Ref. Ares(2015)419133 - 03/02/2015

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΩΤΗΡΑΣ» / «KOLOKASI SOTIRAS»

«ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΩΤΗΡΑΣ» / «KOLOKASI-POULLES SOTIRAS»

ΕΕ: [μόνο για χρήση ΕΕ]

ΠΟΠ [**X**] ΠΓΕ

1. **ΟΝΟΜΑΣΙΑ**:

«ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΩΤΗΡΑΣ» / «KOLOKASI SOTIRAS»

«ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΩΤΗΡΑΣ» / «KOLOKASI-POULLES SOTIRAS»

2. **ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Η ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ**:

Κύπρος

3. **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Η ΤΡΟΦΙΜΟΥ**

3.1. **Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.6: Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Γενική Περιγραφή

Το φυτό ταξινομικά ανήκει στην Οικογένεια Araceae και στο γένος Colocasia. Το γένος περιλαμβάνει το είδος *Colocasia esculenta* το οποίο απαντάται σε πολλά μέρη του κόσμου, περιλαμβανομένης και της Κύπρου. Είναι φυτό κυρίως των τροπικών περιοχών το οποίο έχει προσαρμοστεί στις συνθήκες της Κύπρου και έχει υψηλές αρδευτικές ανάγκες.

Το κολοκάσι καλλιεργείται για τους εδώδιμους κόρμους του, δηλαδή τις μάππες και τις πούλλες. Η «μάππα» αναφέρεται στον κεντρικό κόρμο, ο οποίος βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια του εδάφους και προσδιορίζεται ονομαστικά ως «κολοκάσι». Οι «πούλλες» αναφέρονται σε κορμίδια τα οποία αποτελούν τους δευτερεύοντες ή θυγατρικούς κόρμους και οι οποίοι αναπτύσσονται προς τα πλάγια και προσδιορίζονται ονομαστικά ως «κολοκάσι-πούλλες».

Μεγάλο μέρος της καλλιέργειας παράγεται στην ευρύτερη περιοχή Σωτήρας, σε χωράφια κοκκινογής και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του το έχουν καταστήσει ευρέως γνωστό ως «Κολοκάσι Σωτήρας» αναφερόμενο στην μάππα και «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» αναφερόμενο στις πούλλες.

Χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν το προϊόν

Φυσικά χαρακτηριστικά

Σχήμα Κολοκασιού Σωτήρας: Κυλινδρικό με την πλατύτερη σε διάμετρο διάσταση να βρίσκεται κοντά στη μέση του κόρμου και με ελαφρώς κυκλική έως μυτερή άκρη.

Σχήμα -Κολοκασιού-Πούλλες Σωτήρας: Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι (α) το κύρτωμα και (β) το μικρότερο και πιο λεπτό μέγεθος του σε σχέση με το κολοκάσι (γ) το μυτερό άνω άκρο του.

Διαστάσεις: Το μήκος του «Κολοκασιού Σωτήρας» ορίζεται σε μέγιστο τα 30 εκατοστά και ελάχιστο τα 10 εκατοστά ενώ η διάμετρος του ορίζεται ως μέγιστη στα 15 εκατοστά και ως ελάχιστη στα 5 εκατοστά. Για το «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» δεν προσδιορίζονται ελάχιστα ή μέγιστα όρια.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Ισχύουν τόσο για το «Κολοκάσι Σωτήρας» ως και για το «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας».

Υφή: Ομαλή επιφάνεια με πολύ μικρά εξογκώματα ακανόνιστου σχήματος

Εξωτερικό Χρώμα: Η μάππα έχει ανοικτό χρώμα καφέ, με βαθύτερες αποχρώσεις κοντά σε οφθαλμούς και ακανόνιστα σχήματα ασπρίσματος από το ξύσιμο. Το «πόδι» στη βάση της μάππας, ονομαζόμενο και «μούσουλος» από τους τοπικούς παραγωγούς, χαρακτηρίζεται ως υπόλευκου χρώματος, σχεδόν ίδιο με το εσωτερικό χρώμα του κόρμου.

Χρώμα Σάρκας: Από υπόλευκο έως ελαφρώς κίτρινο (ωχρό) με μικρές κουκκίδες καφέ χρώματος να καλύπτουν όλη την επιφάνεια η οποία είναι σχετικά υγρή, αποτέλεσμα της ύπαρξης αλάτων οξαλικού ασβεστίου. Εξαιτίας της παρουσίας του οξαλικού ασβεστίου το «Κολοκάσι Σωτήρας» 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

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Δεν έχει εφαρμογή

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος επηρεάζονται από τις καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται κατά την καλλιέργεια του φυτικού είδους *Colocasia esculenta*, και περιλαμβάνουν:

Ετοιμασία πολλαπλασιαστικού υλικού και φύτευση: Η περίοδος φύτευσης διαρκεί από το Φεβρουάριο μέχρι τον Απρίλη. 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.

Άρδευση: Η άρδευση γίνεται με χρήση βελτιωμένου συστήματος άρδευσης σταγόνων χαμηλής παροχής.

Λίπανση: Πριν τη φύτευση οι παραγωγοί δύνανται να ενσωματώνουν στο έδαφος κοπριά από πουλερικά ή βασική λίπανση με συνθετικά λιπάσματα ή / και τα δύο με σκοπό τη βελτίωση της δομής του και για να καλύψουν το μεγαλύτερο μέρος των αναγκών της φυτείας σε άζωτο.

Παράχωμα: Όταν τα φυτά φτάσουν σε ύψος 70-80 cm, γίνεται το παράχωμα, μηχανικά με ειδικούς αυλακωτήρες ή με χρήση τσάπας, μαζεύοντας χώμα από τις κορυφές των αυλακιών στη βάση, καλύπτοντας έτσι το στέλεχος του φυτού σε ύψος 30-40 cm, περίπου (βλέπε σημείο 5). Το παράχωμα δύναται να γίνει πέραν της μιας φοράς αν κριθεί αναγκαίο.

Φυτοπροστασία: Γίνεται προσθήκη φυτοπροστατευτικών ουσιών κατά τα πρώτα ποτίσματα για καταπολέμηση εχθρών εδάφους. Πλεονέκτημα της καλλιέργειας του κολοκασιού αποτελεί το ότι, παρά τις υψηλές υδατικές απαιτήσεις, δεν αντιμετωπίζει σοβαρά προβλήματα με εχθρούς και ασθένειες. Το γνώρισμα αυτό 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.

Ωρίμανση, παραμονή στο έδαφος και συγκομιδή: Το κολοκάσι 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 Μαΐου της επόμενης καλλιεργητικής περιόδου (βλέπε σημείο 5).

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 (βλέπε σημείο 5).

Συσκευασία και σήμανση: Οι μάππες και οι πούλλες τοποθετούνται (ξυσμένες) χύμα κυρίως σε πλαστικά ή χάρτινα κιβώτια με κατάλληλη σήμανση. Η συσκευασία και η σήμανση δύναται να γίνονται και εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικά περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Τοποθετείται νωπό και καθαρισμένο (ξυσμένο) χύμα κυρίως σε πλαστικά ή χάρτινα κιβώτια.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το προϊόν φέρει κατάλληλη σήμανση (π.χ. καρτέλα η οποία τοποθετείται στο κιβώτιο συσκευασίας, αναγραφή στο κιβώτιο) στην οποία θα πρέπει κατ' ελάχιστο να αναγράφονται τα στοιχεία του παραγωγού και η ημερομηνία συγκομιδής.

4. **ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποτελείται από καλλιεργητικά τεμάχια των οποίων το χώμα χαρακτηρίζεται ως κοκκινογής (κοκκινοχώματα) και ευρίσκονται στην Επαρχία Αμμοχώστου επί των διοικητικών ορίων του δήμου ***Σωτήρας*** και των κοινοτήτων ***Αυγόρου, Φρενάρους και Λιοπετριού.***

5. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Τα ιδιαίτερα στοιχεία που χαρακτηρίζουν το «Κολοκάσι Σωτήρας» και το «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» είναι, είναι:

(α) το στενόμακρο, κυλινδρικό σχήμα της μάππας και το κύρτωμα των πούλλων

(β) ομοιόμορφη επιφάνεια (ως αποτέλεσμα του ξυσίματος) του κόρμου με πολύ μικρά έως καθόλου εξογκώματα

(γ) το άσπρισμα της επιδερμίδας το οποίο είναι αποτέλεσμα της απομάκρυνσης του χώματος και μεγάλου μέρους του περιδέρματος (φλοιού) του και οφείλεται στην εργασία του ξυσίματος του κόρμου με μαχαίρι.

Χάρη στα προαναφερόμενα χαρακτηριστικά, οι καταναλωτές μπορούν να διακρίνουν με ευκολία το «Κολοκάσι Σωτήρας» και το «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» από αντίστοιχα προϊόντα άλλων περιοχών, ενώ η χρήση αγενούς πολλαπλασιαστικού υλικού από προηγούμενη καλλιέργεια εντός της οριοθετημένης περιοχής διασφαλίζει τη διατήρηση των ιδιαίτερων αυτών χαρακτηριστικών.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για ΠΓΕ)

Συνοπτικά, η καλλιέργεια κολοκασιού στην Κύπρο έχει ταυτιστεί με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ως αποτέλεσμα ενός συνδυασμού κλιματολογικών και εδαφολογικών συνθηκών. Το χαρακτηριστικό μικροκλίμα της περιοχής οριοθέτησης ευνοεί την καλλιέργεια του κολοκασιού ενώ το κοκκινόχωμα της περιοχής όπου επικεντρώνεται η καλλιέργεια συντείνει στη διαμόρφωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του, τα οποία προσδιορίζουν την ποιότητα και συντελούν στην αναγνωρισιμότητα από τους καταναλωτές.

Ταυτόχρονα όμως, οι καλλιεργητές στην οριοθετημένη περιοχή έχουν αναπτύξει ιδιαίτερες καλλιεργητικές και μετασυλλεκτικές πρακτικές, οι οποίες επηρεάζουν και διαμορφώνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος ενώ η διαχρονική αξιοποίηση του πολλαπλασιαστικού υλικού, το οποίο προέρχεται αποκλειστικά από την καλλιέργεια η οποία προηγείται χρονικά της νέας φυτείας, διασφαλίζει τη μεταφορά και διατήρηση των

χαρακτηριστικών γνωρισμάτων στο «Κολοκάσι Σωτήρας» και στο «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας».

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Έδαφος: 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, ενώ η μεγαλύτερη συγκέντρωση καλλιεργειών επικεντρώνεται σε αποστάσεις λιγότερες των 7χλμ από τη θάλασσα. Τα εδάφη βρίσκονται σε υψόμετρο που δεν ξεπερνά τα 80 μέτρα και παρουσιάζουν σχετικά ομαλές κλίσεις από την ενδοχώρα προς τη θάλασσα.

Το χαρακτηριστικό κοκκινόχωμα: Η ευρύτερη περιοχή Σωτήρας – Κοκκινοχωρίων αποτελεί την περιοχή με τις πλέον συμπαγείς εκτάσεις χαρακτηριζόμενες, στην Κύπρο, ως «εδάφη κοκκινογής». Πρόκειται για εδάφη τα οποία τυγχάνουν ενός σαφώς προσδιορισμένου χαρακτηρισμού ο οποίος καταγράφεται αναλυτικά από το Τμήμα Γεωργίας. Από προφορικές απόψεις των παραγωγών αλλά και από το γεγονός ότι έχει ευδοκιμήσει σχεδόν αποκλειστικά στα κοκκινοχώματα, διαφαίνεται πως το «Κολοκάσι Σωτήρας» και το «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» διαμορφώνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους στις εδαφολογικές συνθήκες των κοκκινοχωμάτων της περιοχής και κυρίως στη δυνατότητα ικανοποιητικής συγκράτησης υγρασίας, αποτέλεσμα της μέσης σύστασης των εδαφών αυτών, η οποία είναι απαραίτητη για την ανάπτυξη των κόρμων.

Όλα τα πιο πάνω, και κυρίως το ικανοποιητικό βάθος των εδαφών της περιοχής σε συνδυασμό με την τεχνική του παραχώματος, συμβάλλουν και στη διαμόρφωση του χαρακτηριστικού σχήματος των κόρμων.

Κλιματολογικές συνθήκες*:* Οι κλιματολογικές συνθήκες στην οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή χαρακτηρίζονται από,

- Σχετικά ήπιους χειμώνες (Νοε – Φεβ) με μέσες θερμοκρασίες που κυμαίνονται μεταξύ 16-18^{0}C και μέσες ελάχιστες που δεν είναι κάτω από 8^{0}C
- Καλοκαίρια (Μάη – Σεπ) με σχετικά μη ψηλές θερμοκρασίες όπου οι μέσες θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 21-29^{0}C και οι μέσες μέγιστες κυμαίνονται μεταξύ 26 – 34^{0}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.

Ανθρωπογενείς παράγοντες: Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι εκείνος που με το πέρασμα του χρόνου έχει επιλέξει τις ιδιαίτερες καλλιεργητικές πρακτικές οι οποίες επηρεάζουν και συμβάλουν στη διαμόρφωση των χαρακτηριστικών του προϊόντος. Οι πρακτικές αυτές περιλαμβάνουν:

(α) η επιλογή κατάλληλου πολλαπλασιαστικού υλικού: Οι παραγωγοί έχουν υιοθετήσει μια σειρά πρακτικών για επιλογή κατάλληλου αγενούς πολλαπλασιαστικού υλικού από την προηγούμενη φυτεία. Το πολλαπλασιαστικό αυτό υλικό χαρακτηρίζεται από τους παραγωγούς ως «φυτό». Ως «φυτό» οι παραγωγοί επιλέγουν (α) μικρές, ολόκληρες και κακοσχηματισμένες μάππες ή πούλλες φροντίζοντας όμως να έχουν ικανοποιητικό αριθμό οφθαλμών, (β) τεμαχισμένες μάππες με ικανοποιητικό αριθμό οφθαλμών..

Οι παραγωγοί φυλάσσουν το πολλαπλασιαστικό υλικό σε σκιερό μέρος, σκεπάζοντας το με χώμα και ξύσματα μέχρι την ημέρα φύτευσης. Η προαναφερόμενη διαδικασία έχει περιοριστεί τα τελευταία χρόνια, έναντι της πρακτικότερης διαδικασίας, όπου μερικά φυτά κολοκασιού παραμένουν φυτεμένα στο χωράφι μέχρι την ημέρα φύτευσης (της επόμενης φυτείας), όπου εκριζώνονται και ξαναφυτεύονται αμέσως αποτελώντας το νέο πολλαπλασιαστικό υλικό. Επίσης, μερικά αγροτεμάχια φυτεύονται αποκλειστικά για να αποτελέσουν το πολλαπλασιαστικό υλικό της επόμενης χρονιάς, και για αυτό το σκοπό προτιμούνται συνήθως τεμάχια τα οποία βρίσκονταν σε αγρανάπαυση ή είχε προηγηθεί καλλιέργεια ψυχανθών.

(β) τεχνική παραχώματος: 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 στη βάση, καλύπτοντας έτσι το στέλεχος του φυτού σε ύψος 30-40 cm, περίπου. Το παράχωμα μπορεί να γίνει και χειρονακτικά με χρήση τσάπας. Το παράχωμα συντελεί στην ανάπτυξη της μάππας στο σχήμα και μέγεθος το οποίο χαρακτηρίζει το «Κολοκάσι Σωτήρας», σε μεγάλη και στενόμακρη, διαφορετικά θα μείνει μικρή και στρογγυλή. Το παράχωμα γίνεται κατ' ελάχιστον μία φορά στην καλλιεργητική περίοδο ενώ αμέσως μετά ακολουθεί καλό πότισμα. Το παράχωμα αποτελεί καλλιεργητική πρακτική η οποία ενδεχομένως να υποβοηθείται και από την υφή και σύσταση του κοκκινοχώματος, του οποίου τα χαρακτηριστικά επιτρέπουν τη μεταφορά χώματος στη βάση του φυτού και το ομοιόμορφο στοίβασμα.

(γ) τεχνική ξύσιματος: αποτελεί εργασία η οποία γίνεται μετά τη συγκομιδή, είτε σε υποστατικό εντός του καλλιεργητικού τεμαχίου ή στο σπίτι του παραγωγού. Μετά τη συγκομιδή, οι μάππες και οι πούλλες, τοποθετούνται ανάμεικτα σε πλαστικά κιβώτια και μεταφέρονται σε σκιερό χώρο. Το ξύσιμο είναι η διεργασία κατά την οποία με τη χρήση ενός μαχαιριού (οικιακής χρήσης) καθαρίζεται πλήρως η μάππα από χώματα και ακαθαρσίες μέχρι να ασπρίσει. Εξυπακούεται ότι κατά τη διαδικασία ξυσίματος αφαιρείται μεγάλο μέρος του περιδέρματος της μάππας και πούλλας ώστε μαζί να αποκολληθούν χώματα τα οποία είναι 'κολλήμένα' σε αυτό. Το ξύσιμο γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικά περιοχής αφού αποτελεί στοιχείο της εμπειρογνωμοσύνης των κατοίκων και καλλιεργητών στην εν λόγω περιοχή, το οποίο μεταφέρεται από γενιά σε γενιά. Σημειώνεται πως το ξύσιμο αποτελεί πρακτική που εφαρμόζεται μόνο στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και σε καμία άλλη περιοχή της Κύπρου στην οποία καλλιεργείται το κολοκάσι.

(δ) η διατήρηση των ώριμων κόρμων στο έδαφος 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, εφαρμόζουν 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.

Ιστορικά στοιχεία: Οι ιστορικές αναφορές δεν περιορίζονται στην περιοχή Σωτήρας ή σε τεμάχια κοκκινογής αλλά αναφέρουν το κολοκάσι ως ένα προϊόν το οποίο «βρίσκεται στη Κύπρο από τον 12^{ο} αιώνα». Μερικές ιστορικές αναφορές καθορίζουν ως την σημαντικότερη περιοχή καλλιέργειας του κολοκασιού τα κατεχόμενα χωριά της Λαπήθου, του Αγίου Ανδρονίκου και της ευρύτερης χερσονήσου της Καρπασίας. Άλλες αναφορές διευρύνουν τις περιοχές καλλιέργειας σε σχεδόν ολόκληρη την Κύπρο.

Από προφορικές αναφορές διαφαίνεται πως το κολοκάσι μεταφέρθηκε από την περιοχή Καρπασίας στην περιοχή Σωτήρας στις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Αρχικά, η καλλιέργεια περιορίστηκε σε τεμάχια που βρίσκονται πλησίον της θάλασσας και τα οποία δεν αποτελούν μέρος των κοκκινοχωμάτων της περιοχής. Σταδιακά όμως, η καλλιέργεια μετακινήθηκε προς την ενδοχώρα (κοντά στην κοινότητα) όπου τα εδάφη χαρακτηρίζονται ως κοκκινοχώματα και εκεί διαφάνηκε πως η σύσταση των χωμάτων και η δυνατότητα μεγαλύτερης συγκράτησης νερού και υγρασίας βελτίωνε σημαντικά την ποιότητα σε σχέση με την αύξηση του μεγέθους, την ομοιομορφία των σχημάτων, την παραγωγικότητα και την υφή του προϊόντος.

Η εδραίωση της καλλιέργειας του κολοκασιού στην ευρύτερη περιοχή Σωτήρας συνέβηκε αργά αλλά σταδιακά κατά τον 20^{ο} αιώνα, εντάθηκε όμως μετά το 1974, ως κάλυψη του κενού που δημιούργησε η απώλεια των καλλιεργειών στα βόρεια μέρη της Κύπρου. Αν και το «Κολοκάσι 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 την βελτίωση των αρδευτικών συστημάτων αλλά και την καταγραφή των παραγωγών «Κολοκασιού Σωτήρας». Τα πιο πάνω επιβεβαιώνονται και από πρόσφατο (2013) έγγραφο του Επαρχιακού Γεωργικού Γραφείου Αμμοχώστου 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 η συνολική έκταση στη Σωτήρα ανερχόταν σε 1000 δεκάρια από σύνολο 1300 που βρίσκονταν στην Επαρχία

Αμμοχώστου (77%), δεδομένο που επιβεβαιώνει τη διαχρονικά ψηλή συγκέντρωση της καλλιέργειας κολοκασιού στην περιοχή. Σημειώνεται δε πως οι υπόλοιποι καλλιεργητές προέρχονται από τις υπόλοιπες κοινότητες της οριοθετημένα γεωγραφικά περιοχής. Παράλληλα, η σύγκριση των δεδομένων παραγωγής στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή με το παγκύπριο σύνολο, από τα στοιχεία της Στατιστικής Υπηρεσίας, επιβεβαιώνει ότι η συγκέντρωση της παραγωγής κολοκασίου στην εν λόγω περιοχή ξεπερνά το 90%.

Πολιτιστικό στοιχείο: Το «Κολοκάσι Σωτήρας» αποτελεί βασικό συστατικό στην τοπική, γνωστή συνταγή κολοκάσι –καπαμάς, φαγητό το οποίο αναζητούν οι επισκέπτες στην περιοχή. Αποτελεί επίσης σημαντικό στοιχείο του πολιτισμού και της κουλτούρας της περιοχής, στοιχείο που επιβεβαιώνεται από τη διοργάνωση παραδοσιακού Φεστιβάλ Κολοκασιού. Το φεστιβάλ διοργανώθηκε αποσπασματικά κατά τη δεκαετία του 1970 ενώ πρόσφατα έχει επαναρχίσει σε ετήσια βάση η διοργάνωση του από σωματείο της περιοχής Σωτήρας με τη στήριξη της Δημοτικής Αρχής. Το «Κολοκάσι Σωτήρας» και «Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας» προβάλλονται επίσης σε διάφορες εκδηλώσεις στις οποίες συμμετέχουν οργανωμένοι φορείς του Δήμου, ως μοναδικά χαρακτηριστικά προϊόντα απόλυτα ταυτισμένα με την περιοχή.

http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Προδιαγραφές%20Κολοκάσι%20Σωτήρας%20_%20Κολοκάσι%20Πούλλες%20Σωτήρας.pdf