C/2024/2214

19.3.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/2214)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater»

Αριθ. ΕΕ: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. **Ονομασία /-ιες ΠΓΕ**

«Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Κύπρος

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.10. Αιθέρια έλαια

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία του σημείου 1)*

Το Ροδόσταγμα Αγρού/ Rodostagma Agrou/ Agros Rosewater είναι αρωματικό νερό (υδατικό απόσταγμα), το οποίο παράγεται με απόσταξη ολόκληρου του άνθους της αρωματικής τριανταφυλλιάς του είδους Rosa damascena σε πόσιμο νερό. Είναι προϊόν αποκλειστικά πρώτης απόσταξης που δεν υφίσταται αραίωση με νερό και στο οποίο δεν γίνεται προσθήκη οποιασδήποτε πρόσθετης αρωματικής ουσίας ή συντηρητικού. Χαρακτηρίζεται από ένα ιδιαίτερα έντονο και δροσιστικό άρωμα, το οποίο προσομοιάζει με άρωμα φρέσκου τριαντάφυλλου.

Φυσικά-Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα: άχρωμο, διαυγές

Υφή: Υγρό

Άρωμα: φρέσκου τριαντάφυλλου

Γεύση: φρέσκου τριαντάφυλλου

Χημικά:

Περιεκτικότητα σε αιθέρια έλαια μεγαλύτερη των 150mg/litre (0.015 %)

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Για την παρασκευή του προϊόντος Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater χρησιμοποιούνται άνθη της τριανταφυλλιάς Rosa damascena, από εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η περιοχή βρίσκεται σε ένα ορεινό λεκανοπέδιο με ιδιαίτερο κλιματολογικό προφίλ, που χαρακτηρίζεται από ήπιους χειμώνες, δροσερά καλοκαίρια, χαμηλών εντάσεων ανέμους και υψηλή σχετική υγρασία, συνθήκες ιδιαίτερα ευνοϊκές για την καλλιέργεια της τριανταφυλλιάς Rosa damascena και την επίτευξη έντονων αρωμάτων, αναγκαίων για την παραγωγή του

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

προϊόντος Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater με το επιθυμητό άρωμα. Επιπροσθέτως, η χρησιμοποίηση πρώτης ύλης από γεωργικές εκμεταλλεύσεις στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή επιτρέπει την αξιοποίηση των μικρών αποστάσεων μεταφοράς, οι οποίες συμβάλλουν στην ελαχιστοποίηση της καταπόνησης των ευαίσθητων τριαντάφυλλων ώστε να διατηρούνται και να μεταφέρονται τα έντονα αρώματα της πρώτης ύλης στο τελικό προϊόν (Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater).

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια παραγωγής, του προϊόντος Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater, τα οποία θα πρέπει να λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι:

— η συγκομιδή των τριαντάφυλλων από γεωργικές εκμεταλλεύσεις και η μεταφορά τους στον χώρο όπου θα γίνει η απόσταξη,

— η παραλαβή των τριαντάφυλλων και η άμεση απόσταξη ή προσωρινή φύλαξη μέχρι την απόσταξή τους,

— η αποθήκευση του υδατικού αποστάγματος σε ντεπόζιτα μέχρι την εμφιάλωσή του,

— οι διαδικασίες που σχετίζονται με την υγιεινή του προϊόντος (φιλτράρισμα ή/και άλλη αντιμικροβιακή διαχείριση).

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία, κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η εμφιάλωση θα πρέπει να γίνεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, καθώς τυχόν αυξομειώσεις της θερμοκρασίας ή/και έκθεση στο φως δυνατόν να διαφοροποιήσουν τα χημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και να οδηγήσουν σε υποβάθμιση του αρώματος του. Παράλληλα, η εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Η σήμανση, επίσης, του προϊόντος θα πρέπει να γίνεται εντός της οριοθετημένης περιοχής για λόγους ιχνηλασιμότητας.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στην ετικέτα θα πρέπει να αναγράφεται ευκρινώς η φράση «προϊόν παραγόμενο από την τριανταφυλλιά "*Rosa damascena*", η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater οριοθετείται στα διοικητικά όρια της κοινότητας Αγρού της Επαρχίας Λεμεσού.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το Ροδόσταγμα Αγρού/ Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater φημίζεται για το έντονο και δροσερό του άρωμα, το οποίο προσομοιάζει με άρωμα φρέσκου τριαντάφυλλου. Η ιδιαιτερότητα αυτή, του προϊόντος, οφείλεται αφενός στη χρήση των πολύ αρωματικών τριαντάφυλλων του είδους Rosa damascena τα οποία προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και αφετέρου από την τεχνογνωσία των παραγωγών, από το στάδιο συγκομιδής μέχρι και την ολοκλήρωση της διαδικασίας απόσταξης, τεχνογνωσία την οποία ανέπτυξαν στο πέρασμα του χρόνου ακριβώς για να διατηρούν και να μεταφέρουν το άρωμα των τριαντάφυλλων στο προϊόν. Τα χαρακτηριστικά αυτά του προϊόντος έχουν συμβάλει στη φήμη του κάνοντας το ιδιαίτερα δημοφιλές στους καταναλωτές.

Το έντονο άρωμα της πρώτης ύλης (τριανταφυλλιά Rosa damascena) οφείλεται στις γεωμορφολογικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η εν λόγω περιοχή, η οποία βρίσκεται σε υψόμετρο 1 000 μέτρων, είναι στην ουσία λεκανοπέδιο το οποίο προστατεύεται από τους βόρειους ανέμους, από τους ορεινούς όγκους της οροσειράς του Τροόδους που την περιβάλλουν. Το μικροκλίμα που δημιουργείται υπό τις δεδομένες συνθήκες είναι αυτό που ευνοεί την καλλιέργεια της τριανταφυλλιάς Rosa damascena, τη συσσώρευση των αιθέριων ελαίων και τη διαμόρφωση του έντονου αρώματος των τριαντάφυλλων. Ιστορικές αναφορές περιγράφουν το άρωμα της Rosa damascena του Αγρού χρησιμοποιώντας φράσεις όπως «…σου ερεθίζουν τα ρουθούνια τα μυρωδάτα τριαντάφυλλα…» και «…με τη μυρωδάτη τριανταφυλλιά που καλλιεργείται στον Αγρό…».

Για τη διατήρηση των έντονων αρωμάτων στο Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater, οι παραγωγοί εφαρμόζουν πρακτικές που επιδιώκουν τη μέγιστη δυνατή αξιοποίηση των αρωμάτων των τριαντάφυλλων από τη συγκομιδή μέχρι τη μεταφορά τους στο χώρο μεταποίησης καθώς, επίσης, κατά και μετά τη διαδικασία απόσταξης.

Για να πετύχουν τη ψηλότερη δυνατή συγκέντρωση αρωμάτων, οι παραγωγοί περιορίζουν τον χρόνο συγκομιδής κατά τις πολύ πρωινές ώρες, όταν τα τριαντάφυλλα διατηρούν τα αρώματα μέσα στην υγρασία τους και στη συνέχεια μεριμνούν για την άμεση μεταφορά των τριαντάφυλλων στους χώρους μεταποίησης (μέχρι τις 10.00 π.μ.), περιορίζοντας τον χρόνο μεταξύ συγκομιδής και απόσταξης ώστε να μην διαφεύγουν τα αρώματα μέσω καταπόνησης και απώλειας της υγρασίας. Ο χρόνος μεταφοράς ελαχιστοποιείται λόγω των πολύ μικρών αποστάσεων από τις εκμεταλλεύσεις μέχρι τους χώρους μεταποίησης (απόσταξης) αφού τα διοικητικά όρια της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής είναι μόλις 10 km^2. Επιπροσθέτως, σημαντικό μέρος της παραγωγικής διαδικασίας αποτελεί το γεγονός ότι η απόσταξη γίνεται άμεσα ή το αργότερο εντός 24 ωρών από τη συγκομιδή. Αυτό, συμβάλλει στη διατήρηση των επιθυμητών αρωματικών στοιχείων των τριαντάφυλλων.

Η διατήρηση των αρωμάτων επιτυγχάνεται, στη συνέχεια, από την τεχνογνωσία που έχουν αναπτύξει οι παραγωγοί κατά το στάδιο μεταποίησης και που επικεντρώνεται στο μη διαχωρισμό του αιθέριου ελαίου κατά τη διαδικασία της απόσταξης με αποτέλεσμα να διατηρούνται τα έντονα αρώματα στο προϊόν. Μεριμνώντας για τη διατήρηση των αρωμάτων, οι παραγωγοί έχουν διαχρονικά επιλέξει να μεταποιούν και να εμπορεύονται το Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater, αποκλειστικά και μόνο ως προϊόν πρώτης απόσταξης, το οποίο μέχρι την εμφιάλωσή του παραμένει αποθηκευμένο σε δροσερό περιβάλλον χωρίς έντονες διακυμάνσεις θερμοκρασίας μαζί με στιβάδα αποσταχθέντος ροδελαίου, χωρίς να υφίσταται περαιτέρω αραίωση με νερό.

Η παραγωγή του προϊόντος Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater, στην κοινότητα Αγρού, ξεκίνησε μαζί με την καλλιέργεια της τριανταφυλλιάς Rosa damascena, περί τις αρχές του 20ου αιώνα, όταν ένας πρωτοπόρος δάσκαλος της περιοχής οραματίστηκε τη διάδοση της μυρωδάτης τριανταφυλλιάς ιδρύοντας τον «Σύλλογο Μαθητών προς Διάδοση της Τριανταφυλλιάς» και εγκαθιστώντας τον πρώτο αποστακτήρα για την παραγωγή του προϊόντος. Έκτοτε, η κοινότητα Αγρού διατηρεί την παράδοση με τους κατοίκους της να μαθητεύουν από νεαρή ηλικία κοντά στους γονείς τους στην καλλιέργεια και συγκομιδή των τριαντάφυλλων με κύριο σκοπό την παραγωγή του προϊόντος Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater.

Τόσο παλαιότερες όσο και πιο πρόσφατες αναφορές επικεντρώνουν την ιδιαιτερότητα του προϊόντος στο έντονο άρωμα του. Στον τύπο παλαιότερης εποχής γραφόταν χαρακτηριστικά «όσοι θέλουν ροδόσταγμα γνήσιον με υπέροχην μυρωδιάν, να φροντίζουν να παίρνουν από το ξακουστό ροδόσταγμα Αγρού, που κατέκτησε την Κύπρον και είναι περιζήτητον από όλες τες καλές οικογένειες» και «το ξακουστό ροδόσταγμα του Αγρού που κατέκτησε την Κύπρον παράγεται πάντοτε υπό την εποπτείαν του Γεωργικού Συλλόγου Αγρού και η σφραγίς με το σήμα του Συλλόγου είναι εγγύησις ότι είναι το καλύτερο ροδόσταγμα της Κύπρου. Όσοι το εδοκιμάσαν ποτέ πλέον δεν δοκιμάζουν άλλο ροδόσταγμα».

Το έντονο άρωμα της Rosa damascena που καλλιεργείται στον Αγρό αλλά και η τεχνογνωσία που έχει αναπτυχθεί για τη διατήρηση και μεταφορά των αρωμάτων στο Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater, έχουν συμβάλει στη φήμη του προϊόντος και κατ' επέκταση στην πολύ μεγάλη συγκέντρωση καλλιεργειών από τριανταφυλλιές της ποικιλίας Rosa damascena, στα διοικητικά όρια της κοινότητας Αγρού.

Το 2017, το Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater συμπεριλήφθηκε στην έκδοση «A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου» ενώ το 2018 βραβεύτηκε από τα Cyprus Eating Awards ως Κυπριακό Προϊόν της χρονιάς με ιδιαίτερη αναφορά στο άρωμα του (μυρωδάτο) . Αξιοσημείωτο είναι, επίσης, το γεγονός ότι η Αρχή Τηλεπικοινωνιών Κύπρου το 2014 εξέδωσε τηλεκάρτες στις οποίες απεικονίζεται το παραδοσιακό αυτό προϊόν . Ποικίλες, αναφορές στο Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater γίνονται σε βιβλία, οδηγούς γαστρονομικού και τουριστικού περιεχομένου που αναφέρονται στην κοινότητα Αγρού, ιστοσελίδες και εκπομπές μαγειρικής όπως η εκπομπή Μαγειρική ΠΟΠ-Επεισόδιο 52 . Εταιρείες τροφίμων χρησιμοποιούν και προβάλλουν ως ξεχωριστής ποιότητας τα προϊόντα τους, όπως το παγωτό, σιρόπι τριαντάφυλλο, στα οποία χρησιμοποιείται Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater. Ιδιαίτερη μνεία στη «διάσημη», όπως χαρακτηριστικά αναφέρεται στον σχετικό ιστότοπο, τέχνη παραγωγής του προϊόντος γίνεται και στη βράβευση της κοινότητας Αγρού, το 2008, ως Ευρωπαϊκού Τουριστικού Προορισμού Αριστείας στην Άυλη Κληρονομιά. Ξεχωριστή θέση κατέχει, επίσης, το προϊόν στην ετήσια Γιορτή Τριανταφύλλου που διοργανώνεται από το 2006 στην κοινότητα Αγρού, για την οποία μάλιστα αποτελεί και σημαντικό πόλο έλξης επισκεπτών. Επιπρόσθετα, το Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater περιλαμβάνεται στα προϊόντα των σημάτων πιστοποίησης ποιότητας Cyprus breakfast και Taste Cyprus Delightful Journeys.

Ο δεσμός του Αγρού με την παραγωγή προϊόντων από τα τριαντάφυλλα της ποικιλίας Rosa damascena, τα οποία ευδοκιμούν στην περιοχή, επιβεβαιώνεται επίσης μέσα από την κοινωνική ζωή της κοινότητας. Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι άμεσα συνδεδεμένος με την καλλιέργεια της τριανταφυλλιάς με κύριο σκοπό την παραγωγή του Ροδοστάγματος Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater αφού από τα παλαιότερα χρόνια μέχρι και σήμερα, ακόμη και τα παιδιά, κατά τις πολύ πρωινές ώρες και προτού πάνε στο σχολείο, συνοδεύουν τους γονείς τους στη συγκομιδή των τριαντάφυλλων, μια χειρωνακτική διαδικασία που ολοκληρώνεται με την παράδοση τους στην μεταποιητική μονάδα και τη μετάβαση των παιδιών στο σχολείο. Για τους κάτοικους του Αγρού, η συγκομιδή των τριαντάφυλλων αποτελεί οικογενειακή δραστηριότητα, συντελείται όμως με σεβασμό στις προαναφερόμενες πρακτικές οι οποίες τηρούνται ευλαβικά από τους παραγωγούς μέχρι σήμερα με σκοπό να πετύχουν τη διατήρηση και μεταφορά του αρώματος στο Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater, διατηρώντας παράλληλα τη φήμη του προϊόντος ως αρωματικό ή μυρωδάτο και τη διασύνδεση του με την κοινότητα Αγρού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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