

ПО ПЪТЯ НА ШАФРАНА

Информация относно посещение на Ислямска Република Иран във връзка с покана от Българска национална асоциация на производителите на шафран, Посолството на Ислямска Република Иран и Иранската търговска камара към Машхад.



По повод традиционния годишен фестивал на шафрана, в периода от 08 до 12 ноември 2018 г. официална делегация от България посети Ислямска Република Иран.

Българската делегация включваше представители на Асоциацията на производителите на шафран в България, представители на академичните и научни среди, експерти и журналисти. По време на визитата бяха осъществени официални срещи с представители на Парламента и на бизнеса, бяха посетени холдинги за производство, опаковане и търговия с шафран, лаборатории, полета за отглеждане на шафран, пазари, както и университета в най-големия център за отглеждане и производство на шафран гр. Торбат Хейдарие. В същия град бяха посетени и холдингите, полетата за отглеждане на шафран и пазарите.

Посещението беше част от намеренията на българските производители на шафран за поддържане на близка комуникация с Иран по отношение на засаждането, отглеждането, беритбата и реализацията на шафрана. Интересът към затвърждаване на тези близки отношения с Иран е продиктуван от факта, че страната произвежда 90% от така нареченото "червено злато" в света и има дългогодишни традиции в култивирането на растението. Идеята на тази визита беше да се почерпи опит по отношение на отглеждането, производството на шафрана и окачествяването му, както и намиране на

пътища за осъществяване на комуникация, както с производителите на шафран, така и с научните среди, осъществяващи проучвания върху шафрана.

Кратка информация за шафрана:

Шафранът е подправка, получавана от цветовете на шафрановия минзухар (*Crocus sativus*), културен вид минзухар от семейство Перуникови (*Iridaceae*). Самото растение се нарича също шафран. Трите близалца и част от шийката му (стъбло, свързващо близалцата с останалата част от растението) се изсушават и се използват в готварството като подправка и оцветител. Шафранът, който от години е най-скъпата в света подправка цъфти през есента, главно през месеците октомври и ноември и съдържа над 150 етерични и ароматни съединения. Той съдържа и много неетерични активни съставки, много от които са каротеноиди, включително зеаксантин, ликопен и α - и β -каротени. Златистият жълто-оранжев цвят на шафрана се дължи главно на α -кроцина.

Ползи от употребата на шафран:

Шафранът се нарича „червеното злато“, защото освен, че е скъп, има и огромни ползи за човешкото здраве и кондиция. Употребата му облекчава симптомите на депресия, подпомага функциите на сърцето и подобрява зрението. Има проучвания, които показват, че подобрява състоянието на болните от рак, предимно на дебелото черво.

Основни акценти от посещението:

Откриваща среща: Посещението на българската делегация стартира с откриваща среща, проведена в конферентната зала на Нона Hotel в гр. Машхад. По време на откриващата среща българската делегация беше приветствана от представител на Парламента и бяха представени другите лица, имащи пряко отношение към организирането на посещението. Беше предложен и плана за посещение на обектите. От страна на българската делегация всеки трябваше на представи себе си и организацията, в която работи, както и отношението на тази организация към темата на посещението.



Посещения на терен: По време на визитата бяха посетени два холдинга за производство, опаковане, окачествяване и търговия с шафран. И двата холдинга се намират в гр. Торбат Хейдарийе, който се намира на около 100 км. от границата с Афганистан. Ценната билка вирее по тези земи от 3000 години, разказват местните и близо половината от целият шафран, произвеждан в Иран идва именно от този регион.



Веригата от производството до износа на готовия продукт се състои от няколко звена: изкупуване от земеделските производители, окачествяване и стандартизация, лабораторен контрол, опаковане, съхранение и насочване към експортните компании. И в двата холдинга има въведени системи за самоконтрол, периодично се вземат проби от произвеждания шафран, които освен по качествените показатели, съобразени с международния стандарт за шафрана ISO 3632, се анализират по определени критерии за безопасност, като Ешерихия коли, ентерококи, клостридиум и плесени. Теза анализи са особено необходими, тъй като продуктът се манипулира ръчно. Въпреки, че в някои предприятия се използват ръкавици, на полето реколтата се прибира с голи ръце, което е предпоставка за микробиологично замърсяване. Също така се правят анализи за идентифициране на евентуално фалшифициране на продукта. Анализите се извършват в лаборатории към самите холдинги.

Шафранът бива три типа: саргол, негин и пошали, като типът негин се смята за най-качествен. В програмите за самоконтрол на холдингите е включен и надзор на земеделските производители, отглеждащи шафран, и също така се провеждат обучения за тези производители.

Произвежданият шафран е както от биологично, така и от конвенционално производство. Тенденцията е цялото производство на Иран да стане биологично – с оглед на по-високата цена на крайния продукт и на световните пазарни тенденции. Сертифициращата и контролираща компания за биологичното производство се намира в Германия.

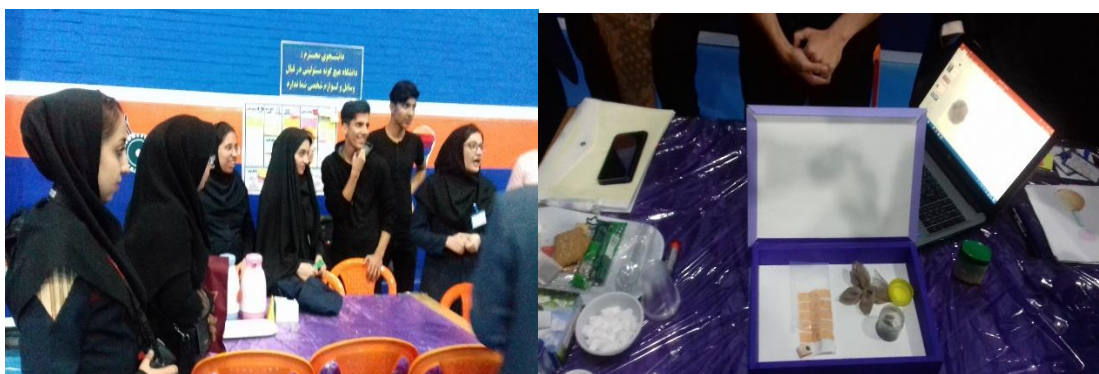


По изгрев слънце посетихме и шафранови полета, където наблюдавахме беритбата на шафрана. В този район (Торбат Хейдарийе) шафранът цъфти октомври и ноември и цялата земя е обагрена в лилаво.

В процеса по прибиране на шафрана са заети цели семейства, включително и най-малките деца. Земеделският производител,

който управлява процеса информира, че цветчетата трябва да се събират рано сутрин преди да са се разтворили. Щом слънцето изгрее, те се отварят и прахът от въздуха ги замърсява, а това може сериозно да наруши качеството на растението. Има и други фактори, които могат да влошат качеството на шафрана, като например попадането на чужди тела, като насекоми, пясък, косми и др. В същия град се намира и борсата за шафран, която също посетихме.

По време на визитата ни беше проведена среща с ръководния екип на местния университет. На срещата всеки отново трябваше да представи себе си и организацията, в която работи. Към селскостопанския факултет на университета е създаден Изследователски център за шафрана, чиято дейност се фокусира върху разрешаване на националните проблеми по отношение на шафрана. Проучванията на този център са свързани главно с култивацията на шафрана. Ирански учени провеждат изследвания и върху влиянието на шафрана върху развитието на раковите клетки при рака на дебелото черво. Данните от това изследване ще бъдат публикувани до месец. При посещението на университета бяха организирани срещи с местните студенти, под формата на ролеви игри, по време на които студентите влязоха в ролята на изследователи и учени, които разработват различни продукти и приложения на шафрана. Студентите също така участват в различни проекти, като Еразъм, разработват иновации, работят по европейски програми.



гр. София, 1618, бул. "Цар Борис III" № 136
<http://corhv.government.bg>, corhv@mzh.government.bg
тел. 02/4273056

И така станахме свидетели на целия процес – от прибирането на реколтата, през окачествяването, преработката и превръщането на шафрана в пазарен продукт.

Като краен резултат на нашето посещение Българската национална асоциация на производителите на шафран с председател Хасан Тахиров подписа Рамково споразумение с Иран - за изграждането на Център за изследване на шафрана у нас. Споразумението беше подписано на последния ден от нашето посещение 12 ноември 2018 г. в гр. Машхад.



Каква е ситуацията в България?

Нашата страната тепърва прохожда в това производство. В момента има малки площи, засадени с шафран, предимно в обл. Кърджали. Годишното производство в България възлиза на 250 до 350 килограма шафран, за сравнение, в Иран добитите количества достигат до 300 тона на година.

Идеята на това посещение е да се подкрепи това производство, което би могло да създаде работна ръка и поминък за голяма част от населението, като в процеса трябва да бъдат включени, както Асоциацията на производителите на шафран, така и научните и държавни институции.

Бъдещата роля на ЦОРХВ:

Тъй като контролът върху безопасността на шафрана, както и критериите за безопасност не са регулирани в нито един документ на европейското и национално законодателство, ролята на ЦОРХВ ще се състои в това да оцени какви рискове могат да възникнат в отделните етапи на производствения процес, от отглеждането на суровината до реализацията на готовия продукт. Посещенията на място в обектите в този регион на Иран бяха особено полезни, за да се добие ясна представа за всичките етапи на производство и манипулиране на продукта и да се изготвят бъдещи насоки за контрола върху безопасността на този така полезен продукт. Освен това чрез създадените контакти с научните среди, ЦОРХВ би могъл да получи достъп до научни данни и информация по отношение на шафрана.

Изготвил:

д-р Аксиния Антонова – главен експерт в дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“ при ЦОРХВ

21.11.2018 г.