

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2016/C 52/14)

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

DOCUMENTO UNICO

«ΓΛΥΚΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΑΓΡΟΥ» (GLYKO TRIANTAFYLLO AGROU)

N. UE: CY-PGI-0005-01310 — 3.2.2015

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Γλυκο τριανταφυλλο Αγρου» (Glyko Triantafyllo Agrou)

2. Stato membro o paesi terzi

Cipro

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Glyko Triantafyllo Agrou» è un impasto denso e omogeneo di petali di rosa, zucchero e acqua che diventa più compatto durante la preparazione. Si tratta di un dolce al cucchiaio servito come dessert.

Caratteristiche chimiche

Umidità: 20-24 %

Ceneri: 0,1-0,3 %

Carboidrati: 70-85 %

Caratteristiche organolettiche

Colore: il colore caratteristico del dolce in forma di impasto compatto (ovvero quando è condizionato in barattoli di vetro) varia tra il viola scuro e il marrone. Il colore cambia, diventando poi marrone chiaro/arancione quando il dolce viene versato, mentre il colore dei singoli petali è una combinazione di beige traslucido con venature marroni.

Consistenza: si tratta di un impasto viscoso con proporzione elevata di petali di rosa intatti che conferiscono al prodotto una consistenza croccante.

Profumo: forte profumo di rosa.

Sapore: dolce, di rosa.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Per la produzione del dolce vengono utilizzati, in funzione del peso, i seguenti ingredienti in proporzione da 1:1:1 a 1:1½:1:

- petali di rosa, senza peduncolo, della varietà *Rosa damascena* coltivata in aziende ubicate all'interno della zona geografica delimitata,
- zucchero,
- acqua

all'impasto finale così ottenuto viene aggiunto succo di limone in percentuale dell'1 %.

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

- Raccolta della materia prima: la raccolta delle rose avviene esclusivamente durante le ore fresche del mattino, ovvero tra le cinque e le otto, quando le rose non sono ancora del tutto aperte e i petali trattengono ancora l'umidità. Consegna e stoccaggio: le rose della varietà *Rosa damascena* sono consegnate fresche e provviste di peduncolo entro circa tre ore dal momento della raccolta. In seguito, a) comincia subito la fase di preparazione o (in casi eccezionali dovuti alla consegna di una grande quantità di rose), b) le rose vengono immagazzinate immediatamente in celle frigorifere a una temperatura di 0-6 °C e un'umidità relativa di circa il 75 % per un massimo di 24 ore.
- Preparazione: in primo luogo vengono rimossi i peduncoli e tutti gli altri residui per conservare soltanto i petali di rosa che sono quindi filtrati per rimuovere il polline e infine lavati con acqua fredda di rubinetto.
- Marmitta per cottura — prima cottura: i petali di rosa, immersi in poca acqua zuccherata vengono portati a ebollizione. La quantità iniziale di acqua dipende dalla quantità di acqua rimasta sui petali dopo il lavaggio. Durante la prima fase di cottura la marmitta viene chiusa con un coperchio adatto, per fare in modo che l'impasto trattenga tutti gli aromi e garantire che il dolce presenti il caratteristico aroma di rosa.
- Marmitta per cottura — seconda cottura: la cottura dell'impasto continua nella marmitta scoperta dopo che sono stati aggiunti all'impasto il resto dello zucchero, l'acqua e il succo di limone.
- Raffreddamento, condizionamento e cottura in forno: il dolce viene lasciato raffreddare a temperatura ambiente e viene quindi condizionato in barattoli di vetro sterilizzati provvisti coperchio e adatti a resistere a temperature elevate. I barattoli vengono quindi messi in forno e lasciati cuocere fino a quando la temperatura al centro dell'impasto arriva a 70-85 °C.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Il «Glyko Triantafyllo Agrou» viene condizionato in barattoli di vetro (che possono resistere a temperature elevate), senza che venga specificato alcun peso minimo o massimo.

I barattoli vengono quindi messi in casse di cartone e immagazzinati a temperatura ambiente (in un luogo fresco e buio).

Data di scadenza: il prodotto deve essere consumato entro tre anni dalla data di condizionamento.

Temperatura di conservazione: temperatura ambiente ma inferiore a 25 °C.

Il condizionamento è parte integrante del processo di produzione e deve avvenire all'interno della zona geografica delimitata (cfr. il più sotto punto 3.6).

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Al fine di migliorare la tracciabilità anche l'etichettatura deve avvenire all'interno della zona geografica delimitata. Questo requisito è tanto più necessario in quanto il prodotto è molto sensibile ed esposto alle contaminazioni. La prevenzione delle contaminazioni è garantita dal condizionamento in barattoli di vetro e dall'etichettatura del prodotto che garantiscono il rispetto di tutte le fasi, inclusa quella finale, del processo di produzione all'interno della zona geografica delimitata.

I requisiti di etichettatura, di presentazione e di pubblicità del prodotto, quali modificati o sostituiti, devono essere rispettati. Inoltre deve essere chiaramente indicato sull'etichetta che il prodotto è a base di rose della varietà *Rosa damascena* coltivate nella comunità di Agros.

4. Descrizione concisa della zona geografica

Il «Glyko Triantafyllo Agrou» è prodotto all'interno dei confini amministrativi della comunità di Agros.

5. Legame con la zona geografica

Benché il «glyko triantafyllo» sia prodotto in piccole quantità anche da produttori di altre regioni o esteri, l'unicità del «Glyko Triantafyllo Agrou» si spiega sulla base dei seguenti elementi:

- a) la materia prima, ovvero i petali di rose della varietà *Rosa damascena* che cresce nel territorio della comunità di Agros;
 - b) il legame che si è sviluppato negli ultimi cento anni e più tra i prodotti dei rosai della varietà citata e la comunità di Agros e la reputazione che hanno acquisito;
 - c) le competenze e le conoscenze acquisite dalla comunità e, in particolare, dall'unico produttore commerciale di «Glyko Triantafyllo Agrou» che ha integrato nei suoi processi produttivi le conoscenze delle donne locali che un tempo preparavano tale dolce a casa come farmaco.
- a) Materia prima e concentrazione delle colture di *Rosa damascena*: il «Glyko Triantafyllo Agrou» costituisce uno dei prodotti la materia prima dei quali è data da petali di rose della varietà *Rosa damascena* che crescono nella zona. Il legame che esiste tra tutti i prodotti dalla trasformazione delle rose e Agros si basa sulla presenza nella zona della varietà *Rosa damascena*, documentata da più di cento anni. L'alta concentrazione di aziende attive nella coltivazione di tale varietà nella zona di Agros, pari al 70 % di tutte quelle attive a Cipro, è il risultato delle condizioni climatiche particolarmente favorevoli a tale coltivazione nella zona. La disponibilità di grandi quantitativi di petali e la vicinanza al sito di trasformazione costituiscono fattori indispensabili per la produzione del «Glyko Triantafyllo Agrou» in volumi commercialmente interessanti e per il mantenimento delle sue caratteristiche particolari che necessitano di un trasporto rapido della materia prima verso i siti di trasformazione.

La zona geografica presenta un microclima specifico favorevole alla coltivazione dei rosai di *Rosa damascena*.

Il legame della varietà di *Rosa damascena* con le caratteristiche ambientali di Agros deriva dalla specificità del clima della zona (clima freddo e secco di montagna) e dei suoli. Agros si trova a un'altitudine di circa 1 000 metri, ideale per la coltivazione della rosa, come dimostra il fatto che circa il 70 % di tutte le colture di rose di Cipro si trova in tale zona. Inoltre, la zona di Agros si trova in un bacino naturale, una collocazione geografica che permette di proteggere le colture dai venti del nord.

Le temperature oscillano tra -5°C e 35°C ma la loro caratteristica principale è la stabilità nei mesi in cui inizia la stagione di crescita nella zona geografica delimitata. Infatti, notevoli aumenti delle temperature medie nei mesi tra marzo e giugno potrebbero incidere negativamente sulla coltivazione delle rose. Anche le precipitazioni sono stabili; se così non fosse, infatti, si potrebbero avere effetti negativi sulla fioritura e, pertanto, sulla produzione delle rose. Nel mese di maggio, in cui avviene la fioritura e la raccolta delle rose, le precipitazioni sono in genere limitate, riducendo di conseguenza il rischio di malattie fungine e garantendo condizioni ideali per la raccolta. Infine, la composizione delle rocce (gabbro e diabase) unitamente alle caratteristiche del suolo (di consistenza media e ricco di sostanze organiche) garantiscono condizioni pedologiche ideali per la coltivazione della varietà di rose in questione.

In conseguenza delle particolari condizioni climatiche e pedologiche la coltivazione e la lavorazione delle rose di varietà *Rosa damascena* costituiscono un valore di riferimento per la comunità di Agros che nel corso del tempo ha assunto una serie di specificità culturali. A questo proposito vale la pena sottolineare che dalla fine del 19^{mo} secolo, epoca a cui risalgono i primi riferimenti alla coltivazione della *Rosa damascena* a Cipro, le sole località menzionate in riferimento alla coltivazione di tale varietà sono quelle di Milikouri e Agros, il che testimonia la loro specificità. In entrambe le zone la coltivazione della rosa si è intensificata a partire dal 1940 ma la concentrazione della coltivazione della varietà *Rosa damascena* nella zona di Agros è rimasta fino a oggi significativa e significativamente superiore a quella della zona di Milikouri; ciò permette di asserire senza tema di smentita che le particolari condizioni climatiche in combinazione con i fattori antropogenici hanno contribuito al mantenimento di tale coltura nella regione. Analogamente va sottolineato che nessuna fonte fa riferimento alla produzione di un dolce a base di petali di rosa della varietà *Rosa damascena* nella zona di Milikouri, dove, a quanto sembra, viene prodotta esclusivamente acqua di rosa.

Oltre al fatto, già menzionato, che nella zona di Agros esistono condizioni ideali per la coltivazione della varietà *Rosa damascena*, va altresì sottolineato il risultato di studi scientifici secondo i quali sull'insieme di tutte le specie di rosa, solo il 20 % è classificabile come aromatico; il 50 % presenta un profumo di debole intensità e le specie restanti sono prive di profumo. La varietà *Rosa damascena* rientra nel 20 % delle specie aromatiche e la stessa ricerca ha altresì dimostrato che esistono differenze tra il profumo di questa varietà e quello di altre varietà ibride. Possiamo quindi concludere che la particolarità del profumo del «Glyko triantafyllo Agrou», prodotto a partire dai petali della varietà *Rosa damascena* è dovuto alle particolarità aromatiche della stessa.

- b) Legame con la comunità di Agros e reputazione: sul piano storico la lavorazione dei fiori della varietà *Rosa damascena* ai fini della produzione del «Glyko triantafyllo Agrou» ha inizio con la coltivazione organizzata della rosa nella zona (risalente all'inizio degli anni '40). Riferimenti risalenti al 1940 e agli anni successivi indicano come le donne della comunità di Agros producessero in casa il «Glyko triantafyllo Agrou» non solo come dolce tradizionale bensì come alimento con proprietà terapeutiche contro la costipazione. Fino al 1985 il «Glyko triantafyllo Agrou» non veniva prodotto su scala commerciale ma solo in casa dagli abitanti. La produzione del «Glyko triantafyllo Agrou» su scala commerciale ebbe inizio verso il 1985 su iniziativa della signora Niki Agathokleous che si avvale delle conoscenze che aveva acquisito dalla suocera. E ad oggi la sua azienda rimane l'unica autorizzata a produrre il «Glyko triantafyllo Agrou» su scala commerciale; tuttavia durante il periodo di raccolta dei petali di rosa molte donne sono solite produrre in casa piccole quantità di dolce per uso proprio.

Oltre al legame storico che esiste tra Agros e la produzione del dolce in questione, il legame tra la comunità di Agros e la confezione di prodotti a base di rose della varietà *Rosa damascena* è evidenziato anche dalla vita culturale della zona. Ogni anno verso la metà di maggio (in funzione delle condizioni meteorologiche), in concomitanza con la raccolta dei fiori della varietà *Rosa damascena*, viene organizzata la fiera annuale della rosa, durante la quale vengono presentati i prodotti locali — incluso il dolce in questione — confezionati a partire da rose di tale varietà. La rosa costituisce inoltre un emblema della comunità di Agros, come evidenziano pubblicazioni più o meno recenti che parlano del villaggio e menzionano in particolare i prodotti locali ottenuti a partire dai petali di rose della varietà in questione.

- c) Competenza e conoscenze: benché la fragranza della *Rosa damascena* costituisca il fattore principale alla base della particolarità del prodotto, la competenza e le conoscenze acquisite nel corso del tempo rivestono un'importanza altrettanto grande. Esse riguardano: la coltivazione delle rose (un'attività esercitata quotidianamente nel periodo di raccolta e che richiede un'attenzione particolare per fare sì che si possa ricavare quanto più aroma possibile dai petali), la loro lavorazione dopo la raccolta e la preparazione del prodotto finale. La competenza e le conoscenze acquisite nel corso del tempo si riflettono:
- i) nel fatto che i petali di rosa restano intatti e mantengono la loro consistenza nel prodotto finale;
 - ii) nella consistenza dell'impasto finale;
 - iii) nella percentuale elevata di petali di rosa nell'impasto finale.

I fattori antropogenici che conferiscono al «Glyko triantafyllo Agrou» le sue caratteristiche particolari, per quanto riguarda soprattutto l'aroma, il colore, la consistenza dei petali e la loro elevata percentuale nell'impasto sono descritti più analiticamente di seguito.

1. La raccolta delle rose avviene esclusivamente durante le ore fresche del mattino, ovvero tra le cinque e le otto, quando le rose non sono ancora del tutto aperte e i petali trattengono ancora l'umidità. Ciò si spiega con il fatto che se la raccolta avviene a temperature elevate diminuisce il tenore di olio dei petali, in quanto l'olio essenziale evapora dalla peluria sottile dei petali. Una volta raccolte le rose sono trasportate immediatamente nel sito di trasformazione, per iniziare il processo di produzione del dolce quando i petali ancora conservano la loro umidità e fragranza. La vicinanza delle aziende di produzione di rose della varietà *Rosa damascena* al sito di trasformazione costituisce un altro elemento essenziale in quanto riduce al minimo i tempi di trasporto dei petali di rosa che così possono mantenere le proprie caratteristiche di qualità e fragranza al momento della trasformazione.
2. Durante la prima cottura delle rose in acqua e zucchero la marmitta è coperta in modo da limitare al minimo l'evaporazione dell'olio essenziale e garantire che il dolce assorba quanto più aroma possibile. La presenza del coperchio è necessaria perché i primi vapori rilasciati all'inizio della cottura presentano il tenore più elevato di olio essenziale (aromi) — in quanto il loro punto di ebollizione precede quello dell'acqua e quindi evaporano prima — e devono venire a contatto con una superficie fredda per potersi condensare e ritornare all'impasto per esservi assorbiti.
3. La raccolta dei fiori, fatta a mano e con particolare attenzione, e la distanza ridotta dal sito di trasformazione permettono altresì di mantenere intatti i petali, un aspetto fondamentale per garantire la consistenza ottimale del prodotto finale.
4. La percentuale dei petali nell'impasto è un altro fattore fondamentale per garantirne la grande consistenza e un tenore più elevato di aromi.
5. L'aggiunta graduale (in due fasi) di zucchero durante la fase di preparazione del dolce (cottura) contribuisce a garantire una cottura graduale e uniforme dei petali, fattore decisivo per determinare il colore e l'elevata consistenza del prodotto finale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare del prodotto

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Προδιαγραφε%20Γλυκο%20Τριανταφυλλο%20Αγρου%20final.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Προδιαγραφε%20Γλυκο%20Τριανταφυλλο%20Αγρου%20final.pdf)