Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/2214)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) por um período de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater»

N.º UE: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. **Nome(s) da IGP**

«Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater»

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Chipre

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.10. Óleos essenciais

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» é uma água aromática (hidrolato), obtida por destilação em água potável de flores inteiras da variedade de rosa aromática *Rosa damascena*. É produzida exclusivamente a partir da primeira destilação, sem diluição em água nem adição de aromas ou conservantes. Caracteriza-se por um aroma particularmente intenso e fresco, evocativo do aroma de rosas frescas.

Características físicas e organoléticas

Cor: incolor, transparente.

Consistência: líquida.

Perfume: rosas frescas.

Sabor: rosas frescas.

Características químicas:

teor de óleo essencial de 150 mg/l (0,015 %), no mínimo.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» é obtida a partir de flores de *Rosa damascena*, em explorações situadas na área geográfica delimitada. A área geográfica situa-se num circo montanhoso (depressão natural) com um perfil climático específico, caracterizado por invernos amenos, verões frescos, vento fraco e humidade relativa elevada. Estas condições são particularmente favoráveis ao cultivo da *Rosa damascena* e ao desenvolvimento dos aromas intensos necessários para a produção da «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» com o aroma desejado. Além disso, a utilização de matérias-primas provenientes de explorações agrícolas

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

da área geográfica delimitada permite restringir o transporte a distâncias curtas, o que contribui para minimizar o impacto nestas rosas delicadas, preservando assim e transferindo os seus aromas intensos para o produto final «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater».

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As fases da produção da «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» que devem ter lugar na área geográfica delimitada são as seguintes:

— colheita das rosas nas explorações agrícolas e transporte para o local de destilação,

— receção das rosas para destilação imediata ou armazenagem temporária até à destilação,

— armazenagem do hidrolato em cubas até ao engarrafamento,

— procedimentos relacionados com a higiene do produto (filtragem e/ou outros tratamentos antimicrobianos).

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O engarrafamento deve ter lugar na área geográfica delimitada, uma vez que qualquer variação de temperatura e/ou exposição à luz pode alterar as características químicas do produto e afetar o aroma. Além disso, o engarrafamento na área geográfica delimitada assegura a rastreabilidade do produto. Para efeitos de rastreabilidade, o produto deve também ser rotulado dentro da área delimitada.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O rótulo deve ostentar claramente a menção «προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά "*Rosa damascena*" η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού» (produto obtido a partir de rosas *Rosa damascena* cultivadas na comunidade de Agros).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção da «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» situa-se dentro dos limites administrativos da comunidade de Agros, no distrito de Limassol.

5. **Relação com a área geográfica**

O produto «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» é conhecido pela frescura intensa do seu aroma, que se assemelha ao aroma de rosas frescas. As características específicas do produto devem-se, em parte, à utilização de rosas muito aromáticas da variedade *Rosa damascena* cultivadas na área geográfica delimitada. Outro fator são os conhecimentos técnicos dos produtores, que abrangem desde a colheita a todo o processo de destilação e que se desenvolveram ao longo do tempo especificamente para preservar e transferir o aroma das rosas para o produto. Estas características do produto contribuem para a sua reputação e popularidade junto dos consumidores.

O aroma intenso da matéria-prima, a *Rosa damascena*, deve-se às condições geofísicas da área geográfica delimitada. Situada a uma altitude de 1 000 m, a zona é constituída principalmente por um circo natural protegido dos ventos setentrionais pelos cumes circundantes das montanhas de Troodos. Estas condições criam um microclima favorável ao cultivo das rosas *Rosa damascena*, permitindo-lhes desenvolver uma elevada concentração de óleos essenciais e um aroma intenso. As referências históricas ao aroma da *Rosa damascena* de Agros incluem descrições como «as rosas perfumadas titilam as narinas» e «a rosa perfumada cultivada em Agros».

A fim de preservar os aromas intensos da «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater», os produtores utilizam métodos para aproveitar ao máximo os aromas das rosas, desde a colheita até à sua chegada ao local de transformação, bem como durante e após a destilação.

Para obter a maior concentração aromática possível, os produtores só colhem as rosas nas primeiras horas do dia, quando os aromas se conservam na humidade das flores, e asseguram o transporte direto das rosas para os locais de transformação, antes das dez da manhã. O intervalo entre a colheita e a destilação é reduzido ao mínimo, para que os aromas não se dissipem devido ao estresse ou à perda de humidade. Reduz-se ao mínimo o tempo de transporte, graças às curtas distâncias existentes entre as explorações agrícolas e os locais de transformação (destilação), uma vez que a área geográfica delimitada abrange apenas 10 km^2. Além disso, um aspeto importante do processo de produção é que a destilação tem lugar imediatamente ou, o mais tardar, 24 horas após a colheita, o que contribui para preservar as características aromáticas desejadas das rosas.

Em seguida, os conhecimentos técnicos desenvolvidos pelos produtores são utilizados para preservar os aromas durante a fase de transformação. A intenção é não separar o óleo essencial durante o processo de destilação, o que permite preservar os aromas intensos presentes no produto. Ao longo do tempo, para preservar os aromas, os produtores optaram por transformar e comercializar a «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» como um produto de primeira destilação. Antes do engarrafamento, a água de rosas é armazenada num ambiente fresco, sem variações de temperatura significativas, sob uma película de óleo de rosas destilado e sem a diluir em mais água.

Na comunidade de Agros, a produção da «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» teve início ao mesmo tempo que o cultivo das rosas *Rosa damascena*, por volta do início do século XX. Na altura, um professor da região teve a ideia pioneira de difundir a cultura da rosa perfumada. Criou a «Associação de alunos para a difusão da roseira» e instalou a primeira destilaria de produção de água aromática. Desde então, a comunidade de Agros mantém esta tradição. Desde tenra idade, os jovens locais aprendem com os pais como cultivar e colher as rosas, tendo por principal objetivo produzir a «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater».

As referências ao produto, tanto antigas como recentes, sublinham a sua propriedade mais notável, ou seja, o seu aroma intenso. Artigos de imprensa antigos descreviam o produto nos seguintes termos: «[...] todas as pessoas que desejem uma verdadeira água de rosas, com um perfume excecional, devem munir-se da famosa água de rosas de Agros, que tem tido um grande êxito em Chipre e é muito procurada por todas as boas famílias.» Ou, para citar outro exemplo: «[...] a famosa água de rosas de Agros, que tem tido um grande êxito em Chipre, é produzida sob a supervisão constante da Associação Agrícola de Agros, cujo rótulo de qualidade garante que é a melhor água de rosas de Chipre. Quem a experimenta não quer outra água de rosas».

O aroma intenso da *Rosa damascena* cultivada em Agros, bem como os conhecimentos técnicos desenvolvidos para preservar e transferir os aromas para a «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater», contribuíram para a reputação do produto. Consequentemente, na comunidade de Agros existe uma grande concentração de roseiras da variedade *Rosa damascena*.

Em 2017, a «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» figurou na publicação «Um sabor de Chipre – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου» (os melhores produtos tradicionais da ilha de Chipre). Em 2018, foi designado «produto cipriota do ano» pelos prémios «Cyprus Eating Awards», com uma menção especial pelo seu aroma (perfume). Note-se igualmente que, em 2014, a Autoridade Cipriota de Telecomunicações emitiu cartões telefónicos que representavam este produto tradicional. Encontram-se várias referências à «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» em livros, guias gastronómicos e turísticos, sítios Web e programas de tele culinária (por exemplo, Μαγειρική ΠΟΠ-Épisode 52) que mencionam a comunidade de Agros. As empresas do setor alimentar aproveitam a qualidade excecional da «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» para promover os produtos elaborados a partir dela, tais como gelados e xaropes de rosa. Em 2008, quando foi atribuído à comunidade de Agros o galardão de «destino europeu de excelência» na categoria do património imaterial, foi também feita referência à «famosa» arte de elaboração do produto, tal como indicado no sítio Web da iniciativa. Além disso, o produto ocupa um lugar especial no festival anual da rosa, que se realiza desde 2006 na comunidade de Agros e constitui uma importante atração turística. A «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater» faz, ainda, parte dos produtos abrangidos pelos rótulos de qualidade «Cyprus breakfast» e «Taste Cyprus Delightful Journeys».

A relação entre Agros e os produtos obtidos a partir da variedade *Rosa damascena*, que prospera na região, também é evidente na vida social da comunidade. O fator humano está diretamente ligado ao cultivo das rosas para a produção de «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater»; uma tradição que perdura ainda é a de, no início da manhã, antes da escola, as crianças irem com os pais colher as rosas. Uma vez concluída a colheita manual, as rosas são entregues no local de transformação e as crianças vão à escola. Para os habitantes de Agros, a colheita das rosas é uma atividade familiar que respeita as práticas acima referidas. Ainda hoje, os produtores seguem escrupulosamente estas práticas, a fim de preservar e transferir o aroma para a «Ροδόσταγμα Αγρού/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater». Assim, preservam simultaneamente a qualidade do produto, famoso pelo seu aroma e perfume, e a sua relação com a comunidade de Agros.

Referência à publicação do caderno de especificações

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