Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/2214

19.3.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/2214)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater"

EU-nr.: PGI-CY-02862 – 26.8.2022

1. **Naam/namen van de BGA**

"Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater"

2. **Lidstaat of derde land**

Cyprus

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.10. Etherische oliën

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Het product "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" is aromatisch water (rozenwater). Het wordt verkregen door hele bloemen van de aromatische rozenvariëteit *Rosa damascena* te distilleren in drinkwater. Het wordt uitsluitend verkregen op basis van de eerste distillatie, zonder verdunning met water of toevoeging van aroma's of conserveermiddelen. Het product wordt gekenmerkt door een bijzonder intens en fris aroma, vergelijkbaar met het aroma van verse rozen.

Fysische en organoleptische kenmerken

Kleur: kleurloos, helder

Consistentie: vloeistof

Geur: verse rozen

Smaak: verse rozen

Chemische kenmerken

Gehalte aan etherische olie van ten minste 150 mg/l (0,015 %)

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het product "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" wordt verkregen op basis van bloemen van *Rosa damascena*, in bedrijven in het afgebakende geografische gebied. Het geografische gebied bevindt zich in een keteldal met een specifiek klimaatprofiel, gekenmerkt door zachte winters, koele zomers, zwakke winden en een hoge relatieve luchtvochtigheid. Deze omstandigheden zijn bijzonder gunstig voor de teelt van rozen van het ras *Rosa damascena* en voor de ontwikkeling van de intense aroma's die nodig zijn voor de productie van het product "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou /Agros Rosewater" met het gewenste aroma. Door het gebruik van

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

grondstoffen van landbouwbedrijven in het afgebakende geografische gebied hoeven de rozen slechts over korte afstanden te worden vervoerd, waardoor de impact op deze delicate rozen tot een minimum beperkt wordt, de intense aroma's van de grondstof behouden blijven en ze op het eindproduct "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" kunnen overgaan.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende onderdelen van het productieproces van "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden:

— het oogsten van rozen op landbouwbedrijven en het vervoer ervan naar de plaats van distillatie;

— de ontvangst van de rozen voor onmiddellijke distillatie of tijdelijke opslag tot aan de distillatie;

— de opslag van het rozenwater in tanks tot de botteling;

— de procedures met betrekking tot de hygiëne van het product (filtering en/of ander antimicrobieel beheer).

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het bottelen moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied omdat elke variatie in temperatuur en/of blootstelling aan licht de chemische kenmerken van het product kan veranderen en tot aromaverlies kan leiden. Tegelijk waarborgt de botteling in het afgebakende geografische gebied de traceerbaarheid van het product. Met het oog op de traceerbaarheid moet het product ook binnen het afgebakende gebied worden geëtiketteerd.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het etiket moet duidelijk zijn voorzien van de vermelding "προϊόν παραγόμενο από την Τριανταφυλλιά "*Rosa damascena*" η οποία καλλιεργείται στην κοινότητα Αγρού" (product verkregen op basis van rozen van het ras *Rosa damascena* geteeld in de gemeente Agros).

4. **Beknopte beschrijving van het geografische gebied**

Het geografische gebied voor de productie van "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" ligt binnen de administratieve grenzen van de gemeente Agros in het district Limassol.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het product "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" staat bekend om de intense frisheid van zijn aroma, dat lijkt op het aroma van verse rozen. De bijzondere kenmerken van het product zijn deels toe te schrijven aan het gebruik van zeer aromatische rozen van het ras *Rosa damascena* die in het afgebakende gebied worden geteeld. Een andere factor is de knowhow van de producenten, vanaf de oogst en gedurende het gehele distillatieproces. Deze knowhow is in de loop der tijd specifiek ontwikkeld om het aroma van de rozen te behouden en door te geven aan het product. Deze kenmerken hebben bijgedragen tot de reputatie van het product en de grote populariteit ervan bij de consument.

Het intense aroma van de grondstof, *Rosa damascena*, is toe te schrijven aan de geofysische condities van het afgebakende geografische gebied. Het gebied, gelegen op een hoogte van 1 000 m, bestaat voornamelijk uit een natuurlijk keteldal dat door de omliggende bergen van het Troödosgebergte tegen winden uit het noorden wordt beschut. Deze omstandigheden creëren een microklimaat dat gunstig is voor de teelt van rozen van het ras *Rosa damascena*, voor de concentratie van etherische oliën en voor de ontwikkeling van het intense aroma van de rozen. Historische verwijzingen naar het aroma van *Rosa damascena* uit Agros omvatten beschrijvingen zoals "welriekende rozen die de neusvleugels prikkelen" en "de welriekende roos die in Agros wordt geteeld".

Om de intense aroma's in het product "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" te behouden, passen de producenten methoden toe om ervoor te zorgen dat de rozen hun aroma's, van de oogst tot hun aankomst op de verwerkingslocatie en tijdens en na de distillatie, zo veel mogelijk behouden.

Met het oog op een zo hoog mogelijke concentratie van aroma's oogsten de producenten enkel in de vroegste uren van de dag, wanneer de vochtigheid van de rozen hun aroma's vasthoudt. Vervolgens zorgen ze ervoor dat de rozen vóór 10 uur 's ochtends rechtstreeks naar de verwerkingslocaties worden vervoerd. De tijd tussen de oogst en de distillatie wordt tot een minimum beperkt om te voorkomen dat aroma's door stress of vochtverlies vervluchtigen. De transporttijd wordt tot een minimum beperkt door de zeer korte afstanden tussen de landbouwbedrijven en verwerkingslocaties (distillatie), omdat het afgebakende geografische gebied slechts 10 km^2 groot is. Bovendien vindt de distillatie, een belangrijke fase in het productieproces, onmiddellijk of uiterlijk binnen 24 uur na de oogst plaats. Dit draagt bij tot het behoud van de gewenste aromatische kenmerken van de rozen.

De door de producenten ontwikkelde knowhow wordt vervolgens gebruikt om de aroma's tijdens de verwerkingsfase te behouden. Daarbij wordt betracht de etherische olie niet af te scheiden tijdens het distillatieproces, zodat de in het product aanwezige aroma's behouden blijven. Om de aroma's te behouden, hebben de producenten er in de loop van de tijd voor gekozen om "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" als een product van de eerste distillatie te verwerken en in de handel te brengen. Vóór het bottelen wordt het product opgeslagen in een koele omgeving, zonder grote temperatuurschommelingen, onder een film van gedistilleerde rozenolie en zonder verdere verdunning met water.

In de gemeente Agros begon de productie van "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" gelijktijdig met de teelt van rozen van het ras *Rosa damascena*, rond het begin van de 20e eeuw. Destijds had een vooruitziend leraar uit de regio het idee om geurige rozen aan te planten. Hi stichtte de "leerlingenvereniging voor de verspreiding van de rozenstruik" en richtte de eerste distilleerderij voor de productie van aromatisch water op. Sindsdien heeft de gemeente Agros deze traditie in stand gehouden. Van jongs af aan leren ouders de plaatselijke jeugd de rozen te telen en te oogsten met als hoofddoel de productie van "Ροδόσταγμα Αγρού/ Rodostagma Agrou/ Agros Rosewater".

Zowel oude als recente verwijzingen onderstrepen de bijzondere eigenschap van het product, namelijk zijn intense aroma. In vervlogen tijden werd het door de pers op een kenmerkende wijze beschreven in de volgende bewoordingen : "[...] elkeen die een echt rozenwater met een uitzonderlijk parfum wil, moet de hand zien te leggen op het befaamde rozenwater van Agros, dat Cyprus enorme successen heeft gebracht en in trek is bij alle goede families". Of nog: "[...] het befaamde rozenwater van Agros, dat enorme successen voor Cyprus heeft geoogst, wordt geproduceerd onder voortdurend toezicht van de landbouwvereniging van Cyprus, waarvan het kwaliteitskeurmerk garant staat voor het beste rozenwater van Cyprus. Al wie het probeert, zweert alle andere rozenwaters af".

Het intense aroma van de in Agros geteelde roos *Rosa damascena* en de knowhow die werd ontwikkeld om de aroma's van het product te behouden en door te geven, hebben bijgedragen tot de reputatie van het product "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater". Daardoor is er een zeer sterke concentratie van rozenstruiken van het ras *Rosa damascena* binnen de administratieve grenzen van de gemeente Agros.

In 2017 werd het product vermeld in de publicatie "A taste of Cyprus – τα καλύτερα παραδοσιακά προϊόντα από το νησί της Κύπρο" (de beste traditionele producten op Cyprus). In 2018 werd het product genomineerd voor de "Cyprus Eating Awards" in de categorie "Cypriotisch product van het jaar", met een bijzondere vermelding voor zijn aroma (geur). Vermeldenswaard is ook dat de Cypriotische telecommunicatieautoriteit in 2014 telefoonkaarten met een afbeelding van dit traditionele product heeft uitgegeven. Er worden diverse verwijzingen naar "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" aangetroffen in boeken, in gastronomische en toeristische gidsen die melding maken van de gemeente Agros, op websites en op culinaire uitzendingen zoals episode 52 van Μαγειρική ΠΟΠ. Levensmiddelenbedrijven gebruiken de uitzonderlijke kwaliteit ervan om hun producten te promoten, zoals roomijs en rozensiroop, die worden bereid op basis van "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater". In 2008, toen de gemeente Agros de titel "Europese topbestemming" in de categorie immaterieel erfgoed kreeg, werd ook verwezen naar het "gerenommeerde" ambacht om het product te vervaardigen, zoals is aangegeven op de desbetreffende website. Bovendien neemt het product een speciale plaats in op het jaarlijkse rozenfestival dat sinds 2006 in de gemeente Agros wordt gehouden en een belangrijke toeristische trekpleister is. Daarnaast is "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater" een van de producten met de kwaliteitslabels "Cyprus breakfast" en "Taste Cyprus Delightful Journeys".

Het verband tussen Agros en de producten verkregen op basis van rozen van het ras *Rosa damascena*, dat goed gedijt in de regio, blijkt ook uit het sociale leven in de gemeente. De menselijke factor houdt rechtstreeks verband met de teelt van rozenstruiken voor de productie van "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater"; zowel vroeger als nu gaan kinderen vroeg in de ochtend, voordat ze naar school gaan, met hun ouders mee rozen plukken. Na de oogst worden de rozen naar de verwerkingslocatie gebracht en gaan de kinderen naar school. Voor de inwoners van Agros is het oogsten van rozen een gezinsactiviteit waarbij de bovenvermelde praktijken in acht worden genomen. Ook vandaag de dag passen de producenten deze praktijken nauwgezet toe om het aroma in stand te houden en over te brengen op het product "Ροδόσταγμα Αγρού / Rodostagma Agrou / Agros Rosewater". Tegelijkertijd behouden ze de kwaliteit van het product, dat bekend is voor zijn aroma en geur, en voor zijn verband met de gemeente Agros.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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