



C/2024/2214

19.3.2024

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden  
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU)  
N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(C/2024/2214)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklassa (\*) tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”**

**EU-nro: PGI-CY-02862 – 26.8.2022**

**1. Suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) nimi (nimet)**

”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Kypros

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

**3.1. Tuotelaji**

Luokka 2.10 Eteeriset öljyt

**3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuvesi on aromaattinen vesi eli vesipitoinen tisle. Se valmistetaan tislaamalla aromaattisen *Rosa damascena* -ruusulajin kokonaisia kukkia juomaveden kanssa. Valmistukseen käytetään pelkästään ensimmäisestä tislauksesta saatua tuotetta, jota ei laimenneta vedellä ja johon ei lisätä mitään aromeja eikä säilytysaineita. Tuotteelle on ominaista erityisen voimakas ja raikas aromi, joka muistuttaa tuoreen ruusun aromia.

Fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Väri: väritön, läpinäkyvä

Koostumus: neste

Aromi: tuore ruusu

Maku: tuore ruusu

Kemialliset ominaisuudet

Eteeristen öljyjen pitoisuus vähintään 150 mg/l (0,015 prosenttia).

**3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)**

Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -tuotteen valmistukseen käytetään *Rosa damascena* -ruusun kukkia, jotka saadaan rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevilta tiloilta. Alue sijaitsee onsilossa eli vuorten ympäröimässä luonnonpainanteessa. Alueella vallitsee luonteeltaan erityinen ilmasto: talvet ovat leutoja, kesät viileitä ja tuulet leppeitä, ja suhteellinen ilmankosteus on suuri. Olosuhteet ovat erityisen suotuisat *Rosa damascena* -ruusujen viljelylle ja varmistavat, että ruusut ovat riittävän aromipitoisia sellaisen Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou /

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

Agros Rosewater -ruusuveden valmistukseen, jolla on haluttu aromi. Rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevilta tiloilta saatavan raaka-aineen käytön etuna ovat myös lyhyet kuljetusmatkat. Tämä auttaa minimoimaan herkkiin ruusuihin kohdistuvan stressin ja säilyttämään raaka-aineiden voimakkaat aromit ja siirtämään ne Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -lopputuotteeseen.

#### 3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuveden seuraavien tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella:

- ruusujen korjuu maatiloilla ja siirtäminen tislauspaikalle
- ruusujen vastaanotto välitöntä tislausta varten tai tislausta edeltävää väli aikaista varastointia varten
- vesipitoisen tisleen varastointi säiliöissä ennen pullotusta
- tuotehygieniaan liittyvät menettelyt (suodatus ja/tai antimikrobinen käsittely).

#### 3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Tuote on pullotettava rajatulla maantieteellisellä alueella, sillä mahdolliset lämpötilan muutokset ja/tai valolle altistumiset voisivat muuttaa tuotteen kemiallisia ominaisuuksia ja heikentää aromia. Rajatulla maantieteellisellä alueella tapahtuvalla pullotuksella taataan samalla tuotteen jäljitettävyyttä. Jäljitettävyyssyistä myös tuotteiden merkitseminen on tehtävä rajatulla maantieteellisellä alueella.

#### 3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Etikettiin on merkittävä selvästi maininta "προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά "Rosa damascena" η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού" (valmistettu Agrokseen kunnassa tuotetuista Rosa damascena -ruusuista).

### 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuveden maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee Limassolin alueella Agrokseen kunnan hallinnollisten rajojen sisällä.

### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

"Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" tunnetaan erittäin raikkaasta aromistaan, joka muistuttaa tuoreen ruusun aromia. Tuotteen erityisominaisuudet johtuvat osittain siitä, että sen valmistukseen käytetään rajatulla maantieteellisellä alueella kasvatettuja hyvin aromaattisia Rosa damascena -lajin ruusuja. Tärkeää on myös tuottajien osaaminen aina sadonkorjuusta koko tislausprosessin loppuun asti. Osaamista on kehitetty aikojen saatossa varta vasten ruusujen aromin säilyttämiseksi ja siirtämiseksi tuotteeseen. Nämä ominaisuudet ovat vahvistaneet tuotteen mainetta ja tehneet tuotteesta erityisen suosittuun kuluttajien keskuudessa.

Raaka-aineen eli Rosa damascena -ruusun voimakas aromi johtuu rajatun maantieteellisen alueen geofysikaalisista ominaisuuksista. Alue sijaitsee 1 000 metrin korkeudessa ja on periaatteessa luonnonpainanne, jolle ympäröivät Troodos-vuoret antavat suojaa pohjoistuulta. Nämä olosuhteet luovat mikroilmaston, joka on suotuisa Rosa damascena -ruusujen viljelyyn, eteristen öljyjen pitoisuuden ja ruusujen voimakkaan aromin kehittymisen kannalta. Historiallisissa asiakirjoissa Agrokseen alueen Rosa damascena -ruusun aromiin viitataan esimerkiksi kuvailevilla ilmaisuilla "tuoksuvat ruusut innostavat sieraimia" ja "Agrokseen alueella kasvatettava tuoksuva ruusu".

Jotta voimakkaat aromit säilyisivät Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuvedessä, tuottajat soveltavat menetelmiä, joilla pyritään maksimoimaan ruusujen aromit aina sadonkorjuusta jalostuspaikalle saapumiseen asti sekä tislauksen aikana ja sen jälkeen.

Mahdollisimman suuren aromipitoisuuden saavuttamiseksi tuottajat korjaavat ruusuja vain hyvin varhain aamulla, jolloin ruusujen aromit säilyvät kukkien kosteudessa. Tämän jälkeen tuottajat varmistavat, että ruusut kuljetetaan suoraan jalostuspaikalle ennen aamukymmentä. Tislaus suoritetaan mahdollisimman pian sadonkorjuun jälkeen, jotta voidaan välttää stressistä tai kosteushäviöstä aiheutuva aromihukka. Kuljetusaika pystytään pitämään mahdollisimman lyhyenä, koska maatilojen ja jalostuspaikkojen (tislaamojen) väliset etäisyydet ovat hyvin lyhyitä, sillä rajattu maantieteellinen alue on kooltaan tuskin kymmentä neliökilometriä. Lisäksi tuotantoprosessin kannalta on tärkeää, että tislaus suoritetaan välittömästi tai enintään 24 tunnin kuluessa sadonkorjuusta. Tämä auttaa säilyttämään ruusujen halutut aromaattiset ominaisuudet.

Tuottajien osaamista hyödynnetään aromien säilyttämiseksi myös jalostusvaiheen aikana. Keskeistä on, että eteeristä öljyä ei eroteta tislausprosessin aikana, eli voimakkaat aromit jäävät tuotteeseen. Aromien säilyttämiseksi tuottajat ovat vuosien kuluessa päättäneet, että Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuvettä jalostetaan ja pidetään kaupan pelkästään ensimmäisestä tislauksesta saatuna tuotteena. Ennen pullotusta tuotetta varastoidaan tislattun ruusuöljyn muodostaman kalvon alla viileässä tilassa, jossa lämpötila pysyy suhteellisen tasaisena, eikä tuotetta laimenneta vedellä.

Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuveden tuotanto alkoi Agrokseen kunnassa samaan aikaan kuin *Rosa damascena* -ruusujen viljely eli noin 1900-luvun alussa. Eräs alueen uraauurtava opettaja keksi tuolloin levittää tuoksuvaa ruusua. Hän perusti ruusupensaansa levittämistä edistävien oppilaiden yhdistyksen sekä ensimmäisen tuotetta tuottaneen tislamon. Siitä lähtien Agrokseen kunnassa on pidetty yllä tätä perinnettä. Paikalliset asukkaat oppivat jo nuorena vanhemmiltaan, miten ruusuja viljellään ja korjataan pääkäyttötarkoitusta eli Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuveden tuottamista varten.

Sekä vanhoissa että uusissa lähteissä painotetaan, että tuotteen erityisominaisuus on sen voimakas aromi. Entisaikojen lehdissä sitä kuvattiin tyypillisesti seuraavasti: ”Jokaisen, joka haluaa poikkeuksellisen tuoksuvaa aitoa ruusuvettä, olisi pidettävä huolta siitä, että hän hankkii Agrokseen kuuluisaa ruusuvettä, joka on ollut menestys Kyproksella ja nauttii suurta suosiota kaikkien hyvien perheiden keskuudessa.” Toisessa lehdessä todetaan: ”Agrokseen kuuluisa ruusuvesi, joka on ollut menestys Kyproksella, tuotetaan Agrokseen maatalousseuran jatkuvassa valvonnassa, ja seuran hyväksyntäsinetti takaa, että kyse on Kyproksen parhaimmasta ruusuvedestä. Jokainen, joka on kokeillut sitä, hylkää muut ruusuvedet.”

Agrokseen alueella kasvatetun *Rosa damascena* -ruusun voimakas aromi sekä aromien säilyttämiseksi ja niiden siirtämiseksi Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuvedeen kehitetty osaaminen ovat vahvistaneet tuotteen mainetta. Tämän tuloksena Agrokseen kunnan hallinnollinen alue on merkittävä *Rosa damascena* -ruusupensaiden viljelyn keskittymä.

Vuonna 2017 ”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” sisältyi julkaisuun *A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου* (Kyproksen saaren parhaat perinteiset tuotteet). Vuonna 2018 tuote nimettiin Cyprus Eating Awards -palkinnolla vuoden kyproslaiseksi tuotteeksi, ja se sai samalla erikoismaininnan aromistaan (tuoksustaan). Huomionarvoista on myös se, että vuonna 2014 Kyproksen televiestintäviranomaisen julkaisi puhelukortteja, joissa on tämän perinteisen tuotteen kuva. ”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” mainitaan useissa kirjoissa sekä ruoka- ja matkaoppaissa, joihin Agrokseen kunta sisältyy, sekä verkkosivustoilla ja ruoanlaitto-ohjelmissa, kuten Μαγειρική ΠΟΠ (SAN-keittotaito) -ohjelman jaksossa 52. Elintarvikealan yritykset hyödyntävät tuotteen poikkeuksellista laatua mainostaessaan tuotteitaan, kuten jäätelöä ja ruusuusiirappia, joiden valmistuksessa on käytetty Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuvettä. Kun Agrokseen kunta nimettiin vuonna 2008 eurooppalaisen matkailun huippukohteeksi aineettoman kulttuuriperinnön kategoriassa, eräällä verkkosivustolla viitattiin erityisesti myös tuotteen ”maineikkaaseen” valmistusmenetelmään. Tuotteella on myös erityinen asema vuotuisilla ruusujuhilla, jotka on järjestetty Agrokseen kunnassa vuodesta 2006 lähtien ja jotka houkuttelevat paikalle merkittävästi matkailijoita. Lisäksi Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuvedelle on myönnetty ”Cyprus Breakfast”- ja ”Taste Cyprus Delightful Journeys” -laatumerkit.

Agroksen ja alueella menestyvästä *Rosa damascena* -ruususta valmistettujen tuotteiden välisestä yhteydestä kertoo myös kunnan yhteiskuntaelämä. Inhimilliset tekijät ja ruusujen viljely Ροδοστάγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuveden tuottamista varten ovat suorassa yhteydessä toisiinsa. Jo pitkään onkin ollut tapana, että lapset auttavat vanhempiaan ruusujen korjuussa aamuvarkaisella ennen kouluun menoa. Korjuu tehdään käsin, minkä jälkeen ruusut toimitetaan jalostuspaikalle ja lapset menevät kouluun. Agroksen asukkaille ruusujen korjuu on perheen yhteistä toimintaa, jossa noudatetaan edellä mainittuja käytäntöjä. Tuottajat soveltavat näitä käytäntöjä tunnollisesti tänäkin päivänä säilyttääkseen ruusujen aromin ja siirtääkseen sen Ροδοστάγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater -ruusuveteen. Samalla he säilyttävät aromistaan ja tuoksustaan tunnetun tuotteen laadun sekä tuotteen yhteyden Agroksen kuntaan.

#### **Tuote-eritelmän julkaisutiedot**

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