

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2014/C 122/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil<sup>(1)</sup>.

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires<sup>(2)</sup>**

**«БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО» (BULGARSKO ROZOVO MASLO)**

**N° CE: BG-PGI-0005-01050 — 26.10.2012**

**IGP (X) AOP ( )**

**1. Dénomination**

«Българско розово масло» (Bulgarsko rozovo maslo)

**2. État Membre ou Pays Tiers**

Bulgarie

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 3.2: Huiles essentielles

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le Bulgarsko rozovo maslo est une huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur d'eau de fleurs du rosier de Damas (*Rosa damascena* Mill.).

**Aspect:** liquide huileux limpide

**Couleur:** jaune, jaune-vert

**Odeur:** arôme caractéristique de rose

**Paramètres physico-chimiques:** déterminés par chromatographie en phase gazeuse du Bulgarsko rozovo maslo. Les constituants représentatifs et caractéristiques identifiés, qui définissent le profil chromatographique de l'huile, sont présents dans les proportions suivantes:

Constituants	Teneur (en %)
ÉTHANOL	max. 3,0
LINALOL	de 1,0 à 3,0
ALCOOL PHÉNYLÉTHYLIQUE	max. 3,0
CITRONELLOL	de 24,0 à 35,0
NÉROL	de 5,0 à 12,0
GÉRANIOL	de 13,0 à 22,0
ACÉTATE DE GÉRANYLE	max. 1,5
EUGÉNOL	max. 2,5
MÉTHYLEUGÉNOL	max. 2,0
FARNÉSOL	min. 1,4

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Constituants	Teneur (en %)
HYDROCARBURES:	
C <sub>17</sub> (heptadécane)	de 1,0 à 2,5
C <sub>19</sub> (nonadécane) (*)	de 8,0 à 15,0
C <sub>19</sub> (nonadécène) (**)	de 2,0 à 5,0
C <sub>21</sub> (hénicosane)	de 3,0 à 5,5
C <sub>23</sub> (tricosane)	de 0,5 à 1,5

(\*) Hydrocarbure saturé dont la formule chimique est CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>17</sub>CH<sub>3</sub>  
(\*\*) Hydrocarbure insaturé (possédant une ou plusieurs doubles liaisons) et dont la formule chimique est CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>16</sub>CH = CH<sub>2</sub>

### 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

#### a) Rose de Damas (*Rosa damascena* Mill.)

Fleurs fraîches de rose comprenant les pétales et les sépales de roses de l'espèce *Rosa damascena* Mill., débarrassées des ramilles, feuilles ou bourgeons, sans impuretés mécaniques (boue, pierres).

#### b) Eau

### 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

### 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Cueillette, transport, stockage de la fleur de rose

La cueillette des fleurs de rose débute habituellement au mois de mai, tout d'abord dans les champs situés à une altitude d'environ 300 à 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, et se poursuit pendant vingt à vingt-cinq jours, lorsque les fleurs de rose ont atteint la maturité nécessaire et qu'elles ont entre 14 et 40 pétales de couleur rouge-rosé et un arôme agréable et caractéristique. La récolte commence vers 5 ou 6 heures du matin et se poursuit jusqu'à 11 heures ou midi. La qualité du Bulgarsko rozovo maslo est garantie par le respect de l'exigence selon laquelle la fleur de rose doit être transformée dans un délai de dix à quinze heures après avoir été cueillie afin que soient préservées la fraîcheur et la qualité de la matière première.

Dès qu'elles ont été cueillies, les fleurs sont transportées vers les distilleries, qui fonctionnent 24 heures sur 24. Les fleurs de rose sont triées en vue d'être soit directement transformées, soit brièvement stockées, pendant un maximum de quinze heures (lorsque le temps est frais et que la température des fleurs n'excède pas 20 °C), avant la distillation, selon le moment où elles ont été cueillies.

#### Transformation de la fleur de rose — Étapes de la transformation

Distillation: les fleurs de rose sont chargées dans le distillateur dans une proportion de 100 kg par m<sup>3</sup> de volume et sont mélangées avec de l'eau (rapport en volume compris entre 1:4 et 1:5); le tout est chauffé et se transforme, sous l'effet de la vapeur et de l'eau, en une pâte bouillante qui est mélangée de façon automatique. Les huiles essentielles extraites par la vapeur sont refroidies, liquéfiées et recueillies dans des cuves. Quelque 3 500 kg de fleurs de rose sont nécessaires pour produire 1 kg d'huile essentielle.

Cohobation (concentration) des eaux de distillation: elle s'effectue dans une colonne de cohobation qui opère en continu et dans laquelle le distillat initial est redistillé à de multiples reprises.

Séparation, déshydratation et filtration de l'huile de rose: l'huile essentielle est récupérée dans des vases florentins (séparation), puis débarrassée des impuretés mécaniques et de l'eau par chauffage jusqu'à 30 °C et filtration.

Mélange: des lots commerciaux sont préparés par mélange d'huiles de rose produites dans une même installation (mélanges internes à la société) ou produites dans des installations différentes.

### 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Stockage: dans des locaux protégés, par exemple des coffres-forts, à une température de  $15^{\circ} \pm 5^{\circ} \text{C}$ , à l'abri de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur, dans des récipients en verre résistant à la chaleur d'une capacité maximale de 5 kg fermés par des bouchons spéciaux qui empêchent tout contact avec l'air, ou dans des bidons en aluminium verni.

Transport et conditionnement: dans des bidons en aluminium verni ou dans des *konkumi* (récipients traditionnels cylindriques dont le col est fermé par un bouchon en liège et une plaque métallique soudée par-dessus) ou flacons et fioles en verre. Les flacons traditionnels (*konkumi*) sont enveloppés d'un tissu blanc et accompagnés d'accessoires traditionnels, à savoir un ruban tricolore et un cordon entourant le col, ainsi qu'un certificat de garantie. Le conditionnement est variable, de 0,5 g à 5 kg. Les récipients traditionnels ou les bidons sont transportés dans des caisses en bois standard, dans des caisses certifiées pour le transport de marchandises dangereuses ou dans des boîtes en carton ondulé solide ordinaires, d'un poids maximal de 10 kg net.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production du Bulgarsko rozovo maslo comprend les municipalités suivantes:

- dans la province de Plovdiv: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie et Hisarya,
- dans la province de Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya et Stara Zagora,
- dans la province de Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera et Strelcha,
- dans la province de Sofia: Ihtiman, Koprivshitsa et Mirkovo.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels et climatiques

L'aire de production traditionnelle de la rose de Damas, la Vallée des roses, se situe dans le centre de la Bulgarie, à une altitude allant de 370 à 625 mètres. La région se caractérise par des sols forestiers cannelle légèrement sablonneux et perméables, ainsi que par des conditions climatiques propices à la culture des roses, à savoir un hiver doux, avec une température annuelle moyenne de  $10,6^{\circ} \text{C}$  qui permet le bourgeonnement en février et une forte humidité en mai et juin qui garantit des conditions optimales pour une floraison lente et régulière durant la période de récolte.

Facteurs historiques et humains

La production de Bulgarsko rozovo maslo est une activité spécifique traditionnelle des habitants de la Vallée des Roses. En plus de 300 ans d'histoire, la population locale a acquis un savoir-faire spécifique dans le développement de matériel de multiplication et la culture de la rose, et elle a apporté des innovations technologiques dans le secteur. La récolte, qui s'effectue sur une période de vingt à trente jours, requiert des compétences et une adresse particulières: pendant les heures précédant le lever du soleil et jusqu'au petit matin, seules les fleurs dont un pétale extérieur au moins est ouvert sont cueillies, avec les sépales, sans que soient endommagées la tige ou les ramilles. Les bourgeons non éclos sont laissés en vue d'une récolte ultérieure. Seuls les distillateurs expérimentés sont qualifiés pour apprécier à quel moment les fleurs de rose peuvent être placées dans l'appareil de distillation et pour déterminer le rapport fleurs/eau et la température idéale de distillation. Ces compétences se transmettent de génération en génération et permettent l'amélioration perpétuelle des cuves de distillation dans lesquelles le Bulgarsko rozovo maslo est fabriqué, ce qui garantit le maintien de sa qualité.

### 5.2. Spécificité du produit

Les caractéristiques spécifiques et distinctives du Bulgarsko rozovo maslo sont la richesse de ses caractéristiques aromatiques, sa couleur jaune-vert pâle, ses très bonnes qualités fixatives, la persistance de son arôme et sa teneur équilibrée en composés volatiles et hydrocarbures.

Les caractéristiques chimiques spécifiques du Bulgarsko rozovo maslo sont liées aux particularités géographiques de la région et le distinguent des huiles de rose produites dans d'autres régions du monde: il présente une teneur en citronellol de 24 à 35 % (contre 39 à 49 % pour les huiles produites ailleurs dans le monde) et un ratio citronellol/géranol de 1,1 pour 2,5 (contre 2,3 pour 4,8 pour les huiles produites ailleurs dans le monde). Une autre spécificité du Bulgarsko rozovo maslo est la présence de multiples composants caractéristiques tels que le farnésol et l'acétate de géranyle ainsi qu'une faible teneur en méthyl-eugénol.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La spécificité du Bulgarsko rozovo maslo tient à un ensemble de facteurs liés à l'aire géographique. Les conditions climatiques, expliquant la floraison régulière des roses, les rendements et la teneur en huile, sont la douceur des températures (15 à 25 °C) et la forte humidité atmosphérique (plus de 60 %), la faible amplitude entre les températures diurnes et nocturnes et l'humidité suffisante des sols. Ces conditions permettent une floraison régulière et complète des roses et l'accumulation de grandes quantités d'huile de rose de haute qualité dans les fleurs. Afin d'extraire un maximum de ces précieux composants, la technique de production utilisée pour le Bulgarsko rozovo maslo exige que les fleurs fraîchement coupées soient transformées immédiatement (transformation 24 heures sur 24), ce qui explique que les distilleries sont situées à proximité directe des champs de roses.

La production et le développement du Bulgarsko rozovo maslo ont débuté dès le XVII<sup>e</sup> siècle et ont été décrits par Kosyo Zarev dans l'ouvrage intitulé *Production de roses et culture traditionnelle en Bulgarie (Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura)* de 2008. À la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le Bulgarsko rozovo maslo a conquis les marchés mondiaux. La Bulgarie est devenue le principal fournisseur dans le secteur de la parfumerie en Europe. Le Bulgarsko rozovo maslo était également largement utilisé en médecine, où il était considéré comme un médicament précieux, ainsi qu'en cuisine en tant qu'assaisonnement.

Peu de temps après la création de la jeune principauté de Bulgarie en 1878, les premières lois régissant la qualité et la pureté du Bulgarsko rozovo maslo ont été adoptées. Un livre intitulé *Première conférence sur l'industrie de la rose (Parva konferentsia varhu Rozovata industria)*, publié en 1906, explique ce qui suit: «Après l'adoption, en 1889, de l'arrêté ministériel interdisant l'importation de géranium, le prix du Bulgarsko rozovo maslo a immédiatement grimpé à des niveaux inimaginables».

Une série de lettres officielles adressées au ministre bulgare des affaires étrangères par ses consulats et légations à New York (États-Unis), Vichy (France) et North Perth (Australie), ainsi que des témoignages datant de la période 1939 à 1945, témoignent d'un grand intérêt commercial pour le Bulgarsko rozovo maslo, y compris pendant la Seconde Guerre mondiale. Une lettre du consulat du Royaume de Bulgarie au ministère en date du 19 décembre 1939, dans laquelle l'ancienne orthographe bulgare était encore utilisée, indique que «M. William A. Hoffman, un ingénieur chimiste actuellement installé à New York, a fait savoir qu'il souhaitait et était en mesure d'établir un commerce régulier de Bulgarsko rozovo maslo à des conditions très favorables pour les deux parties. Par lettre du 20 janvier 1941, le conseiller économique du ministère, M. Dobrev, a indiqué à la légation du Royaume à Vichy les «conditions dans lesquelles le Bulgarsko rozovo maslo pouvait être vendu dans la France occupée». Dans une autre lettre datée du 24 février 1944, le ministère a été informé que «le prix du Bulgarsko rozovo maslo était désormais de 5 000 francs suisses le kilo». La société australienne East-West Trading Company a également déclaré ce qui suit par lettre du 5 octobre 1945: «Nous portons en outre un grand intérêt au Bulgarsko rozovo maslo et nous souhaiterions représenter ses fabricants en Australie».

Le Bulgarsko rozovo maslo a acquis et conservé une renommée internationale en remportant de nombreuses récompenses lors d'expositions ou de foires entre 1880 et aujourd'hui. Dans l'ouvrage *Production de roses et culture traditionnelle en Bulgarie*, au chapitre intitulé «Prix remportés par le Bulgarsko rozovo maslo», M. Kosyo Zarev écrit ce qui suit: «La grande qualité de l'huile de rose bulgare a valu à ses producteurs des dizaines de médailles et de récompenses lors de multiples expositions et foires commerciales». Des sociétés bulgares de production et de commercialisation du Bulgarsko rozovo maslo ont remporté des médailles d'or, d'argent et de bronze à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle lors d'expositions à l'étranger, notamment à Vienne (1873), à Philadelphie (1876), à Chicago (1895), à Grasse (1902), à Paris et à Anvers (1894), ainsi qu'à Amsterdam, Liège, Milan et Londres. Le livre mentionne également les prix décernés au Bulgarsko rozovo maslo en Bulgarie, lors de l'exposition de Plovdiv et du 3<sup>e</sup> congrès international sur les huiles essentielles de 1968.

Le tricentenaire de la production de Bulgarsko rozovo maslo en Bulgarie a donné lieu, en 1964, à des festivités au cours desquelles la chambre de commerce bulgare a décerné des médailles d'or et des récompenses à des organisations ayant contribué au développement du secteur. Le traditionnel festival de la rose est également organisé chaque année, depuis 1903, au moment de la récolte. Il retrace notamment le rituel de la cueillette et de la distillation du produit.

Avant la Seconde Guerre mondiale, le Bulgarsko rozovo maslo couvrait 70 à 90 % de la demande mondiale en huile de rose. Aujourd'hui, sa production annuelle de 1,5 à 2 tonnes par an est principalement destinée à l'exportation et couvre entre 40 et 50 % de la demande mondiale (selon un rapport de l'Institut des roses et des cultures d'huiles essentielles à Kazanlak qui a été publié à l'occasion du jubilé scientifique organisé le 2 juillet 2007).

En 1994, le produit a été inscrit sous le numéro 052-01 «Bulgarsko rozovo maslo» dans le registre national de l'office des brevets bulgare en tant qu'appellation d'origine protégée.

#### **Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006] <sup>(3)</sup>

<http://www.mzh.government.bg/MZH/bg/ShortLinks/ZashiteniNaimenovania/Zaiavlenie.aspx>

---

<sup>(3)</sup> Voir note 2 de bas de page.