C/2024/2214

19.3.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/2214)

Selle dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“

ELi nr: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. **KGT Nimetus(ed)**

„Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Küpros

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.10. Eeterlikud õlid

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ on hüdrosool (hüdrolaat). See saadakse aromaatse roosisordi *Rosa damascena* tervete õite joogivees destilleerimise teel. See on valmistatud üksnes esimese destilleerimisega, vees lahjendamata ja lõhna- või säilitusaineid lisamata. Toodet iseloomustab eriti intensiivne ja värske lõhn, mis meenutab värskete rooside lõhna.

Füüsikalised ja organoleptilised omadused

Värvus: värvitu ja läbipaistev

Konsistents: vedelik

Lõhn: värsked roosid

Maitse: värsked roosid

Keemilised omadused:

eeterliku õli sisaldus vähemalt 150 mg/l (0,015 %)

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Toodet „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ saadakse *Rosa damascena* õitest põllmajandusettevõtetes, mis asuvad määratletud geograafilises piirkonnas. Geograafiline piirkond asub mägiterrassidel, kus on eriline kliima, mida iseloomustavad pehmed talved, jahedad suved, nõrgad tuuled ja üsna suur niiskus. Need tingimused on eriti soodsad *Rosa damascena* kasvatamiseks ja soovitud lõhnaga toote „Ροδόσταγμα Αγρού /

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

Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ valmistamiseks vajaliku intensiivse lõhna tekkimiseks. Lisaks teeb määratletud geograafilises piirkonnas asuvatest põllumajandusettevõtetest pärit tooraine kasutamine võimalikuks veo lühikestel vahemaadel, mis aitab minimeerida mõju nendele õrnadele roosidele ning kaitsta nõnda tooraine intensiivset lõhna ja anda see edasi lõpptootele „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ valmistamise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised:

— rooside korjamine põllumajandusettevõtetes ja nende vedu destilleerimiskohta;

— rooside vastuvõtmine koheseks destilleerimiseks või ajutiseks ladustamiseks kuni destilleerimiseni;

— hüdrolaadi hoiustamine mahutites kuni villimiseni;

— tootehügieeni menetlused (filtreerimine ja/või muu mikroobivastane töötlemine).

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Villima peab määratletud geograafilises piirkonnas, sest temperatuuri ja/või valgustingimuste ükskõik missugune kõikumine võib muuta toote keemilisi omadusi ja seega ka lõhna. Samal ajal tagab villimine määratletud geograafilises piirkonnas toote jälgitavuse. Jälgitavuse eesmärgil tuleks toode ka märgistada geograafilises piirkonnas.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgistusel peab olema selgelt märge „προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά „*Rosa damascena*“ η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού“ (Agrose kommuunis kasvatatud roosidest *Rosa damascena* valmistatud toode).

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ tootmise geograafiline piirkond asub Limassoli piirkonnas Agrose kommuuni halduspiirides.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toode „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ on tuntud oma lõhna intensiivse värskuse poolest, kusjuures see lõhn sarnaneb värskete rooside lõhnaga. Toote eriomadused tulenevad osaliselt määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatava sordi *Rosa damascena* väga lõhnavate rooside kasutamisest. Teine tegur on tootjate oskusteave, mida rakendatakse alates rooside korjamisest kogu destilleerimisprotsessi vältel. Seda oskusteavet on aja jooksul edasi arendatud just selleks, et säilitada rooside lõhn ja anda see edasi tootele. Need toote omadused on aidanud kaasa selle maine saavutamisele, muutes selle tarbijate hulgas eriti populaarseks.

Tooraine *Rosa damascena* intensiivne lõhn on tingitud määratletud geograafilise piirkonna geofüüsikalistest tingimustest. 1 000 m kõrgusel asuv piirkond koosneb peamiselt looduslikest terrassidest, mida põhjatuulte eest kaitsevad ümbritsevad mäed Troodose piirkonnas. Need tingimused loovad rooside *Rosa damascena* kasvatamiseks, eeterlike õlide kontsentreerumiseks ja rooside tugeva lõhna kujunemiseks soodsa mikrokliima. Ajalooliste viidete hulgas Agrose *Rosa damascena* lõhnale on niisuguseid kirjeldusi nagu „need lõhnavad roosid panevad ninasõõrmed võbisema“ ja „lõhnav roos, mida Agroses kasvatatakse“.

Toote „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ intensiivse lõhna säilitamiseks kasutavad tootjad meetodeid, mille eesmärk on saavutada rooside maksimaalne lõhn alates nende korjamisest kuni töötlemispaika jõudmiseni ning destilleerimise ajal ja pärast seda.

Lõhna võimalikult suure kontsentreerumise saavutamiseks korjavad tootjad roose ainult päeva hakul, kui lõhn roosi niiskuses säilib. Seejärel tagavad nad, et roosid veetakse enne kella kümmet hommikul otse töötlemiskohta. Saagikoristuse ja destilleerimise vahelist aega lühendatakse miinimumini, et lõhn ei kaoks stressi ja niiskuskao tõttu. Veoaeg on minimaalne, sest vahemaad põllumajandusettevõtete ja töötlemiskohtade (destilleerimiskohtade) vahel on väga lühikesed, kuna määratletud geograafilise piirkonnas pindala on ainult 10 km². Lisaks on tootmisprotsessi puhul oluline see, et destilleerimine toimub otsekohe või hiljemalt 24 tunni jooksul pärast rooside korjamist. See aitab säilitada rooside soovitud lõhnaomadusi.

Seejärel kasutatakse ära tootjate välja töötatud oskusteavet, et säilitada lõhn töötlemisetapis. Selle eesmärk on tagada, et eeterlik õli ei eralduks destilleerimise ajal ja intensiivne lõhn, mis tootel on, säiliks. Aja jooksul on tootjad otsustanud lõhna säilitamiseks töödelda ja turustada toodet „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ esimese destilleerimise käigus saadud tootena. Enne villimist hoitakse destilleeritud roosiõli värskes keskkonnas, kus ei ole suuri temperatuurikõikumisi, kile all ja ilma veega lahjendamata.

Agrose kogukonnas hakati toodet „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ valmistama samal ajal, kui hakati kasvatama roose *Rosa damascena*, st 20. sajandi algul. Tol ajal tuli üks õpetaja, selle piirkonna pioneer, mõttele seda lõhnavat roosi levitada. Ta asutas roosi levitamiseks õpilaste ühingu ja rajas esimese hüdrosooli destilleerimise vabriku. Sellest ajast peale on Agrose kommuun traditsiooni alles hoidnud. Juba varases nooruses õpivad kohalikud vanematelt, kuidas roose kasvatada ja korjata, ning seda peamiselt selleks, et valmistada toodet „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“.

Nii vanad kui ka hiljutised viited rõhutavad toote erilist omadust, nimelt selle intensiivset lõhna. Möödunud aegade ajakirjanduses on seda kirjeldatud iseloomulikul viisil järgmiselt: „[...] kõik, kes soovivad erakordse lõhnaga tõelist roosivett, peavad vaatama, kust saada kuulsat Agrose roosivett, millel on olnud tohutu edu Küprosel ja mida kõik head pered kõrgelt hindavad“. Või: „[...] kuulsat Agrose roosivett, mida on saatnud meeletu edu Küprosel, valmistatakse Agrose põllumajandusühingu pideva järelevalve all, kusjuures viimase kvaliteedimärgis tagab, et tegemist on Küprose parima roosiveega. Kõik, kes seda proovivad, jätavad kõik teised roosiveed sinnapaika“.

Agroses kasvatatud *Rosa damascena* intensiivne lõhn ning lõhna säilitamiseks ja tootele „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ edasiandmiseks välja arendatud oskusteave on toote mainele kaasa aidanud. Selle tulemusena on sordi *Rosa damascena* rooside kontsentratsioon Agrose kommuuni halduspiirides väga suur.

2017. aastal mainiti toodet „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ väljaandes „A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρου“ (Küprose saare parimad traditsioonilised tooted). 2018. aastal nimetati see konkursil Cyprus Eating Awards Küprose aasta tooteks, märkides eriti ära selle lõhna (parfüümi). Samuti tuleb mainida, et 2014. aastal väljastas Küprose telekommunikatsiooniamet telefonikaarte, millel oli kujutatud seda traditsioonilist toodet. Raamatutest ning gastronoomia- ja turismiteatmikest võib leida mitmesuguseid viiteid tootele „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ ning nendes on mainitud Agrose kogukonda, veebisaite ja selliseid kokandussaate nagu „Μαγειρική ΠΟΠ“ osa 52. Toiduainetööstuse ettevõtjad kasutavad selle erakordset kvaliteeti, et edendada oma tooteid, näiteks jäätist ja roosisiirupit, mis on valmistatud tootest „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“. 2008. aastal, kui Agrose kommuunile anti tiitel „Euroopa turismi tippsihtkoht“ immateriaalse pärandi kategoorias, viidati ka selle toote valmistamise „kuulsale“ kunstile, nagu asjaomane veebisait näitab. Lisaks on tootel eriline koht iga-aastasel roosifestivalil, mida peetakse alates 2006. aastast Agrose kommuunis ja mis on oluline turismiatraktsioon. Lisaks kuulub „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ toodetesse, millel on kvaliteedimärgised „Cyprus breakfast“ ja „Taste Cyprus Delightful Journeys“.

Seos Agrose ja piirkonnas lokkavast roosisordist *Rosa damascena* valmistatud toodete vahel tuleb ilmsiks ka kommuuni ühiskonnaelus. Inimtegur on otseselt seotud rooside kasvatamisega toote „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“ valmistamiseks. Nii minevikus kui ka tänapäeval aitavad lapsed varahommikul enne kooli minekut oma vanematel roose korjata. Pärast käsitsi korjamist viiakse roosid töötlemiskohta ja lapsed lähevad kooli. Agrose elanike jaoks on rooside korjamine peretegevus, mille käigus järgitakse eespool kirjeldatud tavasid. Veel tänapäevalgi rakendavad tootjad neid tavasid hoolikalt, et säilitada rooside lõhn ja kanda see üle tootele „Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater“. Samal ajal säilitavad nad oma lõhna ja parfüümi poolest kuulsa toote kvaliteedi ning selle seose Agrose kommuuniga.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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