



C/2024/2214

19.3.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/2214)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater»

N° UE: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. Dénomination(s) de l'IGP

«Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater»

2. Etat membre ou pays tiers

Chypre

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 2.10. Huiles essentielles

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le produit «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» est une eau aromatique (hydrolat). Il est obtenu par distillation dans de l'eau potable de fleurs entières de la variété de rose aromatique *Rosa damascena*. Il est produit exclusivement à partir de la première distillation, sans dilution avec de l'eau ni addition d'arômes ou de conservateurs. Le produit se caractérise par un arôme particulièrement intense et frais, proche de l'arôme de roses fraîches.

Caractéristiques physiques et organoleptiques

Couleur: incolore, transparente

Consistance: liquide

Arôme: roses fraîches

Goût: roses fraîches

Caractéristiques chimiques:

teneur en huile essentielle d'au moins 150 mg/litre (0,015 %)

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le produit «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» est obtenu à partir de fleurs de *Rosa damascena*, dans des exploitations situées dans l'aire géographique délimitée. L'aire géographique est située dans un cirque montagneux présentant un profil climatique spécifique, caractérisé par des hivers doux, des étés frais, des vents faibles et une humidité relative élevée. Ces conditions sont particulièrement favorables à la culture de la *Rosa damascena* et au développement des arômes intenses nécessaires à la production du produit «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

Agrou /Agros Rosewater» possédant l'arôme souhaité. En outre, l'utilisation de matières premières provenant d'exploitations agricoles de l'aire géographique délimitée permet un transport sur de courtes distances, ce qui contribue à minimiser l'impact sur ces roses délicates et à préserver ainsi les arômes intenses de la matière première et à les transférer au produit final «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater».

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes de la production de la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée sont les suivantes:

- la récolte des roses dans les exploitations agricoles et leur transport vers le lieu de la distillation;
- la réception des roses pour distillation immédiate ou stockage temporaire jusqu'à la distillation;
- le stockage de l'hydrolat dans des cuves jusqu'à l'embouteillage;
- les procédures relatives à l'hygiène du produit (filtrage et/ou autre gestion antimicrobienne).

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

L'embouteillage doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée car toute variation de température et/ou exposition à la lumière est susceptible de modifier les caractéristiques chimiques du produit et d'entraîner une altération de l'arôme. Dans le même temps, l'embouteillage dans l'aire géographique délimitée garantit la traçabilité du produit. Il convient également que le produit soit étiqueté à l'intérieur de l'aire délimitée à des fins de traçabilité.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette doit porter clairement la mention «προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά “Rosa damascena” η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού» (produit obtenu à partir de roses *Rosa damascena* cultivées dans la commune d'Agros).

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production de la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» est située dans les limites administratives de la commune d'Agros, dans le district de Limassol.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le produit «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» est connu pour l'intense fraîcheur de son arôme, qui ressemble à l'arôme de roses fraîches. Les propriétés particulières du produit sont dues en partie à l'utilisation des roses très aromatiques de la variété *Rosa damascena* cultivées dans l'aire géographique délimitée. Un autre facteur réside dans le savoir-faire des producteurs, depuis la récolte et tout au long du processus de distillation. Ce savoir-faire a été développé au fil du temps spécifiquement pour préserver l'arôme des roses et le transférer dans le produit. Ces caractéristiques du produit ont contribué à sa réputation en le rendant particulièrement populaire auprès des consommateurs.

L'arôme intense de la matière première, la *Rosa damascena*, est dû aux conditions géophysiques de l'aire géographique délimitée. Située à une altitude de 1 000 m, l'aire consiste principalement en un cirque naturel protégé des vents du nord par les montagnes environnantes de la zone de Troodos. Ces conditions créent un microclimat favorable à la culture des roses *Rosa damascena*, à la concentration des huiles essentielles et au développement de l'arôme intense des roses. Les références historiques à l'arôme de la *Rosa damascena* d'Agros comprennent des descriptions telles que «les roses parfumées font frémir les narines» et «la rose parfumée qui est cultivée à Agros».

Afin de conserver les arômes intenses dans le produit «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater», les producteurs appliquent des méthodes visant à maximiser les arômes des roses de la récolte jusqu'à leur arrivée sur le site de transformation, ainsi que pendant et après la distillation.

Afin d'obtenir la plus forte concentration possible d'arômes, les producteurs ne récoltent qu'aux premières heures du jour, lorsque les arômes sont préservés dans l'humidité de la rose. Ils veillent ensuite à ce que les roses soient transportées directement jusqu'aux sites de transformation, avant dix heures du matin. L'intervalle entre la récolte et la distillation est réduit au minimum afin d'éviter la dissipation des arômes par le stress ou la perte d'humidité. Le temps de transport est réduit au minimum du fait des très courtes distances entre les exploitations et les sites de transformation (distillation), l'aire géographique délimitée ne couvrant que 10 km². En outre, point important du processus de production, la distillation a lieu immédiatement ou au plus tard dans les 24 heures suivant la récolte. Cela contribue à préserver les caractéristiques aromatiques recherchées des roses.

Le savoir-faire développé par les producteurs est ensuite mis à profit pour préserver les arômes au cours de la phase de transformation. Il vise à ne pas séparer l'huile essentielle au cours du processus de distillation, ce qui permet de conserver les arômes intenses présents dans le produit. Au fil du temps, afin de préserver les arômes, les producteurs ont choisi de transformer et de commercialiser la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» comme un produit de première distillation. Avant l'embouteillage, il est stocké dans un environnement frais, sans variations importantes de température, sous un film d'huile de rose distillée et sans dilution supplémentaire avec de l'eau.

Dans la communauté d'Agros, la production de la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» a débuté en même temps que la culture des roses *Rosa damascena*, environ au début du XX^e siècle. À l'époque, un enseignant pionnier de la région a eu l'idée de diffuser la rose parfumée. Il a créé l'«association des élèves pour la diffusion du rosier» et a installé la première distillerie de production de l'eau aromatique. Depuis lors, la commune d'Agros a conservé la tradition. Dès le plus jeune âge, les jeunes locaux apprennent de leurs parents à cultiver et à récolter les roses dans le but principal de produire la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater».

Les références à la fois anciennes et récentes soulignent la propriété particulière du produit, à savoir son arôme intense. Dans la presse d'une époque révolue, il a été décrit de manière caractéristique en ces termes: «[...] tous ceux qui veulent une véritable eau de rose au parfum exceptionnel doivent veiller à obtenir la célèbre eau de rose d'Agros, qui a remporté un immense succès à Chypre et est très recherchée par toutes les bonnes familles». Ou encore: «[...] la célèbre eau de rose d'Agros, qui a remporté un immense succès à Chypre, est produite sous la supervision constante de l'association agricole d'Agros, dont le label de qualité garantit qu'il s'agit de la meilleure eau de rose de Chypre. Tous ceux qui l'essaient délaissent toutes les autres eaux de rose».

L'arôme intense de la *Rosa damascena* cultivée à Agros ainsi que le savoir-faire développé pour préserver et transférer les arômes dans le produit «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» ont contribué à la réputation du produit. En conséquence, il y a une très forte concentration de rosiers de la variété *Rosa damascena* dans les limites administratives de la commune d'Agros.

En 2017, le produit «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» figurait dans la publication «A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου» (les meilleurs produits traditionnels de l'île de Chypre). En 2018, il a été nommé «produit chypriote de l'année» par les Cyprus Eating Awards, avec une mention particulière pour son arôme (parfum). Il convient également de noter qu'en 2014, l'autorité chypriote des télécommunications a délivré des cartes téléphoniques représentant ce produit traditionnel. On trouve diverses références à la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» dans des livres, des guides gastronomiques et touristiques faisant référence à la communauté d'Agros, des sites web et des émissions de cuisine telles que Μαγειρική ΠΟΠ-Épisode 52. Les entreprises alimentaires utilisent sa qualité exceptionnelle pour promouvoir leurs produits, tels que la crème glacée et le sirop de rose, qui sont élaborés à partir de la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater». En 2008, lorsque la commune d'Agros s'est vu décerner le titre de «destination européenne d'excellence» dans la catégorie du patrimoine immatériel, il était également fait référence à l'art «réputé» d'élaborer le produit, comme l'indique le site web concerné. En outre, le produit occupe une place particulière dans le festival annuel de la rose, qui se tient depuis 2006 dans la commune d'Agros et constitue une attraction touristique importante. En outre, la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» fait partie des produits couverts par les labels de qualité «Cyprus breakfast» et «Taste Cyprus Delightful Journeys».

Le lien entre Agros et les produits obtenus à partir de la variété de roses *Rosa damascena*, qui prospère dans la région, est également démontré dans la vie sociale de la commune. Le facteur humain est directement lié à la culture des rosiers pour la production de la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater»; aujourd'hui comme hier, tôt le matin avant d'aller à l'école, les enfants accompagnent leurs parents pour récolter les roses. Une fois la récolte manuelle achevée, les roses sont livrées au site de transformation et les enfants vont à l'école. Pour les habitants d'Agros, la récolte des roses est une activité familiale qui respecte les pratiques susmentionnées. Aujourd'hui encore, les producteurs appliquent scrupuleusement ces pratiques afin de préserver et de transférer l'arôme au produit «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater». Dans le même temps, ils préservent la qualité du produit, réputé pour son arôme et son parfum, ainsi que son lien avec la commune d'Agros.

Référence à la publication du cahier des charges

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/82B33F7D83ABF5A8C225879C00346BA5?OpenDocument>
