



C/2024/2214

19.3.2024

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/2024/2214)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater»

N. UE: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. **Nome (nomi) dell'IGP**

«Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater»

2. **Stato membro o paese terzo**

Cipro

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

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.10. Oli essenziali

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

Il prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» è un'acqua aromatica (idrolato) ottenuta per distillazione in acqua potabile di fiori interi della varietà di rosa aromatica *Rosa damascena*. Il prodotto è ricavato esclusivamente dalla prima distillazione, senza diluizione con acqua né aggiunta di aromi o conservanti. Il prodotto è caratterizzato da un aroma particolarmente fresco e intenso, simile a quello delle rose fresche.

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Colore: incolore, trasparente

Consistenza: liquida

Aroma: rose fresche

Sapore: rose fresche

Caratteristiche chimiche:

contenuto di olio essenziale pari o superiore a 150 mg/l (0,015 %)

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» è ottenuto dai fiori di *Rosa damascena* provenienti dalle aziende agricole situate nella zona geografica delimitata. La zona geografica si trova in un circo montuoso caratterizzato da un profilo climatico specifico, con inverni miti, estati fresche, venti deboli e un'elevata umidità relativa. Queste condizioni sono particolarmente propizie alla coltivazione della *Rosa damascena* e allo sviluppo degli aromi intensi necessari a ottenere il prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros

(1) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

Rosewater», caratterizzato dall'aroma desiderato. L'utilizzo di materie prime provenienti da aziende agricole situate nella zona geografica delimitata consente inoltre di effettuare il trasporto su brevi distanze, riducendo al minimo l'impatto su queste rose delicate, e preservando gli aromi intensi della materia prima, che sono così trasferiti al prodotto finale «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater».

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le fasi di produzione del prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» che devono avere luogo nella zona geografica delimitata sono le seguenti:

- la raccolta delle rose nelle aziende agricole e il loro trasporto fino al luogo di distillazione;
- il ricevimento delle rose destinate alla distillazione immediata o alla loro conservazione temporanea fino alla distillazione;
- la conservazione dell'idrolato in vasche fino all'imbottigliamento;
- le procedure a garanzia dell'igiene del prodotto (filtraggio e/o altra gestione antimicrobica).

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

L'imbottigliamento deve avere luogo nella zona geografica delimitata, dal momento che eventuali variazioni di temperatura e/o di esposizione alla luce possono modificare le caratteristiche chimiche del prodotto e alterarne l'aroma. L'imbottigliamento nella zona geografica delimitata garantisce al contempo la tracciabilità del prodotto. Ai fini della tracciabilità, è inoltre opportuno che il prodotto sia etichettato all'interno della zona geografica delimitata.

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

L'etichetta deve riportare chiaramente la dicitura «προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά “Rosa damascena” η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού» (prodotto ottenuto da rose della varietà *Rosa damascena* coltivate nel comune di Agros).

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione di «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» si trova all'interno dei confini amministrativi del comune di Agros, nel distretto di Limassol.

5. Legame con la zona geografica

Il prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» è noto per l'intensa freschezza del suo aroma, simile a quello delle rose fresche. Le caratteristiche specifiche del prodotto sono in parte dovute all'utilizzo delle rose altamente aromatiche della varietà *Rosa damascena*, coltivate nella zona geografica delimitata. Un altro fattore è rappresentato dalle competenze che i produttori mettono in campo fin dalla raccolta e durante tutto il processo di distillazione e che hanno sviluppato nel tempo proprio per preservare l'aroma delle rose e trasferirlo al prodotto. Queste caratteristiche hanno contribuito alla reputazione del prodotto, rendendolo particolarmente apprezzato dai consumatori.

L'aroma intenso della materia prima, la *Rosa damascena*, è dovuto alle condizioni geofisiche della zona geografica delimitata. Situata a un'altitudine di 1 000 m, la zona è essenzialmente costituita da un circo naturale che le montagne circostanti della zona di Troodos proteggono dai venti settentrionali. Queste condizioni creano un microclima favorevole alla coltivazione delle rose della varietà *Rosa damascena*, alla concentrazione degli oli essenziali e allo sviluppo dell'intenso aroma delle rose. I riferimenti storici all'aroma della *Rosa damascena* di Agros comprendono descrizioni come «le rose profumate fanno fremere le narici» e «la rosa profumata che è coltivata ad Agros».

Per mantenere l'intensità aromatica nel prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater», i produttori ricorrono a metodi volti a massimizzare gli aromi delle rose, dalla raccolta fino al loro arrivo nel sito di lavorazione, nonché durante e dopo la distillazione.

Al fine di ottenere la massima concentrazione possibile di aromi, la raccolta è effettuata solo nelle prime ore del giorno, quando gli aromi sono trattenuti dall'umidità della rosa. I produttori si assicurano poi che le rose vengano trasportate direttamente ai siti di lavorazione entro le dieci del mattino. Il lasso di tempo che intercorre tra la raccolta e la distillazione è ridotto al minimo per evitare la dispersione degli aromi per stress o perdita di umidità. I tempi di trasporto sono limitatissimi, grazie alla vicinanza delle aziende agricole ai siti di lavorazione (distillazione), dal momento che la zona geografica delimitata copre un'area di soli 10 km². Un aspetto importante del processo di produzione è rappresentato dal fatto che la distillazione avviene immediatamente o al massimo entro 24 ore dalla raccolta, il che contribuisce a preservare le caratteristiche aromatiche ricercate nelle rose.

Le competenze sviluppate dai produttori vengono poi messe a frutto nella conservazione degli aromi durante la fase di lavorazione. L'obiettivo è quello di non separare l'olio essenziale durante il processo di distillazione in modo da preservare gli intensi aromi presenti nel prodotto. Nel tempo, proprio per salvaguardare gli aromi, i produttori hanno scelto di lavorare e commercializzare «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» come prodotto di prima distillazione. Prima di essere imbottigliato, il prodotto viene conservato in ambiente fresco, senza variazioni termiche significative, sotto uno strato di olio di rosa distillato e senza ulteriore diluizione con acqua.

Nella comunità di Agros, la produzione di «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» è cominciata intorno all'inizio del XX secolo, parallelamente alla coltivazione delle rose della varietà *Rosa damascena*. All'epoca, un pionieristico insegnante della regione aveva avuto l'idea di far conoscere la rosa profumata: ha creato l'*association des élèves pour la diffusion du rosier* (associazione studentesca per la diffusione del rosaio) e ha aperto la prima distilleria per la produzione di acqua aromatica. Da allora il comune di Agros ha mantenuto viva la tradizione. Fin da piccoli, i giovani del posto imparano dai genitori a coltivare e a raccogliere le rose principalmente allo scopo di produrre «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater».

Riferimenti vecchi e nuovi evidenziano la particolare proprietà del prodotto, ovvero il suo aroma intenso. La stampa di un tempo lo aveva così descritto in termini caratteristici: «[...] chi vuole una vera acqua di rose dal profumo eccezionale deve procurarsi la famosa acqua di rose di Agros, che ha avuto un enorme successo a Cipro e che è molto ricercata da tutte le buone famiglie». O, per citare un altro esempio: «[...] la famosa acqua di rose di Agros, che ha riscosso un immenso successo a Cipro, è prodotta sotto la costante supervisione dell'associazione agricola di Agros, il cui marchio di qualità garantisce che si tratta della migliore acqua di rose di Cipro. Tutti quelli che la provano abbandonano ogni altra acqua di rose».

L'intenso aroma della *Rosa damascena* coltivata ad Agros e le competenze sviluppate per preservare gli aromi e trasferirli al prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» hanno contribuito alla sua reputazione. Di conseguenza, all'interno dei confini amministrativi del comune di Agros vi è un'altissima concentrazione di rosai della varietà *Rosa damascena*.

Nel 2017 il prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» è stato citato nella pubblicazione «A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου» (i migliori prodotti tradizionali dell'isola di Cipro). Nel 2018 è stato nominato «prodotto cipriota dell'anno» dai Cyprus Eating Awards con una menzione particolare per il suo aroma (profumo). Si noti inoltre che nel 2014 l'autorità cipriota per le telecomunicazioni ha emesso delle schede telefoniche raffiguranti questo prodotto tradizionale. Il prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» è menzionato in libri, guide gastronomiche e turistiche con riferimento alla comunità di Agros, oltre che in siti internet e programmi di cucina come *Μαγειρική ΠΟΠ*-episodio 52. Le aziende alimentari ne sfruttano l'eccezionale qualità per promuovere i loro prodotti, come gelati e sciroppi di rosa, ottenuti utilizzando «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater». Nel 2008, quando il comune di Agros è stato insignito del titolo di «destinazione europea di eccellenza» nella categoria del patrimonio immateriale, si è fatto riferimento anche alla «rinomata» arte della lavorazione di questo prodotto, come riportato nel sito internet dedicato. Il prodotto occupa inoltre un posto di rilievo nel festival annuale della rosa che si tiene ad Agros dal 2006 e che rappresenta un'importante attrazione turistica. Il prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» figura inoltre tra le produzioni che beneficiano dei marchi di qualità «Cyprus breakfast» e «Taste Cyprus Delightful Journeys».

Il legame tra Agros e i prodotti ottenuti dalla varietà *Rosa damascena*, che prospera nella regione, si manifesta anche nella vita sociale del comune. Il fattore umano è direttamente legato alla coltivazione delle rose per la produzione di «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater». Anche oggi, come un tempo, la mattina presto i bambini accompagnano i genitori a raccogliere le rose e, una volta completata la raccolta manuale, le rose sono consegnate al sito di lavorazione e i bambini vanno a scuola. Per gli abitanti di Agros, la raccolta delle rose è un'attività familiare operata nel rispetto delle pratiche summenzionate che i produttori applicano scrupolosamente ancora oggi per preservare l'aroma delle rose e trasferirlo al prodotto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater». Così facendo, i produttori mantengono la qualità del prodotto, rinomato per il suo aroma e il suo profumo, e il legame con il comune di Agros.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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