

**Публикация на заявка съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2014/C 122/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>**

**„БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО“ (BULGARSKO ROZOVO MASLO)**

**ЕО №: BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012 г.**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**1. Наименование**

„Българско розово масло“ (Bulgarsko rozovo maslo)

**2. Държава членка или трета държава**

България

**3. Описание на земеделския продукт или храна**

**3.1. Вид продукт**

Клас 3.2: Етерични масла

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1**

Българското розово масло е етерично масло, получено чрез водно-парна дестилация на цветовете на масло-дайна роза (*Rosa damascena* Mill).

**Външен вид:** Масловидна прозрачна течност

**Цвят:** Жълт, жълто-зелен

**Мирис:** Характерен аромат на роза

**Физико-химични показатели:** Определят се чрез газхроматографски анализ на Българското розово масло. Идентифицираните представителни и характерни съставки имат следното съдържание, което определя хроматографския профил на маслото:

| Съставки            | Съдържание (%)     |
|---------------------|--------------------|
| ЕТАНОЛ              | до 3,0             |
| ЛИНАЛОЛ             | от 1,0 до 3,0      |
| ФЕНИЛЕТИЛОВ АЛКОХОЛ | до 3,0             |
| ЦИТРОНЕЛОЛ          | от 24,0 до 35,0    |
| НЕРОЛ               | от 5,0 до 12,0     |
| ГЕРАНИОЛ            | от 13,0 до 22,0    |
| ГЕРАНИЛАЦЕТАТ       | до 1,5             |
| ЕВГЕНОЛ             | до 2,5             |
| МЕТИЛЕВГЕНОЛ        | до 2,0             |
| ФАРНЕЗОЛ            | не по-малко от 1,4 |

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

| Съставки                         | Съдържание (%) |
|----------------------------------|----------------|
| ВЪГЛЕВОДОРОДИ:                   |                |
| C <sub>17</sub> (хептадекан)     | от 1,0 до 2,5  |
| C <sub>19</sub> (нонадекан) (*)  | от 8,0 до 15,0 |
| C <sub>19</sub> (нонадецен) (**) | от 2,0 до 5,0  |
| C <sub>21</sub> (хенейкозан)     | от 3,0 до 5,5  |
| C <sub>23</sub> (трикозан)       | от 0,5 до 1,5  |

(\*) Наситен въглеводород с химична формула CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>17</sub>CH<sub>3</sub>

(\*\*) Ненаситен въглеводород (с една или повече двойни въглеродни връзки) и с химична формула CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>16</sub>CH = CH<sub>2</sub>

### 3.3. Суровини (само за преработени продукти)

#### а) Маслодайна роза (*Rosa damascena* Mill.)

Свеж, розов цвят на венчелистчета и чашчелистчета на рози от сорта *Rosa damascena* Mill., почистен от клонки, листа или неразтворени пъпки, без механични примеси (кал, камъни).

#### б) Вода

### 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

### 3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Бране, транспортиране, съхраняване на розовия цвят:

Розоберът обичайно започва през месец май – най-напред в полетата с надморска височина около 300 — 400 м, продължава около 20 — 25 дни, когато розовите цветчета са достигнали необходимата зрялост — имат от 14 до 40 венечни листа с розово-червен цвят и приятен, характерен мирис. Брането на розовия цвят започва сутрин в 5 — 6 ч. и продължава до 11 — 12 ч. на обяд. Качеството на Българското розово масло се гарантира при спазване на изискването преработката на розовия цвят да се извършва в рамките на 10 — 15 часа след брането с оглед запазване на свежестта и качеството на суровината.

Транспортирането му към дестилериите (розоварните) се извършва незабавно след брането, а дестилацията се осъществява при денонощен режим на работа. Розовият цвят се сортира за директно преработване или за кратко съхранение до зареждане за дестилационен според часа на бране — не повече от 15 часа (при хладно време и температура на цвета до 20 °C).

Преработване на розовия цвят — Фази на преработване:

Дестилация: розовият цвят се влага в дестилатора в пропорция 100 кг на кубичен метър от обема му и се смесва с вода в съотношение 1:4 до 1:5; загрява се и под въздействие на парата и водата се превръща във вряща каша, която се разбърква автоматично. Етеричномаслените компоненти, увлечени от водните пари, се охлаждат, втечняват и събират в приемните съдове. За получаването на 1 кг розово масло са необходими средно около 3 500 кг розов цвят.

Кохобация (концентрация) на дестилационните води: се осъществява в непрекъснато действаща кохобационна колона, в която първичният дестилат се подлага на многократна редестилация.

Отделяне, обезводняване и филтруване на розовото масло: етеричното масло се отделя във Флорентински съдове, след което се пречиства от механични примеси и вода чрез подгряване до 30 °C и филтруване.

Хамуриране: търговските партии се изготвят чрез хамуриране (смесване) на произведеното розово масло в една инсталация (вътрешнофирмени хамури) или чрез смесване на масла, произведени в различни инсталации.

### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Съхранение: в обособени охраняеми помещения, вкл. в банкови трезори, при температура  $15^{\circ} \pm 5^{\circ}\text{C}$ , без достъп на пряка слънчева светлина и топлинни източници, в затворени съдове с обем до 5 000 г от термоустойчиво стъкло със специални запушалки на шлиф, недопускащи достъп на въздух, или в алуминиеви бидони с лаково покритие.

Транспортиране и опаковане: в алуминиеви бидони с лаково покритие или в конкуми (традиционни цилиндрични съдове, чието гърло се затваря с коркова тапа и заварена метална пластинка отгоре), в стъклени флакони и фиолки. Конкумите се обличат в бял плат и традиционни атрибути – трикоьорна лента и шнур около гърлото и гаранционна карта. Опаковките са различни и варират от 0,5 г до 5 000 г. Конкумите или бидоните се транспортират в унифицирани дървени каси, сертифицирани кашони за превоз на опасни товари или обикновени здрави кашони от велпапе, с ограничение на теглото — до 10 кг нето.

### 3.7. Специфични правила за етикетирание

—

## 4. Кратко определение на географския район

Географският район на производство на „Българско розово масло“ включва следните общини:

- Брезово, Калояново, Карлово, Сопот, Стамболийски, Съединение и Хисаря от административна област Пловдив,
- Братя Даскалови, Гурково, Казанлък, Мъглиж, Николаево, Павел баня и Стара Загора от административна област Стара Загора,
- Белово, Брацигово, Пазарджик, Панагюрище, Пещера и Стрелча от административна област Пазарджик,
- Ихтиман, Копривщица и Мирково от административна област София.

## 5. Връзка с географския район

### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Природни и климатични фактори

Производственият район, където традиционно се отглежда маслодайната роза — Розовата долина, е в Централна България, в места с надморска височина от 370 до 625 м. Районът се отличава с леките пясъчливи канелено-горски почви, които не задържат вода, и с благоприятни климатични условия за отглеждането на рози — мека зима със средна годишна температура  $10,6^{\circ}\text{C}$ , позволяваща образуването на цветодаващите пъпки през февруари, и висока влажност през месеците май и юни, която осигурява оптимални условия розите да изцъфтяват бавно и равномерно в периода на розобера.

Исторически и човешки фактори

Производството на „Българско розово масло“ е специфичен традиционен поминък на населението от Розовата долина. През неговата над 300-годишна история местното население развива специфични умения за обезпечаване на качествен посадъчен материал и отглеждане на розовите насаждения, като внася технологични нововъведения. При беритбата на розовия цвят в рамките на 20 — 30 дни се изискват особени умения и сръчност — за часове преди изгрев слънце до ранна сутрин се подбират само цветове, на които поне едно от най-външните венечни листчета е разтворено заедно с чашката, без да се нараняват стеблото и клоните, като се оставят за по-късна беритба неразцъфналите пъпки. При дестилирането на българското розово масло само опитният дестилатор може да прецени момента на готовност за влагане в дестилационния апарат на розовия цвят, да определи съотношението цвят : вода и оптималната температура на варене. Тези умения се предават от поколение на поколение и са основата на постоянно усъвършенстване на казаните за варене на българско розово масло, което е предпоставка за поддържане на качеството му.

### 5.2. Специфична характеристика на продукта

Специфични и отличителни черти за българското розово масло са богата ароматична характеристика, по-светъл, жълто-зелен цвят, много добри фиксативни качества, висока трайност на аромата, балансирано съдържание на летливи компоненти и въглеродороди.

Химичните показатели, специфични за българското розово масло, се дължат на условията в географския район и го отличават от розови масла, произвеждани в други региони на света. Те са: съдържание на цитронелол 24 — 35 %, докато при други световни производители то е 39 — 49 %; съотношението цитронелол : гераниол за българското розово масло е 1,1 : 2,5, а при други световни производители — 2,3 : 4,8. Специфично за българското розово масло е и наличието на множество характерни компоненти, като фарнезол, геранил ацетат, и ниско съдържание на метил евгенол.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Специфичните качества на българското розово масло се дължат на съвместното действие на свързани с географския район фактори. Климатичните условия, които влияят върху равномерния цъфтеж на розите, добивите и маслеността им, са умерената температура (15 — 25 °C) и високата атмосферна влажност (над 60 %), малката амплитуда между дневни и нощни температури и достатъчната почвена влага. Тези условия обезпечават равномерно и пълноценно цъфтене на розите и натрупването на големи количества висококачествено розово масло в розовия цвят. С оглед максимално извличане на ценните съставки, технологията за производство на българското розово масло изисква незабавната преработка на прясно набрания розов цвят при денонощен режим на работа, поради което дестилериите са разположени в непосредствена близост до розовите полета.

Производството на българско розово масло и неговото развитие, започнало още през XVII век, е описано в книгата на д-р Косю Зарев „Българското розопроизводство и традиционната култура“ от 2008 г. От края на XVIII и началото на XIX в. Българското розово масло завладява световните пазари. България става основен доставчик на парфюмерийната промишленост в Европа. То се използва също широко и в медицината като ценно лекарствено средство, както и като ароматна подправка в кулинарията.

Скоро след създаването в 1878 г. на младата държава — Княжество България, се приемат първите нормативни актове, свързани с качеството и чистотата на този продукт. В книгата „Първа конференция върху Розовата индустрия“ от 1906 г. се посочва: „Когато въ 1889 г. се взема министерско постановление против внасянето на терешето (гераниум), цените на българското розово масло веднага се подигнаха до неимоверност.“

Редица служебни писма от българските консулства и легации в Ню Йорк (САЩ), Виши (Франция) и Норд Пърт (Австралия), адресирани до Министерството на външните работи и изповеданията от периода 1939 — 1945 г. свидетелстват за сериозния търговски интерес към българското розово масло, дори и в годините на II световна война. В писмо от Царското консулство на България до Министерството от 19 декември 1939 г. с остарелия вече български правопис се докладва, че „заинтересованият г-н Уилям А.Хофманъ, инженер-химикъ, понастоящемъ тукъ въ Ню-Йоркъ, заявявава че желае и може да поддържа много благоприятни за двете страни търговски връзки съ българско розово масло“. Стопанският съветник към същото министерство — г-н К. Добрев, изпраща с писмо от 20 януари 1941 г. информация до Царската легация във Виши за „условията за пласментъ на българско розово масло в окупирана Франция“. С друго писмо с дата 24 февруари 1944 г. се съобщава на Министерството, че „цената за българското розово масло за сега е на база швейцарски франка 5 000 за един килограм“. Австралийската компания „Ист-Уест Трейдинг компъни“ също декларира в писмо от 5 октомври 1945 г.: „Освен това, ние се интересуваме много от българско розово масло или да вземем представителство на производителите му за Австралия“.

Българското розово масло добива и поддържа световна популярност и репутация с редица отличия от участия на световни изложения и панаири от 80-те години на XIX в. до днес. В книгата „Българското розо-производство и традиционната култура“, в глава „Награди за българското розово масло“ д-р Косю Зарев изтъква: „Висококачественото българско розово масло носи на своите представители десетки медали и дипломи на много изложения, търговски изложби и панаири.“ Изредени са изложенията в чужбина в края на XIX в. и началото на XX в., където розотърговските къщи, произвеждащи и търгуващи с този продукт, са награждавани със златни, сребърни и бронзови медали, а именно във Виена — 1873 г., Филадельфия — 1876 г., Чикаго — 1895 г., Грас — 1902 г., Париж, Анверс — 1894 г., Амстердам, Лиеж, Милано, Лондон. В книгата са упоменати и отличия, получавани за високото му качество в страната — на Пловдивското изложение и на Третия международен конгрес за етерични масла през 1968 г.

300-годишната традиция в производството на българското розово масло е отбелязана тържествено през 1964 г., когато Българската търговска палата и дирекция „Българска роза“ отличават със златни медали и грамоти организации, допринесли за неговото развитие. Ежегодно от 1903 г. до днес по време на розо-бера се провежда и традиционният Празник на розата. Като част от програмата му се пресъздават ритуалите „розобер“ и „розоварене“ — дестилиране на Българско розово масло.

До Втората световна война Българското розово масло е задоволявало 70 — 90 % от световното потребление на този продукт. Понастоящем годишното му производство от 1,5 — 2 т е насочено основно за износ и представлява 40 — 50 % от световното потребление (според доклад на Института по розата и етерично-маслените култури — гр. Казанлък, изготвен за Юбилейна научна сесия на 2 юли 2007 г.).

През 1994 г. с регистров номер 052-01 „Българско розово масло“ е вписано и в Държавния регистър на Патентното ведомство на Република България като защитено наименование за произход.

#### **Препратка към публикуваната спецификация**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Вж. бележка под линия 2.