



C/2024/2214

2024.3.19.

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek
minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke
(2) bekezdésének a) pontja alapján**

(C/2024/2214)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSEGES DOKUMENTUM

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”

EU-szám: PGI-CY-02862 – 2022.8.26.

1. Elnevezés (OFJ)

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ciprus

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

2.10. osztály: Illóolajok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” elnevezésű termék egyfajta aromavíz (hidrolátum). A damaszkuszi rózsza (*Rosa damascena*) elnevezésű, illatos rózsafajta egész virágainak ivóvízben történő lepárlásával állítják elő. Kizárólag az első lepárlási műveletből, vízzel történő hígítás, illetve aromák vagy tartósítószer hozzáadása nélkül készül. A terméket különösen intenzív, és – a friss rózsza aromáját megközelítő – friss aroma jellemzi.

Fizikai és érzékszervi jellemzők

Szín: színtelen, átlátszó

Állag: folyékony

Aroma: friss rózsza

Íz: friss rózsza

Kémiai jellemzők:

Illóolaj-tartalom: legalább 150 mg/liter (0,015 %)

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” elnevezésű termék a meghatározott földrajzi területen található gazdaságokban, a damaszkuszi rózsza virágaiból készül. A földrajzi terület egy sajátos éghajlati adottságú hegyvidéki cirkuszvölgyben helyezkedik el, amelyet enyhe tél, hűvös nyár, gyenge széljárás és magas relatív páratartalom jellemez. Ezek a feltételek különösen kedveznek a damaszkuszi rózsza termesztésének és a kívánt aromájú „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” előállításához szükséges intenzív aromák kialakulásának. Ezenkívül a meghatározott földrajzi területen található gazdaságokból származó alapanyagok

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

felhasználása lehetővé teszi a rövid távolságokra történő szállítást, ami hozzájárul a szóban forgó érzékeny rózsára gyakorolt hatás minimálisra csökkentéséhez, ezáltal az alapanyag intenzív aromáinak megőrzéséhez, és az aromáknak a „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” elnevezésű késztermékbe juttatásához.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” előállításának kötelezően a meghatározott földrajzi területen elvégzendő műveletei a következők:

- a gazdaságokban történő rózsaszedés és a rózsának a lepárlás helyére szállítása;
- a rózsza átvétele azonnali lepárlásra vagy a lepárlásig tartó ideiglenes tárolásra;
- a hidrolátum tartályokban történő tárolása a palackozásig;
- a termékhygiéniával kapcsolatos eljárások (szűrés és/vagy egyéb antimikrobiális kezelés).

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szelektelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A palackozást a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, mivel bármilyen hőmérséklet-változás és/vagy fényhatás módosíthatja a termék kémiai jellemzőit, és aromájának megváltozásához vezethet. A meghatározott földrajzi területen belüli palackozás ugyanakkor biztosítja a termék nyomonkövethetőségét. További követelmény, hogy a termék címkézése – a nyomonkövethetőség érdekében – a meghatározott területen történjen.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A címkén egyértelműen fel kell tüntetni a következő feliratot: „προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά »Rosa damascena« η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού” (Agrosz településen termesztett damaszkuszi rózsából előállított termék).

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” előállításának földrajzi területe a lemeszoszi járásban található Agrosz település közigazgatási határain belül helyezkedik el.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” elnevezésű termék a friss rózsára emlékeztető, kifejezetten friss aromájáról ismert. A termék sajátosságai részben a meghatározott földrajzi területen termesztett *Rosa damascena* fajtához tartozó, rendkívüli aromavilágú rózsza felhasználásának köszönhető. Egy másik tényező a szedésről kezdődően és a teljes lepárlási folyamat során alkalmazott termelői szaktudás. Ezt a szaktudást az idők során kifejezetten a rózsaaroma megőrzése és a termékbe juttatása érdekében alakították ki. A termék e jellemzői hozzájárultak a hírnevéhez, és különösen népszerűvé tették a fogyasztók körében.

Az alapanyag, a damaszkuszi rózsza intenzív aromája a meghatározott földrajzi terület geofizikai adottságainak köszönhető. Az 1 000 méter tengerszint feletti magasságban fekvő terület alapvetően egy természetes cirkuszvölgyből áll, amelyet a tródoszi övezet környező hegyei övnek az északi szelektől. Ezek a feltételek kedvező mikroklímát teremtenek a damaszkuszi rózsza termesztéséhez, az illóolajok koncentrációjához és a rózsza intenzív aromájának kialakulásához. Az agroszi *Rosa damascena* aromájával kapcsolatos történelmi utalásokban olyan leírások szerepelnek, mint „az illatos rózsák csiklandozzák az orrot” és „az Agroszban termesztett illatos rózsza”.

A „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” elnevezésű termék intenzív aromájának megőrzése érdekében a termelők a rózsza aromájának maximális érvényesülését célzó módszereket alkalmaznak a rózsza szedésétől a feldolgozóüzembe kerüléséig, valamint a lepárlás alatt és után is.

Az aromák lehető legnagyobb mértékű koncentrálásának elérése érdekében a termelők csak a nap első óráiban szedik le a rózsát, amikor az aromák megőrződnek a nedves virágban. Ezt követően ügyelnek arra, hogy a rózsza feldolgozóüzemekbe szállítása délelőtt 10 óra előtt megtörténjen. A szedés és a lepárlás közötti időt minimálisra csökkentik annak érdekében, hogy a stresszhatás vagy a nedvességvesztés miatt ne illanjanak el az aromák. A szállítási idő a termelőegységek és a feldolgozóüzemek (lepárlóüzemek) közötti nagyon kis távolság miatt a lehető legrövidebb, mivel a meghatározott földrajzi terület mindössze 10 km². Ezenkívül az előállítási folyamat fontos elemeként a lepárlásra azonnal vagy legkésőbb a szedést követő 24 órán belül sor kerül. Ez segít megőrizni a rózsák kívánt aromajellemzőit.

Ezután alkalmazzák a termelők által kialakított szakértelmet, hogy a feldolgozási szakasz alatt megőrizzék az aromákat. Ennek az a célja, hogy a lepárlási folyamat során ne választódjon ki az illóolaj, ezáltal megőrizhetők a termékben érvényesülő intenzív aromák. Az aromák megőrzése érdekében a termelők az idők során úgy döntöttek, hogy a „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” rózsavizet első párlatként dolgozzák fel és forgalmazzák. Palackozás előtt a terméket hűvös helyen, jelentős hőmérséklet-ingadozás mellőzésével, lepárolt rózsaoajréteg alatt, vízzel való további hígítás nélkül tárolják.

Az agroszi közösségben a „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” rózsavíz előállítása a damaszkuszi rózsza termesztésével egy időben, a XX. század eleje körül kezdődött. Akkoriban a régió egyik úttörő tanára felvetette az illatos rózsza elterjesztésének ötletét. Létrehozta a rózsatövek elterjesztésével foglalkozó diákok szövetségét, valamint az aromavíz előállítására szakosodott első lepárlóüzemet. Agrosz település azóta is őrzi a hagyományt. A helyi fiatalok már nagyon korán megtanulják szüleiktől a rózsatermesztést és -szedést, leginkább a „Ροδόσταγμα Αγρού/ Rodostagma Agrou/ Agros Rosewater” előállítása céljából.

A régi és a közelmúltbeli hivatkozások egyaránt kiemelik a termék különleges tulajdonságát, konkrétan az intenzív aromáját. A régmúlt idők sajtójában jellemzően így írtak róla: „[...] mindazoknak, akik kivételes illatú, valódi rózsavizet szeretnének, be kell szerezniük a híres agroszi rózsavizet, amely Cipruson hatalmas sikernek örvend, és nagyon keresett a jóvaló családok körében.” További idézet: „[...] a Cipruson hatalmas sikernek örvendő, híres agroszi rózsavíz előállítása az Agroszi Agrárszövetség folyamatos felügyelete mellett történik, amelynek minőséget igazoló címkeje garantálja, hogy ez Ciprus legjobb rózsavize. Aki megkóstolja, az összes többi rózsavíznek búcsút mond.”

Az Agroszban termesztett damaszkuszi rózsza intenzív aromája, valamint az aromák megőrzése és a „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” elnevezésű termékbe juttatása érdekében kialakított szakutadás hozzájárult a termék hírnevéhez. Ezért Agrosz település közigazgatási határain belül kifejezetten nagy a *Rosa damascena* fajtájú rózsatövek aránya.

2017-ben a „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” elnevezésű termék szerepelt „A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου” című kiadványban (amely Ciprus szigetének legjobb hagyományos termékeit ismerteti). 2018-ban a Cyprus Eating Awards díjátadón „az év ciprusi termékévé” választották, és aromájáért (illatáért) külön elismerésben részesítették. Megjegyzendő továbbá, hogy 2014-ben a ciprusi távközlési hatóság az ezt a hagyományos terméket ábrázoló telefonkártyákat bocsátott ki. A „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” rózsavízre utaló különböző hivatkozások találhatók az agroszi közösségre utaló könyvekben, gasztronómiai és turistakalauzokban, weboldalon és főzőműsorokban, például a Μαγειρική ΠΟΠ 52. epizódjában. Az élelmiszer-vállalkozások a „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” kiváló minőségével reklámozzák az ezzel rózsavízzel készített termékeiket, például a jégkrémeket és a rózsaszörpöket. 2008-ban, amikor Agrosz település a szellemi örökség kategóriában elnyerte a „kiváló európai turisztikai desztináció” címet, a termék előállításának „híres” mesterségére is hivatkoztak, amint azt a vonatkozó honlap is jelzi. A termék továbbá különleges helyet foglal el az Agrosz településen 2006 óta megrendezett, jelentős turisztikai látványosságának számító éves rózsafesztiválon. Ezenkívül a „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” a „Cyprus breakfast” és a „Taste Cyprus Delightful Journeys” minőségi címkével ellátott termékek közé tartozik.

Az Agrosz és a térségben kiválóan megélő *Rosa damascena* rózsafajtából előállított termékek közötti kapcsolatot a település társadalmi élete is bizonyítja. Az emberi tényező közvetlenül kapcsolódik a „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” előállításához szükséges rózsatövek termesztéséhez; napjainkban és régen is a gyerekek kora reggel, az iskolába menet előtt elkísérik szüleiket rózsát szedni. A kézzel végzett szedés befejezését követően a rózsát a feldolgozóüzembe szállítják, majd a gyerekek iskolába mennek. Agrosz lakosai számára a rózsaszedés a fent említett gyakorlatokat tiszteletben tartó családi tevékenység. A termelők még napjainkban is szigorúan alkalmazzák ezeket a gyakorlatokat a rózsaaaroma megőrzése és a „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” elnevezésű termékbe juttatása érdekében. Ugyanakkor a termék minőségét is megőrzik, amely aromájáról és illatáról, valamint Agrosz településhez fűződő kapcsolatáról híres.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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