



C/2024/2214

19.3.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/2214)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater«

EU-nr.: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. **Betegnelse på BGB**

»Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Cypern

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.10 Æteriske olier

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Produktet »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« er aromatisk vand (hydrolat). Det fremstilles ved destillation i drikkevand af hele blomster af den duftende rose *Rosa damascena*. Det fremstilles udelukkende ved den første destillation uden fortynding med vand eller tilsætning af aromaer eller konserveringsmidler. Produktet er kendetegnet ved en særlig intens og frisk aroma, der ligger tæt på aromaen af friske roser.

Fysiske og organoleptiske egenskaber

Farve: farveløs og klar

Konsistens: flydende

Aroma: friske roser

Smag: friske roser

Kemiske egenskaber:

indhold af æterisk olie på mindst 150 mg/l (0,015 %)

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

På bedrifter, der er beliggende i det afgrænsede geografiske område, fremstilles produktet »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« af blomsterne af rosen *Rosa damascena*. Det geografiske område er beliggende i en grydedal med en særlig klimaprofil, som er karakteriseret ved milde vintre, kølige somre, svag vind og høj relativ luftfugtighed. Disse betingelser er særligt gunstige for dyrkningen af *Rosa damascena* og udviklingen af de intense aromaer, der er nødvendige for fremstillingen af produktet »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros

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

Rosewater«, som har den ønskede aroma. Desuden muliggør anvendelsen af råvarer fra landbrugsbedrifter i det afgrænsede geografiske område transport over korte afstande, hvilket bidrager til at minimere indvirkningen på disse delikate roser, således at råvarens intense aromaer bevares og overføres til slutproduktet »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater«.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Følgende foranstaltninger skal under produktionsprocessen træffes i det afgrænsede geografiske område for produktet med betegnelsen »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater«:

- høst af roser på landbrugsbedrifter og transport heraf til destillationsstedet
- modtagelse af roser til omgående destillation eller midlertidig oplagring indtil destillation
- opbevaring af hydrolatet i tanke indtil aftapning
- procedurer for produkthygiejne (filtrering og/eller anden antimikrobiel forvaltning).

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Aftapning skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, fordi temperatur- og/eller lyseksposering kan ændre produktets kemiske egenskaber og føre til en ændring af aromaen. Samtidig sikrer aftapningen i det afgrænsede geografiske område produktets sporbarhed. Produktet bør også mærkes inden for det afgrænsede område af hensyn til sporbarheden.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Etiketten skal være tydeligt mærket med påskriften »προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά «Rosa damascena» η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού« (produkt fremstillet af roser af sorten *Rosa damascena* dyrket i Agros kommune).

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske produktionsområde for »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« ligger inden for Agros kommunes administrative grænser i Limassol-distriktet.

5. Tilknytning til det geografiske område

Produktet »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« er kendt for sin aromas intense friskhed, som minder om friske roser. Produktets særlige egenskaber skyldes delvist anvendelsen af de stærkt aromatiske roser af sorten *Rosa damascena*, der dyrkes i det afgrænsede geografiske område. En anden faktor er producenterens knowhow fra høsten og under hele destillationsprocessen. Denne knowhow er med tiden blevet udviklet for specifikt at bevare rosernes aroma og overføre den til produktet. Produktets egenskaber har bidraget til dets omdømme og har gjort det særligt populært blandt forbrugerne.

Råvarens intense aroma, *Rosa damascena*, kan tilskrives geografiske forhold i det afgrænsede geografiske område. Området er beliggende i 1 000 meters højde og består hovedsagelig af en grydedal, som er naturligt beskyttet af nordenvinden af de omgivende bjerge i Troodos-området. Disse forhold skaber et mikroklima, der er gunstigt for dyrkningen af sorten *Rosa damascena*, koncentrationen af æteriske olier og udviklingen af rosernes intense aroma. Historiske henvisninger til aromaen fra rosen *Rosa damascena* fra Agros omfatter beskrivelser som »parfumerede roser får næseborene til at sitre« og »den parfumerede rose, der dyrkes i Agros«.

For at bevare de intense aromaer i produktet »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« anvender producenterne metoder, som maksimerer rosernes aromaer fra høsten, indtil de ankommer til forarbejdningsstedet samt under og efter destillationen.

For at opnå den højest mulige koncentration af aromaer høster producenterne kun i døgnets første timer, hvor aromaerne bevares i rosens fugtighed. De sikrer derefter, at roserne transporteres direkte til forarbejdningsvirksomhederne inden kl. 10 om morgenen. Intervallet mellem høst og destillation holdes på et minimum for at undgå, at aromaerne forsvinder som følge af stress eller fugttab. Transporttiden minimeres på grund af meget korte afstande mellem bedrifter og forarbejdningsanlæg (destillationsanlæg), idet det afgrænsede geografiske område kun dækker 10 km². Som et vigtigt punkt i produktionsprocessen finder destillationen desuden sted straks eller senest inden for 24 timer efter høsten. Dette er med til at bevare rosernes ønskede aromatiske egenskaber.

Den knowhow, som producenterne har udviklet, anvendes derefter til at bevare aromaerne i forarbejdningsfasen. Den er beregnet til ikke at adskille den æteriske olie under destillationsprocessen og dermed bevare de intense aromaer, der findes i produktet. For at bevare aromaerne har producenterne med tiden valgt at forarbejde og markedsføre »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« som et første destillationsprodukt. Inden aftapningen opbevares det køligt og uden betydelige temperaturudsving under et lag af destilleret rosenolie og uden yderligere fortynding med vand.

I Agros kommune begyndte produktionen af »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« samtidig med dyrkningen af roser af sorten *Rosa damascena* omkring begyndelsen af det 20. århundrede. På daværende tidspunkt fik en innovativ lærer fra regionen den idé at udbrede kendskabet til den duftende rose. Han oprettede en elevsammenslutning, som skulle arbejde for udbredelsen af rosenbusken, og anlagde det første destilleri til fremstilling af blomstervand. Siden har man i Agros kommune bevaret traditionen. Fra en tidlig alder lærer lokale unge af deres forældre, hvordan de dyrker og høster roserne med det hovedformål at producere »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater«.

Både gamle og nyere henvisninger understreger produktets særlige egenskaber, nemlig dets intense aroma. I tidligere tiders presseomtaler blev det på karakteristisk vis beskrevet som følger: »[...] alle, der ønsker exceptionelt, ægte rosenvand, bør anskaffe sig det berømte rosenvand fra Agros, som har opnået en enorm succes i Cypern, og som efterspørges af alle gode familier«. Eller for at nævne et andet eksempel: »[...] det berømte rosenvand fra Agros, som har været en stor succes i Cypern, produceres under konstant tilsyn af landbrugssammenslutningen i Agros, hvis kvalitetsmærke sikrer, at der er tale om Cyprens bedste rosenvand. Alle dem, der prøver det, går bort fra alle andre typer rosenvand«.

Den intense aroma af *Rosa damascena*, der dyrkes i Agros, og den knowhow, der er udviklet med hensyn til at bevare og overføre aromaerne til produktet »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« har bidraget til dets omdømme. Som følge heraf er der en meget høj koncentration af roser af sorten *Rosa damascena* inden for Agros kommunes administrative grænser.

I 2017 optrådte produktet »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« i publikationen »A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου« (de bedste traditionelle produkter på øen Cypern). I 2018 blev det valgt som »årets cypriotiske produkt« af Cyprus Eating Awards, hvor det fik særlig ros for sin aroma (parfume). Det skal også bemærkes, at den cypriotiske telekommunikationsmyndighed i 2014 udstedte telefonkort med afbildninger af dette traditionelle produkt. Der findes forskellige henvisninger til »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« i bøger, gastronomiske guidebøger og øvrige guidebøger, som omhandler Agros kommune, samt på hjemmesider og i madprogrammer såsom Μαγειρική ΠΟΠ, episode 52. Fødevarer virksomhederne bruger produktets særlige kvalitet i markedsføringen af deres produkter, såsom is og rosensirup fremstillet af »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater«. I 2008, hvor Agros kommune fik tildelt titlen »European destination of excellence« i kategorien »immateriel kulturarv«, blev der også henvist til blev der henvist til den berømte kunst det er at udvinde produktet, hvilket også omtales på den pågældende hjemmeside. Desuden indtager produktet en særlig plads ved den årlige rosefestival, der har været afholdt siden 2006 i Agros kommune og er en vigtig turistattraktion. Dertil kommer, at »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater« er et af de produkter, der er omfattet af kvalitetsmærkerne »Cyprus breakfast« og »Taste Cyprus Delightful Journeys«.

Tilknytningen mellem Agros og de produkter, der fremstilles af sorten *Rosa damascena*, som trives i regionen, ses også i det sociale liv i kommunen. Den menneskelige faktor er direkte forbundet med dyrkningen af roser til fremstilling af »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater«. Ligesom det altid har været, hjælper børnene deres forældre med at høste roserne tidligt om morgenen inden skoletid. Når den manuelle høst er afsluttet, leveres roserne til forarbejdningsstedet, og børnene tager i skole. For indbyggerne i Agros er høsten af roser en familieaktivitet, der respekterer ovennævnte praksis. Selv den dag i dag anvender producenterne nøje denne praksis for at bevare og overføre aromaen til produktet »Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater«. Samtidig bevarer de produktets kvalitet og er kendt for dets aroma og duft samt dets tilknytning til Agros kommune.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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