



C/2024/2214

19.3.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri 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

(C/2024/2214)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”

Nr. UE: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. Denumirea (denumirile) IGP

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”

2. Statul membru sau țara terță

Cipru

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 2.10. Uleiuri esențiale

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

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” este o apă aromatică sau un distilat apos. Se obține prin distilarea în apă potabilă a florilor întregi de trandafir aromatic din specia *Rosa damascena*. Se produce exclusiv din prima distilare, care nu este diluată cu apă, fără adaos de arome sau conservanți. Produsul se caracterizează printr-o aromă deosebit de intensă și de proaspătă, care seamănă cu aroma de trandafiri proaspeți.

Caracteristici fizice și organoleptice

Culoare: incoloră, transparentă

Consistență: lichidă

Aromă: trandafiri proaspeți

Gust: trandafiri proaspeți

Caracteristici chimice

Conținut de ulei esențial: cel puțin 150 mg/litru (0,015 %)

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

Produsul „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” se obține din flori de trandafir din specia *Rosa damascena* provenite din exploatații situate în aria geografică delimitată. Aria este situată în interiorul unui circ glaciatic sau depresiune naturală, fiind înconjurată de munți. Aceasta are caracteristici climatice specifice: ierni blânde, veri răcoroase, vânturi slabe și umiditate relativ ridicată. Aceste condiții sunt deosebit de propice cultivării trandafirilor din specia *Rosa damascena* și pentru a asigura intensitatea aromatică necesară pentru producerea „Ροδόσταγμα Αγρού /

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

Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” cu aroma dorită. În plus, utilizarea materiilor prime provenite din exploatațile agricole din aria geografică delimitată oferă avantajul unor distanțe scurte pentru transport. Aceasta contribuie la reducerea la minimum a stresului la care sunt supuși trandafirii delicați, asigurând astfel păstrarea aromelor intense ale materiilor prime și transferul acestora în produsul final: „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”.

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

Următoarele etape ale producției de „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:

- recoltarea trandafirilor din exploatațile agricole și transferarea acestora la unitatea de distilare;
- preluarea trandafirilor în vederea distilării imediate sau a păstrării temporare în siguranță înainte de distilare;
- depozitarea distilatului apos în cuve înainte de îmbuteliere;
- realizarea de proceduri legate de igiena produselor (filtrare și/sau tratament antimicrobian).

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

Îmbutelierea trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată, deoarece orice modificare a temperaturii și/sau expunerea la lumină ar putea modifica caracteristicile chimice ale produsului și ar putea duce la deteriorarea aromei. În același timp, îmbutelierea în aria geografică delimitată garantează trasabilitatea produsului. Etichetarea produselor trebuie, de asemenea, să aibă loc în aria delimitată din motive de trasabilitate.

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

Pe etichetă trebuie să figureze în mod clar mențiunea „προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά «Rosa damascena» η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού” (fabricat din trandafiri din specia *Rosa damascena* cultivați în comuna Agros).

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică de producție a produsului „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” se află în interiorul frontierelor administrative ale comunei Agros din districtul Limassol.

5. Legătura cu aria geografică

Produsul „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” este cunoscut pentru prospețimea intensă a aromei sale, care seamănă cu aroma de trandafiri proaspeți. Proprietățile speciale ale produsului se datorează, în parte, utilizării trandafirilor cu aromă puternică din specia *Rosa damascena* cultivați în aria geografică delimitată. Celălalt factor este know-how-ul producătorilor, de la recoltare și pe tot parcursul procesului de distilare. Acest know-how a fost dezvoltat de-a lungul timpului, în special pentru a conserva aroma trandafirilor și a o transfera în produs. Aceste caracteristici au contribuit la renumele produsului, făcându-l deosebit de popular în rândul consumatorilor.

Aroma intensă a materiei prime, trandafirii *Rosa damascena*, se datorează condițiilor geografice din aria geografică delimitată. Situată la o altitudine de 1 000 m, aria este, în esență, o depresiune naturală protejată de vânturile din nord de munții din lanțul muntos Troodos care o înconjoară. Aceste condiții creează un microclimat favorabil cultivării trandafirilor *Rosa damascena*, concentrației uleiurilor esențiale și dezvoltării aromei intense a trandafirilor. Referințele istorice privind aroma trandafirilor *Rosa damascena* din Agros includ expresii descriptive precum „trandafirii parfumați excită nărilor” și „trandafirul aromat care este cultivat în Agros”.

Pentru a menține aromele intense ale produsului „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”, producătorii aplică metode menite să valorifice la maximum aromele trandafirilor de la recoltare până la sosirea lor la unitatea de prelucrare, precum și în timpul distilării și ulterior.

Pentru a obține cea mai mare concentrație posibilă a aromelor, producătorii recoltează trandafirii doar în primele ore ale zilei, când aceștia își păstrează aromele în sevă. Apoi se asigură că trandafirii sunt transportați direct la unitățile de prelucrare, înainte de ora 10.00. Perioada de timp dintre recoltare și distilare trebuie să fie cât mai scurtă pentru a se evita disiparea aromelor din cauza factorilor de stres sau a pierderii umidității. Tipul necesar transportului este redus la minimum datorită distanțelor foarte scurte dintre exploatații și unitățile de prelucrare (distilerii), deoarece aria geografică delimitată este de doar 10 km pătrați. În plus, un aspect important al procesului de producție este ca distilarea să aibă loc imediat sau cel târziu într-un interval de 24 de ore de la recoltare. Acest aspect contribuie la conservarea caracteristicilor aromatice dorite ale trandafirilor.

Know-how-ul dezvoltat de producători este apoi utilizat pentru conservarea aromelor în etapa de prelucrare. Elementul central al acestuia îl constituie nesepararea uleiului esențial în timpul procesului de distilare, păstrând astfel aromele intense în produs. De-a lungul timpului, pentru conservarea aromelor, producătorii au optat să prelucreze și să comercializeze „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” exclusiv ca produs obținut la prima distilare. Înainte de îmbuteliere, produsul este depozitat într-un mediu răcoros, fără fluctuații de temperatură excesive, acoperit cu o peliculă de ulei de trandafir distilat, fără să mai fie diluat cu apă.

Producția de „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” a început în comuna Agros în același timp cu cultivarea trandafirilor din specia *Rosa damascena*, pe la începutul secolului al XX-lea. La momentul respectiv, un profesor din zonă care s-a remarcat prin activitatea sa de pionierat a avut ideea de a înmulți acest soi de trandafir parfumat. El a înființat „Asociația elevilor pentru înmulțirea tufelor de trandafiri” și a instalat prima distilerie pentru a fabrica produsul. De atunci, comuna Agros a păstrat tradiția. De la o vârstă fragedă, localnicii învață de la părinții lor să cultive și să recolteze trandafirii cu scopul principal de a produce „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”.

Atât relatările mai vechi, cât și cele mai noi despre produs subliniază că proprietatea specială a acestuia este aroma sa intensă. În presa de odinioară, acesta era descris în mod caracteristic astfel: „toți cei care doresc o apă de trandafiri veritabilă cu un parfum excepțional ar trebui să se asigure că obțin renumita apă de trandafiri Agros, care s-a bucurat de succes în Cipru și care este foarte căutată de toate familiile bune”. Iată un alt exemplu: „renumita apă de trandafiri Agros, care s-a bucurat de succes în Cipru, este produsă sub supravegherea constantă a Societății Agricole Agros, iar certificarea societății reprezintă garanția că este cea mai bună apă de trandafiri din Cipru. Toți cei care o încearcă nu vor mai fi interesați de nicio altă apă de trandafiri”.

Aroma intensă a trandafirilor din specia *Rosa damascena* cultivați în Agros, precum și know-how-ul dezvoltat pentru a conserva și transfera aromele în produsul „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” au contribuit la renumea produsului. Drept urmare, între limitele administrative ale comunei Agros, concentrația tufelor de trandafiri din soiul *Rosa damascena* este foarte densă.

În 2017, „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” a apărut în publicația *A taste of Cyprus — the best traditional products from the island of Cyprus* („Aromele Ciprului – cele mai bune produse tradiționale din insula Cipru”). În 2018, a primit distincția „Produsul cipriot al anului” din partea „Cyprus Eating Awards”, menționându-se în special aroma sa (parfumul său). De asemenea, este demn de remarcat faptul că, în 2014, Autoritatea pentru Telecomunicații din Cipru a emis cartele telefonice înfățișând acest produs tradițional. Există numeroase trimiteri la „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” în cărți, în ghiduri gastronomice și ghiduri turistice care includ comuna Agros, pe site-uri și în emisiuni de gătit, cum ar fi episodul 52 din *Μαγειρική ΠΟΠ* (Gătește cu produse DOP). Întreprinderile din sectorul alimentar valorifică calitatea excepțională a acestui produs pentru a-și promova propriile produse, cum ar fi înghețata și siropul de trandafir preparate cu „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”. De asemenea, în 2008, când comuna Agros a primit titlul de „Destinație europeană de excelență” în categoria „Patrimoniu imaterial”, s-a făcut o trimitere specială la „renumita” artă a fabricării produsului, după cum este descrisă pe site-ul relevant. În plus, produsul ocupă un loc special în cadrul Festivalului anual al trandafirilor, care se organizează din 2006 în comuna Agros și care reprezintă o atracție importantă pentru vizitatori. În plus, „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” se află printre produsele care poartă etichetele de calitate „Cyprus Breakfast” și „Taste Cyprus Delightful Journey”.

Legătura dintre Agros și produsele obținute din soiul de trandafir *Rosa damascena*, cultivat pe suprafețe extinse în zonă, este evidențiată și de viața socială a comunității. Factorul uman este direct legat de cultivarea trandafirilor în scopul producerii produsului „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”. Într-adevăr, există tradiția ca, la primele ore ale dimineții, înainte de a merge la școală, copiii să se alătore părinților pentru a recolta trandafiri. Procedura este una manuală, după care trandafirii sunt livrați la unitatea de prelucrare, iar copiii merg la școală. Pentru locuitorii din Agros, recoltarea trandafirilor este o activitate de familie care respectă practicile menționate anterior. Și în prezent, producătorii urmează aceste practici cu strictețe pentru a conserva și a transfera aroma în produsul „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”. În același timp, ei păstrează reputația produsului pentru aroma sa sau parfumul său, precum și legătura sa cu comuna Agros.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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