

Българското розово масло вече е в реристъра за защитените географски наименования

Автор(и): Растителна защита

Дата: 09.10.2014 Брой: 10/2014



Наименованието на родното етерично масло е добавено в списъка на защититени над 1200 европейска продукта. Това съобщават от официалния сайт на ЕК.

Маслодайните рози най-напред се отглеждат в Персия и тя е първата страна, която произвежда розово масло. Счита се, че войниците на Александър Македонски при походите си са я принесли на Балканския полуостров. Най-доброкачествено и търсено розово масло се получава от култивираната в България *Rosa damascena* - казанлъшка Маслодайна роза, отглеждана в Розовата долина, където намира най-подходящи условия за развитие и дава най-висококачественото масло. Отличаващите се качества на българското розово масло

са богатият и траен аромат, балансираният състав от летливи вещества и въглеродороди, както и бледият жълто-зелен цвят.

Получаване на маслото

Българско розово масло е етерично масло, получено чрез дестилация на цветове от роза дамаскина. Тази роза се отглежда традиционно в Розовата долина в Централна България.

Използва се методът на дестилация с водна пара на свеж розов цвят. Венчелистчетата се събират рано сутрин в сухо време и се подлагат на дестилация. Маслото може да се получи и чрез метода на екстракция, като материалът се екстрахира с етер, при което се получава т.нар. "розов конкрет". Той представлява меко, восъкоподобно вещество, от което розовото масло се извлича с алкохол. Цветовете съдържат 0.02%-0.04% етерично масло и в редки случаи може да достигне до 0.09%. Обикновено от 2-3 тона цвят се получава 1 килограм розово масло.

Има и специални изисквания за брането на цветовете, което трябва да се случва няколко часа преди зазоряване до ранните сутрешни часове, като се откъсват само отворени пъпки.

За повече информация:

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm