

Ευρωπαϊκή κατοχύρωση για Κολοκάσι και Γλυκό Τριαντάφυλλο

/ [Ειδήσεις και Ανακοινώσεις](#)



Σε εξέλιξη βρίσκεται ακόμα ένα προϊόν Ευρωπαϊκή κατοχύρωση για Κολοκάσι και Γλυκό Τριαντάφυλλο

Ευρωπαϊκή κατοχύρωση για Κολοκάσι και Γλυκό Τριαντάφυλλο

Λευκωσία: Δύο παραδοσιακά κυπριακά προϊόντα παίρνουν το δρόμο της ευρωπαϊκής καταχώρησης των ονομασιών τους, ενώ σε εξέλιξη βρίσκεται ακόμα ένα προϊόν, για το οποίο υποβλήθηκε ένσταση σε εθνικό επίπεδο και θα καθυστερήσει η υποβολή της αίτησης στις Βρυξέλλες. Εντός των ημερών αποστέλλονται στην Κομισιόν αιτήσεις για δύο προϊόντα τα οποία θα βρεθούν σε διαδικασία εξέτασης σε κοινοτικό επίπεδο.

Ο λόγος για το «Κολοκάσι – Πούλλες Σωτήρας» ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) και το «Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού» ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ). Σε αναμονή θα βρεθεί η καταχώρηση της ονομασίας «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» ως ΠΓΕ, για το οποίο έχει υποβληθεί ένσταση. Πλέον, η αρμόδια Αρχή θα καλέσει σε διαβούλευση τον ενιστάμενο με τον αιτητή ώστε να βρεθεί η χρυσή τομή. Σε διαφορετική περίπτωση θα αποφασίσει η Συμβουλευτική

Επιτροπή για το μέλλον του φακέλου.

Με την κατοχύρωση των προϊόντων σε ευρωπαϊκό επίπεδο αναμένεται να αυξηθεί ακόμα περισσότερο η διάθεσή τους, με οικονομικό όφελος στους παραγωγούς, αλλά και στους μεταποιητές. Από τη μια οι παραγωγοί θα έχουν τη δυνατότητα να προωθήσουν πιο εύκολα προϊόντα που παρουσιάζουν εξειδικευμένα χαρακτηριστικά και από την άλλη οι καταναλωτές θα έχουν τη δυνατότητα να αγοράζουν προϊόντα πιστοποιημένα ως προς την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους.

Όσον αφορά την αίτηση για το κολοκάσι, αναφέρεται ότι καλλιεργείται στην Κύπρο για τους εδωδιμους κορμούς του, δηλαδή τις μάσσες και τις πούλλες που είναι πλούσιες σε άμυλο, πρωτεΐνες και βιταμίνες. Τόσο οι μάσσες, όσο και οι πούλλες αναπτύσσονται κάτω από την επιφάνεια του εδάφους.

Η λέξη μάσσα αναφέρεται στον κεντρικό κορμό, 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 τους δευτερεύοντες ή θυγατρικούς κορμούς και οι οποίες αναπτύσσονται προς τα πλάγια και προσδιορίζεται ονομαστικά ως Κολοκάσι – Πούλλες Σωτήρας.

Το κολοκάσι καλλιεργείται στις επαρχίες Πάφου και Αμμοχώστου, ενδεχομένως λόγω της εμπειρογνωμοσύνης που έχουν αποκτήσει οι καλλιεργητές στις δύο αυτές περιοχές, όπως αναφέρεται στην εν λόγω αίτηση. Τονίζεται ότι η ενδεικτική παραγωγή της επαρχίας Αμμοχώστου ξεπερνά το 90% της παγκύπριας.

Μεγάλο μέρος της καλλιέργειας του κολοκασιού στην Αμμόχωστο παράγεται στην ευρύτερη περιοχή Σωτήρας, και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά γνωρίσματα του το έχουν καταστήσει ευρέως γνωστό ως Κολοκάσι Σωτήρας, αναφερόμενοι έτσι στη μάσσα, καθώς επίσης και Κολοκάσι – Πούλλες Σωτήρας αναφερόμενοι στις πούλλες.

Ιδιαίτερο φυσικό χαρακτηριστικό του Κολοκασιού αποτελεί το σχήμα της μάσσας η οποία είναι κυλινδρική με τη μεγαλύτερη διάμετρο να βρίσκεται κοντά στη μέση του κορμού και με ελαφρώς κυκλική έως μυτερή άκρη. 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.

Το δρόμο για ευρωπαϊκό πατεντάρισμα πήρε και το γλυκό τριαντάφυλλο Αγρού που χαρακτηρίζεται ως ένα ομοιογενές, πυκνόρευστο μίγμα ροδοπετάλων, ζάχαρης και νερού, το οποίο έχει δέσει στη διαδικασία παρασκευής του γλυκού. Σερβίζεται με κουτάλι και μπορεί να καταναλωθεί ως επιδόρπιο γλυκό.

Για την παραγωγή του γλυκού χρησιμοποιούνται ροδοπέταλα χωρίς το κοτσάνι της ποικιλίας *Rosa damascena* τα οποία έχουν καλλιεργηθεί σε εκμεταλλεύσεις εντός του Αγρού, ζάχαρη και νερό. Παράλληλα, γίνεται προσθήκη στο τελικό μείγμα χυμού λεμονιού.



φωτο:xs-recipes.com

Γράφει: Άγγελος Νικολάου

Πηγή:philenews.com