



Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/2214)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“

EU č.: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. Název (názvy) CHZO

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“

2. Členský stát nebo třetí země

Kypr

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 2.10 Vonné silice

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Produkt „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ je aromatická voda (hydrolát). Získává se destilací celých květů aromatické růže *Rosa damascena* v pitné vodě. Vyrábí se výhradně z první destilace bez ředění vodou nebo přidavku aromatických látek nebo konzervantů. Výrobek se vyznačuje obzvláště intenzivním a svěžím aromatem, které se blíží aromatu čerstvých růží.

Fyzikální a organoleptické vlastnosti

Barva: bezbarvá, průhledná

Konzistence: kapalná

Aroma: čerstvé růže

Chuť: čerstvé růže

Chemické vlastnosti:

obsah esenciálního oleje nejméně 150 mg/l (0,015 %)

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Produkt „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ se získává z květů *Rosa damascena* v podnicích nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti. Zeměpisná oblast se nachází v horském kruhovém údolí se specifickým klimatickým profilem, který se vyznačuje mírnými zimami, chladnými léty, slabými větry a vysokou relativní vlhkostí. Tyto podmínky jsou pro pěstování růže *Rosa damascena* a pro rozvoj intenzivních aromat nezbytných pro výrobu produktu s požadovanou vůní obzvláště příznivé. Kromě toho používání surovin ze zemědělských podniků ve vymezené zeměpisné oblasti umožňuje přepravu na krátké vzdálenosti, což přispívá

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

k minimalizaci dopadu na křehké květy růží, a tím k zachování intenzivních aromat suroviny a k jejich přenesení do konečného produktu „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musí při produkci „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ provádět tyto kroky:

- sklizeň růží v zemědělských podnicích a jejich přeprava do místa destilace,
- příjem růží k okamžité destilaci nebo dočasnému skladování až do destilace,
- skladování hydrolátu v nádržích až do plnění do lahví,
- hygienické postupy (filtrace a/nebo jiné antimikrobiální ošetření).

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Plnění do lahví musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, neboť jakékoli kolísání teploty a/nebo vystavení světlu může změnit chemické vlastnosti produktu a vést ke změně aromatu. Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti zároveň zaručuje sledovatelnost produktu. Označování produktu musí být z důvodu jeho sledovatelnosti rovněž prováděno v rámci vymezené oblasti.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě musí být jasně uvedeno „προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά ‚Rosa damascena‘ η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού“ (produkt z růží *Rosa damascena* vypěstovaných v obci Agros).

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast, v níž se vyrábí produkt „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“, se nachází v rámci správních hranic obce Agros v okrese Limassol.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Růžová voda „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ je známá svou intenzivní svěží vůní, která připomíná vůni čerstvých růží. Za své jedinečné vlastnosti vděčí částečně použití vysoce aromatických růží *Rosa damascena*, které se pěstují ve vymezené zeměpisné oblasti. Dalším faktorem je know-how producentů, a to od sklizně a během celého procesu destilace. Uvedené know-how je výsledkem mnohaletého vývoje, jehož cílem bylo zachovat aroma růží a přenést ho do produktu. Tyto vlastnosti přispěly k dobré pověsti produktu, díky níž je u spotřebitelů velmi oblíbený.

Intenzivní aroma suroviny, tj. růží *Rosa damascena*, je výsledkem fyzikálně geografických podmínek panujících ve vymezené zeměpisné oblasti. Oblast se nachází v nadmořské výšce 1 000 m a je v podstatě přírodní kruhovou kotlinou chráněnou před severními větry okolními horami pohoří Troodos. Tyto podmínky vytvářejí příznivé mikroklima pro pěstování růží *Rosa damascena*, koncentraci vonných silic a rozvoj intenzivního aromatu růží. Historické zmínky o aromatu růží *Rosa damascena* z Agrosu zahrnují popisy jako „vůně růží, která rozechvívá chřípí“ nebo „vonná růže pěstovaná v Agrosu“.

Aby výrobci zachovali intenzivní aroma v produktu „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“, používají metody, jejichž cílem je maximalizovat aromata růží od sklizně až do okamžiku, kdy se dostanou do místa zpracování, jakož i během destilace a po ní.

Aby bylo dosaženo co nejvyšší koncentrace aromat, sklízí výrobci růže pouze v časných ranních hodinách, než růže ztratí vlhkost, v níž se aromata uchovávají. Poté zajistí, aby růže byly dopraveny před desátou hodinou ráno přímo do zpracovatelských zařízení. Doba mezi sklizní a destilací musí být co nejkratší, aby se aroma nerozplynulo v důsledku stresu nebo ztráty vlhkosti. Doba přepravy je zkrácena na minimum díky velmi krátkým vzdálenostem mezi zemědělskými podniky a místy zpracování (destilace), přičemž vymezená zeměpisná oblast pokrývá pouze 10 km². Z hlediska výrobního procesu je navíc velmi důležité zajistit, aby destilace proběhla bezprostředně po sklizni nebo nejpozději do 24 hodin. To pomáhá zachovat požadované aromatické vlastnosti růží.

Výrobci dále využívají své know-how k zachování aromat při zpracování – snaží se zabránit tomu, aby během destilačního procesu došlo k separaci esenciálního oleje, a produkt si tak zachoval intenzivní aroma. Postupem času se výrobci v zájmu zachování aromat rozhodli zpracovávat a prodávat produkt „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ výhradně jako produkt první destilace. Před stáčením do lahví se růžová voda skladuje pod tenkou vrstvou destilovaného růžového oleje na chladném místě chráněném před výraznými teplotními výkyvy a neředí se dále vodou.

Výroba růžové vody „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ začala v obci Agros v téže době, kdy se začaly pěstovat růže *Rosa damascena*, tedy na počátku 20. století. Tehdy přišel místní učitel s inovativní myšlenkou rozšířit využití vonných růží. Založil „Žákovské sdružení pro rozšíření růží“ a zřídil první destilační zařízení na výrobu růžové vody. Od té doby si obec Agros tuto tradici zachovává. Od nejtělejšího věku se mladí lidé učí od svých rodičů, jak pěstovat a sklízet růže, a to především za účelem produkce „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“.

Reference ze starých i nových zdrojů zdůrazňují, že zvláštností produktu je jeho intenzivní aroma. V dřívějším tisku lze nalézt následující popis: „[...] kdo chce pravou růžovou vodu s výjimečnou vůní, měl by si určitě pořídit slavnou růžovou vodu z Agrosu, která na Kypru dosáhla neobyčejného úspěchu a je všeobecně vyhledávána.“ Nebo: „[...] slavná růžová voda v Agrosu, která je na Kypru velmi úspěšná, se vyrábí pod stálým dohledem zemědělského sdružení Agros, jehož značka kvality zaručuje, že se jedná o nejlepší kyperskou růžovou vodu. Kdo ji jednou vyzkouší, už nikdy nesáhne po jiné růžové vodě.“

K pověsti produktu přispělo intenzivní aroma růží *Rosa damascena* pěstovaných v obci Agros, jakož i know-how, které pomáhá uchovat a přenášet aromata do produktu „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“. Keře růží *Rosa damascena* proto rostou na území obce Agros na každém kroku.

V roce 2017 byl produkt „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ uveden v publikaci „A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου“ (nejlepší tradiční produkty z Kypru). V roce 2018 byla v soutěži Cyprus Eating Awards vyhlášena kyperským produktem roku se zvláštním uznáním za své aroma (vůni). Za zmínku též stojí, že v roce 2014 vydal kyperský telekomunikační úřad telefonní karty znázorňující tento tradiční produkt. Odkazy na produkt „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ lze nalézt v knihách, gastronomických a turistických průvodcích, které odkazují na obec Agros, dále na internetových stránkách nebo v pořadech o vaření, jako je např. Μαγειρική ΠΟΠ – 52. díl. Potravinářské podniky využívají výjimečnou kvalitu produktu „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ k propagaci svých produktů, které jsou z něj vyráběny, jako je zmrzlina a růžový sirup. V roce 2008, kdy byl obci Agros udělen titul „Evropská destinace excelence“ v kategorii nehmotného dědictví, bylo zvlášť zmíněno i „proslavené“ umění výroby tohoto produktu, což je uvedeno na příslušných internetových stránkách. Kromě toho má tento produkt zvláštní místo na každoročním festivalu růží, který se od roku 2006 koná v obci Agros a představuje významnou turistickou atrakci. „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ je navíc jedním z produktů se značkami kvality „Cyprus breakfast“ a „Taste Cyprus Delightful Journeys“.

Souvislost mezi obcí Agros a produkty získanými z odrůdy růží *Rosa damascena*, které se v této oblasti daří, dokládá i společenský život v obci. Lidský faktor s pěstováním růží při produkci „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ přímo souvisí. Například je odedávna místním zvykem, že děti pomáhají svým rodičům sklízet květy růží před odchodem do školy v časných ranních hodinách. Po manuální sklizni jsou růže dodány do zpracovatelského zařízení a děti jdou do školy. Pro obyvatele Agrosu je sběr květů růží rodinnou činností, která se řídí výše popsányými postupy. Výrobci dodnes tyto postupy respektují a dodržují, aby zachovali vůni růží a přenesli ji do produktu „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“. Zároveň zachovávají kvalitu produktu, který je proslulý svým a aromatem a také svým spojením s vesnicí Agros.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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