



C/2024/2214

19.3.2024

**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i
Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för
jordbruksprodukter och livsmedel**

(C/2024/2214)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”

EU-nr: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. Namn på SGB

”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Cypern

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 2.10 Eteriska oljor

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” är ett aromatiskt vatten, eller vatten från destillation. Det framställs genom destillation i dricksvatten av hela blommor av arten *Rosa damascena*, som är aromatiska rosor. Det framställs uteslutande från den första destillationen, som inte späds ut med vatten, och innehåller inga tillsatta aromer eller konserveringsmedel. Produkten kännetecknas av en mycket intensiv och frisk arom, som påminner om aromerna hos färska rosor.

Fysikaliska och organoleptiska egenskaper

Färg: färglös, genomskinlig.

Konsistens: flytande.

Arom: färska rosor.

Smak: färska rosor.

Kemi

Lägsta halt av eteriska oljor är 150 mg/liter (0,015 %)

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Produkten ”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” framställs med blommor av arten *Rosa damascena* från jordbruksföretag som ligger i det avgränsade geografiska området. Området ligger i en kitteldal, eller naturlig urholkning, som omges av berg. Det har särskilda klimatförhållanden: vintrarna är milda, somrarna svala, vindarna milda och fuktigheten relativt hög. Dessa förhållanden lämpar sig mycket väl för odling av rosor av arten *Rosa damascena* och gör att de får den aromatiska intensitet som krävs för att framställa ”Ροδόσταγμα Αγρού /

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

Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” med den arom som eftersträvas. Att råvarorna kommer från jordbruksföretag i det avgränsade området är positivt eftersom det innebär kortare transportsträckor. Detta bidrar till att minimera stressen för de ömtåliga rosorna, vilket gör att råvarornas intensiva aromer bevaras och förs vidare till slutprodukten: ”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”.

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Följande led i framställningen av ”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

- Skörd av rosorna på jordbruksföretag och transport till destillationsanläggningen.
- Mottagande av rosorna för omedelbar destillation eller tillfällig förvaring före destillation.
- Lagring av vatten från destillation i tank före buteljering.
- Förfaranden avseende produkthygien (filtrering och/eller antimikrobiell behandling).

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Buteljering måste äga rum i det avgränsade geografiska området eftersom förändringar i temperatur och/eller exponering för ljus kan påverka produktens kemiska egenskaper och försämra aromen. Buteljering i det avgränsade geografiska området garanterar dessutom produktens spårbarhet. Märkning av produkten måste av spårbarhetsskäl också äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Etiketten måste tydligt visa texten ”προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά «Rosa damascena» η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού” [framställt av rosor av arten *Rosa damascena* från orten Agros].

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska framställningsområdet för ”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” ligger inom de administrativa gränserna för orten Agros i distriktet Limassol.

5. Samband med det geografiska området

”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” är känt för sin intensiva och friska arom, som påminner om aromerna hos färska rosor. Produktens särskilda egenskaper härrör delvis från de mycket aromatiska rosor av arten *Rosa damascena* som används, och som odlas i det avgränsade geografiska området. Den andra faktorn är producenternas kunskaper om allt från skörd till destillationsprocessen. Dessa kunskaper har med åren utvecklats just för att bevara rosornas arom och föra den vidare till produkten. Dessa egenskaper har bidragit till produktens anseende och stora popularitet bland konsumenter.

Den intensiva aromen hos råvarorna, *Rosa damascena*, härrör från de geofysiska förhållandena i det avgränsade geografiska området. Området ligger 1 000 meter över havet och utgörs huvudsakligen av en naturlig urholkning som är skyddad från de nordliga vindarna tack vare de omgivande bergen i bergskedjan Troodos. Dessa förhållanden ger upphov till ett mikroklimat som är gynnsamt för odling av rosor av arten *Rosa damascena* och ger en hög koncentration av eteriska oljor och intensiva aromer hos rosorna. Historiska referenser till aromen hos *Rosa damascena* från Agros inbegriper beskrivningar som ”de doftande rosorna kittlar näsborrarna” och ”den doftande rosen som odlas i Agros”.

För att bevara den intensiva aromen i ”Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” använder producenter metoder som är avsedda att maximera rosornas aromer från skörd tills dess att de anländer till bearbetningsanläggningen, samt under och efter destillation.

För att uppnå högsta möjliga koncentration av aromer skördar producenterna endast tidigt på morgonen då rosornas aromer bibehålls i deras fukt. Därefter ser de till att rosorna transporteras direkt till bearbetningsanläggningarna före klockan tio på morgonen. Tiden mellan skörd och destillation hålls så kort som möjligt för att undvika att aromerna försvagas på grund av stress eller vattenförlust. Transporttiden minimeras tack vare de mycket korta avstånden mellan jordbruksföretagen och bearbetningsanläggningarna (destillerierna) eftersom det avgränsade geografiska området är knappt 10 kvadratkilometer stort. En viktig del i framställningsprocessen är också att destillationen äger rum omedelbart eller som senast 24 timmar efter skörd. Detta bidrar till att bevara de aromatiska egenskaper hos rosorna som eftersträvas.

Producenternas använder sedan sina kunskaper för att bevara aromerna under bearbetningsledet. Fokus här ligger på att inte avskilja den eteriska oljan under destillationsprocessen, för att på så sätt bevara de intensiva aromerna i produkten. För att bevara aromerna har producenterna över tid valt att bearbeta och saluföra "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" enbart som en produkt från den första destillationen. Före buteljering lagras den svalt på en plats fri från stora temperaturskiftningar, under en film av destillerad rosenolja och utan ytterligare utspädning med vatten.

Framställningen av "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" i orten Agros tog sin början samtidigt som odlingen av *Rosa damascena*-rosor, runt 1900-talets början. En banbrytande lärare fick vid denna tid idén att sprida den doftande rosen. Han grundade "Elevföreningen för spridning av rosenbusken" och anlade det första destilleriet för framställning av produkten. Orten Agros har fört traditionen vidare sedan dess. Från tidig ålder lär sig lokalbor av sina föräldrar hur man odlar och skördar rosorna, huvudsakligen för att framställa "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater".

Såväl gamla som nya omnämmanden av produkten betonar att dess kännetecknande egenskap är den intensiva aromen. I gamla tiders press beskrevs den på följande karakteristiska vis: "alla de som vill ha riktigt rosenvatten med en enastående doft ska se till att skaffa sig Agros berömda rosenvatten, som har tagit Cypern med storm och är mycket eftertraktat av alla goda familjer." I ett annat exempel beskrivs produkten såhär: "Agros berömda rosenvatten, som har tagit Cypern med storm, framställs under ständig tillsyn av Agros jordbrukssällskap, och sällskapets godkännandesigill är garantin för att det är det bästa rosenvattnet på Cypern. Alla som provar det mister allt intresse för andra rosenvatten."

Den intensiva aromen hos *Rosa damascena* som odlas i Agros samt den kunskap som har utvecklats för att bevara och överföra aromerna till "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" har bidragit till produktens goda anseende. Som följd finns det en mycket hög koncentration av rosenbuskar av arten *Rosa damascena* inom orten Agros administrativa gränser.

2017 nämndes "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" i publikationen *A taste of Cyprus – the best traditional products from the island of Cyprus*. 2018 utnämndes rosenvattnet till "Årets cypriotiska produkt" av *Cyprus Eating Awards*, som särskilt nämnde dess arom (doft). Det är också värt att nämna att Cyperns telekommunikationsmyndighet år 2014 utfärdade telefonkort med bild på denna traditionella produkt. Referenser till "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" återfinns i böcker, gastronomiska guider och turistguider som nämner orten Agros, samt på webbplatser och i matlagningsprogram, till exempel avsnitt 52 av *Μαγειρική ΠΟΠ* [SUB-matlagning]. Livsmedelsföretag använder dess enastående kvalitet för att marknadsföra sina produkter, till exempel glass och rosensirap som framställts med "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater". Det gjordes också ett omnämmande av den "beryktade" konsten att framställa produkten, som webbplatsen i fråga uttryckte det 2008, när Agros utnämndes till ett framstående europeiskt resmål i kategorin immateriella kulturarv. Produkten har dessutom en särskild roll på den årliga rosfestival som har anordnats sedan 2006 i orten Agros, där den är en publikmagnet. "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" återfinns också bland de produkter som bär kvalitetsmärkningar som "Cyprus Breakfast" och "Taste Cyprus Delight Journeys".

Sambandet mellan Agros och produkter som framställs av rosor av arten *Rosa damascena*, som frodas i området, framhävs också av ortens sociala liv. Den mänskliga faktorn har ett direkt samband med rosodling för framställning av "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater". Under de tidiga morgontimmarna innan skolan följer barn sedan länge med sina föräldrar för att skörda rosorna. De plockas för hand och levereras därefter till bearbetningsanläggningen, och så går barnen till skolan. För invånarna i Agros utgör rosskörden en familjeaktivitet som respekterar dessa metoder. Producenter följer än i dag på ett vördnadsfullt sätt dessa metoder för att bevara och föra vidare aromen till "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater". Samtidigt bevarar de det anseende produkten fått på grund av sin arom och doft samt dess samband med orten Agros.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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