

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 122/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾

KO PO3OBO MACIO' (BULGARSKO ROZOVO MASLO)

Nr WE: BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Българско розово масло” (Bulgarsko rozovo maslo)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Bułgaria

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 3.2. Olejki eteryczne

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Bulgarsko rozovo maslo” jest olejkim eterycznym otrzymywanym poprzez destylację z parą wodną z kwiatów róży damasceńskiej (*Rosa damascena* Mill.).

Wygląd zewnętrzny: oleisty przezroczysty płyn

Barwa: żółta lub żółtawozielona

Zapach: charakterystyczny aromat róż

Wskaźniki fizykochemiczne: określane metodą chromatografii gazowej. Zidentyfikowane reprezentatywne i typowe związki występują w następujących proporcjach i tym samym decydują o profilu chromatograficznym olejku:

Związki	Zawartość (w %)
ETANOL	do 3,0
LINALOL	1,0–3,0
ALKOHOL ETYLOWO FENYLOWY	do 3,0
CYTRONELLOL	24,0–35,0
NEROL	5,0–12,0
GERANIOL	13,0–22,0
OCTAN GERANYLU	do 1,5
EUGENOL	do 2,5
METYLOEUGENOL	do 2,0
FARNESOL	co najmniej 1,4

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Związki	Zawartość (w %)
WĘGLOWODORY:	
C ₁₇ (heptadekan)	1,0–2,5
C ₁₉ (nonadekan) (*)	8,0–15,0
C ₁₉ (nonadecen) (**)	2,0–5,0
C ₂₁ (heneikosan)	3,0–5,5
C ₂₃ (trikosan)	0,5–1,5

(*) Węglowodór nasycony o wzorze chemicznym CH₃(CH₂)₁₇CH₃.

(**) Węglowodór nienasycony (z co najmniej jednym podwójnym wiązaniem węglowym) o wzorze chemicznym CH₃(CH₂)₁₆CH = CH₂.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

a) Róża damasceńska (*Rosa damascena* Mill.)

Świeży kwiat róży z płatkami i działkami kielicha róż z gatunku *Rosa damascena* Mill., pozbawiony pędów, liści i pąków, bez żadnych zanieczyszczeń mechanicznych (np. błota, kamieni).

b) Woda

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Zbieranie, transport i przechowywanie kwiatów róży

Zbieranie kwiatów róży rozpoczyna się zazwyczaj w maju, najpierw na polach na wysokości 300–400 m nad poziomem morza, i trwa przez około 20–25 dni, gdy kwiaty róży osiągają wymaganą dojrzałość i mają 14–40 różowoczerwonych płatków oraz przyjemny i charakterystyczny aromat. Zbieranie kwiatów róży rozpoczyna się o godzinie 5–6 rano i trwa do godziny 11–12 w południe. Gwarancją jakości „Bulgarsko rozowo masło” uzyskuje się dzięki spełnianiu wymogu, zgodnie z którym kwiaty róży przetwarza się nie później niż 10–15 godzin po ich zebraniu, tak aby zachować świeżość i jakość surowca.

Kwiaty przewozi się do destylarni natychmiast po zebraniu, przy czym destylacja odbywa się przez całą dobę. Kwiaty róży są sortowane, niektóre w celu natychmiastowego przetworzenia, a niektóre w celu przechowywania przez okres nieprzekraczający 15 godzin (jeżeli jest chłodno, a temperatura kwiatu nie przekracza 20 °C) przed destylacją, w zależności od momentu zbioru.

Przetwarzanie kwiatów róży – etapy przetwarzania

Destylacja: kwiat róży umieszcza się w aparacie destylacyjnym w objętości równej 100 kg na metr sześcienny i miesza z wodą w stosunku 1:4–1:5; mieszanina ta jest podgrzewana oraz przetwarzana przy użyciu pary wodnej i wody we wrzącą masę, którą miesza się przy użyciu automatycznego urządzenia. Olejki eteryczne ekstrahowane przy użyciu pary wodnej poddaje się chłodzeniu i umieszcza się w odbieralnikach, w których są one gromadzone. Aby otrzymać 1 kg olejku różanego, potrzebne jest około 3 500 kg kwiatów róży.

Redestylacja (koncentracja) destylowanego płynu: przeprowadza się ją w działającej w trybie ciągłym kolumnie destylacyjnej, w której początkowy destylat poddaje się wielokrotnej redestylacji.

Oddzielanie, odwadnianie i filtrowanie olejku różanego: olejek eteryczny oddziela się do butelek florenckich, a następnie usuwa się z niego wszelkie zanieczyszczenia mechaniczne i wodę poprzez podgrzanie do 30 °C i filtrowanie.

Mieszanie: partie handlowe przygotowuje się poprzez łączenie (mieszanie) olejku różanego wyprodukowanego w jednej instalacji (mieszanki własne przedsiębiorstw) lub mieszanie olejku wyprodukowanego w różnych instalacjach.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Przechowywanie: w oddzielnych, chronionych pomieszczeniach, w tym w skarbcach, w temperaturze $15^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$, z dala od bezpośredniego działania promieni słonecznych i od źródeł ciepła, w szczelnie zamykanych termoodpornych szklanych naczyniach o pojemności do 5 000 g wyposażonych w specjalne zatyczki zapobiegające bezpośredniemu kontaktowi z powietrzem lub w lakierowanych aluminiowych zbiornikach.

Transport i pakowanie: w lakierowanych aluminiowych zbiornikach lub w tradycyjnych zbiornikach cylindrycznych (*konkumi*), których szyjki zamykane są korkami i zespawaną metalową płytką, lub w szklanych słojach i fiolkach. Tradycyjne naczynia owija się w białą tkaninę z tradycyjnymi dodatkami, a mianowicie trzykolorową tasiemką i sznurkiem oraz świadectwem gwarancji przywiązany do ich szyjek. Produkt umieszczany jest w opakowaniach o masie 0,5–5 000 g. Tradycyjne naczynia lub zbiorniki przewozi się w znormalizowanych drewnianych skrzyniach, pudłach dopuszczonych do przewozu materiałów niebezpiecznych lub w zwykłych mocnych pudłach z tektury falistej, o dopuszczalnej masie netto wynoszącej 10 kg.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Bulgarsko rozovo maslo” obejmuje następujące gminy:

— w obwodzie Płowdiw: Brezowo, Kałojanowo, Karłowo, Sopot, Stambolijski, Syedinenie i Chisaria,

— w obwodzie Stara Zagora: Bratja Daskałowi, Gurkowo, Kazanlyk, Mygliż, Nikołaewo, Paweł Banja i Stara Zagora,

— w obwodzie Pazardżik: Bełowo, Bratcigowo, Pazardżik, Panagjuriszte, Pesztera i Strelcza,

— w obwodzie sofijskim: Ichtiman, Kopriwyszica i Mirkowo.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne i klimatyczne

Różę damasceńską uprawia się tradycyjnie w Dolinie Róż (Rozovata Dolina) w środkowej Bułgarii na wysokości 370–625 m. Region charakteryzuje się lekkimi, piaszczystymi i brunatnymi glebami leśnymi, które nie zatrzymują wody, oraz warunkami klimatycznymi sprzyjającymi uprawie róż. Dzięki łagodnym zimom i średniej rocznej temperaturze wynoszącej $10,6^{\circ}\text{C}$ pąki kwiatów pojawiają się w lutym. Wysokie poziomy wilgotności w maju i w czerwcu są optymalne dla powolnego i równego kwitnienia podczas okresu zbiorów.

Czynniki historyczne i ludzkie

Produkcja „Bulgarsko rozovo maslo” jest tradycyjnym zajęciem ludności Doliny Róż. W ponad 300-letniej historii miejscowa ludność zgromadziła specjalistyczną wiedzę na temat przygotowywania wysokiej jakości materiału siewnego i uprawy róż oraz wprowadziła innowacje technologiczne w tej branży. Zbiory trwają przez 20–30 dni i wymagają specjalnych umiejętności: w ciągu kilku godzin przed świtem i wcześniej rano zbiera się tylko kwiaty z co najmniej jednym otwartym płatkami, z działkami kielicha, bez uszkodzeń łodygi lub gałązek. Zamknięte pąki pozostawia się na łądzy w celu późniejszego zbioru. Tylko doświadczeni destylatorzy posiadają kwalifikacje umożliwiające ocenę, kiedy kwiat jest gotowy do umieszczenia w aparacie destylacyjnym, określenie stosunku ilości kwiatów do wody i podjęcie decyzji dotyczącej optymalnej temperatury destylacji. Wspomniane umiejętności przekazuje się z pokolenia na pokolenie w celu ulepszania aparatów destylacyjnych, w których wytwarza się „Bulgarsko rozovo maslo”, zapewniając niezmiennie wysoką jakość produktu końcowego.

5.2. Specyfika produktu

Specyficznymi i wyróżniającymi właściwościami „Bulgarsko rozovo maslo” są bogaty aromat, blada, żółtawo-zielona barwa, bardzo dobre właściwości utrwalające, długo utrzymujący się aromat i zrównoważona kompozycja substancji lotnych i węglowodorów.

Właściwości chemiczne „Bulgarsko rozowo masło” łączą się ściśle z cechami geograficznymi regionu i odróżniają go od olejków różanych produkowanych w innych częściach świata. Są one następujące: zawartość cytronellolu 24–35 % (w porównaniu z 39–49 % w przypadku producentów w innych częściach świata); stosunek cytronellolu do geraniolu wynoszący 1,1:2,5 (w porównaniu z 2,3:4,8 w innych częściach świata); występowanie bardzo wielu typowych składników, takich jak farnesol i octan geranylu, oraz niska zawartość metyloeuogenolu, które są cechami charakterystycznymi „Bulgarsko rozowo masło”.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Szczególne właściwości „Bulgarsko rozowo masło” wynikają z łącznego oddziaływania czynników związanych z obszarem geograficznym. Warunkami klimatycznymi wpływającymi na równe kwitnienie, zbiory i zawartość olejku w kwiecie są łagodne temperatury (15–25 °C), wysoka wilgotność powietrza (ponad 60 %), niewielkie różnice między temperaturami dziennymi i nocnymi oraz wystarczający stopień wilgotności gleby. Warunki te zapewniają równe i pełne kwitnienie róż oraz gromadzenie przez nie dużych ilości wysokiej jakości olejku różanego. W celu wydobycia jak największej ilości wartościowych związków technika stosowana do produkcji „Bulgarsko rozowo masło” wymaga przetwarzania kwiatów róży przez całą dobę, natychmiast po zebraniu; z tego powodu destylarnie znajdują się w pobliżu pól róż.

Produkcja „Bulgarsko rozowo masło” i jej rozwój rozpoczęły się w XVII wieku i zostały opisane przez dr Kosjo Zarewa w książce *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Produkcja róż i tradycyjna uprawa w Bułgarii) opublikowanej w 2008 r. Pod koniec XVIII wieku i na początku XIX wieku olejek „Bulgarsko rozowo masło” podbił rynki na całym świecie. Bułgaria stała się głównym dostawcą europejskiego przemysłu perfumeryjnego. „Bulgarsko rozowo masło” stosowano na szeroką skalę jako wartościowy lek w medycynie oraz jako aromatyczną przyprawę w gastronomii.

Niedługo po powstaniu Księstwa Bułgarii w 1878 r. uchwalono pierwsze ustawy regulujące jakość i czystość „Bulgarsko rozowo masło”. W książce zatytułowanej „Parva konferentsia varhu Rozovata industria” (Pierwsza konferencja poświęcona przemysłowi różanemu), opublikowanej w 1906 r., wyjaśniono: „Po wydaniu w 1889 r. dekretu ministerialnego zakazującego przywozu geranium cena »Bulgarsko rozowo masło« osiągnęła natychmiast niewyobrażalną wysokość”.

W oficjalnych sprawozdaniach konsulatów i poselstw w Nowym Jorku (Stany Zjednoczone), Vichy (Francja) i North Perth (Australia) dla bułgarskiego Ministerstwa Spraw Zagranicznych i w świadectwach z lat 1939–1945 wskazywano na duże zainteresowanie olejkami „Bulgarsko rozowo masło”, które trwało nadal nawet podczas II wojny światowej. W piśmie z dnia 19 grudnia 1939 r. królewskiego konsulatu Bułgarii do ministerstwa, napisanym jeszcze zgodnie ze starą bułgarską pisownią, donoszono, że „Pan William A. Hoffman, inżynier chemik zamieszkały obecnie w Nowym Jorku, poinformował nas, że chce i jest w stanie nawiązać regularną wymianę handlową w zakresie »Bulgarsko rozowo masło« na warunkach bardzo korzystnych dla obu stron”. W piśmie z dnia 20 stycznia 1941 r. radca ekonomiczny ministerstwa, K. Dobrew, poinformował poselstwo królewskie w Vichy o „warunkach, na jakich możliwa byłaby sprzedaż »Bulgarsko rozowo masło« w okupowanej Francji”. W piśmie z dnia 24 lutego 1944 r. poinformowano ministerstwo, że „cena »Bulgarsko rozowo masło« wynosi obecnie 5 000 franków szwajcarskich za kilogram”. Przedsiębiorstwo East-West Trading Company z Australii napisało w dniu 5 października 1945 r.: „ponadto byłibyśmy bardzo zainteresowani »Bulgarsko rozowo masło« lub reprezentowaniem jego producentów w Australii”.

„Bulgarsko rozowo masło” rozwinęło i utrzymało swoją międzynarodową popularność i światową renomę, zdobywając liczne nagrody na międzynarodowych wystawach i targach od lat 80. XIX wieku do chwili obecnej. W rozdziale zatytułowanym „Nagrody zdobyte przez bułgarski olejek różany” w swojej książce *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Produkcja róż i tradycyjna uprawa w Bułgarii) dr Kosjo Zarew pisze: „Wysoka jakość bułgarskiego olejku różanego została nagrodzona dziesiątkami medali i nagród na wielu wystawach, pokazach i targach”. Zarew wspomina dalej, że przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją „Bulgarsko rozowo masło” i handlem tym olejkiem zdobyły złote, srebrne i brązowe medale pod koniec XIX wieku i na początku XX wieku na targach w Wiedniu (1873 r.), Filadelfii (1876 r.), Chicago (1895 r.), Grasse (1902 r.), Paryżu, Antwerpii (1894 r.), Amsterdamie, Liège, Mediolanie i Londynie. W książce wspomniano także o nagrodach, które „Bulgarsko rozowo masło” zdobyło w samej Bułgarii, a mianowicie na Targach Płowdiwskich i na trzeciej międzynarodowej konferencji olejków eterycznych w 1968 r.

Uroczystości uświetniające trzechsetlecie bułgarskiego przemysłu olejków różanych odbyły się w 1964 r., a Bułgarska Izba Handlowa i Bułgarska Dyrekcja ds. Róż przyznały złote medale i nagrody różnym organizacjom, które przyczyniły się do rozwoju tego przemysłu. Tradycyjny festiwal róż odbywa się co roku od 1903 r., a w jego programie znajdują się regularnie zbieranie i destylacja róż.

Przed II wojną światową „Bułgarsko rozowo masło” zaspokajało 70–90 % światowego popytu na olejek różany. Obecnie Bułgaria produkuje 1,5–2 ton olejku rocznie, przeznaczonego głównie na wywóz. Obecnie, zgodnie ze sprawozdaniem Instytutu Róż i Upraw Służących do Produkcji Olejków Eteryicznych w Kazanlyku wydanym z okazji jubileuszowej sesji naukowej w dniu 2 lipca 2007 r., zaspokaja on 40–50 % popytu światowego.

W 1994 r. „Bułgarsko rozowo masło” wpisano do bułgarskiego krajowego rejestru patentowego jako chronioną nazwę pochodzenia pod numerem 052-01.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)⁽³⁾

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

⁽³⁾ Zob. przypis 2.