



C/2024/2214

19.3.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/2214)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”

Nr UE: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. Nazwa lub nazwy ChOG

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Cypr

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.10. Olejki eteryczne

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” to woda aromatyczna, czyli destylat wodny. Produkowana jest w procesie destylacji w wodzie pitnej całych kwiatów róży damasceńskiej z gatunku *Rosa damascena*. Produkt ten jest otrzymywany wyłącznie z pierwszej destylacji i nie jest rozcieńczany wodą ani nie zawiera żadnych dodatków aromatycznych czy konserwujących. Produkt charakteryzuje się szczególnie intensywnym i świeżym aromatem przypominającym aromat świeżych róż.

Właściwości fizyczne i organoleptyczne

Barwa: bezbarwna, przejrzysta

Konsystencja: ciecz

Zapach: świeże róże

Smak: świeże róże

Skład chemiczny

Zawartość olejku eterycznego co najmniej 150 mg/litr (0,015 %)

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Produkt „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” jest wytwarzany z kwiatów róży damasceńskiej (*Rosa damascena*) pochodzących z gospodarstw znajdujących się na określonym obszarze geograficznym. Obszar ten położony jest w cyrku, tj. naturalnym zagłębieniu, otoczonym górami. Charakteryzuje się on szczególnymi cechami klimatycznymi: zimy są łagodne, lata chłodne, wiatry delikatne, a wilgotność stosunkowo wysoka. Warunki te szczególnie sprzyjają uprawie róż z gatunku *Rosa damascena* i zapewnieniu intensywności zapachowej wymaganej do produkcji „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” o pożądanym aromacie. Ponadto dzięki wyko-

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

rzystaniu surowców pochodzących z gospodarstw rolnych położonych na określonym obszarze geograficznym transport odbywa się na niewielkie odległości. Pomaga to zminimalizować wpływ na delikatne róże, dzięki czemu możliwe jest zachowanie intensywnych aromatów surowców i przeniesienie ich do produktu końcowego: „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Następujące etapy produkcji „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym:

- pozyskiwanie róż z gospodarstw rolnych i przewożenie ich do zakładów destylacji;
- odbiór róż w celu natychmiastowej destylacji lub tymczasowego przechowania przed destylacją;
- przechowywanie destylatu wodnego w kadziach przed butelkowaniem;
- procedury związane z higieną produktu (filtrowanie lub zastosowanie środków przeciwdrobnoustrojowych).

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Butelkowanie musi odbywać się w określonym obszarze geograficznym, ponieważ wszelkie zmiany temperatury lub ekspozycja na światło mogą zmienić właściwości chemiczne produktu i spowodować pogorszenie aromatu. Jednocześnie butelkowanie na określonym obszarze geograficznym gwarantuje identyfikowalność produktu. Etykietowanie produktu musi również odbywać się na określonym obszarze ze względów związanych z identyfikowalnością.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykiecie należy wyraźnie umieścić napis „πρωτόν παραγόμενο από την Τριανταήλλιιά »Rosa damascena« η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού” [wyprodukowano z róż z gatunku *Rosa damascena* uprawianych w gminie Agros].

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” znajduje się w granicach administracyjnych gminy Agros w dystrykcie Limassol.

5. Związek z obszarem geograficznym

Produkt „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” jest znany z intensywnego, świeżego zapachu, który przypomina aromat świeżych róż. Szczegółne właściwości produktu wynikają częściowo z zastosowania wysoce aromatycznych róż z gatunku *Rosa damascena* uprawianych na określonym obszarze geograficznym. Drugim czynnikiem jest wiedza fachowa producentów, wykorzystywana podczas zbiorów i całego procesu destylacji. Ta wiedza fachowa została wypracowana na przestrzeni czasu specjalnie w celu zachowania aromatu róż i przeniesienia go do produktu. Te cechy przyczyniły się do renomy produktu, który stał się szczególnie popularny wśród konsumentów.

Intensywny aromat surowców – róż z gatunku *Rosa damascena* – wynika z warunków geofizycznych panujących na określonym obszarze geograficznym. Obszar ten, położony na wysokości 1 000 m n.p.m., jest zasadniczo naturalnym zagłębieniem chronionym przed północnymi wiatrami przez otaczające go góry pasma Troodos. Warunki te tworzą mikroklimat sprzyjający uprawie róż z gatunku *Rosa damascena*, koncentracji olejków eterycznych i rozwojowi intensywnego aromatu róż. Historyczne odniesienia do zapachu róż z gatunku *Rosa damascena* pochodzących z Agros obejmują opisowe zwroty, jak np. „pachnące róże pobudzające nozdrza” i „aromatyczne róże uprawiana w Agros”.

Aby zachować intensywne aromaty w „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”, producenci stosują metody mające na celu uzyskanie jak najintensywniejszych aromatów z róż od momentu zbiorów do ich dostarczenia do miejsca przetwarzania, a także w trakcie destylacji i po jej zakończeniu.

W celu osiągnięcia jak najwyższego stężenia aromatów producenci dokonują zbiorów tylko w bardzo wczesnych godzinach, kiedy róże zachowują swoje aromaty w wilgoci. Następnie róże są przewożone bezpośrednio do miejsca przetwarzania, przed godziną 10.00. Czas między zbiorem a destylacją jest ograniczany do minimum, aby uniknąć utraty aromatów w wyniku działania czynników stresowych lub utraty wilgoci. Czas przewozu jest skrócony do minimum dzięki bardzo niewielkim odległościom między gospodarstwami a miejscami przetwarzania (destylarniami), ponieważ powierzchnia określonego obszaru geograficznego wynosi zaledwie 10 km². Ponadto istotnym aspektem procesu produkcji jest fakt, że destylacja odbywa się bezpośrednio po zbiorze lub najpóźniej w ciągu 24 godzin od zbioru. Pozwala to na zachowanie pożądaných właściwości aromatycznych róż.

Wiedza fachowa wypracowana przez producentów jest następnie wykorzystywana w celu utrwalenia aromatów na etapie przetwarzania. Jej głównym założeniem jest nieoddzielanie olejku eterycznego w procesie destylacji, co pozwala zachować intensywne aromaty w produkcie. Z czasem, w celu zachowania aromatów, producenci zaczęli przetwarzać i sprzedawać „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” wyłącznie jako produkt pierwszej destylacji. Przed butelkowaniem jest on przechowywany w chłodnym miejscu, zabezpieczonym przed nadmiernymi wahaniami temperatury, pod warstwą destylowanego olejku różanego, i nie jest już rozcieńczany wodą.

Produkcję „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” rozpoczęto w gminie Agros w tym samym czasie co uprawę róż z gatunku *Rosa damascena*, czyli mniej więcej na początku XX wieku. W tym czasie pewien nauczyciel, pionier w tej dziedzinie, wpadł na pomysł popularyzacji tej aromatycznej róży. Z jego inicjatywy powstało „Stowarzyszenie Uczniów na rzecz Popularyzacji Krzewu Różanego” i pierwsza destylarnia produkująca ten produkt. Od tego czasu gmina Agros podtrzymuje tę tradycję. Od najmłodszych lat mieszkańcy uczą się od swoich rodziców uprawy i zbioru róż w celu produkcji „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”.

Zarówno w starych, jak i nowych źródłach można znaleźć informacje, że szczególną cechą produktu jest jego intensywny aromat. W prasie minionej epoki opisywano go w następujący sposób: „każdy, kto poszukuje prawdziwej wody różanej o wyjątkowym zapachu, powinien koniecznie sięgnąć po słynną wodę różaną z Agros, która cieszy się uznaniem na Cyprze i jest bardzo ceniona przez znamienite rodziny”. W innych źródłach można również przeczytać: „słynna woda różana z Agros, która cieszy się ogromnym uznaniem na Cyprze, jest produkowana pod stałym nadzorem Towarzystwa Rolniczego z Agros, a pieczęć uznania Towarzystwa jest gwarancją, że jest to najlepsza woda różana na Cyprze. Każdy, kto ją wypróbuje, nie kupi już żadnej innej wody różanej”.

Intensywny aromat *Rosa damascena* uprawianej w Agros, a także wiedza fachowa wypracowana w celu zachowania go i przeniesienia do „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” przyczyniły się do renomy tego produktu. W rezultacie w granicach administracyjnych gminy Agros występuje bardzo gęsta koncentracja krzewów róży z gatunku *Rosa damascena*.

W 2017 roku produkt „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” pojawił się w publikacji „Smak Cypru – najlepsze tradycyjne produkty z wyspy Cypr”. W 2018 r. Cyprus Eating Awards przyznało mu tytuł cypryjskiego produktu roku, ze szczególnym wyróżnieniem jego aromatu (zapachu). Warto również zaznaczyć, że w 2014 r. Cypryjski Urząd Telekomunikacyjny wydał karty telefoniczne z wizerunkiem tego tradycyjnego produktu. W wielu książkach oraz przewodnikach gastronomicznych i turystycznych, w których opisana jest gmina Agros, na stronach internetowych i w programach kulinarnych, takich jak 52 odcinek „Μαγειρική ΠΟΠ” [„Kuchnia ChNP”], można znaleźć liczne odniesienia do „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”. Przedsiębiorstwa spożywcze wykorzystują jego wyjątkową jakość do promowania swoich produktów, takich jak lody i syrop różany produkowane z wykorzystaniem „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”. W 2008 r., kiedy gmina Agros otrzymała tytuł „Europejskiego Modelowego Ośrodka Turystycznego” w kategorii dziedzictwa niematerialnego, na odpowiedniej stronie internetowej zamieszczono również specjalne odniesienie do „słynnej” sztuki wytwarzania tego produktu. Ponadto produkt ten odgrywa szczególną rolę w corocznym Festiwalu Róż, który odbywa się od 2006 r. w gminie Agros i jest ważną atrakcją dla odwiedzających. Ponadto „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater” znajduje się wśród produktów wyróżnionych znakami jakości „Cyprus Breakfast” i „Taste Cyprus Delightful Journeys”.

Związek między gminą Agros a produktami wytwarzanymi z róży z gatunku *Rosa damascena*, która jest powszechnie uprawiana na tym obszarze, jest również widoczny w życiu społecznym jej mieszkańców. Czynniki ludzki jest bezpośrednio związany z uprawą róży w celu produkcji „Ροδοστάγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”. Zgodnie z wieloletnią tradycją dzieci we wczesnych godzinach porannych, przed pójściem do szkoły, towarzyszą swoim rodzicom w zbiorach róż. Zbiór odbywa się ręcznie, po czym róże są dostarczane do zakładu przetwórczego, a dzieci idą do szkoły. Dla mieszkańców Agros zbiór róż jest zajęciem rodzinnym, wykonywanym z poszanowaniem wyżej wymienionych praktyk. Do dziś producenci ściśle przestrzegają tych praktyk, aby zachować aromat kwiatów i przenieść go do „Ροδοστάγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater”. Jednocześnie utrwalają renomę produktu wynikającą z jego aromatu (zapachu) oraz jego związek z gminą Agros.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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