινότριμιθιά, Παλιομέτοχο, Αγίοι Τριμιθιάς, Αγιά Βαρβάρα.

Επαρχίας Πάφου: Κούκλια, Μανδριά, Τίμη, Αναρίτα, Αχέλια, Γεροσκήπου, Έμπα, Κισσόνεργα, Αργάκα, Μακούντα, Πόλη Χρυσοχούς, Χρυσοχού, Πέγεια.

7. Αποδεικτικά στοιχεία ότι το προϊόν παράγεται στην γεωγραφικά οριοθετημένη περιοχή

Σύστημα ελέγχου παραγωγής εντός της οριοθετημένης περιοχής

1. Οι παραγωγοί θα πρέπει να τηρούν κατάσταση φύτευσης που να περιλαμβάνει κατ' ελάχιστο,
 - το καλλιεργητικό τεμάχιο κοκκινογής (Φύλλο/ Σχέδιο/ αρ. τεμαχίου, κοινότητα)
 - τον κωδικό ένταξης στο Σύστημα Ελέγχου του τεμαχίου στην οριοθετημένη περιοχή ως «τεμάχιο παραγωγής του προϊόντος «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypraki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato»
 - την ημερομηνία φύτευσης
 - την ποικιλία φύτευσης
 - την ποσότητα κιλών πατατόσπορου που χρησιμοποιείται ανά καλλιεργητικό τεμάχιο
 - την καλλιεργητική περίοδο (χειμωιάτικη, ανοιξιάτικη)

Θα πρέπει επίσης να τηρούν κατάσταση συγκομιδής με την ποσότητα και την ημερομηνία συγκομιδής ανά καλλιεργητικό τεμάχιο κοκκινογής.

2. Οι παραγωγοί που εμπορεύονται οι ίδιοι το προϊόν στην τοπική και διεθνή αγορά, θα πρέπει να τηρούν ξεχωριστό λογιστικό αρχείο πώλησης στο οποίο να καταγράφονται κατ' ελάχιστο η ημερομηνία πώλησης, τα στοιχεία του αγοραστή, η ποσότητα και η ποικιλία,
3. Οι συσκευαστές και έμποροι του προϊόντος, δηλαδή (α) Ομάδες ή/και Οργανώσεις Παραγωγών, (β) ιδιώτες έμποροι / εξαγωγείς, θα πρέπει να τηρούν,
 - (α) μητρώο παραγωγού/προμηθευτή στο οποίο να αναγράφονται κατ' ελάχιστο, η ημερομηνία παραλαβής, η ποσότητα και ποικιλία της παραληφθείσας ποσότητας και τα στοιχεία τεμαχίου/ τεμαχίων (Φύλλο/ Σχέδιο/ αρ. τεμαχίου, κοινότητα) ή/και τον χαρακτηριστικό κωδικό αναγνώρισης του καλλιεργητικού τεμαχίου κοκκινογής από όπου προήλθαν,
 - (β) ξεχωριστή μερίδα πώλησης για κάθε αγοραστή στην οποία να αναγράφονται κατ' ελάχιστο, η ημερομηνία πώλησης, η συνολική ποσότητα και ποικιλία πώλησης και τα στοιχεία των παραγωγών/ προμηθευτών.

Τα στοιχεία αυτά θα πρέπει να μπορούν να συγκεντρώνονται / ομαδοποιούνται για σκοπούς παρακολούθησης της διακίνησης σε ημερήσια βάση.

8. Χαρακτηριστικά που προσδιορίζουν την ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η αίτηση για καταχώριση της ονομασίας «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» βασίζεται στη φήμη την οποία έχει αποκτήσει δια μέσου δεκαετιών, από τις αρχές του περασμένου αιώνα μέχρι και τις μέρες μας. Η φήμη της ονομασίας έχει συνδεθεί με την καλλιέργεια στο κόκκινο χώμα (red soil) της οριοθετημένης περιοχής που χαρακτηρίζει τα εδάφη σε αρκετά μέρη της Κύπρου. Η οριοθετημένη περιοχή εκτείνεται σε καλλιεργητικά τεμάχια που βρίσκονται σε διάφορες περιοχές της Κύπρου με σχεδόν πανομοιότυπα εδαφολογικά χαρακτηριστικά και γι' αυτό η φήμη συνδέεται με ολόκληρο το νησί.

Το καστανοκόκκινο χρώμα της επιδερμίδας του κονδύλου οφείλεται στο χρώμα του εδάφους με το οποίο ο κόνδυλος βρίσκεται σε επαφή κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης του. Τα κόκκινα χώματα παρουσιάζουν μια περιορισμένη ανομοιομορφία μεταξύ των διαφόρων περιοχών ως αποτυπώνεται σε συγκριτική φωτογράφιση χωμάτων από δώδεκα δείγματα από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή (Παράρτημα VII). Σε όλες τις περιπτώσεις η πλαστικότητα και οι κολλώδεις ιδιότητες αποτελούν τα στοιχεία στα οποία οφείλεται η προσκόλληση του χώματος στους κονδύλους, με αποτέλεσμα το καστανοκόκκινο χρώμα να αποτελεί κύριο χαρακτηριστικό στοιχείο για την «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato». Τα υπολείμματα του καστανοκόκκινου χώματος διατηρούνται κατά το στάδιο της εμπορίας αφού οι πατάτες, μετά τη συγκομιδή και τη διαλογή, διατίθενται στο εμπόριο χωρίς να υποβληθούν σε πλύσιμο, στοιχείο που επιτρέπει στο συγκεκριμένο χαρακτηριστικό να τις ξεχωρίζει και να τις καθιστά δημοφιλείς στις διεθνείς αγορές (βιβλιογραφία) συχνά αναφερόμενες ως οι «περίφημες» κυπριακές πατάτες. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται επίσης σε ορισμένες αναφορές για το κόκκινο (red soil/ red earth) και πηλώδες έδαφος, που είναι πλούσιο σε συστατικά, ιδιαίτερα σίδηρο και μαγνήσιο, και το οποίο δεν ξεπλένεται εύκολα από τη φλούδα της πατάτας (βλέπε αναφορές στα έγγραφα του Παραρτήματος IV).

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή:

Η οριοθετημένη περιοχή χαρακτηρίζεται από εδάφη κοκκινογής, στην πλειονότητα τους συμπαγείς εκτάσεις, όπου παραδοσιακά έχει αναπτυχθεί και καλλιεργείται «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato». Πρόκειται για βαθιά και εύφορα εδάφη, πλούσια σε θρεπτικά συστατικά όπως σίδηρο και μαγνήσιο. Χαρακτηριστικό των εδαφών της εν λόγω περιοχής όπως αυτά περιγράφονται από τον αρμόδιο κλάδο του Τμήματος Γεωργίας της Κύπρου¹ είναι ότι «*όταν το έδαφος διαβρεχτεί γίνεται πλαστικό και κολλώδες, όταν δε ξεραθεί γίνεται αρκετά σκληρό και συνεκτικό*». Οι ιδιότητες αυτές του εδάφους της οριοθετημένης περιοχής σε συνδυασμό με το κοκκινωπό χρώμα αυτού^{2,3}, είναι τα χαρακτηριστικά στα οποία οφείλεται ο κόκκινος χρωματισμός της επιδερμίδας των πατατών που καλλιεργούνται στην εν λόγω

¹ Επιστολή Κλάδου Χρήσης γης και ύδατος-Τμήμα Γεωργίας (παράρτημα VIII)

² Χρωματική απεικόνιση διαφόρων κοκκινόχρωμάτων στην οριοθετημένη περιοχή (φωτογραφίες-παράρτημα VII)

³ Ν. Γενναίος, 2013. Οι πατατοπαραγωγοί πρέπει να διατηρήσουν την ποιότητα των πατατών τους, να συνεργάζονται μεταξύ τους και να διεκδικούν τα δικαιώματά τους. Λευκωσία: Γεωργικά Νέα (τεύχος 83)

περιοχή καθώς και το όνομα «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» με το οποίο είναι ευρέως γνωστές.

Μια σύντομη αλλά περιεκτική τεκμηρίωση της δημιουργίας των κόκκινων χωμάτων της Κύπρου δίνεται στην εργασία των Orphanos & Stylianou (1980)⁴ οι οποίοι επισημαίνουν ότι στις περιοχές συγκέντρωσης των κόκκινων χωμάτων καλλιεργούνται συστηματικά πατάτες. Τα κοκκινόχωματα προσδιορίζονται σε εδαφολογικούς χάρτες με τις ονομασίες «chromic» ως αυτό επιβεβαιώνεται και από σχετικό Συνοπτικό Σημείωμα περί των εδαφών της Κύπρου με συνοδευτικό χάρτη των περιοχών συγκέντρωσης των εδαφών τύπου «chromic» (Παράρτημα ΙΧ). Όμως οι εδαφολογικοί χάρτες δεν μπορούν να προσδιορίσουν με πλήρη σαφήνεια τα τεμάχια κοκκινογής αφού τα τελευταία σχεδόν εξήντα χρόνια έγιναν σημαντικές μετακινήσεις κόκκινων χωμάτων από καλλιεργητές ώστε να διαμορφώσουν επαρκή υποστρώματα εδαφών σε άλλους τύπους χωμάτων ώστε να παράγουν «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato».

Ιστορικός συσχετισμός της φήμης της πατατοκαλλιέργειας σε κοκκινόχωματα

Από τις απαρχές της εμπορικής αξιοποίησης της πατάτας στην Κύπρο, η καλλιέργεια στο κόκκινο χώμα αποτελούσε το χαρακτηριστικό εκείνο στοιχείο που προσέδιδε ποιότητα και φήμη στο προϊόν. Οι ιστορικές αναφορές για την ιδιαιτερότητα των κόκκινων χωμάτων στα οποία καλλιεργείται η «Κυπριακή Πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» ανάγονται στις αρχές του εικοστού αιώνα. Σε δημοσίευση στον Αγρότη (1965)⁵ αναφέρεται πως ο πρώτος πατατόσπορος εισήχθη στην Κύπρο στα 1909, γεγονός που *‘υπήρξε η απαρχή της επεκτάσεως της καλλιέργειας της πατάτας’*. Το 1909 ως το έτος μιας ευρείας εμπορικής αξιοποίησης της πατάτας επιβεβαιώνεται και από την Cyprus Gazette no. 1986 (1929)⁶ όπου μάλιστα αναφέρει ως κύρια παραγωγική περιοχή εκείνη της Αμμοχώστου τονίζοντας από τότε τη σημασία του κόκκινου χώματος, *«potatoes grown in red soil are more appreciated than those in any other soil and are far in greater demand locally and fetch higher prices»*. Σύμφωνα με το ίδιο έγγραφο, οι πρώτες καταγεγραμμένες εξαγωγές πατατών έγιναν το 1900, αλλά οι ποσότητες τριπλασιάστηκαν μέχρι το 1911 ενώ ραγδαία είναι η μετέπειτα αύξηση τους μετά το 1914 που ανέβηκε κατά σχεδόν είκοσι φορές μέχρι το 1928.

Ο Bevan (1919)⁷ τονίζει τη σημασία του κοκκινόχωματος στην εξασφάλιση ψηλότερων τιμών για το προϊόν, *«the good prices obtained have led, particularly in the Famagusta district and in what are called the "red earth" villages...»*. Η σημασία του κοκκινόχωματος για την ποιότητα της πατάτας επιβεβαιώνεται και σε άλλα έγγραφα των αρχών του εικοστού αιώνα. Η Cyprus Gazette 1964 (1929)⁸ σημειώνει ότι *«Those [potatoes] grown in red soil villages are the most highly esteemed»*. Το Γεωργικό

⁴ P.I. Orphanos and Y. Stylianou, 1980. The moisture characteristics of a terra rosa soil. Nicosia: Agriculture research Institute, σελ. 2

⁵ P. Χρ. Μιχαηλίδη, 1965. *Η καλλιέργεια της πατάτας*. Αγρότης (1965), p.4

⁶ *The potato industry in Cyprus*. Cyprus: The Cyprus Gazette no 1986 (1929)

⁷ W. Bevan, 1919. Notes on Agriculture in Cyprus and Its Products.

⁸ The marketing of Cyprus products. Cyprus: The Cyprus Gazette no 1964 (1929)

Παράρτημα της Εφημερίδος Κύπρου (1930)⁹ αναφερόμενο στις εξαγωγές πατατών τονίζει ότι «Οι κόνδυλοι έχουν πολύ λαμπρόν μέγεθος, και είναι ελκυστικοί, ιδίως δε οι παραχθέντες εις κοκκινόχωμα».

Ο Δ. Χριστοδούλου (1959)¹⁰ αναφέρει πως η καλλιέργεια της πατάτας ξεκίνησε από τα Κοκκινοχώρια στα 1915 και συμπληρώνει ότι «the largest cultivation is on terra rossa soils».

Από τη δεκαετία του 1960 που το Συμβούλιο Εμπορίας Κυπριακών Πατατών ξεκίνησε την εξαγωγή των πατατών από την Κύπρο, η «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» απόκτησε μια ιδιαίτερη φήμη στις διεθνείς αγορές, καθιστώντας το ως ένα από τα σημαντικότερα γεωργικά προϊόντα της Κύπρου, το οποίο οι εθνικές αρχές προβάλλουν συστηματικά τόσο μέσα από τοπικά όσο και διεθνή έντυπα και δημοσιεύσεις. Στην αγγλική έκδοση του Γαστρονομικού Χάρτη της Κύπρου¹¹ περιλαμβάνεται η εξής αναφορά, «Cyprus red soil potatoes are famous for their excellent flavor and firm texture. They are easily distinguished by their reddish skin, obtained from the fertile red soil of Kokkinohoria (red soil villages) in the eastern region of Cyprus, where they are cultivated. They are also cultivated in the region west of Nicosia (Akaki, Peristerona and Astromeritis)». Στο Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής Κυπριακό Μουσείο τροφίμων υπάρχει ξεχωριστό λήμμα για την ονομασία «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» στο οποίο γίνεται ιδιαίτερη μνεία στην ιστορία, στην καλλιέργεια, στην εμπορία και στις χρήσεις του προϊόντος στην κυπριακή κουζίνα. Η «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» περιλαμβάνεται στον κατάλογο προϊόντων των σημάτων πιστοποίησης της κυπριακής γαστρονομίας «Taste Cyprus Delightful Journeys» και «Cyprus Breakfast Kalimera», μέσω των οποίων η κυπριακή κουζίνα και τα προϊόντα του τόπου γίνονται γνωστά στους επισκέπτες του νησιού. Η φήμη της ονομασίας «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus Red soil potato» προβάλλεται επίσης και από άλλους επίσημους φορείς εμπορίου της Κυπριακής Δημοκρατίας, δηλαδή των Εμπορικών Κέντρων που δραστηριοποιούνται σε διάφορες χώρες όπου τονίζεται η ποιοτική ανωτερότητα και παρέχεται συνεχής ενημέρωση στο διεθνές εμπόριο για τις ποσότητες, την ποιότητα και την εμπορική δραστηριότητα του προϊόντος (Παράρτημα Χ). Αντίστοιχα, πολλές είναι οι ιστοσελίδες εξαγωγέων και εισαγωγέων που ενημερώνουν για τη διάθεση του προϊόντος στη διεθνή αγορά^{12, 13}.

Εδώ και αρκετές δεκαετίες η «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» φημίζεται στις Ευρωπαϊκές αγορές για τη ποιότητα και τη γευστική της μοναδικότητα¹⁴, ενώ συνταγές με το προϊόν είναι διάσπαρτες στο

⁹ Παραγωγή Πατατών - Πρόβλημα Αγοράς. Κύπρος: Γεωργικό Παράρτημα της Εφημερίδος Κύπρου αρ.2060 (1930)

¹⁰ D. Christodoulou, 1959. The evolution of the rural land use pattern in Cyprus. Cyprus: Geographical Publications Limited, p. 150

¹¹ Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου, Κύπρος: Τμήμα Γεωργίας 2011

¹² <https://mygreekmarket.co.uk/product/cypriot-red-soil-spunta-potatoes-sack-20kg/>

¹³ <https://cyprustrade.co.uk/wp-content/uploads/2021/06/ISN.pdf>

¹⁴ <https://www.cyprushighlights.com/en/2014/08/10/kypriaki-patata-kokkinogis-cyprus-red-soil-potato/>

διαδίκτυο^{15, 16, 17}. Αρκετές από τις αναφορές συσχετίζουν τα ποιοτικά στοιχεία της πατάτας από την Κύπρο με το κόκκινο χώμα όπως για παράδειγμα, «The distinctive red clay soil of Cyprus is perfect for growing potatoes, and is even taken from the island's interior to its coast to extend the season of this versatile, thin-skinned potato. Hundreds of small Cypriot growers contribute to the crop, which is popular in the UK for its good, earthy flavour»¹⁸. Χαρακτηριστικές είναι οι σχετικές δημοσιεύσεις στην ιστοσελίδα της εφημερίδας «Khaleej Times» (22 Δεκεμβρίου 2022)¹⁹ καθώς και η ειδική έκδοση περιοδικού (28 Δεκεμβρίου 2020)²⁰ με τίτλο «CYPRUS» της εν λόγω εφημερίδας όπου και πάλι υπάρχει ειδική αναφορά στην Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato». Η φήμη που έχει αποκτήσει η «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Kypriaki patata kokkinoyis/ Cyprus red soil potato» και η χαρακτηριστική αναγνώριση που τυγχάνουν από τους καταναλωτές, από την καστανοκόκκινη φλούδα αποτελούν αντικείμενο εκμετάλλευσης από εμπόρους στη διεθνή αγορά. Αναφορές στο διαδίκτυο²¹ αφενός εκθειάζουν τη φήμη της ως ιδιαίτερα γευστική στην Ευρωπαϊκή αγορά, που την οφείλει στα ιχνοστοιχεία που έχει το κοκκινόχωμα, εξασφαλίζοντας πρώτη τιμή σε όλες τις ευρωπαϊκές χώρες όπου διακινείται, και αφετέρου αναγνωρίζουν την προσπάθεια εκμετάλλευσης της φήμης με τεχνητό τρόπο, δηλαδή βάφοντας τις πατάτες με κοκκινόχωμα, που παραπέμπει σε αυτό της Κύπρου. Ως επιβεβαιώνουν ειδησεογραφικές πηγές²², «επιτήδριοι αγοράζουν μέχρι και κοκκινόχωμα από την Κύπρο, έτσι ώστε να βουτάνε τις πατάτες σε αυτό και να τις πωλούν σε πιο ψηλές τιμές, ως δήθεν Κυπριακές».

9. Το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών ή, κατά περίπτωση, των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος δυνάμει του άρθρου 37, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους

Η εξακρίβωση της συμμόρφωσης του προϊόντος προς τις προδιαγραφές, πριν από τη διάθεσή του στην αγορά θα διεξάγεται από τον Φορέα Ελέγχου, που ορίζεται σύμφωνα με τις διατάξεις της σχετικής νομοθεσίας, ως ήθελε αυτή τροποποιηθεί ή αντικατασταθεί.

¹⁵ <https://theallotmentkitchen.com/2021/04/21/sauted-cypriot-potatoes/>

¹⁶ <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy/web/guest/36/civitem/2073>

¹⁷ <https://tasteandhospitality.com/2020/05/25/kypriaki-patata-kokkinogis-istoria-methodos-paragogis-kai-gastronomia/>

¹⁸ <https://www.booths.co.uk/seasonal/cyprus-loose-potatoes/>

¹⁹ «Khaleej Times» (22 Δεκεμβρίου 2022)

²⁰ «Khaleej Times» CYPRUS (28 Δεκεμβρίου 2020)

²¹ <https://en.famagusta.news/local/patates-quot-maimoy-quot-vafoyn-patates-me-kokkinochoma-kai-tis-poloyn-os-kypriakes/>

²² <https://www.briefingnews.gr/ellada/epitideioi-stin-ellada-vaftizoyn-patates-toy-exoterikoy-os-kypriakes-kai-tis-hrysopoyloyn>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

Παράρτημα I: Βιβλιογραφικές αναφορές

Παράρτημα II: Φωτογραφικό υλικό πατατών

Παράρτημα III: Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Παράρτημα IV: Τεκμηρίωση φήμης από δημοσιεύσεις σε τοπικά και διεθνή μέσα

Παράρτημα V: Τεκμηρίωση φήμης από συνταγές σε τοπικά και διεθνή μέσα

Παράρτημα VI: Τιμολόγια πωλήσεων

Παράρτημα VII: Χρωματική απεικόνιση διάφορων κοκκινοχωμάτων στην οριοθετημένη περιοχή

Παράρτημα VIII: Προσδιορισμός χαρακτηριστικών κοκκινοχώματος, Κλάδος Χρήσης Γης και Ύδατος, Τμήμα Γεωργίας

Παράρτημα IX: Συνοπτικό Σημείωμα περί των εδαφών της Κύπρου

Παράρτημα X: Τεκμηρίωση φήμης από δημοσιεύσεις των Εμπορικών Κέντρων της Κυπριακής Δημοκρατίας στις διεθνείς αγορές

Παράρτημα XI: Αποσπάσματα και αναφορές για τη νοθεία (βάπτισμα) πατατών ως «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Cyprus red soil potato»

Παράρτημα XII: Λογότυπο χρήσης σε συσκευασίες «Κυπριακή πατάτα κοκκινογής/ Cyprus red soil potato»

Παράρτημα III:

Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

ΤΑ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΑ ΟΡΙΑ ΤΗΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

