

## Приложение № 1

(Извадка от) Спецификация за вписване на наименование за произход или географско указание в Европейския регистър на земеделските продукти и храни със защитени географски означения

### Защитено географско указание (ЗГУ) „Българско розово масло”

**1.1. Данни за заявителя / Име на представителя на групата от производители:** Филип Димитров Лисичаров

Наименование на групата от производители: Сдружение „Българско розово масло”

Седалище и адрес на управление на групата от производители:

Гр. Пловдив, бул. Марица 93

Пощенски код: 4003

Телефон / факс: 032/ 967 835

Електронен адрес: office@bnaeорс.com

Име и адрес, съответно наименование и адрес на управление на членовете на групата:

#### **1. ”БУЛАТТАРС ПРОДАКШЪН КОМПАНИ” ООД**

гр. София 1111, ул. ”Шипченски проход” 23А

преработвател и производител на розово масло

разполага със собствени инсталации в с. Скобелево и гр. Павел баня.

разполага със собствени насаждения в близост до инсталациите си

изкупува цвят от района на с. Скобелево и гр. Павел баня и от други розопроизводителни райони.

#### **2. ”ЕНЬО БОНЧЕВ ПРОДАКШЪН” ООД**

гр. София 1000, ул. „Славянска” 11

преработвател и производител на розово масло

разполага със собствени инсталации в с. Търничене

разполага със собствени насаждения в района на Търничене

изкупува цвят от района на с. Търничене и от други розопроизводителни райони.

#### **3. ”ИНТЕРМЕД 1” ЕООД**

гр. София, ул. ”Солунска” 21

преработвател и производител на розово масло

разполага със собствени инсталации в с. Манолово

разполага със собствени насаждения в района на с. Манолово

изкупува цвят от района на с. Манолово и от други розопроизводителни райони.

#### **4. ”САЛВИНА” ООД**

с. Братя Даскалови, обл. Ст. Загора, ул. ”Градинарска” 1

производител на розов цвят

разполага със собствени насаждения в района на с. Братя Даскалови

изкупува цвят от района на с. Братя Даскалови и от други розопроизводителни райони.

#### **5. „НАТЮРБЕЙС” АД**

с. Хрищени, обл. Стара Загора

преработвател и производител на розово масло

разполага със собствени инсталации в с. Хрищени

разполага със собствени насаждения в района на с. Хрищени

изкупува цвят от района на с. Хрищени и от други розопроизводителни райони

#### **6. „РОЗА ЕТЕРНА” ООД**

с. Ясеново, обл. Стара Загора

преработвател и производител на розово масло

разполага със собствени инсталации в с. Ясеново

разполага със собствени насаждения в района на с. Ясеново

изкупува розов цвят от района на с. Ясеново и от други розопроизводителни райони

#### **7. „РОЗАРИУМ” ЕООД**

гр. Пловдив, ул. „Трайчо Китанчев” 15

преработвател и производител на розово масло

разполага със собствени инсталации в гр. Стрелча

разполага със собствени насаждения в района на с. Красново

изкупува розов цвят от района на гр. Стрелча и други розопроизводителни райони

#### **8. „ГАМА 2003” ЕООД**

гр. София, ул. ”Бузлуджа” 6

преработвател и производител на розово масло

разполага със собствени инсталации в с. Зелениково, гр. Стрелча

разполага със собствени насаждения в района на с. Зелениково

изкупува розов цвят от района на с. Зелениково и други розопроизводителни райони.

## 2. Предмет на заявлението:

2.1. вписване на защитено географско указание (ЗГУ) „Българско розово масло“

## 3. Продуктова спецификация

3.1. **Наименование на продукта:** ЗГУ „Българско розово масло“ (ZGU "Bulgarsko rozovo maslo")

3.2. **Вид на продукта съгласно приложение № 2 от Регламент (ЕО) № 1898/2006 на КОМИСИЯТА:**  
СЕЛСКОСТОПАНСКИ ПРОДУКТИ, ПОСОЧЕНИ В ПРИЛОЖЕНИЕ II КЪМ РЕГЛАМЕНТА:

Клас 3.2: **Етерични масла**

### 3.3. Суровини

а/. Маслодайна роза (Rosa damascena Mill.)

Свеж, розов цвят на венчелистчета и чашелистчета от сорта Rosa damascena Mill., цветове, почистени от клонки, листа или неразтворени пъпки, без механични примеси (кал, камъни и др.). Качеството на продукта – Българско 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 свежестта и качеството на суровината.

б/. Вода

Водата, използвана в дестилериите, се анализира в Регионална здравна инспекция и документите се съхраняват във фирмата.

в/. Дестилиране

Розовият цвят се дестилира в деня на розобера. Упражнява се стриктен контрол върху времетраенето на съхранението. Допускат се не повече от 15 часа съхранение преди дестилирането.

### 3.4. Основни характеристики на продукта:

Описание: Българското Розово масло е етерично масло, получено чрез водно–парна дестилация на цветовете на маслодайна роза (Rosa damascena Mill.)

**Външен вид:** Масловидна прозрачна течност

**Цвят:** Жълт, жълто-зелен

**Мирис:** Характерен цветист, розов

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

№	Съставки	Съдържание, %
1.	ЕТАНОЛ	до 3,0
2.	ЛИНАЛОЛ	от 1,0 до 3,0
3.	ФЕНИЛТИЛОВ АЛКОХОЛ	до 3,0
4.	ЦИТРОНЕЛОЛ	от 24,0 до 35,0
5.	НЕРОЛ	от 5,0 до 12,0
6.	ГЕРАНИОЛ	от 13,0 до 22,0
7.	ГЕРАНИЛАЦЕТАТ	до 1,5
8.	ЕВГЕНОЛ	до 2,5
9.	МЕТИЛЕВГЕНОЛ	до 2,0
10.	ФАРНЕЗОЛ	не по-малко от 1,4
11.	ВЪГЛЕВОДОРОДИ: С 17 /хептадекан/ С 19 /нонадекан / наситен въглеродород с химична формула $CH_3(CH_2)_{17}CH_3$ С 19 /нонадецен / ненаситен въглеродород (с една или повече двойни въглеродни връзки) и с химична формула $CH_3(CH_2)_{16}CH=CH_2$ . С 21 / хенейкозан/ С 23 / трикозан/	от 1,0 до 2,5 от 8,0 до 15,0 от 2,0 до 5,0 от 3,0 до 5,5 от 0,5 до 1,5

### 3.5. Метод на производство:

1. Бране

2. Съхраняване

3. Транспортиране

4. Преработване на цвета

5. Дестилиране на розовото масло

След постъпване на розовия цвят в инсталацията за дестилиране, казаните се зареждат веднага, без престой. (...)

Розовият цвят се смесва с вода в съотношение 1:4 до 1:5. (...) За получаването на 1 кг. Българско розово масло са необходими средно около 3 500 кг. розов цвят. Съотношението преработен цвят - получено масло се нарича рандеман. Тези рандемани варират в зависимост от много фактори.

Качеството на Българско розово масло зависи от добрите грижи по време на вегетацията, степента на зрялост на цвета, часа на бране, метеорологичните условия, бързината на транспортиране до розоварната, спазване на съотношението розов цвят-вода, запазване на оптималните качества на розовия цвят до загряването му в дестилационните камери (дестилатори). (...)

Дори добитото в два последователни дни масло е възможно да е с различни показатели, които обаче да са в границите на допустимото (показателите са посочени в горепредставения хроматографски профил).

(...)

Всички контактни площи, до които има досег розовият цвят, розовият дестилат и розовото масло, трябва да бъдат

изработени от неръждаема стомана. За по-старите съществуващи и функциониращи дестилерии се допускат изработени от мед съдове, които периодично се калайдисват с оглед предотвратяване образуването на меден окис и преминаването му в маслото.

Не се допускат под никаква форма съдове от черна стомана, които имат контакт с процеса на преработката на розовия цвят.

(...)

#### **Пета фаза:**

(...)

Дневните партии получено розово масло се анализират във фирмени лаборатории /ако има такива/ по качествени показатели. Ако няма фирмени, се дават на външна лаборатория и не е задължително тя да е акредитирана.

Съхранението на пречистеното розово масло става в стъклени съдове с шлифовани запушалки при температура  $15^{\circ} \pm 5^{\circ}\text{C}$ , без достъп на пряка слънчева светлина и топлинни източници.

#### **Шеста фаза:**

Транспортните опаковки за Българско розово масло са алуминиеви бидони с лаково покритие или т.н. „конкуми” – метални съдове с калаено покритие, чието гърло се затваря с коркова тапа и заварена метална пластинка отгоре. Конкумите се обличат в бял плат и се поставят традиционни атрибути – триколюрна лента, триколюрен шнур около гърлото и гаранционна карта.

Преди подготвяне на търговските партии розовото масло отново се подгръва и при необходимост се филтрува.

Търговските партии се изготвят чрез смесване на произведеното Българско розово масло в една инсталация или чрез смесване на масла, произведени в различни инсталации. Този процес, наречен „хамуриране”, се основава на качествените показатели, химичния състав и органолептичната характеристика от отделните произведени масла.

Тъй като климатичните условия в отделните дни от кампанията често са различни, различни са и показателите на Българско розово масло, добито в различните дни (но не излизат извън зададените норми в точка 3.4.). По тази причина се правят вътрешно фирмени хамури (смесване на Българско розово масло, получено през отделните дни).

Всяка търговска партида се анализира и трябва да отговаря на физикохимичните показатели в точка 3.4. Тези анализи се правят в акредитирана лаборатория. При продажба Българско розово масло се придружава от аналитичен сертификат издаден от такава лаборатория

### **3.6. Опаковане и съхранение на розово масло: Съдове, в които се опакова и съхранява розовото масло.**

#### **Опаковане**

Опаковането на Българско розово масло се извършва в съдове, изработени от различни материали:

1. **Конкуми** (традиционни цилиндрични съдове с гърло върху цилиндричната част) с обем: 50 гр., 100 гр., 250 гр., 500 гр., 1000 гр. и 5000 гр., изработено от:

- неръждаема стомана;

- мед с двустранно калаено покритие.

2. **Бидони**: 50 гр., 100 гр., 250 гр., 500 гр., 1000 гр., 2000 гр. и 5000 гр., изработени от алуминий, с вътрешно лаково покритие, за да няма достъп на маслото до метала.

3. **Флакони от стъкло.**

4. **Фиолки** с обем 0,5 гр. и 1,0 гр. от прозрачно стъкло, поставени в дървена опаковка (т.нар. „мускал”)

5. Флакони с обем до 50 гр. от оцветено, непропускащо светлината стъкло.

#### **Транспортна опаковка**

Опакованото в конкуми или бидони Българско розово масло се транспортира в дървени каси, сертифицирани кашони за превоз на опасни товари или обикновени здрави кашони от велпапе с ограничение на транспортираното тегло **до 10 кг. нето.**

#### **Съхранение**

Съхранението се извършва в съдове с обем 5000 мл. (или по-малки), изработени от подходящо термоустойчиво стъкло със запушалки на шлайф и/или алуминиеви бидони с лаково покритие за кратък период.

#### **Затваряне на съдовете.**

а/ Конкуми – метални съдове с калаено покритие с коркови запушалки, обвити с целوفан и запоена отвън върху гърлото метална пластинка с помощта на калаена сплав.

б/ Бидони – оригинални с неотварящи се капачки на винт с подходящо уплътнение. Бидоните са със специално покритие вътре, за да няма съприкосновение на маслото с метала.

### **Етикетирание на опаковките с Българско розово масло**

Етикетите съдържат следните данни:

- Българско розово масло от *Rosa damascena* Mill.
- Наименование и адрес на производителя или доставчика
- брутна маса, тара, нетна маса.
- Специфични условия за съхранение
- Номер на партида и година на производство.
- Номер на индивидуалната опаковка
- Страна, от която произхожда - България
- Логото на ЗГУ, съгласно Регламент (ЕО) № 510/2006

### **3.7. Описание на границите на географското място:**

(...)

### **3.8. Доказателства, че продуктът произхожда от посочената географска област**

(...)

Получената дневна партида може да се анализира във фирмена лаборатория (където има такава), или външна лаборатория.

Задължително обаче се анализират търговските партии, тъй като при продажба маслото **трябва да е придружено от аналитно свидетелство. (приложена форма на протокол за извършен лабораторен анализ).**

За контролиране спазването на спецификацията са съгласувани правила за отделните етапи на производство:

- до постъпване на розовия цвят в дестилерията - те са обект на контрол от страна на преработвателите.
  - преработката на розов цвят и добиване на розово масло. Тези правила са обект на контрол от страна на контролния орган.
- Разработената система за първоначален контрол при приемането на суровината и поетапно водене на документацията обезпечават използване единствено на суровината маслодайна роза (*Rosa damascena* Mill), която произхожда от гореописаните райони.

### **3.9. Обяснение за връзката между притежаваните характеристики на продукта и географската област, включваща природни и човешки фактори както и исторически доказателства**

„Българско розово масло” е традиционно географско име в съответствие с разпоредбите на член 2, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006.

(...)

#### **Речник на чуждите думи:**

**Конкуми** – метални от неръждаема стомана или медни калайдисани съдове с коркови запушалки, обвити с целофан и запоена отвън върху гърлото метална пластинка с помощта на калаена сплав.

**Кохобация** – повторна дестилация

**Флорентински съд** – приема дестилата и отделя маслото от дестилационните води

**Кесме** – стар метод за размножаване на рози /полагане на клони в траншеи/

**Хамур** – смес

**Фиолка** – малко стъклено шишенце

**Гюлпана** – примитивна розоварна