C/2024/2214

19.3.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/2214)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]) dentro de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater»

N.º UE: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. **Nombre(s) de IGP**

«Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater»

2. **Estado miembro o tercer país**

Chipre

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.10. Aceites esenciales

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El producto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» es un agua aromática (hidrolato). Se obtiene de la destilación en agua potable de flores enteras de la variedad aromática de rosa *Rosa damascena*. Se produce exclusivamente a partir de la primera destilación, sin diluir en agua ni añadirse aromas o conservantes. El producto se caracteriza por su aroma particularmente intenso y fresco, similar al de las rosas frescas.

Características físicas y organolépticas

Color: incoloro, transparente

Consistencia: líquida

Olor: rosas frescas

Sabor: rosas frescas

Características químicas:

contenido mínimo de aceite esencial de 150 mg/l (0,015 %)

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

El producto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» se obtiene de flores de *Rosa damascena* cultivadas en explotaciones situadas en la zona geográfica delimitada. La zona geográfica está situada en un circo natural con un perfil climático particular, caracterizado por inviernos suaves, veranos frescos, vientos débiles y una elevada humedad relativa. Estas condiciones son particularmente favorables para el cultivo de la *Rosa damascena*, pues permiten que esta desarrolle la intensidad aromática necesaria para producir «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=es

/ Agros Rosewater» con el aroma deseado. Además, el uso de materias primas procedentes de explotaciones agrícolas situadas en la zona geográfica delimitada permite minimizar las distancias del transporte y, por lo tanto, que estas delicadas rosas se vean lo menos afectadas posible, para así preservar sus intensos aromas y transferirlos al producto final, la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater».

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de la producción de la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» que deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada son las siguientes:

— la recolección de las rosas en las explotaciones agrícolas y su transporte a las instalaciones de destilación;

— la recepción de las rosas para su destilación inmediata o para su almacenamiento temporal hasta la destilación;

— el almacenamiento del hidrolato en cubas hasta su embotellado;

— los procedimientos relacionados con la higiene del producto (filtrado y/u otros tratamientos antimicrobianos).

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El embotellado debe tener lugar en la zona geográfica delimitada, ya que cualquier variación de temperatura o exposición a la luz puede alterar las características químicas del producto y afectar a su aroma. Asimismo, el embotellado del producto en la zona geográfica delimitada garantiza su trazabilidad. Conviene asimismo que el producto se etiquete dentro de la zona delimitada por motivos de trazabilidad.

3.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En la etiqueta figurará claramente la mención «προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά "*Rosa damascena*" η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού» («producido a partir de rosas de la variedad *Rosa damascena* cultivadas en el municipio de Agros»).

4. **Descripcion sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción de la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» está situada en el municipio de Agros, en el distrito de Limasol.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El producto «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» es conocido por el intenso frescor de su aroma, que se asemeja al de las rosas frescas. Las propiedades particulares del producto se deben, en parte, al uso de rosas muy aromáticas de la variedad *Rosa damascena* cultivadas en la zona geográfica delimitada. También influyen los conocimientos técnicos que los productores aplican desde la cosecha hasta la destilación, perfeccionados a lo largo del tiempo específicamente para preservar el aroma de las rosas y transferirlo al producto. Estas características contribuyen a la reputación del producto y a su notable popularidad entre los consumidores.

El intenso aroma de la materia prima, la *Rosa damascena*, viene dado por las condiciones geofísicas de la zona geográfica delimitada. Situada a una altitud de 1 000 m sobre el nivel del mar, la zona consiste principalmente en un circo natural protegido de los vientos del norte por las circundantes montañas de Troodos. Estas condiciones crean un microclima favorable para el cultivo de las rosas de la variedad *Rosa damascena* y les permiten desarrollar una elevada concentración de aceites esenciales y un intenso aroma. Las referencias históricas al aroma de la *Rosa damascena* de Agros incluyen alusiones como «las rosas perfumadas hacen titilar las fosas nasales» y «la rosa perfumada que se cultiva en Agros».

Para conservar los intensos aromas de las rosas en la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater», los productores utilizan métodos que permiten aprovecharlos al máximo a lo largo de todo el proceso, desde la cosecha hasta su llegada al lugar de transformación, así como durante la destilación y después de esta.

Para obtener la mayor concentración aromática posible, los productores solo cosechan las rosas en las primeras horas del día, cuando los aromas se conservan en la humedad de las flores. Velan asimismo por que las rosas se transporten directamente a los lugares de transformación antes de las diez de la mañana. El tiempo transcurrido entre la cosecha y la destilación se reduce al mínimo para evitar que los aromas se disipen debido al estrés o a la pérdida de humedad. A esto contribuyen las cortas distancias que separan las explotaciones de los lugares de transformación (destilación), ya que la zona geográfica delimitada consta de apenas 10 km^2. Además, un aspecto importante del proceso de producción es que la destilación se realiza de forma inmediata o, a más tardar, en las 24 horas siguientes a la cosecha. Esto ayuda a preservar las características aromáticas deseadas de las rosas.

A continuación, los productores aplican sus conocimientos técnicos para preservar los aromas durante la fase de transformación. Estos conocimientos se centran en evitar que se separe el aceite esencial durante el proceso de destilación, lo que permite conservar los intensos aromas presentes en el producto. Con el paso de los años, a fin de preservar los aromas, los productores han optado por transformar y comercializar la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» como producto de primera destilación. Antes del embotellado, se almacena en un ambiente fresco sin grandes variaciones de temperatura, cubierta por una película de aceite de rosa destilado y sin diluirla en más agua.

En la comunidad de Agros, la producción de la llamada «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» comenzó al mismo tiempo que el cultivo de la *Rosa damascena*, hacia principios del siglo XX. En aquella época, un profesor de la región tuvo la idea pionera de difundir el cultivo de la rosa perfumada. Creó la «Asociación de alumnos para la difusión del rosal» e instaló la primera destilería para la producción de agua aromática. Desde entonces, en el municipio de Agros se ha mantenido esta tradición. Ya a una edad muy temprana, los jóvenes del lugar aprenden de sus padres a cultivar y recolectar las rosas, destinadas principalmente a la producción de la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater».

Las referencias al producto, tanto antiguas como recientes, ponen de relieve su propiedad más notable: su intenso aroma. En la prensa de antaño, el producto se describía en los siguientes términos: «[...] todos aquellos que deseen una auténtica agua de rosas con un perfume excepcional deben asegurarse de hacerse con la famosa agua de rosas de Agros, que goza de un enorme éxito en Chipre y es muy demandada por todas las familias de abolengo»; o, por ejemplo: «[...] la famosa agua de rosas de Agros, que cosecha un enorme éxito en Chipre, se produce bajo la supervisión constante de la Asociación Agrícola de Agros, cuyo sello de calidad garantiza que se trata de la mejor agua de rosas de Chipre. Quien la prueba ya no puede volver a usar otra agua de rosas».

El intenso aroma de la *Rosa damascena* cultivada en Agros, así como los conocimientos técnicos desarrollados para conservar y transferir sus aromas a la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater», han contribuido a labrar la reputación de este producto. Así pues, en el municipio de Agros existe una gran concentración de rosales de la variedad *Rosa damascena*.

En 2017, se hizo referencia a la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» en la publicación *A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου* («Los mejores productos tradicionales de la isla de Chipre»). En 2018, fue designado como producto chipriota del año en los Cyprus Eating Awards, donde recibió una mención especial por su aroma (fragancia). Cabe señalar también que, en 2014, la autoridad chipriota de telecomunicaciones emitió tarjetas telefónicas en las que se representaba este producto tradicional. Se pueden encontrar referencias a la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» en libros, guías gastronómicas y turísticas que describen el municipio de Agros, así como en sitios web y programas de cocina, como en el episodio 52 de *ΠΟΠ Μαγειρική* («Cocina DOP»). Las empresas alimentarias aprovechan su calidad excepcional para promocionar productos como el helado y el jarabe de rosas elaborados con «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater». En 2008, cuando el municipio de Agros recibió el premio «Destino Europeo de Excelencia» en la categoría de patrimonio inmaterial, también se mencionó el «reputado» arte de elaborar el producto, como se indica en el sitio web de la iniciativa. Además, el producto ocupa un lugar privilegiado en el festival anual de la rosa, que se celebra desde 2006 en el municipio de Agros y constituye una importante atracción turística. Además, la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater» es uno de los productos certificados con los sellos de calidad «Cyprus breakfast» y «Taste Cyprus Delightful Journeys».

El vínculo entre Agros y los productos elaborados con rosas de la variedad *Rosa damascena* que prospera en la región también se hace patente en la vida social del municipio. El factor humano está directamente relacionado con el cultivo de los rosales para la producción de la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater»: una tradición que pervive hoy en día es que, a primera hora de la mañana, antes de ir a la escuela, los niños acompañen a sus padres a cosechar las rosas. Una vez recogidas a mano, las rosas se transportan al lugar de transformación y los niños van a la escuela. Para los habitantes de Agros, la recolección de rosas es una actividad familiar que respeta las prácticas antes mencionadas. En la actualidad, los productores siguen aplicando escrupulosamente estos métodos con el fin de preservar el aroma de las rosas y transferirlo a la «Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater». Así se mantiene no solo la calidad del producto, reconocido por su aroma y su fragancia, sino también su vínculo con el municipio de Agros.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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