

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2014/C 122/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

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

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

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominazione**

«Българско розово масло» (Bulgarsko rozovo maslo)

**2. Stato membro o paese terzo**

Bulgaria

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 3.2: Oli essenziali

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

L'olio di rose bulgaro («Bulgarsko rozovo maslo») è un olio essenziale, ottenuto mediante distillazione a vapore dei fiori di rosa oleifera (*Rosa damascena* Mill.).

**Aspetto:** liquido oleoso trasparente

**Colore:** giallo, giallo-verde

**Odore:** profumo tipico della rosa

**Caratteristiche chimico-fisiche:** determinate mediante analisi gas-cromatografica del «Bulgarsko rozovo maslo». Gli elementi costitutivi tipici e rappresentativi individuati sono presenti nelle seguenti percentuali che determinano il profilo gas-cromatografico dell'olio:

Ingredienti	Contenuto in %
Etanolo	non superiore al 3 %
Linalolo	tra l'1 % e il 3 %
Alcol feniletico	non superiore al 3 %
Citronellolo	tra il 24 % e il 35 %
Nerolo	tra il 5 % e il 12 %
Geraniolo	tra il 13 % e il 22 %
Acetato di geranile	non superiore all'1,5 %
Eugenolo	non superiore al 2,5 %
Metileugenolo	non superiore al 2 %
Farnesolo	non inferiore all'1,4 %

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Ingredienti	Contenuto in %
IDROCARBURI:	
C <sub>17</sub> /eptadecano/	tra l'1 % e il 2,5 %
C <sub>19</sub> /nonadecano/ (*)	tra l'8 % e il 15 %
C <sub>19</sub> /nonadecano/ (**)	tra il 2 % e il 5 %
C <sub>21</sub> /eneicosano/	tra il 3 % e il 5,5 %
C <sub>23</sub> /tricosano/	tra lo 0,5 % e il 1,5 %

(\*) - idrocarburo saturo con formula chimica: CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>17</sub>CH<sub>3</sub>  
(\*\*) - idrocarburo non saturo (con uno o più doppi legami) con formula chimica: CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>16</sub>CH=CH<sub>2</sub>

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

#### a) Rosa oleifera (*Rosa damascena* Mill.)

Petali e sepali di fiori di rosa freschi provenienti da rose della specie *Rosa damascena* Mill., separati da rametti, fogli e boccioli e privi di impurità meccaniche (fango, sassolini).

#### b) Acqua

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Raccolta, trasporto e conservazione dei fiori di rosa:

La raccolta delle rose inizia di norma nel mese di maggio, dapprima nei campi situati a un'altitudine di circa 300-400 metri, e prosegue per 20-25 giorni circa, fino a quando i fiori di rosa hanno raggiunto la maturità necessaria, hanno un numero di petali tra 14 e 40 di colore rosa/rosso e emanano un profumo piacevole e caratteristico. La raccolta inizia la mattina, intorno alle ore 5 o 6 e dura fino alle 11 o a mezzogiorno. La qualità dell'olio di rose bulgaro è garantita dal rispetto del requisito in base al quale i fiori di rosa devono essere trasformati entro 10-15 ore dalla raccolta per poter preservare la freschezza e la qualità della materia prima.

Appena terminata la raccolta, i fiori vengono trasportati nelle distillerie che funzionano 24 ore su 24. I fiori di rosa sono suddivisi in due gruppi: i fiori destinati all'immediata trasformazione e quelli che vengono conservati, per un tempo non superiore alle 15 ore (quando fa fresco e la temperatura è inferiore a 20 °C).

Trasformazione dei fiori di rosa — Fasi della lavorazione:

Distillazione: si introducono i fiori di rosa nel distillatore, in una proporzione di 100 kg per metro cubo e si mescolano con acqua (rapporto compreso tra 1:4 e 1:5); si riscalda il tutto e, grazie all'azione del vapore e dell'acqua, si trasforma in una pasta bollente che viene mescolata mediante un dispositivo automatico. Gli oli essenziali estratti mediante il vapore vengono fatti raffreddare, liquefatti e raccolti in recipienti. Per ottenere 1 kg di olio di rose occorrono circa 3 500 kg di fiori di rosa.

Coobazione (concentrazione) delle acque distillate: si effettua in un alambicco di coobazione sempre in attività nella quale il distillato iniziale viene ridistillato numerose volte.

Separazione, disidratazione e filtraggio dell'olio di rosa: l'olio essenziale viene fatto affluire in vasi fiorentini e poi ripulito dalle impurità meccaniche e dall'acqua mediante riscaldamento a 30 °C e filtraggio.

Miscelatura: i lotti commerciali vengono preparati mediante miscelatura di oli di rose prodotti in uno stesso impianto (miscelatura interna) o mescolando oli prodotti in stabilimenti diversi.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Conservazione: in appositi locali custoditi, come le casseforti in banca, a una temperatura di  $15^{\circ} \pm 5^{\circ} \text{C}$ , protetti dalla luce del sole e dalle fonti di calore, in recipienti sigillati in vetro termoresistente, con una capacità fino a 5 000 gr, chiusi con tappi speciali che impediscono l'entrata di aria o in bidoni di alluminio verniciato.

Trasporto e imballaggio: in bidoni di alluminio verniciato o in «konkumi» (recipienti cilindrici tradizionali il cui collo è chiuso con un tappo di sughero su cui è saldato un dischetto metallico), in flaconi o provette in vetro. I «konkumi» sono avvolti in un fazzoletto bianco e accompagnati da accessori tradizionali — un nastro tricolore, un cordoncino intorno al collo — e da un certificato di garanzia. Esistono diversi tipi di imballaggio, da 0,5 gr a 5 kg. I «konkumi» o bidoni sono trasportati in casse di legno standard, in casse certificate per il trasporto di merci pericolose o in ordinarie scatole di cartone ondulato per un peso massimo di 10 kg.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione del «Bulgarsko rozovo maslo» comprende i seguenti comuni:

— nella provincia di Plovdiv: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie e Hisarya,

— nella provincia di Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya e Stara Zagora,

— nella provincia di Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera e Strelcha,

— nella provincia di Sofia: Ihtiman, Koprivshitsa e Mirkovo.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali e climatici

La zona di produzione tradizionale della rosa oleifera è la Valle delle Rose, situata nel centro della Bulgaria a un'altitudine tra i 370 e i 625 m. La zona si distingue per il suo suolo boschivo color cannella lievemente sabbioso e permeabile e per le sue condizioni climatiche propizie alla coltivazione delle rose: un inverno mite con una temperatura media annua di  $10,6^{\circ} \text{C}$ , che permette la comparsa dei boccioli da febbraio, e un'umidità elevata in maggio e giugno, che garantisce condizioni ottimali per una fioritura lenta e regolare durante il periodo della raccolta.

Fattori storici e umani

La produzione del «Bulgarsko rozovo maslo» è un'attività specifica tradizionale degli abitanti della collina delle Rose. Nel corso di oltre 300 anni di storia la popolazione locale ha acquisito competenze specifiche nell'elaborazione di tecniche raffinate di semina e nella coltivazione della rosa cui ha apportato innovazioni tecnologiche. La raccolta delle rose, che si svolge durante 20-30 giorni, richiede particolari competenze e abilità: durante le ore che precedono l'alba fino ai primi raggi di sole, si raccolgono, con i sepali, soltanto i fiori che hanno almeno un petalo esterno aperto, senza danneggiare lo stelo e i ramoscelli. I boccioli chiusi vengono lasciati per una raccolta successiva. Solo i distillatori con una grande esperienza sono in grado di valutare il momento in cui i fiori sono pronti per l'inserimento nel distillatore, di stabilire il rapporto fiori/acqua e la temperatura ottimale per la distillazione. Tali competenze, che si tramandano di generazione in generazione, sono fondamentali per il costante miglioramento delle caldaie destinate alla distillazione dell'olio di rose bulgaro e permettono di mantenere il loro livello di qualità.

### 5.2. Specificità del prodotto

Caratteristiche specifiche e distintive del «Bulgarsko rozovo maslo» sono il suo profumo inebriante, il colore giallo-verde chiaro, le ottime qualità fissative, la persistenza del profumo e il contenuto equilibrato di componenti volatili e di idrocarburi.

Le caratteristiche chimiche specifiche del «Bulgarsko rozovo maslo», che derivano dalla peculiarità geografica della regione e lo distinguono dagli oli di rosa prodotti in altre regioni del mondo, sono: un contenuto del 24-35 % di citronellolo (che negli oli prodotti altrove è del 39-49 %); un rapporto citronellolo-geraniolo dell'1,1:2,5 (mentre negli oli prodotti altrove è del 2,3:4,8). Un'altra caratteristica specifica del «Bulgarsko rozovo maslo» è la presenza di numerose componenti caratteristiche come il farnesolo e l'acetato di geranile e un basso contenuto di metileugenolo.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le caratteristiche specifiche del «Bulgarsko rozovo maslo» sono dovute a un insieme di fattori connessi alla zona geografica. Le condizioni climatiche, che influiscono sulla regolarità delle fioriture, il raccolto e il contenuto di olio delle rose, consistono nella mitezza della temperatura (15-25 °C), in un'elevata umidità atmosferica (superiore al 60 %), in una modesta escursione termica tra il giorno e la notte e in un suolo sufficientemente umido. Tali condizioni favoriscono la fioritura regolare e completa delle rose e l'accumulazione di grandi quantitativi di olio di rosa di altissima qualità nei fiori. Al fine di estrarre il quantitativo massimo di tali preziose componenti, la tecnica di produzione, utilizzata per il «Bulgarsko rozovo maslo», esige che i fiori siano trasformati appena colti (regime di lavoro ininterrotto) e per tale motivo le distillerie sono ubicate nelle immediate vicinanze dei campi di rose.

La produzione e lo sviluppo del «Bulgarsko rozovo maslo» hanno avuto inizio nel XVII secolo, come descrive Kosjo Zarev in «Produzione di rose e cultura popolare» del 2008. Tra la fine del XVIII e l'inizio del XIX secolo l'olio di rosa bulgaro ha conquistato i mercati mondiali. La Bulgaria è diventata il principale fornitore dell'industria della profumeria in Europa. Il «Bulgarsko rozovo maslo» è utilizzato anche in campo farmaceutico come una preziosa medicina e in campo culinario come spezia profumata.

Subito dopo la creazione del giovane stato della Repubblica di Bulgaria nel 1878, sono stati emanati i primi atti normativi per quanto riguarda la qualità e la purezza del prodotto. Nel libro «Prima conferenza sull'industria della rosa» del 1906 si afferma: «Quando nel 1889 è stato adottato il decreto ministeriale contro l'importazione dei gerani, il prezzo del «Bulgarsko rozovo maslo» è immediatamente salito alle stelle».

Una serie di lettere ufficiali inviate al ministro bulgaro degli Affari esteri dai consolati e dalle delegazioni di New York (Stati Uniti), Vichy (Francia) e North Perth (Australia), e diversi documenti relativi al periodo 1939 - 1945 testimoniano il grande interesse commerciale per il «Bulgarsko rozovo maslo» anche durante la seconda guerra mondiale. In una lettera del consolato del regno di Bulgaria al ministero del 19 dicembre 1939, in cui è ancora utilizzata l'antica ortografia bulgara, si legge che «William A. Hoffman, ingegnere chimico attualmente stabilito a New York, ha reso noto che intendeva stabilire scambi commerciali regolari di «Bulgarsko rozovo maslo» a condizioni molto favorevoli per entrambe le parti». Con una lettera del 20 gennaio 1941 il consigliere per l'economia del ministero, K. Dobrev, fa pervenire alla delegazione del regno di Bulgaria a Vichy «le condizioni alle quali il «Bulgarsko rozovo maslo» poteva essere venduto nella Francia occupata». In un'altra lettera del 24 febbraio 1944 si informa il ministero che «il prezzo del «Bulgarsko rozovo maslo» era ormai pari a 5 000 franchi svizzeri il chilogrammo». La società australiana East-West Trading Company ha inoltre dichiarato in una lettera del 5 ottobre 1945: «Ci interessiamo molto, inoltre, al «Bulgarsko rozovo maslo» e ci piacerebbe rappresentare i suoi produttori in Australia».

Il «Bulgarsko rozovo maslo» ha acquisito e mantenuto una popolarità e rinomanza in tutto il mondo aggiudicandosi premi e riconoscimenti in numerose fiere ed esposizioni, dagli anni 80 del XIX secolo fino a oggi. Nel libro «Produzione di rose e cultura popolare», nel capitolo «Premi ottenuti dal «Bulgarsko rozovo maslo», Kosjo Zarev osserva: «L'alta qualità del «Bulgarsko rozovo maslo» ha fatto guadagnare ai suoi produttori decine di medaglie e riconoscimenti in diverse esposizioni e fiere commerciali». Le imprese bulgare che producono e commercializzano il «Bulgarsko rozovo maslo» si sono aggiudicate medaglie d'oro, d'argento e di bronzo alla fine del XIX e all'inizio del XX secolo nel corso di esposizioni all'estero, e segnatamente a Vienna (1873), Filadelfia (1876), Chicago (1895), Grasse (1902), Parigi e Anversa (1894), Amsterdam, Liegi, Milano e Londra. Il libro menziona anche i premi che il «Bulgarsko rozovo maslo» ha ottenuto in Bulgaria, all'esposizione di Plovdiv e al II Congresso internazionale sugli oli essenziali del 1968.

In occasione della celebrazione del tricentenario della nascita della tradizione del «Bulgarsko rozovo maslo», nel 1964, la Camera del commercio bulgara ha premiato con medaglie d'oro e certificazioni di qualità le organizzazioni che hanno contribuito allo sviluppo del settore. Dal 1903, ogni anno viene organizzata una festa tradizionale, la festa della rosa, al momento della raccolta dei fiori. Costituiscono parte integrante del programma della celebrazione i rituali di raccolta e distillazione del «Bulgarsko rozovo maslo».

Prima della seconda guerra mondiale il «Bulgarsko rozovo maslo» copriva il 70 - 90 % della domanda, a livello mondiale, del prodotto. Oggi la sua produzione annuale di 1,5-2 tonnellate è destinata principalmente all'esportazione e copre tra il 40 e il 50 % della domanda a livello mondiale (secondo una relazione dell'Istituto della rosa e delle coltivazioni di oli essenziali di Kazanlak, pubblicata in occasione di un convegno di studi per il giubileo, svoltosi il 2 luglio 2007).

Nel 1994 il «Bulgarsko rozovo maslo» è stato iscritto, con il numero 052-01, nel Registro nazionale dell'ufficio dei brevetti della Repubblica di Bulgaria come denominazione di origine protetta.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006] <sup>(3)</sup>

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

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota a piè di pagina 2.