

Болгарское розовое масло теперь внесено в реестр охраняемых географических указаний

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



Название местного эфирного масла добавлено в список более 1200 охраняемых европейских продуктов. Об этом сообщили на официальном сайте Европейской комиссии.

Масличные розы впервые были культивированы в Персии, и это первая страна, производившая розовое масло. Считается, что солдаты Александра Македонского принесли её на Балканский полуостров во время своих походов. Розовое масло самого высокого качества и наиболее востребованное получают из *Rosa damascena*, культивируемой в Болгарии — казанлыкской масличной розы, выращиваемой в Долине роз, где она находит наиболее подходящие условия для развития и даёт масло наивысшего качества. Отличительными

качествами болгарского розового масла являются его богатый и стойкий аромат, сбалансированный состав летучих веществ и углеводов, а также бледный желтовато-зелёный цвет.

Получение масла

Болгарское розовое масло — это эфирное масло, получаемое путём дистилляции цветков дамасской розы. Эта роза традиционно культивируется в Долине роз в центральной Болгарии.

Используется метод паровой дистилляции свежих цветков розы. Лепестки собирают ранним утром в сухую погоду и подвергают дистилляции. Масло также можно получить методом экстракции, когда сырьё экстрагируют эфиром, получая так называемую «розовую конкре». Это мягкое, воскообразное вещество, из которого розовое масло извлекают спиртом. Цветки содержат 0,02%–0,04% эфирного масла и в редких случаях могут достигать до 0,09%. Обычно из 2–3 тонн цветков получают 1 килограмм розового масла.

Существуют также особые требования к сбору цветков, который должен происходить за несколько часов до рассвета и до раннего утра, собирая только раскрывшиеся бутоны.

Для дополнительной информации:

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