



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА
ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА**

**УВЕЛИЧАВА СЕ ИНТЕРЕСЪТ ЗА ОТГЛЕЖДАНЕ НА ШАФРАНОВ
МИНЗУХАР (*Crocus Sativus*) В БЪЛГАРИЯ**

**Информация от конференция,
организирана от Българска национална асоциация на производителите на
шафран и биологични шафранови продукти
Хотел „РАМАДА”, 26.04.2018 г., гр. София**



Кратка информация за Асоциацията и за продукта:

Българската национална асоциация на производителите на шафран и биологични шафранови продукти (БНАПШШП) е създадена от г-н Хасан Тахиров, който близо 10 години работи в областта на шафрановото производство в България. Асоциацията обединява производителите с цел отглеждане на ценното растение и създаване на нови работни места в обезлюдените райони на страната.

След дългогодишна усилена работа на председателя на БНАПШШП и проучване с участието на световни учени е установено, че природните условия в нашата страната са подходящи за отглеждане на най - ценната и скъпа подправка в света.

Шафрановият минзухар е многогодишно растение от сем. Перуникови, което цъфти през есента. Засажда се през лятото, когато луковичите спят.

Шафранът намира приложение като: подправка към храната; добавка към готови храни и напитки - като оцветител; съставка в козметични продукти; билка - подобряваща състоянието на организма при различни болестни състояния.

За конференцията:

Събитието се организира от Българска национална асоциация на производителите на шафран и биологични шафранови продукти с председател г-н Хасан Тахиров. На него присъстваха представители на компетентни научни институции в страната - Българска академия на науките (БАН), Селскостопанска академия (ССА), както и настоящи и бъдещи производители на „червеното злато“ – както често наричат шафрана.

Сред гостите беше и представител на Посолството на Ислямска Република Иран в София, който отправи приветствие към всички в залата и изрази готовност за бъдещо съвместно сътрудничество между двете държави. Важно е да се отбележи, че Иран е най-големият производител на шафран в световен мащаб.

Екипът от Център за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ), връчи на г-н Хасан Тахиров поздравителен адрес от името на директора на ЦОРХВ - проф. Бойко Ликов и взе активно участие в дискусиата по време на конференцията.

Изложба:

Участниците и гостите на конференцията имаха възможност да видят: растението - луковици, цветове и близалца на шафран; шафранът – като суровина, съхранявана в стъклени контейнери; готови продукти с вложен в тях шафран: мармалад, близалка с шафран, водка с шафран; мостри на екстракти и тинктури от шафран.

Посетителите имаха възможност да усетят аромата на сапуните, на дневните и нощните кремове, както и да се насладят на парфюма с екзотичен аромат на шафран. В процес на разработка са и редица други продукти, като например чай от шафран.

Разисквани теми и презентации:

1. Лектор: г-жа Бистра Павловска, изпълнителен директор на Изпълнителната агенция по сортоизпитване, апробация и семеконтрол (ИАСАС) към ССА.

Според проучвания, извършени от ИАСАС, посадъчният материал на шафрана се развива и размножава много добре в нашата страна. Г-жа Павловска подкрепи идеята за сдружаване на производителите – по пример на тези във Франция и препоръча да си разработят собствени правила /напр. Стандарт за посадъчен материал/. Лекторката акцентира и на правната закрила на шафрановия минзухар, тъй като той засега не е обект на защита от законодателството на Европейския съюз и е разрешен да се отглежда свободно, при спазване на фитосанитарните изисквания. Но е важно е да се знае, че един от сортовете му вече има правна закрила в Турция.

2. Лектор: академик Атанас Атанасов, Българска академия на науките (БАН). Той представи съвместната работа на учените и асоциацията с цел подпомагане на отглеждането на шафранов минзухар в страната ни и производството на храни с включен шафран в техния състав.

3.Лектор: доц. Евстатиева, която презентира ценните лечебни свойства на шафрана. След преглед на исторически данни за приложението на шафрана в древен Египет и Китай, тя предостави информация за научно доказаните уникални свойства на шафрана, подпомагащ лечението на много болести, като напр.: подобрява функциите на сърдечно - съдовата система; повлиява благоприятно дейността на черния дроб и обмяната на веществата; възпрепятства образуването на нови ракови клетки; нормализира функциите на нервната система (при депресия, старческа деменция, агресия и др.); оказва благоприятно въздействие при заболявания на стомашно-чревния тракт (язви, гастрити и др.); повлиява добре функциите на дихателната система; стимулира раждаемостта и забавя стареенето и др.

4.Лектор: г-н Николай Динев, Институт по почвознание, агротехнологии и защита на растенията „Никола Пушкарров” към ССА.

Той представи информация за факторите, оказващи влияние при отглеждането на шафран, с акцент - почвите в България. Основните фактори, на които трябва да се обърща внимание са: ерозия, засоляване, киселинност и замърсяване на почвите с тежки метали.

Конференцията продължи с кратки презентации от начинаещи и по-опитни производители на шафранов минзухар в страната ни.

На проведената след това активна дискусия, бяха поставени много въпроси и обсъдени практически примери от производители от различни региони.

Според председателя на асоциацията г-н Тахиров, условията и конкретно - почвите в нашата страна са благоприятни за отглеждането на шафрановия минзухар, което прави този бизнес подходящ за хората от планинските и полупланински райони в България. Не е за пренебрегване и факт, че активната работа в този бизнес е само няколко месеца в годината.

Важен момент е необходимостта от кооперирането на производителите, които в момента са около 4 хиляди – това ще позволи да се постигнат повече успехи в отглеждането на шафрановия минзухар. До края на 2018 г. производителите имат голямата амбиция да разработят около 100 вида шафранови продукти за нашия пазар.

Изводи:

- Необходимо е да се осигурят държавни механизми за подпомагане на производителите на шафран.
В тази връзка, Министерството на земеделието, храните и горите, подкрепяйки отглеждането на шафран е изразило готовност за предоставяне на държавни опитни полета. Обмисля се вариант в централна България /може би в гр. Пловдив/ да бъде изграден Център за развитие на шафрана.
- Да се предприемат мерки за включването на шафрана в списъка с продукти – обект на земеделски субсидии;
- Да се насърчи използването на Европейски проекти и програми за стимулиране отглеждането на шафран в България;

- Важно е и кооперирането на производителите - както за преодоляване на проблемите, така и за споделяне на опит и добри практики при отглеждането и реализацията на продукта;
- Да се организират обучения на производителите и да се осигури обмен на полезна информация чрез сайта на асоциацията или помощна група в социалните мрежи.
- Да не се забравя кои са ползите при отглеждането на шафран:
 - възможност за развитие на собствен семеен бизнес;
 - възможност за трудова заетост на хората от обезлюдените райони в страната ни;
 - възможност за развитие на нов сектор в селското ни стопанство.

Заклучение: Успехът в това начинание - отглеждането на този ценен продукт и неговата реализация - може да бъде постигнат чрез сдружаване на производителите и чрез съвместната им работа с компетентните институции и научните организации в страната.

Ролята на Центъра за оценка на риска по хранителната верига като партньор на производителите е да бъде източник на полезна информация за актуални научни становища и ръководства на Европейският орган по безопасност на храните (ЕОБХ) и на други компетентни европейски и световни институции.

Забележка: Подробна информация за отглеждането на шафран в страната ни може да бъде открита на сайта на асоциацията: <http://www.bulgariansaffron.com/>

Източници:

1.Fermer.bg-Производители и търговци на шафран ще създават кооперации.

Отглеждането шафранов минзухар у нас вече е бизнес за 4 000 земеделски стопани

<http://m.fermer.bg/%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D0%B8-%D0%B8-%D1%82%D1%8A%D1%80%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D1%86%D0%B8-%D0%BD%D0%B0-%D1%88%D0%B0%D1%84%D1%80%D0%B0%D0%BD-%D1%89%D0%B5-%D1%81%D1%8A%D0%B7%D0%B4%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D1%82-%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8-news25111.html>

2.Сайт на БНАПШШП - <http://www.bulgariansaffron.com/>;

3.Бяла книга „ Шафранът в Европа“, издадена със съдействието на БНАПШШП.

Изготвил:

д-р Дора Петлова, главен експерт

Дирекция “Комуникация на риска, обучение и Контактен център“, ЦОРХВ

03.05.2018 г.