

Bulgarisches Rosenöl ist jetzt im Register für geschützte geografische Angaben eingetragen

Автор(и): Растителна защита
Дата: 09.10.2014 Брой: 10/2014



Der Name des einheimischen ätherischen Öls wurde in die Liste von über 1200 geschützten europäischen Produkten aufgenommen. Dies wurde auf der offiziellen Website der Europäischen Kommission bekannt gegeben.

Ölrosen wurden zuerst in Persien kultiviert, und es ist das erste Land, das Rosenöl herstellte. Es wird angenommen, dass die Soldaten Alexander des Großen sie während ihrer Feldzüge auf die Balkanhalbinsel brachten. Das qualitativ hochwertigste und begehrteste Rosenöl wird aus der in Bulgarien kultivierten *Rosa damascena* gewonnen – der Kasanlaker Ölrose, die im Rosental angebaut wird, wo sie die besten Entwicklungsbedingungen vorfindet und das hochwertigste Öl liefert. Die besonderen Eigenschaften des bulgarischen Rosenöls sind sein reiches und

langanhaltendes Aroma, die ausgewogene Zusammensetzung aus flüchtigen Stoffen und Kohlenwasserstoffen sowie seine blass gelb-grüne Farbe.

Gewinnung des Öls

Bulgarisches Rosenöl ist ein ätherisches Öl, das durch Destillation der Blüten der Damaszener-Rose gewonnen wird. Diese Rose wird traditionell im Rosental in Zentralbulgarien angebaut.

Verwendet wird das Verfahren der Wasserdampfdestillation frischer Rosenblüten. Die Blütenblätter werden in den frühen Morgenstunden bei trockenem Wetter gesammelt und der Destillation unterzogen. Das Öl kann auch durch das Extraktionsverfahren gewonnen werden, wobei das Material mit Ether extrahiert wird, was zum sogenannten "Rosenkonkret" führt. Dies ist eine weiche, wachsartige Substanz, aus der mit Alkohol das Rosenöl extrahiert wird. Die Blüten enthalten 0,02 % bis 0,04 % ätherisches Öl und können in seltenen Fällen bis zu 0,09 % erreichen. Typischerweise wird 1 Kilogramm Rosenöl aus 2-3 Tonnen Blüten gewonnen.

Es gibt auch besondere Anforderungen an die Ernte der Blüten, die einige Stunden vor der Morgendämmerung bis in die frühen Morgenstunden stattfinden muss, wobei nur geöffnete Knospen gepflückt werden dürfen.

Für weitere Informationen:

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