



C/2025/1382

26.2.2025

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(C/2025/1382)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione conforme all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 figura nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

«Isparta Gülyağı»

**N. UE: PDO-TR-02884 — 5.1.2023**

**DOP (X) IGP ( )**

**1. Nome (della DOP o IGP)**

"Isparta Gülyağı"

**2. Stato membro o paese terzo**

Turchia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.10. Oli essenziali

**3.2. Codice della nomenclatura combinata**

— 3301 – Oli essenziali (deterpenati o no)

3301 29 – altri

3301 29 42 – di rosa

**3.3. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

L'«Isparta Gülyağı» è un olio essenziale ottenuto dai fiori della specie *Rosa damascena* Mill. È di colore dal giallo chiaro al giallo verdolino.

Il colore giallo verdolino è dovuto alla presenza di azulene (l'azulene proviene dalle parti esterne ai petali del fiore). Tuttavia, con il passare del tempo, l'azulene si scompone chimicamente e il colore verde diviene un giallo chiaro. La densità dell'«Isparta Gülyağı» è di 0,844-0,868, l'indice di rifrazione è di 1,452-1,463, la rotazione ottica è di - 3,3° / - 5,9°, il punto di fusione è di 16,5-22,5 °C (parzialmente al di sotto di 20 °C, completamente al di sotto di 16 °C),

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

l'indice di acidità è di 1,0-3,8 mg KOH/g, l'indice di estere è di 8,4-17,3 mg KOH/g. La parte che si solidifica a bassa temperatura, detta stearoptene (che apporta un contributo minimo alla fragranza), costituisce il 12,0-23,0 % dell'olio di rosa (tabella 1).

Tabella 1

**Alcune delle principali proprietà fisiche dell'«Isparta Gülyağı»**

Proprietà fisiche	Valori
Colore	giallo chiaro-giallo verdolino
Densità (25 °C)	0,844-0,868
Indice di rifrazione (nD25)	1,452-1,463
Rotazione ottica (25 °C)	- 3,3-- 5,9
Punto di fusione (°C)	21,0-25,0
Punto di congelamento/solidificazione (°C)	16,5-22,5
Indice di acidità (mg KOH/g)	1,0-3,8
Indice di estere (mg KOH/g)	8,4-17,3
Quantità di stearoptene (%)	12,0-23,0
Alcol totale (%)	68,2-83,1

Secondo le analisi GC/FID (gascromatografia con rivelatore a ionizzazione di fiamma) e GC/MS (gascromatografia/spettrometria di massa) dell'«Isparta Gülyağı», le componenti aromatiche più significative dell'olio di rosa sono gli alcoli monoterpenici (come citronellolo, geraniolo, nerolo e linalolo), pari al 70-85 %, e le paraffine e gli stearopteni (tra cui nonadecano, eicosano, eneicosano e tricosano), pari al 15-30 %. L'«Isparta Gülyağı» contiene inoltre elementi come il  $\beta$ -damascenone, il  $\beta$ -damascene e il  $\beta$ -ionone che contribuiscono in modo significativo alla formazione del profumo caratteristico, anche se le loro quantità sono troppo basse per essere determinate mediante analisi GC. Tali componenti volatili dell'olio si classificano fondamentalmente in tre gruppi principali in base alle loro vie di sintesi: fenilpropanoidi, derivati degli acidi grassi e terpenoidi. Gli alcoli monoterpenici, come citronellolo (30,0-54,6 %), geraniolo (7,8-24,5 %), nerolo (4,6-10,2 %), linalolo (1,1-3,1 %) e alcole etilico (0,2-2,0 %), sono le componenti primarie dell'«Isparta Gülyağı».

L'«Isparta Gülyağı» contiene inoltre quantità notevoli di sostanze appartenenti a diversi gruppi chimici, tra cui idrocarburi (come il nonadecano, l'eneicosano, l'eptadecano, l'eicosano, il tricosano e l'ottadecano), sesquiterpeni (come l'umulene e il muurolene), ossidi ed eteri (come il metil-eugenolo), esteri e aldeidi (come l'acetato di geranile e il geraniale) e fenoli (come l'eugenolo). Le componenti aromatiche tipiche presenti nell'«Isparta Gülyağı» sono indicate nella tabella 2.

Tabella 2

**Componenti aromatiche caratteristiche dell'«Isparta Gülyağı»**

Componenti dell'«Isparta Gülyağı»	Formula molecolare	Contenuto (%)
Alcole etilico	$C_2H_6O$	0,2-0,9
Alcol 2-feniletilico	$C_8H_{10}O$	0,51-3,0
Nerolo	$C_{10}H_{18}O$	4,6-10,2
Citronellolo	$C_{10}H_{20}O$	30,41-54,6
Geraniolo	$C_{10}H_{18}O$	7,8-23,5
Linalolo	$C_{10}H_{18}O$	1,1-3,1

Componenti dell'«Isparta Gülyağı»	Formula molecolare	Contenuto (%)
Acetato di citronellolo	$C_{12}H_{22}O_2$	1,3-1,9
Cariofillene	$C_{15}H_{24}$	0,7-1,6
Eugenolo	$C_{10}H_{12}O_2$	0,0-0,8
Acetato di geranile	$C_{12}H_{20}O_2$	1,5,2,2
Metil-eugenolo	$C_{11}H_{14}O_2$	0,8-2,0
Farnesolo	$C_{15}H_{26}O$	0,2-1,6
Eptadecano	$C_{17}H_{36}$	0,8-1,6
Eicosano	$C_{20}H_{42}$	0,5-0,7
Nonadecano	$C_{19}H_{40}$	7,2-12,0
Eneicosano	$C_{21}H_{44}$	1,8-4,1
Tricosano	$C_{23}H_{46}$	0,5-1,03

#### 3.4. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La rosa di Isparta è coltivata nella provincia di Isparta, che si trova nella parte della regione mediterranea nota come «regione dei laghi» ad altitudini comprese tra 800 e 1 600 m, e in una piccola parte delle province di Burdur, Afyonkarahisar e Denizli. Secondo i dati dell'Istituto di statistica turco (2023), in questa regione la coltivazione delle rose si estende su un'area di 4 100 ha e ogni anno vengono prodotte in media 17 000 t di fiori di rosa. Nelle regioni a bassa quota, la stagione della fioritura inizia tra il 5 e il 10 maggio. Nelle località situate alle quote più elevate, parallelamente all'aumento dell'altitudine, la fioritura avviene più tardi e si protrae fino al 1° luglio. L'82 % delle zone di produzione si trova nella provincia di Isparta, il 10 % nella provincia di Burdur, il 6 % nella provincia di Afyonkarahisar e il 2 % nella provincia di Denizli. In questo senso, la provincia di Isparta è la regione dei laghi e della produzione di rose di Isparta del paese. Gran parte dei fiori di rosa prodotti è utilizzata per la produzione di olio di rosa, mentre le parti rimanenti sono utilizzate per la produzione di burro di rosa e di assoluta di rosa. Una piccolissima parte è utilizzata per la produzione di prodotti alimentari come confetture, lokum e sorbetti. Nella provincia di Isparta si producono in media 15 000 t di fiori di rosa, mentre nelle altre zone di produzione si ottengono 2 000 t di fiori. Nella regione dei laghi si producono in media 1,5 t di olio di rosa all'anno, di cui 1,25 t nella provincia di Isparta. Nella regione dei laghi si contano in totale 34 fabbriche di olio di rosa, 32 delle quali sono attive nella regione di Isparta. La quasi totalità dell'«Isparta Gülyağı» prodotto è esportata ogni anno in molti paesi (come la Francia, gli Stati Uniti, la Germania, il Giappone, la Svizzera, il Belgio, l'Inghilterra, i Paesi Bassi e l'Arabia Saudita), in cui è utilizzata nelle industrie dei cosmetici, dei profumi, dei prodotti alimentari, sanitari e del tabacco.

#### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

—

#### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

—

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Le confezioni utilizzate quando il prodotto è immesso in consumo devono essere contrassegnate dal simbolo della DOP «Isparta Gülyağı», messo a disposizione di tutti i produttori che rispettano le norme del disciplinare.



### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Provincia di Isparta, provincia di Burdur (distretto centrale e di Ağlasun), provincia di Afyonkarahisar (distretti di Dazkırı, Dinar e Başmakçı), provincia di Denizli, in Turchia.

### 5. Legame con la zona geografica

La domanda di registrazione della denominazione di origine «Isparta Gülyağı» si basa unicamente sulla qualità e sulle caratteristiche specifiche del prodotto, che derivano da fattori naturali e umani presenti nella zona geografica.

#### Fattori naturali

Nella regione dei laghi, in cui si coltiva la rosa di Isparta, la provincia di Isparta è quella in cui si registra la maggiore produzione di rose (80 %). Il resto della zona di produzione si trova nelle province di Burdur, Afyonkarahisar e Denizli. Le zone di produzione di queste province sono adiacenti alla provincia di Isparta. Il motivo principale risiede nelle caratteristiche climatiche della provincia di Isparta, che sono adatte alla coltivazione delle rose. La rosa di Isparta predilige i climi temperati, i terreni aperti, ariosi e ben illuminati, senza siccità né gelate in primavera ma con presenza di rugiada durante il periodo di fioritura. La rugiada che cade sui fiori aumenta infatti il contenuto di olio e la qualità dei fiori (Agaoglu et al., 2000). Nella regione in cui si coltiva la rosa di Isparta, la fioritura alle basse altitudini (800-1 000 m) inizia in media 15 giorni prima rispetto alle altitudini più elevate (1 400-1 600 m) (Baydar e Kazaz, 2003). Studi scientifici hanno confermato che le caratteristiche climatiche della provincia di Isparta determinano un aumento del contenuto di olio essenziale, della resa delle rose e della qualità dell'olio di rosa. Durante la stagione della fioritura, il contenuto e la qualità dell'olio essenziale più elevati si riscontrano nei fiori raccolti a metà del periodo di fioritura (Ağaoğlu et al., 2000; Aycı et al., 2005) e nelle prime ore del mattino (06:00 e 10:00) (Baydar et al., 2013; Erbaş e Baydar, 2016). Il contenuto di olio essenziale e la qualità dei fiori cambiano durante il periodo di fioritura dei boccioli (Önder et al., 2022) o anche in momenti diversi della raccolta, dalla mattina alla sera, nei fiori maturi per essere raccolti (Baydar et al., 2013). La pianta della rosa di Isparta preferisce terreni leggeri, sabbiosi, argillosi, profondi e ben drenati, con abbondante materia organica.

Il clima di Isparta è caldo e secco in estate e freddo e piovoso in inverno. I mesi estivi, tuttavia, non sono così caldi come nell'Anatolia occidentale e meridionale e i mesi invernali non sono così rigidi come nell'Anatolia centrale. La zona è caratterizzata da un clima di transizione in termini di precipitazioni, con una media annua di 500-600 mm. Durante il periodo di fioritura (maggio-giugno), la media giornaliera di soleggiamento è di 8,5-10,5 ore, la

temperatura media mensile è di 15-20 °C, le precipitazioni medie mensili sono di 45-30 kg/m<sup>2</sup> e l'umidità relativa media mensile dell'aria è compresa tra il 50-60 %. Tali condizioni determinano una composizione equilibrata delle sostanze volatili e degli idrocarburi nell'«Isparta Gülyağı», garantendo un profumo duraturo e una produzione efficiente del prodotto.

Le giornate fresche e piovose prolungano il periodo di fioritura. Le temperature stagionali e l'andamento delle precipitazioni influenzano la data e la durata della fioritura. Il contenuto di olio delle rose all'inizio del periodo di fioritura è superiore rispetto alla fine. Durante il periodo di fioritura della rosa oleifera, le temperature medie diurne/notturne più adatte sono comprese tra 5-10 °C e 15-20 °C, in quanto il tenore di olio diminuisce quando le temperature notturne scendono verso i 5 °C o le temperature diurne superano i 20 °C.

#### *Fattori storici e umani*

La provincia di Isparta è nota come la «valle delle rose della Turchia» per via della tradizione di coltivazione delle rose già dal 1888 (durante il periodo ottomano). A maggio, mese della raccolta delle rose a Isparta, si celebra ogni anno la festa delle rose. La coltivazione delle rose nella provincia di Isparta è iniziata nel 1888 per un'iniziativa personale. Mufti İsmail Hakkı Efendi dette inizio alla produzione agricola delle rose a Isparta e nel 1892 fu il primo nella zona a riuscire a estrarre l'olio di rosa mediante alambicco. Nel 1894 portò la zona di produzione delle rose a 300 are. Quattro anni dopo aver iniziato a coltivare le rose, riuscì a produrre 200 miskal di olio di rosa. In seguito questa regione geografica della Turchia è diventata un importante centro di produzione della rosa oleifera. In riconoscimento degli sforzi personali, l'allora ministro dell'Agricoltura Selim Mehleme Pashaa İsmail conferì a Efendi l'ordine di Stato di 3° grado. İsmail Efendi morì nel 1915. Tuttavia, con il continuo aumento dei roseti, la produzione di olio di rosa, che nel 1912 (durante l'Impero Ottomano) era di 120 kg, salì a 150 kg nel 1927 (durante la Repubblica di Turchia). Nel 1935, per ordine del presidente Mustafa Kemal Atatürk, fu aperta la prima fabbrica di olio di rosa. Gülbirlik, oggi la più grande cooperativa produttrice di olio di rosa della regione, è stata fondata nel 1954. Con l'apertura di fabbriche private per la produzione di olio di rosa negli anni successivi, il numero delle fabbriche attualmente in funzione è salito a 34. Nel corso degli anni i produttori della regione hanno acquisito una vasta esperienza nella coltivazione, nella raccolta e nella distillazione della rosa di Isparta.

In questa regione, i fiori di rosa vengono raccolti a mano ogni anno nei mesi di maggio e giugno, nelle ore fresche del mattino (06:00-10:00). Quando la temperatura aumenta, gli oli essenziali dei fiori di rosa evaporano con una conseguente perdita di prodotto. Al momento della raccolta, si colgono i fiori completamente aperti. Per ottenere l'«Isparta Gülyağı» dalla rosa di Isparta è necessario disporre di conoscenze ed esperienze basate sulla tradizione. Solo i produttori esperti sono in grado di distillare le rose nell'alambicco di rame con il metodo della distillazione ad acqua senza perdere l'olio essenziale o alterarne la qualità. Tanto nel sistema ad alambicco quanto nella produzione industriale di olio di rosa la temperatura della caldaia durante la distillazione viene stabilita in base all'esperienza personale. Se si produce poca energia termica, si ottiene una piccola quantità di olio essenziale. Se si produce un'energia termica troppo elevata, i petali di rosa si deformano rapidamente e la qualità dell'olio si deteriora.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

Bollettino elettronico ufficiale dell'Ufficio turco dei brevetti e dei marchi n. 49 del 15.3.2019, pag. 32.