

Bulgarian rose oil is now in the register for protected geographical indications

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



Yerli uçucu yağın adı, 1200'den fazla korunan Avrupa ürünü listesine eklendi. Bu durum, Avrupa Komisyonu'nun resmi web sitesinde duyuruldu.

Yağ gülü ilk olarak Pers İmparatorluğu'nda yetiştirilmiş ve gül yağı üreten ilk ülkedir. Büyük İskender'in askerlerinin, seferleri sırasında onu Balkan Yarımadası'na getirdiğine inanılmaktadır. En yüksek kalite ve en çok aranan gül yağı, Bulgaristan'da yetiştirilen *Rosa damascena*'dan - Gül Vadisi'nde yetişen Kazanlık yağ gülünden elde edilir. Burada, gelişim için en uygun koşulları bulur ve en yüksek kalitede yağ verir. Bulgar gül yağının ayırt edici özellikleri, zengin ve kalıcı aroması, uçucu maddeler ve hidrokarbonların dengeli bileşimi ve soluk sarı-yeşil rengidir.

Yağın Elde Edilmesi

Bulgar gül yağı, Şam gülünün çiçeklerinin damıtılmasıyla elde edilen bir uçucu yağdır. Bu gül, geleneksel olarak Orta Bulgaristan'daki Gül Vadisi'nde yetiştirilir.

Taze gül çiçeklerinin buhar distilasyonu yöntemi kullanılır. Taç yapraklar, kuru havalarda sabahın erken saatlerinde toplanır ve damıtmaya tabi tutulur. Yağ ayrıca, malzemenin eter ile ekstrakte edildiği ve böylece "gül konkreti" olarak adlandırılan maddenin elde edildiği ekstraksiyon yöntemiyle de elde edilebilir. Bu, yumuşak, balmumu benzeri bir maddedir ve gül yağı bundan alkolle ekstrakte edilir. Çiçekler %0.02-%0.04 oranında uçucu yağ içerir ve nadir durumlarda %0.09'a kadar çıkabilir. Genellikle, 1 kilogram gül yağı, 2-3 ton çiçekten elde edilir.

Ayrıca çiçeklerin hasadı için özel gereklilikler vardır; hasat, şafaktan birkaç saat önce başlayarak sabahın erken saatlerine kadar, sadece açılmış tomurcuklar toplanarak yapılmalıdır.

Daha fazla bilgi için:

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