

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2014/C 122/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012⁽¹⁾.

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽²⁾

‘БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО’ (BULGARSKO ROZOVO MASLO)

ES č. BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov

„Българско розово масло“ (Bulgarsko rozovo maslo).

2. Členský štát alebo tretia krajina

Bulharsko.

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 3.2. Éterické oleje.

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Bulgarsko rozovo maslo“ je éterický olej, ktorý sa získava destiláciou vodnou parou z kvetov ruže damašskej (*Rosa damascena* Mill.).

Vonkajší vzhľad: olejovitá priehľadná kvapalina.

Farba: žltá alebo žltkasto zelená.

Vôňa: typická vôňa ruží.

Fyzikálno-chemické indikátory: Tieto indikátory sa určujú plynovou chromatografiou. Určované reprezentatívne a typické zložky sú prítomné v nasledujúcich podieloch a sú rozhodujúce pre chromatografický profil oleja:

Zložky	Obsah (%)
ETANOL	do 3,0
LINALOL	od 1,0 do 3,0
FENYLETYLALKOHOL	do 3,0
CITRONELOL	od 24,0 do 35,0
NEROL	od 5,0 do 12,0
GERANIOL	od 13,0 do 22,0
GERANYLACETÁT	do 1,5
EUGENOL	do 2,5
METYLEUGENOL	do 2,0
FARNESOL	minimálne 1,4

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12. Nariadenie nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Zložky	Obsah (%)
UHL'OVODÍKY:	
C ₁₇ (heptadekán)	od 1,0 do 2,5
C ₁₉ (nonadekán) (*)	od 8,0 do 15,0
C ₁₉ (nonadecén) (**)	od 2,0 do 5,0
C ₂₁ (heneikozán)	od 3,0 do 5,5
C ₂₃ (trikozán)	od 0,5 do 1,5

(*) Nasýtený uhľovodík s chemickým vzorcom CH₃(CH₂)₁₇CH₃.

(**) Nenasýtený uhľovodík (s jednou alebo viacerými dvojíťmi väzbami medzi atómami uhlíka) s chemickým vzorcom CH₃(CH₂)₁₆CH = CH₂.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

a) Ruža damašská (*Rosa damascena* Mill.)

Čerstvý kvet ruže s okvetnými lístkami a kališnými lístkami ruží druhu *Rosa damascena* Mill., s odstránenými výhonkami, listami a púčikmi, bez mechanických prímiesí (napr. blato, kamienky).

b) Voda

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

—

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Zber, preprava a skladovanie kvetu ruže:

Zber kvetu ruže sa začína zvyčajne v máji, keď kvety ruží vykvitnú v požadovanej miere, t. j. majú 14 až 40 ružovkastočervených okvetných lístkov a príjemnú, typickú vôňu. Začína sa na poliach s nadmorskou výškou 300 – 400 m n. m. a trvá približne 20 – 25 dní. Zber kvetu ruže sa začína ráno o 5.00 až 6.00 hod. a pokračuje do poľudnia, t. j. do 11.00 až 12.00 hod. Kvalita výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ je zaručená tým, že kvety ruží sa spracúvajú najneskôr 10 až 15 hodín po zbere, aby sa zachovala čerstvosť a kvalita surovín.

Kvety sa ihneď po zbere prepravujú do liehovarov, v ktorých sa destilácia vykonáva 24 hodín denne. Kvety ruží sa roztriedia, niektoré na okamžité spracovanie a niektoré na uskladnenie maximálne na 15 hodín (ak je chladné počasie a teplota kvetu nie je vyššia ako 20 °C) pred destiláciou, v závislosti od času zberu.

Spracovanie kvetu ruže – fázy spracovania:

Destilácia: Kvety ruže sa umiestnia do destilačného prístroja v množstve zodpovedajúcom 100 kg na meter kubický a zmiešajú sa s vodou v pomere 1 : 4 až 1 : 5. Zmes sa zohreje a pôsobením vodnej pary a vody sa premení na vriacu kašu, ktorá sa mieša s použitím automatického zariadenia. Éterické oleje vylúhované vodnou parou sa vychladia a vlejú do zberných fliaš, v ktorých sa zhromažďujú. Na získanie 1 kg ružového oleja je potrebných približne 3 500 kg kvetov ruží.

Redestilácia (koncentrácia) destilovanej kvapaliny: Uskutočňuje sa v sústavne pracujúcej redestilačnej kolóne, v ktorej pôvodný destilát prechádza viacnásobnou redestiláciou.

Oddelenie, dehydratácia a filtrácia ružového oleja: Éterický olej sa oddeľuje vo florentínskych nádobách, pričom sa následne odstráni akékoľvek mechanické nečistoty a voda zohriatím na 30 °C a filtráciou.

Miešanie: Obchodné šarže sa pripravujú kombinovaním (miešaním) ružového oleja vyrobeného v jednom zariadení (vlastné zmesi príslušnej spoločnosti) alebo miešaním oleja vyrobeného v rôznych prevádzkach.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

Skladovanie: V oddelených chránených priestoroch vrátane trezorov, pri teplote $15^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$, bez priameho slnečného žiarenia a mimo tepelných zdrojov, v zapečatených žiaruvzdorných sklenených nádobách s kapacitou až do 5 000 g vyplnených špeciálnymi zátkami, ktoré zabráňujú priamemu kontaktu so vzduchom, alebo v hliníkových nádržiach s lakovaným povrchom.

Preprava a balenie: V hliníkových nádržiach s lakovaným povrchom alebo v tradičných valcovitých nádobách (*konkumi*), ktorých hrdlo je uzavreté korkovou zátkou a zváranou kovovou doskou na vrchu, alebo v sklenených pohároch a fľaštičkách. Tradičné nádoby sú obalené bielym plátnom a ozdobené tradičnými doplnkami, t. j. trojfarebnou stuhou a motúzikom uviazanými okolo hrdla, ako aj záručným listom. Balenia sa líšia hmotnosťou od 0,5 g do 5 000 g. Tradičné nádoby alebo nádrže sa prepravujú v štandardných drevených debnách, škatuliach certifikovaných na prepravu nebezpečných tovarov alebo bežných pevných vlnitých kartónových škatuliach, s prihliadnutím na hmotnostný limit 10 kg čistej váhy.

3.7. Špecifické pravidlá označovania

—

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť, kde sa vyrába výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“, zahŕňa nasledujúce mestá a obce

— v provincii Plovdiv: Brezovo, Kalojanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie a Hisarya,

— v provincii Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya a Stara Zagora,

— v provincii Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera a Strelcha,

— v provincii Sofia: Ihtiman, Koprivštica a Mirkovo.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné a klimatické faktory

Ruža damažská sa tradične pestuje v Údolí ruží (Rozovata Dolina) v strednom Bulharsku v nadmorských výškach v rozmedzí 370 a 625 m. Pre tento región sú typické ľahké, piesočnaté hnedé lesné pôdy, ktoré nezadržiavajú vodu, a klimatické podmienky priaznivé pre pestovanie ruží. Vďaka miernym zimám a priemernej ročnej teplote $10,6^{\circ}\text{C}$ tu kvety pučia vo februári. Vysoká úroveň vlhkosti v máji a júni je optimálna pre pomalé a rovnomerné kvitnutie počas obdobia zberu.

Historické a ľudské faktory

Výroba „Bulgarsko rozovo maslo“ je tradičným povoláním obyvateľstva v údolí Rozovata Dolina. Počas viac ako tristoročnej získalo miestne obyvateľstvo špecializované poznatky o pestovaní vysokokvalitného osiva a pestovaní ruží a prinieslo do branže technologickú inováciu. Zber trvá 20 až 30 dní a vyžaduje si osobitné zručnosti. V priebehu niekoľkých hodín pred úsvitom a počas skorého rána sa zbierajú iba kvety, ktoré majú aspoň jeden otvorený okvetný lístok, a zbierajú sa s kališnými lístkami bez toho, aby sa poškodila stonka alebo vetvy. Zatvorené púčiky sa ponechávajú na stonke na neskorší zber. Iba skúsení liehovarníci sú kvalifikovaní na to, aby posúdili, kedy je kvet pripravený na odovzdanie do liehovaru, určili pomer kvetov a vody a rozhodli o optimálnej destilačnej teplote. Tieto schopnosti sa odovzdávajú z generácie na generáciu a slúžia na to, aby zlepšili prácu liehovarov, v ktorých sa vyrába výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“. Zabezpečuje sa tak sústavne vysoká kvalita finálneho výrobku.

5.2. Špecifickosť výroby

Špecifické a osobitné vlastnosti výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ sú jeho bohatá vôňa, bledá, žltkastozeleňá farba, veľmi dobré fixačné vlastnosti, pretrvávajúca vôňa a vyvážené zloženie prchavých zlúčenín a uhlíkovodíkov.

Chemické vlastnosti výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ sú úzko spojené s geografickými znakmi regiónu a odlišujú ho od ružových olejov vyrobených v iných častiach sveta. Ide o tieto vlastnosti: 24 % – 35 % obsahu citranelolu (v porovnaní s 39 % – 49 % u výrobcov z iných oblastí sveta); pomer citranelolu ku geraniolu 1,1 : 2,5 (v porovnaní s 2,3 : 4,8 u výrobcov z iných oblastí sveta). Jedinečnou vlastnosťou výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ je prítomnosť veľkého množstva typických komponentov, ako sú farnesol a geranyl acetát, a nízky obsah metyleugenolu.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Špecifické vlastnosti výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ sú výsledkom kombinovaného pôsobenia faktorov spojených s geografickou oblasťou. Klimatické podmienky, ktoré vplývajú na rovnomerné kvitnutie, výťažok a obsah oleja v kvetoch, sú mierne teploty (15 °C až 25 °C), vysoká vlhkosť ovzdušia (nad 60 %), obmedzené kolísanie denných a nočných teplôt a dostatočný stupeň vlhkosti pôdy. Tieto podmienky zabezpečujú, že ruže kvitnú rovnomerne a úplne a že sa v nich zhromažďujú veľké množstvá vysokokvalitného ružového oleja. S cieľom získať podľa možnosti čo najviac vzácnych zložiek, metóda použitá na výrobu výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ si vyžaduje, aby sa kvety ruže spracovávali 24 hodín denne, ihneď po zbere. Z toho dôvodu sa liehovary nachádzajú v bezprostrednej blízkosti ružových polí.

Výroba „Bulgarsko rozovo maslo“ a jej rozvoj majú počiatky v 17. storočí a sú opísané v knihe, ktorú napísal Dr. Kosyo Zarev: *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Produkcia a tradičné pestovanie ruží v Bulharsku), vydané v roku 2008. Koncom 18. storočia a začiatkom 19. storočia ovládol výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ trhy po celom svete. Bulharsko sa stalo hlavným dodávateľom európskeho parfümového priemyslu. Výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ sa vo veľkej miere používal v medicíne ako vzácny liek a pri varení ako aromatická prísada.

Čoskoro po vzniku Bulharského kniežatstva v roku 1878 boli vydané zákony na reguláciu kvality a čistoty oleja „Bulgarsko rozovo maslo“. V knihe s názvom *Parva konferentsia varhu Rozovata industria* (Prvá konferencia o ružovom priemysle), vydané v roku 1906, sa píše: „Po vydaní ministerského nariadenia o zákaze dovozu muškátov v roku 1889 cena výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ okamžite prudko stúpila do nepredstaviteľných výšok.“

Oficiálne správy Ministerstva zahraničných vecí Bulharska z jeho konzulátov a vyslanectiev v New Yorku (USA), Vichy (Francúzsko) a North Perthe (Austrália) a dôkazy z rokov 1939 – 1945 poukazujú na vysoký záujem o výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“, ktorý pokračoval aj počas druhej svetovej vojny. List z 19. decembra 1939 z Kráľovského bulharského konzulátu adresovaný ministerstvu, napísaný ešte starým bulharským pravopisom, oznamuje, že „... pán William A. Hoffman, chemický inžinier momentálne so sídlom v New Yorku, nás informoval, že je jeho želaním a úmyslom zriadiť priamy obchod s výrobkom „Bulgarsko rozovo maslo“ za veľmi priaznivých podmienok pre obe strany.“ V liste s dátumom 20. januára 1941 informoval ekonomický poradca ministerstva, pán K. Dobrev, Kráľovské vyslanectvo vo Vichy o „podmienkach, za akých by sa výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ mohol predávať v okupovanom Francúzsku“. V liste z 24. februára 1944 informovalo ministerstvo, že „cena výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ je momentálne na úrovni 5 000 švajčiarskych frankov za kilogram“. Austrálska východo-západná obchodná spoločnosť napísala 5. októbra 1945, že „by sme okrem toho mali veľký záujem o výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ alebo o zastupovanie jeho výrobcov v Austrálii“.

Výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ si vybudoval a zachoval svoju medzinárodnú obľúbenosť a celosvetovú povest získaním početných ocenení na medzinárodných výstavách a veľtrhoch od 80. rokov 19. storočia až do súčasnosti. V kapitole s názvom *Vítazné ocenenia pre bulharský ružový olej* vo svojej knihe *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Produkcia a pestovanie ruží v Bulharsku) Dr. Kosyo Zarev píše: „Vysoká kvalita bulharského ružového oleja vyhrala desiatky medailí a ocenení na mnohých výstavách, prehliadkach a obchodných veľtrhoch.“ Zarev ďalej spomína, že výrobné a obchodné spoločnosti výrobku „Bulgarsko rozovo maslo“ získali zlaté, strieborné a bronzové medaily koncom 19. storočia a začiatkom 20. storočia na veľtrhoch v mestách Viedeň (1873), Philadelphia (1876), Chicago (1895), Grasse (1902), Paríž, Antverpy (1894), Amsterdam, Liège, Miláno a Londýn. V knihe sa tiež spomínajú ocenenia, ktoré „Bulgarsko rozovo maslo“ získalo v samotnom Bulharsku, a to na veľtrhu v Plovdive a na 3. medzinárodnej konferencii éterických olejov v roku 1968.

Slávnosti na počesť trisťého výročia bulharského priemyslu ružového oleja sa konali v roku 1964 a Bulharská obchodná komora a Bulharské riaditeľstvo pre ružový priemysel odovzdali zlaté medaily a ocenenia viacerým organizáciám, ktoré prispeli k rozvoju priemyslu. Tradičný Festival ruží sa koná každoročne od roku 1903 a jeho pravidelnou súčasťou je okrem iného znázornenie zberu a destilácie ruží.

Pred druhou svetovou vojnou uspokojil výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ 70 % – 90 % celosvetového dopytu po ružovom oleji. V súčasnosti Bulharsko vyrobí ročne 1,5 až 2 tony, ktoré sú určené najmä na vývoz. Podľa správy Inštitútu ruží a plodín pre éterické oleje v Kazanlaku vydanéj pri príležitosti jubilejného vedeckého zasadnutia 2. júla 2007 momentálne pokrýva 40 % – 50 % celosvetového dopytu.

V roku 1994 bol výrobok „Bulgarsko rozovo maslo“ zapísaný do Bulharského štátneho patentového registra ako chránené označenie pôvodu pod číslom 052-01.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006] ⁽³⁾

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

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.