

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 52/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΓΛΥΚΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΑΓΡΟΥ” (GLYKO TRIANTAFYLLO AGROU)

Nr UE: CY-PGI-0005-01310 – 03.02.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Γλυκο Τριανταφυλλο Αγρου” (Glyko Triantafyllo Agrou)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Cypr

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Glyko Triantafyllo Agrou” jest jednorodną, gęstą mieszaniną płatków róży, cukru i wody, która stężała w czasie procesu przygotowywania. Nakłada się ją łyżką i spożywa jako deser.

Właściwości chemiczne

Zawartość wilgoci: 20–24 %

Popiół: 0,1–0,3 %

Węglowodany: 70–85 %

Cechy organoleptyczne

Barwa: produkt znajdujący się w słoiku ma charakterystyczną, głęboką, ciemnopurpurową barwę przechodzącą w brąz. Po rozsmarowaniu wyrób ten przyjmuje jaśniejszy odcień barwy brązowej lub pomarańczowej, a pojedyncze płatki są prześwitujące, zabarwione na beżowo, miejscami na brązowo.

Konsystencja: gęsta mieszanina o dużej zawartości całych płatków róży, które nadają jej zwartą konsystencję.

Zapach: wyraźny zapach róży.

Smak: słodki, przypominający różę.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do wytworzenia produktu wykorzystuje się następujące składniki, w proporcji, odpowiednio, 1:1:1 do 1:1½:1:

- płatki róży (bez łodygi) odmiany *Rosa damascena* (róża damasceńska), uprawianej w gospodarstwach położonych na określonym obszarze geograficznym,
- cukier,
- woda.

Do sporządzonej mieszaniny dodawany jest również sok z cytryny (1 %).

3.4. Szczegółne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

- Zbiór surowca: róże zrywane są jedynie w chłodnych godzinach porannych, a dokładniej między godziną piątą a ósmą, kiedy kwiaty nie są jeszcze w pełni otwarte, a płatki są nadal wilgotne. Dostawa i składowanie: róże dostarczane są w postaci świeżej, z łodygami, w ciągu około trzech godzin od zbioru. Następnie: a) natychmiast rozpoczyna się przygotowywanie produktu lub (w wyjątkowych przypadkach, gdy dostarczono bardzo dużą ilość surowca); b) róże są natychmiast schładzane do temperatury 0–6 °C w atmosferze o wilgotności względnej wynoszącej około 75 %; róż nie można przechowywać dłużej niż przez 24 godziny.
- Przygotowanie: najpierw usuwa się łodygi i inny zdrewniały materiał, tak aby pozostały jedynie płatki, które następnie przesiewa się w celu usunięcia pyłku i płucze zimną bieżącą wodą.
- W kotle – pierwsze gotowanie: płatki róż gotuje się w niewielkiej ilości wody z cukrem. Ilość dodanej wody zależy od tego, jak wiele wilgoci pozostanie na płatkach po płukaniu. Na tym etapie kocioł zakryty jest dopasowaną pokrywką, tak aby cały aromat pozostał w mieszaninie, co pomaga zachować różany zapach produktu.
- W kotle – drugie gotowanie: do mieszaniny dodaje się pozostałą część cukru i wody oraz sok z cytryny, po czym kontynuuje się gotowanie, bez pokrywki.
- Schładzanie, pakowanie i podgrzewanie w piecu: produkt schładza się do temperatury pokojowej i wkłada do wysterylizowanych, żaroodpornych słoików z wieczkiem. Słoiki wkłada się do pieca i podgrzewa, aż temperatura we wnętrzu mieszaniny osiągnie 70–85 °C.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Glyko Triantafylo Agrou” jest pakowany w szklane słoiki (które można podgrzewać w wysokiej temperaturze), lecz masa minimalna ani maksymalna nie są określone.

Słoiki są pakowane w kartonowe opakowania i przechowywane w temperaturze pokojowej (w suchym i chłodnym miejscu).

Okres przydatności do spożycia: trzy lata od daty opakowania.

Temperatura przechowywania: temperatura otoczenia poniżej 25 °C.

Pakowanie jest częścią procesu produkcji i musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym (zob. pkt 3.6 poniżej).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ze względu na lepszą identyfikowalność etykietowanie również musi mieć miejsce na określonym obszarze geograficznym. Jest to powodowane dużą podatnością produktu na zanieczyszczenia. Ryzyko zanieczyszczenia jest wyeliminowane dzięki pakowaniu i następnie etykietowaniu; w rezultacie wszystkie etapy procesu produkcji (łącznie z etapem końcowym) odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

Obowiązuje wymóg przestrzegania przepisów dotyczących etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych, w formie zmienionej lub zastąpionej. Ponadto na etykiecie musi znajdować się jasna informacja, że produkt został wytworzony z róż odmiany *Rosa damascena* uprawianych w gminie Agros.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Glyko Triantafyllo Agrou” jest wytwarzany na obszarze administracyjnym gminy Agros.

5. Związek z obszarem geograficznym

Mimo iż słodki produkt na bazie płatków róż jest wytwarzany w niewielkich ilościach przez innych producentów na Cyprze i za granicą, „Glyko Triantafyllo Agrou” jest wyjątkowy ze względu na:

- a) surowiec, tj. płatki róży damasceńskiej, która jest z powodzeniem uprawiana na terenie Agros;
 - b) związek między produktami z róży damasceńskiej a gminą Agros, który istnieje od ponad stu lat, oraz renoma tych produktów;
 - c) fachowa wiedza zgromadzona przez mieszkańców gminy, a w szczególności przez jedyne komercyjnego producenta „Glyko Triantafyllo Agrou”, który włączył do swojego procesu produkcji metody i wiedzę fachową miejscowych kobiet, które niegdyś przygotowywały ten produkt w domu do celów leczniczych.
- a) Surowiec i miejscowa uprawa róży damasceńskiej: „Glyko Triantafyllo Agrou” jest jednym z produktów wytwarzanych z płatków róży damasceńskiej, która jest z powodzeniem uprawiana na określonym obszarze geograficznym. Związek między Agros a produktami z róży wynika z faktu, że róża damasceńska jest uprawiana na tym obszarze od ponad stu lat. Łącznie 70 % wszystkich gospodarstw zajmujących się uprawą tej odmiany na Cyprze znajduje się w Agros, ponieważ roślinie tej odpowiadają specyficzne warunki klimatyczne tego obszaru. Dzięki dużej ilości płatków róż dostępnych w gospodarstwach w pobliżu przetwórci produkt („Glyko Triantafyllo Agrou”), który swój specyficzny charakter zawdzięcza szybkiemu dostarczeniu surowca z pola na stół, może być wytwarzany na skalę handlową.

Przedmiotowy obszar geograficzny ma szczególnie mikroklimat, który sprzyja uprawie róży damasceńskiej.

Związek między różą damasceńską a cechami środowiska Agros obejmuje klimat (chłodny i suchy klimat górski) i glebę. Gmina Agros położona jest na wysokości około 1 000 metrów. Sprzyja to uprawie róż, o czym świadczą uprawiane ilości (70 %) tej rośliny. Ponadto gmina znajduje się w naturalnej niecce, dzięki czemu róże są chronione przed wiatrami wiejącymi z północy.

Temperatury wahają się od -5°C do 35°C . Ważne jest jednak, iż w miesiącach, w których rozpoczyna się wzrost wegetatywny, temperatury są stabilne. Duże wahania temperatur od marca do czerwca mogłyby zaszkodzić uprawom. Opady są również zrównoważone; podobnie jak w przypadku temperatury, odchylenia w tym zakresie mogłyby negatywnie oddziaływać na kwitnienie, a w konsekwencji na plony. W maju, kiedy róże kwitną i są ścinane, opady są zazwyczaj niewielkie, a zatem prawdopodobieństwo wystąpienia grzybicy jest niskie, a warunki do zbioru są doskonałe. Ponadto podłoże skalne (gabro i diabaz) w połączeniu z rodzajem gleby (średnia tekstura, duża zawartość materii organicznej) stanowią odpowiednie warunki glebowe dla tej odmiany róży.

Dzięki szczególnym warunkom klimatycznym i glebowym gmina Agros zaczęła być utożsamiana z uprawą i przetwórstwem róży damasceńskiej, a w związku z tą tożsamością na przestrzeni lat ukształtowała się kulturowa tradycja. Pierwsze wzmianki o uprawie róży damasceńskiej na Cyprze pojawiają się pod koniec XIX wieku, a informacje dotyczące upraw znacznej wielkości zawsze dotyczyły wyłącznie gmin Mylikouri i Agros, co świadczy o wyjątkowym charakterze tych obszarów. W obu gminach ilość upraw róż wzrosła po 1940 roku, jednak w Agros produkowano i nadal produkuje się więcej róż niż w Mylikouri, co prowadzi do jednoznacznego wniosku, że dzięki szczególnym warunkom klimatycznym i czynnikowi ludzkiemu róża damasceńska nadal jest tu z powodzeniem uprawiana. Ponadto nie istnieją pisemne wzmianki o wytwarzaniu przedmiotowego produktu z róży damasceńskiej w Mylikouri; na wspomnianym obszarze produkowana jest wyłącznie woda różana.

Oprócz faktu, że obszar Agros świetnie nadaje się do uprawy róży damasceńskiej, należy także zauważyć, że według badań naukowych jedynie 20 % wszystkich gatunków róż jest zaklasyfikowanych jako róże pachnące, 50 % to róże pachnące w niewielkim stopniu, a pozostałe gatunki nie posiadają zapachu. Róża damasceńska znajduje się wśród 20 % gatunków sklasyfikowanych jako pachnące, a z badań wynika także, iż pod względem zapachu różni się od innych mieszańców. Można zatem stwierdzić, że „Glyko Triantafyllo Agrou” przygotowywany z płatków róży damasceńskiej zawdzięcza swój charakterystyczny zapach szczególnie aromatycznym cechom tej odmiany róży.

- b) Związek z gminą Agros i renoma: przetwarzanie róż damasceńskich na omawiany produkt rozpoczęto w Agros na początku lat 40. XX wieku, kiedy roślinę tę zaczęto uprawiać na skalę handlową. Wzmianki sięgające 1940 r. zawierają informacje, zgodnie z którymi kobiety w gminie Agros przygotowywały „Glyko Triantafyllo Agrou” w domu nie tylko do spożywania jako prosty, tradycyjny wyrób cukierniczy, lecz również jako lekarstwo na zaparcie. Do 1985 r. produkt ten wytwarzano jedynie w prywatnych kuchniach, a nie na skalę handlową. Około 1985 r. Niki Agathokleous rozpoczęła produkcję do celów handlowych, wykorzystując wiedzę przekazaną jej przez teściową. Do dziś jest to jedyny dopuszczony producent „Glyko Triantafyllo Agrou” na skalę handlową, aczkolwiek w okresie zbiorów wiele kobiet w wiosce nadal przygotowuje niewielkie ilości produktu w domu na własny użytek.

Poza historycznym związkiem między Agros a słodkim wyrobem z płatków róż, związek gminy z produktami z róży damasceńskiej przejawia się również w życiu kulturalnym mieszkańców. Co roku w połowie maja (w zależności od pogody), tj. w czasie zbiorów, w gminie odbywa się doroczne święto róż, podczas którego prezentowane są lokalne wyroby z róży damasceńskiej, w tym również przedmiotowy produkt. Róża stała się poniekąd symbolem gminy, co jest odzwierciedlone w publikacjach (niedawnych i starszych), w których informacjom o wiosce towarzyszą wzmianki o jej produktach z róży damasceńskiej.

- c) Wiedza fachowa: mimo iż zapach róży damasceńskiej jest podstawowym czynnikiem wyróżniającym produkt, duże znaczenie ma również zgromadzona wiedza fachowa. Jest ona wykorzystywana: podczas zbioru róż (w okresie zbiorów kwiaty zrywane są codziennie, zbiór prowadzony jest bardzo ostrożnie, tak aby w płatkach znajdowało się jak najwięcej zapachu), zajmowania się surowcem po zbiorze i przygotowywania produktu końcowego. Fachowa wiedza nagromadzona przez lata odzwierciedla się:

- (i) w tym, że płatki są nienaruszone, a ich struktura zachowana jest w produkcie końcowym;
- (ii) w zwartej konsystencji końcowej mieszaniny;
- (iii) w dużej zawartości płatków róży w końcowej mieszaninie.

Poniżej opisano bardziej szczegółowo czynniki ludzkie, którym „Glyko Triantafyllo Agrou” zawdzięcza swoje charakterystyczne cechy, w szczególności pod względem zapachu, koloru, zachowanych w całości płatków oraz dużej ilości płatków w mieszaninie:

1. Róże zrywane są jedynie w chłodnych godzinach porannych między godziną piątą a ósmą, kiedy kwiaty nie są jeszcze w pełni otwarte, a płatki są nadal wilgotne. Kwiaty zrywane w nagrzanym powietrzu charakteryzują się mniejszą zawartością olejku eterycznego, który wyparowuje z mikroskopijnych włosków na powierzchni płatków. Następnie róże przewożone są niezwłocznie do przetworni, aby przygotowanie produktu rozpoczęło się, gdy płatki są jeszcze wilgotne i pachnące. Kluczowe znaczenie ma również niewielka odległość przetworni od gospodarstw: ogranicza to czas transportu płatków róży do minimum, dzięki czemu jakość i aromat są zachowane podczas przetwarzania.
2. Podczas pierwszego gotowania róż z wodą i cukrem kocioł przykryty jest pokrywką, co ogranicza do minimum parowanie olejku eterycznego i zapewnia możliwie największe wchłanianie zapachu przez produkt. Para uwalniana na początku gotowania ma najwyższą zawartość olejku eterycznego (zapachu) – olejek ma niższą temperaturę wrzenia niż woda, więc wyparowuje jako pierwszy – i musi zetknąć się z chłodną powierzchnią, żeby ulec kondensacji i ponownie połączyć się z mieszaniną.
3. Ostrożny ręczny zbiór i niewielka odległość od wytworni sprawiają, że płatki róż pozostają nienaruszone, co jest kluczowe dla osiągnięcia przez produkt końcowy zwartej konsystencji.
4. Zawartość płatków róż w mieszaninie to kolejny istotny element, który wpływa na gęstą konsystencję mieszaniny i na jej aromat.
5. Stopniowe (w dwóch etapach) dodawanie cukru podczas przygotowywania (gotowania) zapewnia stopniowe i równomierne gotowanie płatków róż; element ten ma decydujące znaczenie dla koloru i zwartej konsystencji produktu końcowego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[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)