

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2016/C 52/14)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

DOCUMENT UNIC

„ΓΛΥΚΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΑΓΡΟΥ” (GLYKO TRIANTAFYLLO AGROU)**Nr. UE: CY-PGI-0005-01310 – 03.02.2015****DOP () IGP (X)****1. Denumire (denumiri)**

„Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού” (Glyko Triantafyllo Agrou)

2. Statul membru sau țara terță

Cipru

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tipul de produs**

Clasa 2.3. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Glyko Triantafyllo Agrou” este un amestec omogen, dens, de petale de trandafir, zahăr și apă, care s-a sedimentat în cursul procesului de preparare. Se servește cu lingura și este consumat la desert.

Caracteristici chimice

Umiditate: 20-24 %

Cenușă: 0,1-0,3 %

Carbohidrați: 70-85 %

Caracteristici organoleptice

Culoare: culoarea caracteristică a desertului în borcan este de la purpuriu închis la maro. Desertul are o culoare maro deschis/portocaliu dacă este întins, iar petalele individuale sunt de culoare bej translucid cu tonuri maro.

Consistență: un amestec dens care conține o proporție ridicată de petale de trandafir intacte, ceea ce îi conferă o consistență fermă.

Aromă: aromă puternică de trandafir

Gust: dulce, cu gust de trandafir

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

La producerea desertului se utilizează următoarele ingrediente, în proporție de 1:1:1 și, respectiv, 1:1½:1:

- petale de trandafir (fără peduncul) din soiul *Rosa damascena* (trandafir de Damasc), care au fost crescute în exploatații situate în aria geografică delimitată;
- zahăr;
- apă.

De asemenea, în amestecul final se adaugă suc de lămâie (1 %).

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

- Recoltarea materiei prime: trandafirii se recoltează numai în timpul orelor răcoroase ale dimineții, și anume între cinci și opt, când florile nu sunt încă pe deplin deschise și petalele sunt încă umede. Livrarea și depozitarea: trandafirii se livrează în stare proaspătă, cu peduncul atașat, în cel mult aproximativ trei ore de la recoltare. Apoi (a) prepararea desertului începe imediat sau (în cazuri excepționale, când volumul de trandafiri livrat este foarte mare) (b) se refrigerează fără întârziere la o temperatură de 0-6 °C și o umiditate relativă de aproximativ 75 %; nu se păstrează o perioadă mai lungă de 24 de ore.
- Preparare: Mai întâi se îndepărtează pedunculii și orice alte materiale lemnoase, astfel încât să rămână doar petalele, care se cern apoi pentru îndepărtarea polenului și, în final, se spală cu apă rece.
- În cazan – prima fierbere: petalele de trandafir sunt fierte cu puțină apă cu zahăr. Cantitatea inițială de apă adăugată depinde de cantitatea de apă rămasă pe petale după spălare. În acest stadiu, cazanul se acoperă cu un capac fixat în mod adecvat, astfel încât toate aromele să fie încorporate în amestec, ceea ce contribuie la garantarea faptului că desertul își păstrează aroma de trandafir dorită.
- În cazan – a doua fierbere: se continuă fierberea amestecului cu capacul deschis, după adăugarea restului de zahăr și de apă și a sucului de lămâie.
- Răcirea, ambalarea și încălzirea în cuptor: desertul este lăsat să se răcească la temperatura camerei și apoi se transferă în borcane de sticlă sterilizate cu capac, care pot rezista la temperaturi înalte. Borcanele se introduc în cuptor și se încălzesc până când temperatura din centrul amestecului ajunge la 70-85 °C.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Glyko Triantafyllo Agrou” se ambalează în borcane de sticlă (care pot fi încălzite la temperaturi ridicate), însă nu există o greutate minimă sau maximă.

Borcanele se ambalează în cutii de carton și se depozitează la temperatura camerei (într-un loc răcoros și uscat).

Perioada de valabilitate: trei ani de la data ambalării.

Temperatura de depozitare: temperatura ambiantă, sub 25 °C.

Ambalarea face parte din procesul de producție și trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată (a se vedea punctul 3.6 de mai jos).

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În vederea îmbunătățirii trasabilității, etichetarea trebuie, de asemenea, să aibă loc în aria geografică delimitată, deoarece produsul este foarte sensibil la contaminare. Contaminarea se previne prin ambalare și, ulterior, prin etichetare, ceea ce asigură faptul că toate etapele procesului de producție au loc în zona geografică delimitată, inclusiv etapa finală.

Trebuie respectate reglementările referitoare la etichetarea, prezentarea și publicitatea privind produsele alimentare, astfel cum au fost modificate sau înlocuite. În plus, se specifică în mod clar pe etichetă faptul că produsul este fabricat din trandafiri din soiul *Rosa damascena* cultivați în Comunitatea Agros.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

„Glyko Triantafyllo Agrou” este produs în interiorul granițelor administrative ale Comunității Agros.

5. Legătura cu aria geografică

Deși cantități mici de desert cu aromă de trandafir se prepară și de către producători din alte regiuni ale Ciprului și în străinătate, „Glyko Triantafyllo Agrou” este unic datorită:

- (a) materiei prime, și anume petalele trandafirului de Damasc, care dispune de condiții ideale de cultivare în zona Agros;
 - (b) legăturii care s-a dezvoltat între produsele din trandafir de Damasc și Comunitatea Agros în ultima sută de ani sau chiar mai mult și reputației dobândite;
 - (c) know-how-ului acumulat de comunitate și, în special, de singurul producător comercial de „Glyko Triantafyllo Agrou”, care a inclus în procesul său de producție metodele și cunoștințele femeilor din comunitate, care în trecut preparau acest desert acasă în scopuri medicinale.
- (a) Materia primă și cultura locală de trandafir de Damasc: „Glyko Triantafyllo Agrou” este unul dintre produsele fabricate din petale de trandafir de Damasc, care dispune de condiții ideale de cultivare în aria geografică delimitată. Legătura dintre Agros și produsele din trandafir derivă din faptul că trandafirul de Damasc a fost cultivat în regiune de peste o sută de ani. Un total de 70 % din totalul exploatațiilor din Cipru în care se cultivă acest soi se află în Comunitatea Agros, deoarece soiul este bine adaptat la condițiile climatice specifice din regiune. Disponibilitatea unor cantități mari de petale de trandafir în exploatațiile din apropierea unității de prelucrare asigură faptul că acest desert („Glyko Triantafyllo Agrou”), cu caracteristici specifice care se datorează livrării prompte a materiei prime de la locul de cultivare la locul de preparare, poate fi preparat la scară comercială.

Aria geografică prezintă un microclimat specific, care este propice cultivării trandafirului de Damasc.

Legătura dintre trandafirul de Damasc și caracteristicile de mediu ale zonei Agros se datorează atât climei (o climă răcoroasă, uscată, de munte), cât și solului. Agros se situează la o altitudine de aproximativ 1 000 de metri, condiții ideale pentru cultivarea trandafirilor, astfel cum arată și cantitățile mari (aproximativ 70 %) cultivate în această Comunitate. În plus, aria este situată într-un bazin natural, astfel încât trandafirii sunt protejați de vânturile din nord.

Temperatura se situează între -5°C și 35°C . Cu toate acestea, un factor important este faptul că în lunile în care începe creșterea vegetativă temperaturile sunt stabile. Fluctuațiile majore de temperatură în perioada martie-iunie ar putea avea un efect negativ asupra recoltei. Precipitațiile sunt, de asemenea, stabile; în mod similar, orice variație a precipitațiilor ar putea afecta negativ procesul de înflorire și, în consecință, recolta. În luna mai, când trandafirii înfloresc și sunt recoltați, precipitațiile sunt de obicei puține și, prin urmare, riscul infecțiilor cu ciuperci este mic, iar condițiile de recoltare sunt ideale. În fine, roca (gabro și diabaz) în combinație cu tipul de sol (textură medie și bogat în materie organică) oferă condiții de sol adecvate pentru acest soi de trandafir.

Datorită condițiilor pedoclimatice deosebite, Comunitatea Agros a ajuns să fie identificată cu cultura și prelucrarea trandafirului de Damasc, iar de-a lungul anilor s-au dezvoltat o serie de tradiții culturale legate de acestea. Primele referiri la cultivarea trandafirului de Damasc în Cipru datează de la sfârșitul secolului al XIX-lea, iar singurele zone care au fost consemnate ca având o recoltă bogată au fost Comunitățile Mylikouri și Agros, ceea ce atestă caracteristicile distincte ale acestora. În ambele zone cultivarea trandafirilor s-a intensificat după 1940, însă, datorită unor condiții climatice specifice combinate cu factori umani, Agros a avut și continuă să aibă și în prezent o producție de trandafiri mai mare decât Mylikouri, iar cultivarea trandafirului de Damasc continuă să prospere în această zonă. În plus, în Mylikouri nu este atestată documentar prepararea desertului din trandafiri de Damasc; se pare că în zona respectivă se produce numai apă de trandafiri.

Pe lângă faptul că zona Agros este propice cultivării trandafirului de Damasc, trebuie remarcat faptul că, conform studiilor științifice, doar 20 % din soiurile de trandafiri sunt clasificate ca fiind parfumate, 50 % sunt slab parfumate, iar restul nu sunt parfumate. Trandafirul de Damasc este inclus în cele 20 % din soiurile clasificate ca parfumate, iar studiile arată că parfumul său este diferit de cel al altor hibrizi. Prin urmare, se poate concluziona că aroma specifică a „Glyko Triantafyllo Agrou”, preparat din petale de trandafir de Damasc, se datorează proprietăților aromatice specifice ale acestui soi de trandafir.

- (b) Legătura și reputația Comunității Agros: în Agros, prelucrarea trandafirului de Damasc pentru producerea unui desert a început odată cu cultivarea trandafirului la scară comercială la începutul anilor 1940. Documente din 1940 explică modul în care femeile din Comunitatea Agros preparau acasă „Glyko Triantafyllo Agrou” atât pentru a fi consumat ca desert simplu, tradițional, cât și pentru tratamentul constipației. Până în 1985 a fost preparat numai în bucătării private și nu a fost produs la scară comercială. În jurul anului 1985, Niki Agathokleous a început producția la scară comercială, utilizând cunoștințele învățate de la soacra sa. Ea este și în prezent singurul producător la scară comercială de „Glyko Triantafyllo Agrou”, deși în perioada recoltei femeile din sat continuă să prepare acasă mici cantități pentru consumul propriu.

Pe lângă legătura istorică dintre Agros și desertul de trandafiri, legătura dintre comunitate și produsele din trandafir de Damasc este evidențiată și de viața culturală. La mijlocul lunii mai a fiecărui an (în funcție de condițiile meteorologice), adică în perioada recoltei, comunitatea organizează un festival anual al trandafirului, unde sunt prezentate produsele locale din trandafir de Damasc, inclusiv desertul local. Trandafirul de Damasc a devenit o emblemă a comunității, evidențiată de publicații (recente și mai puțin recente) care prezintă satul și menționează în mod special produsele sale din trandafir de Damasc.

- (c) Experiență: deși aroma trandafirului de Damasc reprezintă principalul factor care conferă caracterul distinct al produsului, experiența acumulată de-a lungul timpului este la fel de importantă. Aceasta se referă la: recoltarea trandafirilor (se culeg cu atenție în fiecare zi în perioada recoltei, astfel încât petalele să rămână cât mai parfumate), manipularea după recoltă și prepararea produsului final. Experiența acumulată de-a lungul anilor se reflectă în:

- (i) faptul că petalele rămân intacte și consistența lor rămâne fermă în produsul final;
- (ii) consistența fermă a amestecului final;
- (iii) proporția ridicată de petale de trandafir în amestecul final.

Mai precis, factorii umani care contribuie la caracteristicile specifice ale „Glyko Triantafyllo Agrou”, în special în ceea ce privește aroma, culoarea, caracterul intact al petalelor și proporția ridicată de petale în amestec, sunt prezentați mai jos:

1. Trandafirii se recoltează numai în timpul orelor răcoase ale dimineții, și anume între cinci și opt, când florile nu sunt încă pe deplin deschise și petalele sunt încă umede. Recoltarea florilor la căldură reduce conținutul de uleiuri al acestora, deoarece uleiurile esențiale se evaporă din perii fini ai petalelor. Trandafirii sunt apoi transportați imediat la unitatea de prelucrare, astfel încât prepararea desertului să poată începe cât timp petalele sunt încă umede și aromate. De asemenea, apropierea exploatațiilor de unitatea de prelucrare este esențială, deoarece reduce la minimum timpul de transport al petalelor, astfel încât calitatea și proprietățile aromatice nu sunt afectate în momentul prelucrării.
2. În momentul fierberii trandafirilor cu apă și zahăr, cazanul este acoperit cu un capac pentru a reduce la minimum evaporarea uleiurilor esențiale și pentru a se asigura faptul că desertul absoarbe cât mai multă aromă. Aburii care se eliberează la începutul fierberii au cel mai ridicat conținut de uleiuri esențiale (aromă), deoarece acestea prezintă un punct de fierbere mai mic decât al apei și se evaporă primele, având nevoie de un contact cu o suprafață rece pentru a se condensa și pentru a fi reabsorbite în amestec.
3. Grija cu care sunt culese petalele cu mâna și distanța foarte scurtă până la unitatea de prelucrare asigură caracterul intact al petalelor, garantând astfel consistența fermă a produsului final.
4. Proporția de petale de trandafir din amestec reprezintă un alt factor esențial care conferă amestecului o consistență mai densă și o aromă mai intensă.
5. Adăugarea treptată (în două etape) a zahărului în timpul preparării (fierberii) asigură o fierbere treptată și uniformă a petalelor; acest factor este decisiv pentru culoarea și consistența fermă a produsului final.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

[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)