

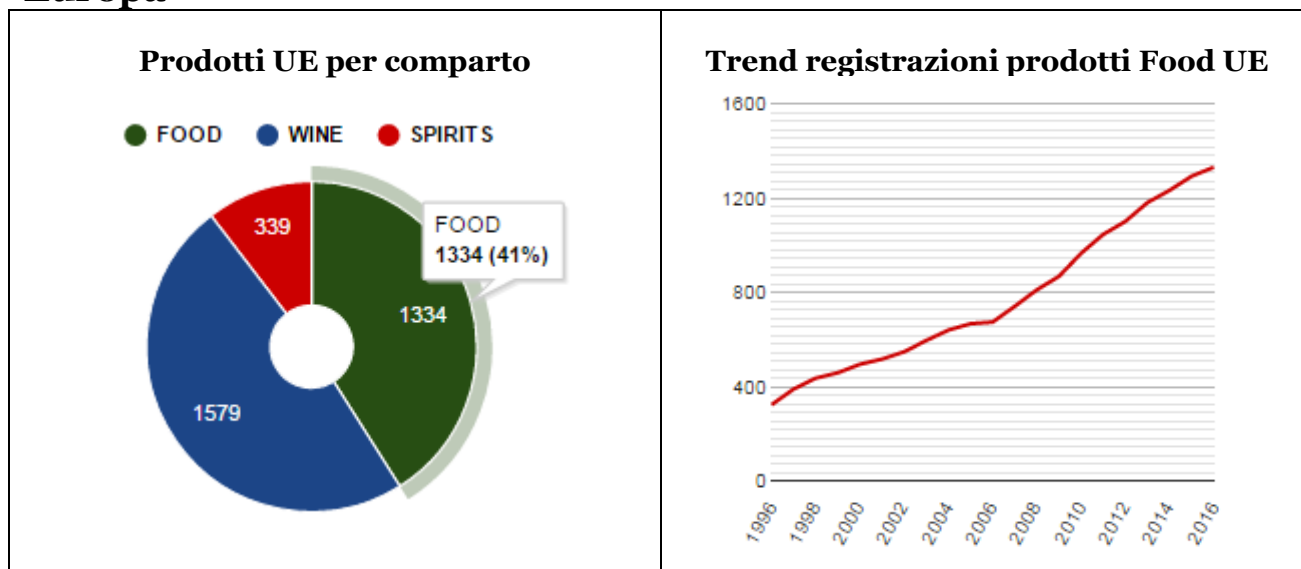
Registrato un nuovo prodotto IGP *Kolakasi Sotiras DOP*

Arrivano a 1.334 le IG Food in EU

Europa

Con la registrazione del nuovo prodotto, l'Europa raggiunge quota **1.334 prodotti Food** – di cui 604 DOP, 676 IGP e 54 STG – ai quali si aggiungono **i 22 prodotti nei paesi Extra-UE**, per un totale di **1.356 denominazioni**. Il comparto Food rappresenta una fetta pari al 41% delle IG complessive in EU.

Europa

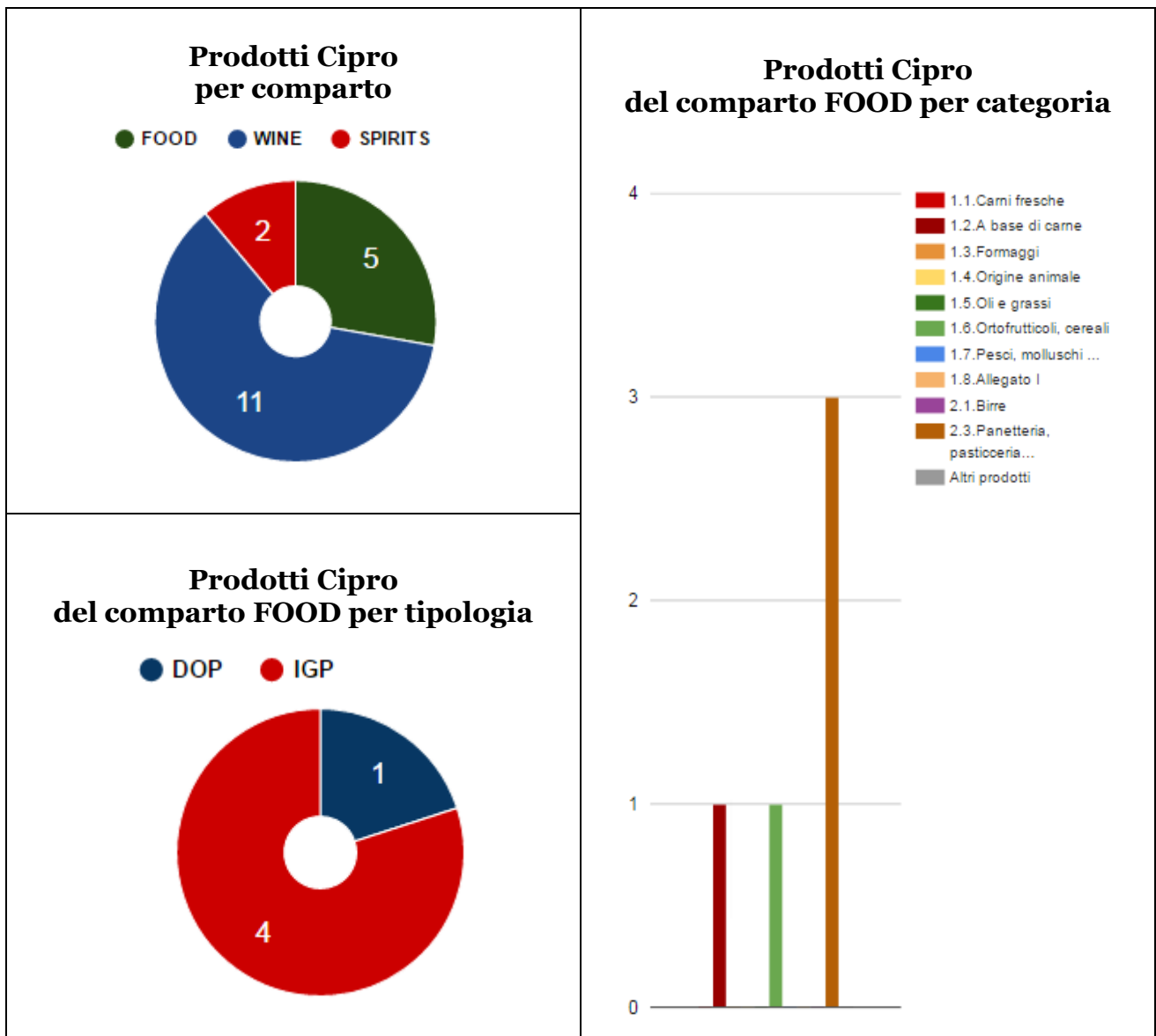


<http://www.qualivita.it/statistiche-eu-dop-igp-stg/>

Cipro

Cipro ha in totale **16** denominazioni Food&Wine di cui **8 DOP**, **8 IGP** oltre a **2 IG Spirits** per un totale di 18 denominazioni.

Comparto Food: conta **5** denominazioni di cui **1 DOP** e **4 IGP**. Il prodotto registrato è il primo appartenente alla Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.



<http://www.qualivita.it/statistiche-cipro/>



Kolokasi Sotiras DOP

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati
Reg. Ue 2016/1322 del 01.08.2016 - GUUE L 209 del 03.08.2016

Descrizione del prodotto: Il Kolokasi Sotiras DOP 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».

Aspetto e Sapore: Il Kolokasi Sotiras DOP ha forma cilindrica, con il diametro maggiore circa a metà del tubero, e leggermente arrotondata/appuntita alle estremità. Presenta superficie liscia con tubercoli piccolissimi di forma irregolare e un colore marrone chiaro con tonalità più scure in prossimità degli occhi e irregolari zone biancastre quando viene raschiata. Il colore della polpa va 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.

Zona di produzione: La zona geografica di produzione del Kolokasi Sotiras DOP 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.