



C/2024/2214

19.3.2024 г.

**Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а)
от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество
на селскостопанските продукти и храни**

(C/2024/2214)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“

ЕС №: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. Наименование/наименования на ЗГУ

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“

2. Държава членка или трета държава

Кипър

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 2.10. Етерични масла

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Продуктът „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ представлява ароматна вода (хидролат). Получава се чрез дестилация в питейна вода на цели цветове от ароматния сорт роза *Rosa damascena*. Той се получава изключително от първата дестилация, без разреждане с вода или добавяне на ароматизанти или консерванти. Продуктът се характеризира с особено наситен и свеж аромат, близък до аромата на пресни рози.

Физически и органолептични характеристики

Цвят: безцветен, прозрачен

Консистенция: течна

Аромат: на пресни рози

Вкус: на пресни рози

Химични характеристики:

съдържание на етерично масло най-малко 150 mg/l (0,015 %)

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Продуктът „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ се произвежда от цветове на сорта *Rosa damascena* в стопанства, разположени в определения географски район. Географският район се намира в планински циркус със специфичен климатичен профил, характеризира се с меки зими, прохладни лета, слаби ветрове и висока относителна влажност. Тези условия са особено благоприятни за отглеждането на *Rosa damascena* и за разгръщането на наситените аромати, необходими за производството на продукта „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ с желания аромат. Освен това използването на суровини от земеделските стопанства в определения

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

географски район позволява транспортирането на къси разстояния, което допринася за намаляване на въздействието върху тези деликатни рози, което позволява запазването на наситените аромати на суровината и прехвърлянето им на крайния продукт „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Етапите на производство на хидролата „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район:

- прибиране на реколтата от рози в земеделските стопанства и транспортирането им до мястото на дестилация;
- приемане на розите за незабавна дестилация или временно складиране до дестилацията;
- съхранение на хидролата в резервоари до бутилирането;
- процедури за хигиена на продуктите (филтриране и/или антимикробна обработка).

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Бутилирането трябва да се извършва в определения географски район, тъй като всяка промяна в температурата и/или експозиция на светлина може да промени химичните характеристики на продукта и да доведе до промяна на аромата. Същевременно бутилирането в определения географски район гарантира проследимостта на продукта. Продуктът следва също така да бъде етикетирани в рамките на определения район с цел проследяване.

3.6. Специфични правила за етиктиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху етикета трябва ясно да фигурира текстът „προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά „Rosa damascena“ η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού“ (продукт, получен от рози от сорта *Rosa damascena*, отглеждани в община Agros).

4. Кратко определение на географския район

Географският район на производство на „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ се намира в административните граници на община Agros, окръг Limassol.

5. Връзка с географския район

Продуктът „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ е известен с интензивната свежест на своя аромат, който наподобява аромата на пресни рози. Специфичните характеристики на продукта се дължат отчасти на използването на силно ароматните рози от сорта *Rosa damascena*, отглеждани в определения географски район, но определящи са и знанията и уменията на производителите — от прибирането на реколтата и през целия процес на дестилация. С течение на времето тези знания и умения са се развили с цел запазването на аромата на розите и прехвърлянето му на продукта. Тези характеристики на продукта допринасят за репутацията му, като го правят особено популярен сред потребителите.

Наситеният аромат на суровината *Rosa damascena* се дължи на геофизичните условия в определения географски район. Разположен на надморска височина 1 000 m, районът представлява природен циркус, защитен от северните ветрове от околните планини в района Troodos. Тези условия създават микроклимат, благоприятстващ отглеждането на рози *Rosa damascena*, концентрацията на етерични масла и развитието на наситения аромат на розите. Историческите препратки към аромата на розите *Rosa damascena* от Agros включват описания като „парфюмирани рози, които гъделичкат обонянието“ и „парфюмираната роза, отглеждана в Agros“.

За да се запазят наситените аромати на продукта „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“, производителите прилагат методи за максимално увеличаване на ароматите на розите от реколтата до пристигането им на мястото на преработка, както и по време на дестилацията и след нея.

За да се постигне възможно най-висока концентрация на аромати, производителите прибират реколтата само през първите часове на деня, когато ароматите се запазват във влажността на розата. След това те следят за това розите да се транспортират директно до преработвателните обекти преди 10 ч. сутринта. Интервалът между беритбата и дестилацията е сведен до минимум, за да се избегне разсейването на аромати чрез стрес или загуба на влажност. Времето за транспортиране е сведено до минимум поради много кратките разстояния между стопанствата и преработвателните обекти (за дестилация), като определеният географски район обхваща само 10 km². Освен това, важен момент в производствения процес е, че дестилацията се извършва незабавно или най-късно в рамките на 24 часа след прибирането на реколтата. Това спомага за запазването на желаните ароматни характеристики на розите.

След това разработените от производителите знания и умения се използват за запазване на ароматите по време на етапа на преработка. Благодарение на тези знания и умения по време на процеса на дестилация етеричното масло не се отделя, като по този начин се запазват наситените аромати на продукта. С течение на времето, за да запазят ароматите, производителите са избрали да преработват и предлагат на пазара „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ като продукт от първа дестилация. Преди бутилирането той се съхранява на хладно, без значителни температурни промени, под слой дестилирано розово масло и без допълнително разреждане с вода.

В община Agros производството на „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ започва едновременно с отглеждането на рози *Rosa damascena* в началото на 20 век. По това време един учител от региона имал новаторската идея да разшири отглеждането на ароматни рози. Той основава „сдружение на учениците за разширяване отглеждането на розови храсти“ и е създал първата дестилерия за ароматна вода. Оттогава община Agros е запазила традицията. От ранна възраст местните млади хора се учат от родителите си как да отглеждат и събират розите с основната цел да произведат „Ροδόσταγμα Αγρού/ Rodostagma Agrou/ Agros Rosewater“.

Както старите, така и скорошните препратки изтъкват отличителната характеристика на продукта, а именно наситения му аромат. В публикации от едно време той е описан по следния характерен начин: „[...] всеки, който би искал истинска розова вода с изключителен аромат, трябва да си набави известната розова вода от Agros, която постигна големи успехи в Кипър и е много търсена от всички добри семейства.“ Ето още един пример: „[...] известната розова вода от Agros, която има голям успех в Кипър, се произвежда под постоянния надзор на Земеделската асоциация на Agros, чийто знак за качество гарантира, че тя е най-добрата розова вода в Кипър. Всички, които опитват тази розова вода, престават да използват други“.

Наситеният аромат на сорта *Rosa damascena*, отглеждан в Agros, както и знанията и уменията, разработени за запазването на ароматите и за пренасянето им на продукта „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“, са допринесли за неговата репутация. В резултат на това в административните граници на община Agros има много висока концентрация на розови храсти от сорта *Rosa damascena*.

През 2017 г. продуктът „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ фигурира в публикацията „A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου“ (най-добрите традиционни продукти на остров Кипър). През 2018 г. той е удостоен с наградата „кипърски продукт на годината“ от конкурса Cyprus Eating Awards, като специално внимание се отделя на неговия аромат (парфюм). Следва също така да се отбележи, че през 2014 г. кипърският орган по далекосъобщенията е издал телефонни карти, изобразяващи този традиционен продукт. Името на „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ се споменава в различни книги, гастрономически и туристически справочници, уебсайтове и готварски предавания, като например Μαγειρική ΠΟΠ - епизод 52. Предприятията в областта на хранително-вкусовата промишленост използват изключителните качества на продукта, за да популяризират своите продукти, като например сладолед и розов сироп, произведени от „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“. През 2008 г., когато община Agros получава званието „забележителна европейска дестинация“ в категорията за нематериалното наследство, се споменава и „известното“ изкуство за производство на продукта, както е посочено на съответния уебсайт. Освен това продуктът заема специално място на годишния фестивал на розата, който се провежда от 2006 г. в община Agros и е важна туристическа атракция. „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ е и сред продуктите, обхванати от етикетите за качество „Cyprus breakfast“ и „Taste Cyprus Delightful Journeys“.

Животът в община Agros също свидетелства за връзката между общината и продуктите, получени от процъфтяващия в региона сорт *Rosa damascena*. Човешкият фактор е пряко свързан с отглеждането на рози за производството на „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“; както в миналото, така и в наши дни рано сутринта, преди да отидат на училище, децата придружават родителите си на розобер. След приключване на ръчното събиране розите се доставят в преработвателния обект и децата отиват в училище. За жителите на Agros събирането на рози е семейна дейност, която зачита посочените по-горе практики. И днес производителите прилагат стриктно тези практики, за да запазят аромата на розите и да го прехвърлят на продукта „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“. Същевременно те запазват качеството на продукта, известен със своя мирис и аромат, както и връзката му с община Agros.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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