

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 52/14)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«ΓΛΥΚΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΑΓΡΟΥ» (GLYKO TRIANTAFYLLO AGROU)

ΕΕ: CY-PGI-0005-01310 — 3.2.2015

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ ( X )

1. Ονομασία(ες)

«Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού» (Glyko Triantafyllo Agrou)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Κύπρος

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.3. Προϊόντα ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

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

Το «Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού» είναι ένα ομοιογενές, πυκνότερο μείγμα ροδοπετάλων, ζάχαρης και νερού, το οποίο έχει δέσει στη διαδικασία παρασκευής του γλυκού. Σερβίρεται με κουτάλι και καταναλώνεται ως επιδόρπιο γλυκό.

Χημικά χαρακτηριστικά

Υγρασία: 20-24 %

Τέφρα: 0,1-0,3 %

Υδατάνθρακες: 70-85 %

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα: Το χαρακτηριστικό χρώμα του γλυκού ως συμπαγής μάζα (δηλαδή στο μπουκάλι) είναι το βαθύ σκούρο μοβ προς καφέ. Το χρώμα διαμορφώνεται σε πιο ανοικτό καφέ/πορτοκαλί όταν το γλυκό απλωθεί ενώ ο χρωματισμός μεμονωμένου πετάλου είναι ένας συνδυασμός διάφανου μπεζ με αποχρώσεις του καφέ.

Υφή: Πρόκειται για παχύρρευστο μείγμα με έντονη την ύπαρξη συνεκτικών ροδοπετάλων που προσδίδουν μια τριζάτη υφή

Άρωμα: έντονο άρωμα τριαντάφυλλου

Γεύση: Γλυκιά, τριαντάφυλλου

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

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

Για την παραγωγή του γλυκού χρησιμοποιούνται, σε αναλογία βάρους 1:1:1 έως 1:1½:1 τα πιο κάτω υλικά κατ' αντιστοιχία:

- ροδοπέταλα χωρίς κοτσάνι της ποικιλίας *Rosa damascena*, η οποία έχει καλλιεργηθεί σε εκμεταλλεύσεις εντός της γεωγραφικά οριοθετημένης περιοχής
- ζάχαρη
- νερό

Παράλληλα γίνεται προσθήκη στο τελικό μείγμα χυμού λεμονιού σε αναλογία 1 %.

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

- Συγκομιδή πρώτης ύλης: Η συγκομιδή των τριαντάφυλλων γίνεται μόνο κατά τις δροσερές πρωινές ώρες και συγκεκριμένα από τις 5 μέχρι και τις 8 το πρωί, όπου τα τριαντάφυλλα δεν είναι ακόμη τελείως ανοιχτά και τα πέταλα διατηρούνται νωπά. Παραλαβή και αποθήκευση: Τα τριαντάφυλλα της ποικιλίας *Rosa damascena* παραλαμβάνονται φρέσκα με τα κοτσάνια τους, εντός περίπου 3 ωρών από τον χρόνο συγκομιδής τους. Στη συνέχεια, α) ξεκινά αμέσως το στάδιο προετοιμασίας ή (σε εξαιρετικές περιπτώσεις λόγω μεγάλου όγκου παραλαβής) β) αποθηκεύονται αμέσως σε ψυγεία με θερμοκρασία 0-6 °C και γύρω σε 75 % σχετική υγρασία με τη μέγιστη περίοδο αποθήκευσης να ορίζεται σε 24 ώρες.
- Προετοιμασία: Αρχικά αφαιρούνται τα κοτσάνια και τυχόν άλλα στελέχη για να παραμείνουν μόνο τα ροδοπέταλα τα οποία στη συνέχεια κοσκινίζονται για να αφαιρεθεί η γύρη και τέλος πλένονται σε κρύο νερό βρύσης.
- Μεταφορά στο καζάνι — Πρώτο ζέσταμα: Τα ροδοπέταλα βράζονται σε λίγο νερό με ζάχαρη. Η αρχική ποσότητα νερού καθορίζεται από τον βαθμό συγκράτησης νερού στα ροδοπέταλα κατά τη διαδικασία πλυσίματος. Κατά το πρώτο ζέσταμα στο καζάνι, τοποθετείται κατάλληλο καπάκι ώστε να δεσμεύονται όλα τα αρώματα στο μείγμα, πρακτική η οποία ενισχύει και διασφαλίζει το ιδιαίτερο άρωμα τριαντάφυλλου στο γλυκό.
- Μεταφορά στο καζάνι — Δεύτερο ζέσταμα: Το μείγμα συνεχίζει να ζεσταίνεται με ανοικτό το καπάκι στο καζάνι αφού πρώτα γίνει προσθήκη της υπόλοιπης ζάχαρης, νερού, χυμού λεμονιού.
- Κρύωμα, εμφιάλωση και μεταφορά σε φούρνο: Το γλυκό αφήνεται να κρυσώσει σε θερμοκρασία δωματίου και στη συνέχεια συσκευάζεται σε αποστειρωμένα γυάλινα βαζάκια με πώμα, ικανά να αντέχουν σε ψηλές θερμοκρασίες. Τα βαζάκια (εμφιάλωση) τοποθετούνται σε φούρνο και ζεσταίνονται μέχρι η θερμοκρασία στο κέντρο του μείγματος να φθάσει στους 70-85 °C.

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

Το «Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού» συσκευάζεται σε γυάλινα βαζάκια, (για σκοπούς αντοχής σε ψηλές θερμοκρασίες ζεστάματος), χωρίς τον προσδιορισμό συγκεκριμένου ελάχιστου ή μέγιστου βάρους.

Τα βαζάκια αυτά τοποθετούνται σε χάρτινα κουτιά και αποθηκεύονται σε θερμοκρασία δωματίου (σε ψυχρό και σκοτεινό μέρος).

Χρονική περίοδος κατανάλωσης: Μέχρι 3 χρόνια από την ημερομηνία συσκευασίας.

Θερμοκρασία αποθήκευσης: θερμοκρασία περιβάλλοντος κάτω των 25 °C.

Η συσκευασία αποτελεί μέρος της παραγωγικής διαδικασίας και πρέπει να γίνεται εντός της γεωγραφικής οριοθετημένης περιοχής (βλέπε σημείο 3.6 πιο κάτω).

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

Για σκοπούς καλύτερης ιχνηλασιμότητας, η σήμανση θα πρέπει επίσης να γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικά περιοχής. Αυτό ενισχύεται από το γεγονός ότι το συγκεκριμένο προϊόν είναι πολύ ευαίσθητο και επιρρεπές σε επιμολύνσεις. Η πρόληψη των επιμολύνσεων διασφαλίζεται με την εμφιάλωση του προϊόντος και στη συνέχεια τη σήμανση του ώστε να επιβεβαιώνεται η τήρηση όλων των σταδίων της διαδικασίας παραγωγής εντός της οριοθετημένης περιοχής μέχρι και το τελευταίο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.

Οι κανονισμοί σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων, όπως αυτοί εκάστοτε τροποποιούνται ή αντικαθίστανται, πρέπει να τηρούνται. Επιπλέον, πρέπει να αναφέρεται σαφώς στην ετικέτα ότι το προϊόν παράγεται από τριανταφυλλιά της ποικιλίας *Rosa damascena* που καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το προϊόν «Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού» παράγεται εντός των διοικητικών ορίων της κοινότητας Αγρού.

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Αν και μικρές ποσότητες γλυκού τριαντάφυλλου παρασκευάζονται και από παραγωγούς άλλων περιοχών καθώς και στο εξωτερικό, η μοναδικότητα του «Γλυκού Τριαντάφυλλου Αγρού» προσδιορίζεται από:

- α) την πρώτη ύλη, δηλαδή τα ροδοπέταλα από την ποικιλία *Rosa damascena* η οποία ευδοκμεί στη περιοχή της κοινότητας Αγρού,
- β) τον δεσμό και τη φήμη που έχει ιστορικά εξελιχθεί μεταξύ των προϊόντων της τριανταφυλλιάς της εν λόγω ποικιλίας και της κοινότητας Αγρού τα τελευταία εκατό και πλέον χρόνια.
- γ) την εμπειρογνομosύνη που έχει αναπτυχθεί στην κοινότητα και ειδικότερα στον μοναδικό μεταποιητή του «Γλυκού Τριαντάφυλλου Αγρού» που έχει ενσωματώσει στην παραγωγική διαδικασία την εμπειρογνομosύνη των γυναικών του Αγρού οι οποίες παρασκεύαζαν τα παλαιότερα χρόνια το γλυκό στο σπίτι τους ως γιατρικό.
- α) Πρώτη ύλη και συγκέντρωση καλλιεργείων *Rosa damascena*: Το «Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού» είναι ένα από τα προϊόντα του οποίου πρώτη ύλη αποτελούν τα ροδοπέταλα από τριανταφυλλίες της ποικιλίας *Rosa damascena* η οποία ευδοκμεί στην περιοχή. Ο δεσμός όλων των προϊόντων μεταποίησης τριαντάφυλλου με τον Αγρό βασίζεται στη βεβαιωμένη ύπαρξη για πέραν από 100 χρόνια της ποικιλίας *Rosa damascena* στην περιοχή. Η ψηλή συγκέντρωση εκμεταλλεύσεων της συγκεκριμένης ποικιλίας στην κοινότητα Αγρού, η οποία φτάνει το 70 % του συνόλου παγκυπρίως και είναι αποτέλεσμα των ιδιαίτερων κλιματολογικών συνθηκών που ευνοούν την καλλιέργεια στην περιοχή. Η ύπαρξη σημαντικών ποσοτήτων ροδοπετάλων και η εγγύτητα ως προς τον χώρο επεξεργασίας αποτελούν κρίσιμους παράγοντες για την παρασκευή του «Γλυκού Τριαντάφυλλου Αγρού» σε επάρκεια ποσοτήτων εμπορικής αξιοποίησης και με τα ιδιαίτερα τους χαρακτηριστικά που ταυτίζονται με την άμεση μεταφορά τους στους χώρους επεξεργασίας.

Η ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής ταυτίζεται ακριβώς με το ιδιαίτερο μικροκλίμα το οποίο ευνοεί την καλλιέργεια της τριανταφυλλιάς *Rosa damascena*.

Ο δεσμός της ποικιλίας *Rosa damascena* με τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά του Αγρού προκύπτει από τον ιδιαίζοντα χαρακτήρα του κλίματος της περιοχής (ορεινό ψυχρό και ξηρό κλίμα) καθώς και από το έδαφος. Ο Αγρός βρίσκεται σε υψόμετρο περίπου 1 000 μέτρων, ιδανικό για την καλλιέργεια της τριανταφυλλιάς στοιχείο που επιβεβαιώνεται και από τη μεγάλη συγκέντρωση (γύρω στο 70 %) καλλιεργείων στη συγκεκριμένη κοινότητα. Επίσης, η κοινότητα βρίσκεται σε ένα φυσικό λεκανοπέδιο, χαρακτηριστικό που επιτρέπει την προστασία των καλλιεργείων από τους βόρειους ανέμους.

Οι θερμοκρασίες κυμαίνονται από - 5 °C μέχρι 35 °C, με σημαντικότερο όμως στοιχείο τη σταθερότητα τους κατά τους μήνες όπου ξεκινά η καλλιεργητική περίοδος στην οριοθετημένη περιοχή. Σημαντικές αυξομειώσεις στις μέσες τιμές των θερμοκρασιών κατά τους μήνες Μάρτιο με Ιούνιο ενδέχεται να επηρεάσουν αρνητικά την καλλιέργεια της τριανταφυλλιάς. Ακόμη οι βροχοπτώσεις είναι σταθερές και ενδεχόμενο μεταβολών τους μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την ανθοφορία και κατ' επέκταση την παραγωγή τριαντάφυλλων. Τον Μάιο που είναι η εποχή της άνθισης και της συγκομιδής της τριανταφυλλιάς *Rosa damascena* η βροχή είναι συνήθως περιορισμένη και ως εκ τούτου αποφεύγονται οι μυκητολογικές ασθένειες και καθιστούν τις συνθήκες συγκομιδής ιδανικές. Τέλος, η σύνθεση των πετρωμάτων από γάββρο και διαβάση σε συνδυασμό με το είδος του εδάφους (μέσης σύστασης πλούσια σε οργανική ουσία), παρέχουν κατάλληλες εδαφολογικές συνθήκες για την καλλιέργεια της εν λόγω ποικιλίας τριανταφυλλιάς.

Ως αποτέλεσμα των ιδιαίτερων κλιματολογικών και εδαφολογικών συνθηκών, η καλλιέργεια της τριανταφυλλιάς της ποικιλίας *Rosa damascena* και η επεξεργασία των ρόδων αποτελούν για την κοινότητα Αγρού σημείο αναφοράς και έχει ταυτιστεί διαχρονικά με μια σειρά πολιτιστικών δεδομένων. Είναι επίσης αξιοσημείωτο ότι από τα τέλη του 19ου αιώνα που καταγράφονται οι πρώτες αναφορές για την καλλιέργεια της *Rosa damascena* στην Κύπρο, οι μοναδικές περιοχές για τις οποίες μαρτυρείται συγκέντρωση της καλλιέργειας είναι στις κοινότητες Μηλικουρίου και Αγρού, δεδομένο που επιβεβαιώνει την ιδιαιτερότητα των δύο αυτών περιοχών. Στις δύο περιοχές, η οργάνωση της καλλιέργειας εντάχθηκε μετά το 1940 αλλά η συγκέντρωση της καλλιέργειας τριανταφυλλιάς της ποικιλίας *Rosa damascena* στην περιοχή Αγρού παρέμεινε σημαντική και σαφώς μεγαλύτερη από την περιοχή Μηλικουρίου μέχρι σήμερα, στοιχείο που οδηγεί στο ασφαλές συμπέρασμα ότι οι ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες σε συνδυασμό με ανθρωπογενή στοιχεία έχουν συμβάλει στη διατήρηση της καλλιέργειας στην περιοχή. Σημειώνεται δε πως καμία γραπτή αναφορά δεν αναφέρεται στην παραγωγή γλυκού από τα τριαντάφυλλα της ποικιλίας *Rosa damascena* στην περιοχή Μηλικουρίου, αλλά φαίνεται ότι η εν λόγω περιοχή περιορίζεται στην παραγωγή ροδοστάγματος.

Πέραν της προαναφερόμενης επιβεβαίωσης για την καταλληλότητα των συνθηκών παραγωγής της ποικιλίας *Rosa damascena* στον Αγρό, θα πρέπει να τονιστεί ότι επιστημονικές μελέτες τεκμηριώνουν ότι από το σύνολο των ειδών τριανταφυλλιάς, μόνο το 20 % ταξινομούνται ως αρωματικά, το 50 % παρουσιάζουν μόνο άρωμα χαμηλής έντασης και τα υπόλοιπα είδη δεν κατέχουν άρωμα. Η ποικιλία *Rosa damascena* ανήκει στο 20 % των αρωματικών ειδών και η ίδια έρευνα καταδεικνύει ότι υπάρχουν διαφορές στα αρώματα της ποικιλίας αυτής έναντι άλλων υβριδίων. Μπορούμε συνεπώς να συμπεράνουμε ότι η ιδιαιτερότητα του αρώματος του «Γλυκού Τριαντάφυλλου Αγρού» που παρασκευάζεται από πέταλα αυτής της ποικιλίας οφείλεται στις αρωματικές ιδιότητες της ποικιλίας *Rosa damascena*.

β) Δεσμός και φήμη της κοινότητας Αγρού: Ιστορικά, η επεξεργασία των ρόδων της ποικιλίας *Rosa damascena* για την παραγωγή γλυκού τριαντάφυλλου στον Αγρό, ξεκινά με την οργανωμένη καλλιέργεια της τριανταφυλλιάς στην περιοχή η οποία ορίζεται στις αρχές της δεκαετίας του 1940. Αναφορές από το 1940 και μετά, εξηγούν πως οι γυναίκες της κοινότητας Αγρού παρασκεύαζαν στα σπίτια το «Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού» όχι ως ένα απλό παραδοσιακό γλυκό αλλά επιπρόσθετα ως μια θεραπευτική τροφή ενάντια στη δυσκοιλιότητα. Μέχρι το 1985 το «Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού» δεν παρασκευαζόταν σε επαγγελματική βάση αλλά μόνο στα σπίτια των κατοίκων. Η παραγωγή «Γλυκού Τριαντάφυλλο Αγρού» σε επαγγελματική βάση άρχισε γύρω στα 1985 από την κυρία Νίκη Αγαθοκλέους ως αποτέλεσμα της εμπειρογνομosύνης που απέκτησε από την πεθερά της. Μέχρι και σήμερα, στην κοινότητα παραμένει ως ο μόνος εγκεκριμένος μεταποιητής «Γλυκού Τριαντάφυλλο Αγρού» αλλά κατά την περίοδο συγκομιδής των ροδοπέταλων, αρκετές οικοκυρές συνεχίζουν να παρασκευάζουν στα σπίτια τους μικρές ποσότητες γλυκού για ίδια κατανάλωση.

Πέραν του ιστορικού δεσμού της παρασκευής γλυκού τριαντάφυλλου στον Αγρό, ο δεσμός της κοινότητας με την παραγωγή προϊόντων από τα ρόδα της ποικιλίας *Rosa damascena* επιβεβαιώνεται και μέσα από την πολιτιστική της ζωή. Κάθε χρόνο γύρω στα μέσα Μαΐου (αναλόγως των καιρικών συνθηκών), την εποχή δηλαδή της συγκομιδής των ρόδων της ποικιλίας *Rosa damascena*, διοργανώνεται η ετήσια γιορτή τριαντάφυλλου όπου προβάλλονται τα τοπικά προϊόντα παραγόμενα από τριαντάφυλλα της εν λόγω ποικιλίας, περιλαμβανομένου και του τοπικού γλυκού. Επίσης, η τριανταφυλλιά αποτελεί σήμα κατατεθέν της κοινότητας Αγρού κάτι που επιβεβαιώνεται από εκδόσεις (πρόσφατες αλλά και παλαιότερες) που αναφέρονται στο χωριό και στις οποίες γίνεται ιδιαίτερη αναφορά στα παραγόμενα από τα ροδοπέταλα της εν λόγω ποικιλίας προϊόντα του Αγρού.

γ) Εμπειρογνομosύνη: Μολονότι το άρωμα του τριαντάφυλλου *Rosa damascena* είναι ο βασικός παράγοντας που καθιστά το προϊόν διαφορετικό, η πείρα που έχει αποκτηθεί με την πάροδο του χρόνου είναι επίσης πολύ σημαντική. Η πείρα που αποκτήθηκε αφορά: τη συγκομιδή των τριαντάφυλλων, (μια διαδικασία η οποία αποτελεί καθημερινή εργασία κατά την περίοδο συγκομιδής και γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή έτσι που τα ροδοπέταλα να μπορούν να δώσουν το μέγιστο άρωμα τους), τον χειρισμό μετά τη συγκομιδή και την παρασκευή του τελικού προϊόντος. Η πείρα που έχει αποκτηθεί με την πάροδο των χρόνων αντανακλάται στα εξής:

- i) στο γεγονός ότι τα ροδοπέταλα παραμένουν ανέπαφα και στη διατήρηση της συνεκτικότητάς τους στο τελικό προϊόν·
- ii) στη συνεκτικότητα του τελικού μείγματος·
- iii) στο υψηλό ποσοστό ροδοπέταλων στο τελικό μείγμα.

Αναλυτικότερα οι ανθρωπογενείς παράγοντες που προσδίδουν στο «Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού» τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, ιδίως όσον αφορά το άρωμα, το χρώμα, τη συνεκτικότητα των πετάλων και την υψηλή πυκνότητα ροδοπέταλων στο μείγμα περιγράφονται πιο κάτω:

1. Η συγκομιδή των τριαντάφυλλων γίνεται μόνο κατά τις δροσερές πρωινές ώρες και συγκεκριμένα από τις 5 μέχρι και τις 8 το πρωί, όπου τα τριαντάφυλλα δεν είναι ακόμη τελείως ανοιχτά και τα πέταλα διατηρούνται νωπά. Ο λόγος που πρέπει να γίνεται αυτό είναι διότι η υψηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της συγκομιδής μειώνει την περιεκτικότητα σε έλαιο των λουλουδιών λόγω της απομάκρυνσης του αιθέριου ελαίου από τα τριχώματα των πετάλων. Της συγκομιδής έπεται η άμεση μεταφορά των ρόδων στη μεταποιητική μονάδα για την εκκίνηση της διαδικασίας παρασκευής του γλυκού, όσο ακόμα τα πέταλα διατηρούν την υγρασία και τα αρώματά τους. Η εγγύτητα των εκμεταλλεύσεων τριανταφυλλιάς *Rosa damascena* στο χώρο μεταποίησης αποτελεί άλλο ένα κρίσιμο στοιχείο αφού περιορίζεται στο ελάχιστο ο χρόνος μεταφοράς των ροδοπέταλων και άρα διατηρούνται τα ποιοτικά και αρωματικά τους χαρακτηριστικά στο στάδιο της μεταποίησης.
2. Κατά το πρώτο ζέσταμα των ρόδων με το νερό και τη ζάχαρη, στο καζάνι τοποθετείται πόμα, ώστε να περιορίζεται το ποσοστό εξάτμισης των αιθερίων ελαίων και να διασφαλίζεται η μέγιστη απορρόφηση των αρωμάτων από το γλυκό. Αυτό πρέπει να γίνεται καθώς οι πρώτοι ατμοί που δημιουργούνται κατά το ζέσταμα έχουν και τη μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε αιθέρια έλαια (αρώματα) – καθότι αυτά έχουν χαμηλότερο σημείο ζέσεως από το νερό και εξατμίζονται πρώτα – και πρέπει να διασφαλιστεί ότι αυτά θα συναντήσουν μια κρύα επιφάνεια για να συμπυκνωθούν και να επιστρέψουν και πάλι στο μείγμα για να απορροφηθούν.
3. Η προσεκτική χειρονακτική συγκομιδή καθώς και η πολύ μικρή απόσταση από τον χώρο επεξεργασίας διασφαλίζουν επίσης τη διατήρηση της συνεκτικότητας των ροδοπέταλων, καθοριστικό στοιχείο για την εξασφάλιση της τριζάτης υφής αυτών στο τελικό προϊόν.
4. Η αναλογία ροδοπέταλων στο μείγμα είναι άλλος ένας καθοριστικός παράγοντας ώστε να διασφαλίζεται μεγάλη συνεκτικότητα στο μείγμα και κατ' επέκταση μεγαλύτερη περιεκτικότητα αρωμάτων.
5. Η σταδιακή (σε δύο δόσεις) προσθήκη ζάχαρης κατά τη διαδικασία παρασκευής του γλυκού (ζεστάμα) συντείνει στο σταδιακό και ομοιόμορφο ψήσιμο των ροδοπέταλων, στοιχείο που παίζει ρόλο στη διαμόρφωση του χρώματος και της τριζάτης υφής του τελικού προϊόντος.

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Προδιαγραφες%20Γλυκο%20Τριανταφυλλο%20Αγρου%20final.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Προδιαγραφες%20Γλυκο%20Τριανταφυλλο%20Αγρου%20final.pdf)