Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/2214

19.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/2214)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“

EU-Nr.: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. **Name(n) der G. G. A.**

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Zypern

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.10. Ätherische Öle

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ (Rosenwasser aus Agros) handelt es sich um ein aromatisches Wasser (Hydrolat). Es wird durch Destillation ganzer Blüten der aromatischen Rosensorte *Rosa damascena* (Damaszener Rose) in Trinkwasser gewonnen. Es wird ausschließlich aus der ersten Destillation ohne Verdünnung mit Wasser und ohne Zusatz von Aroma- oder Konservierungsstoffen hergestellt. Das Erzeugnis zeichnet sich durch ein besonders intensives und frisches Aroma aus, das dem Duft frischer Rosen ähnelt.

Physikalische und organoleptische Eigenschaften

Farbe: farblos, transparent

Konsistenz: flüssig

Geruch: frische Rosen

Geschmack: frische Rosen

Chemische Eigenschaften:

Mindestgehalt an ätherischem Öl von 150 mg/l (0,015 %)

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Erzeugnis „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ wird aus Blüten der *Rosa damascena* in Betrieben in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen. Das geografische Gebiet liegt in einem Gebirgskessel mit einem besonderen Klimaprofil, das durch milde Winter, kühle Sommer, schwache Winde und eine hohe relative Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Bedingungen sind besonders förderlich für den Anbau der *Rosa damascena* und die Entwicklung der intensiven Aromen, die es für die Herstellung des Erzeugnisses „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou /Agros Rosewater“ mit dem gewünschten Aroma braucht. Darüber hinaus ermöglicht die

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Verwendung von Rohstoffen aus landwirtschaftlichen Betrieben in dem abgegrenzten geografischen Gebiet kurze Transportwege, was dazu beiträgt, dass diese empfindlichen Rosen bestmöglich geschont werden und so die intensiven Aromen des Rohstoffs erhalten bleiben und sich auf das Enderzeugnis „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ übertragen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Erzeugungsschritte für „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen:

— Ernte der Rosen in den landwirtschaftlichen Betrieben und Transport zum Ort der Destillation;

— Annahme der Rosen zur sofortigen Destillation oder zur Zwischenlagerung bis zur Destillation;

— Lagerung des Hydrolats in Behältnissen bis zur Abfüllung in Flaschen;

— Verfahren für die Produkthygiene (Filterung und/oder sonstige antimikrobielle Maßnahmen).

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Abfüllung in Flaschen muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, da jede Temperaturschwankung und/oder Lichtexposition die chemischen Eigenschaften des Erzeugnisses verändern und zu einer Beeinträchtigung des Aromas führen kann. Gleichzeitig sorgt die Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet dafür, dass das Erzeugnis rückverfolgbar ist. Außerdem sollte das Erzeugnis aus Gründen der Rückverfolgbarkeit innerhalb des abgegrenzten Gebiets gekennzeichnet werden.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett ist deutlich sichtbar mit der Aufschrift „προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά ‚*Rosa damascena*‘ η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού“ (Erzeugnis aus in der Gemeinde Agros angebauten „*Rosa damascena*“-Rosen) zu kennzeichnen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet, in dem „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ erzeugt wird, liegt innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gemeinde Agros im Bezirk Limassol.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Erzeugnis „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ ist bekannt für die intensive Frische seines Aromas, das dem Duft frischer Rosen ähnelt. Die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses sind zum Teil auf die Verwendung der sehr aromatischen Rosen der Sorte *Rosa damascena* zurückzuführen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet angebaut werden. Ein weiterer Faktor ist das Know-how der Erzeuger, von der Ernte bis zum gesamten Destillationsprozess. Dieses Know-how wurde im Laufe der Zeit speziell entwickelt, damit das Aroma der Rosen erhalten bleibt und sich auf das Erzeugnis überträgt. Diese Eigenschaften des Erzeugnisses haben zu seinem guten Ruf beigetragen und es bei den Verbrauchern besonders beliebt gemacht.

Das intensive Aroma des Rohstoffs *Rosa damascena* ist auf die geophysikalischen Bedingungen des abgegrenzten geografischen Gebiets zurückzuführen. Das Gebiet liegt auf einer Höhe von 1 000 m und besteht hauptsächlich aus einem Talkessel, der durch die umliegenden Berge des Troodos-Gebiets vor den Nordwinden geschützt ist. Diese Bedingungen schaffen ein Mikroklima, das den Anbau der Rosen *Rosa damascena*, die Konzentration der ätherischen Öle und die Entwicklung des intensiven Aromas der Rosen begünstigt. Historisch ist das Aroma der *Rosa damascena* von Agros mit Beschreibungen wie „die duftenden Rosen versetzen den Geruchssinn in Euphorie“ und „die duftende Rose, die in Agros angebaut wird“ dokumentiert.

Um die intensiven Aromen in dem Erzeugnis „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ zu erhalten, wenden die Erzeuger Verfahren an, mit denen die Aromen der Rosen von der Ernte bis zur Ankunft am Verarbeitungsort sowie während und nach der Destillation maximiert werden.

Um eine möglichst hohe Konzentration der Aromen zu erzielen, ernten die Erzeuger nur in den frühen Morgenstunden, wenn die Aromen in der Feuchtigkeit der Rose bewahrt sind. Anschließend sorgen sie dafür, dass die Rosen vor 10 Uhr morgens direkt zu den Verarbeitungsstätten befördert werden. Der Zeitraum zwischen Ernte und Destillation wird so kurz wie möglich gehalten. So wird vermieden, dass die Aromen durch Stress oder Feuchtigkeitsverlust verloren gehen. Die Transportzeit wird durch die sehr kurzen Entfernungen zwischen den Betrieben und den Verarbeitungsstätten (Destillation) auf ein Minimum reduziert, da das abgegrenzte geografische Gebiet nur 10 km^2 umfasst. Darüber hinaus erfolgt die Destillation als wichtiger Punkt des Herstellungsprozesses sofort, spätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte. Dies trägt dazu bei, dass die gewünschten aromatischen Eigenschaften der Rosen erhalten bleiben.

Es wird sodann das von den Erzeugern entwickelte Know-how eingesetzt, um die Aromen in der Verarbeitungsphase zu bewahren. Es geht darum, das ätherische Öl während des Destillationsprozesses nicht abzuscheiden. Dadurch bleiben die im Erzeugnis vorhandenen intensiven Aromen erhalten. Für den Erhalt der Aromen haben sich die Erzeuger im Laufe der Zeit dafür entschieden, „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ als Erzeugnis aus der ersten Destillation zu verarbeiten und zu vermarkten. Vor dem Abfüllen wird es in einer kühlen Umgebung ohne größere Temperaturschwankungen unter einem Film aus destilliertem Rosenöl und ohne zusätzliche Verdünnung mit Wasser gelagert.

In der Gemeinde Agros begann die Herstellung von „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ zeitgleich mit dem Anbau der Rosen *Rosa damascena* etwa Anfang des 20. Jahrhunderts. Damals hatte ein innovativ denkender Lehrer aus der Region die Idee, die duftende Rose breiter zu nutzen. Er gründete die „Schülervereinigung zur Verbreitung der Rose“ und richtete die erste Destillerie zur Herstellung des aromatischen Wassers ein. Seitdem hat die Gemeinde Agros sich ihre Tradition bewahrt. Von klein auf lernt die einheimische Jugend von ihren Eltern, wie die Rosen angebaut und geerntet werden, mit dem Hauptziel der Erzeugung von „Σοδόσταγμα Αγροφ/Rodostagma Agrou/Agros Rosewater“.

Sowohl ältere als auch aktuelle Quellen heben die besondere Eigenschaft des Erzeugnisses hervor, d. h. sein intensives Aroma. Vor langer Zeit wurde es in der Presse charakteristisch wie folgt beschrieben: „[...] wer ein echtes Rosenwasser mit außergewöhnlichem Duft haben will, sollte sich unbedingt das berühmte Rosenwasser von Agros beschaffen, das in Zypern ein Verkaufsschlager und bei allen Familien, die etwas auf sich halten, sehr begehrt ist.“ Oder auch: „[...] das berühmte Rosenwasser von Agros, das in Zypern enorm populär ist, wird unter ständiger Aufsicht des Agrarverbands von Agros erzeugt, dessen Gütesiegel garantiert, dass es sich um das beste Rosenwasser Zyperns handelt. Niemand, der es probiert hat, nimmt jemals wieder ein anderes Rosenwasser.“

Das intensive Aroma der in Agros angebauten *Rosa damascena* sowie das für die Bewahrung und den Eingang der Aromen in das Erzeugnis „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ entwickelte Know-how haben zum guten Ruf des Erzeugnisses beigetragen. Dementsprechend gibt es eine sehr hohe Konzentration von Rosenstöcken der Sorte *Rosa damascena* innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gemeinde Agros.

Im Jahr 2017 fand das Erzeugnis „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ in der Veröffentlichung „A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου“ (die besten traditionellen Erzeugnisse der Insel Zyperns) Erwähnung. 2018 wurde es bei den Cyprus Eating Awards zum „zyprischen Erzeugnis des Jahres“ gekürt, wobei sein Aroma (Duft) besonders hervorgehoben wurde. Erwähnenswert ist auch, dass die zyprische Telekommunikationsbehörde 2014 Telefonkarten ausgab, auf denen dieses traditionelle Erzeugnis abgebildet war. In Büchern, Gastronomie- und Reiseführern, in denen die Gemeinde Agros genannt wird, auf Websites und in Kochsendungen wie Παγειρικό ΠΠ-Folge 52 wird das „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ verschiedentlich erwähnt. Lebensmittelunternehmen nutzen seine außergewöhnliche Qualität, um ihre Erzeugnisse wie Speiseeis und Rosensirup zu bewerben, die aus „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ hergestellt werden. Im Jahr 2008, als die Gemeinde Agros in der Kategorie Immaterielles Erbe mit dem Titel „Herausragendes europäisches Reiseziel“ ausgezeichnet wurde, wurde auch auf die „berühmte“ Kunst der Herstellung des Erzeugnisses verwiesen, wie auf der entsprechenden Website zu lesen ist. Darüber hinaus nimmt das Erzeugnis einen besonderen Platz beim jährlichen Rosenfestival ein, das seit 2006 in der Gemeinde Agros stattfindet und eine bedeutende Touristenattraktion ist. Überdies gehört „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ zu den Erzeugnissen, die mit den Gütezeichen „Cyprus breakfast“ und „Taste Cyprus Delightful Journeys“ versehen sind.

Der Zusammenhang zwischen Agros und den Erzeugnissen aus der Rosensorte *Rosa damascena*, die in der Region gedeiht, zeigt sich auch im gesellschaftlichen Leben der Gemeinde. Der menschliche Faktor ist unmittelbar mit dem Anbau von Rosen für die Erzeugung von „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ verbunden: Heute wie damals begleiten die Kinder frühmorgens vor der Schule ihre Eltern bei der Rosenernte. Nach der Ernte von Hand werden die Rosen zur Verarbeitungsstätte geliefert und die Kinder gehen in die Schule. Für die Bewohner von Agros ist die Rosenernte eine Tätigkeit, an der – unter Einhaltung der oben genannten Verfahren – die ganze Familie mitwirkt. Auch heute noch wenden die Erzeuger diese Verfahren gewissenhaft an, damit das Aroma erhalten bleibt und sich auf das Erzeugnis „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ überträgt. Gleichzeitig bewahren sie die Qualität des Erzeugnisses, das für sein Aroma und seinen Duft bekannt ist, sowie seinen Zusammenhang mit der Gemeinde Agros.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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