

Шафранът – царят на подправките

Автор(и): Растителна защита
Дата: 02.12.2019 Брой: 12/2019



През последните няколко години интересът към шафрана непрекъснато расте и неговите почитатели се увеличават. Първите стъпки на шафрана у нас бяха през 2015 година, когато пионер в отглеждането на тази екзотична подправка беше родопчанинът Хасан Тахиров. Засадените площи тогава възлизаха на 1000 декара демонстративни полета в Русенско, Лудогорието, Пловдивско и Кърджалийско, където се обучаваха фермерите в правилното отглеждане на шафрана.

След 4 години все повече стопани в Кърджалийско заместват основния си поминък – производството на тютюн със скъпата подправка. Ако в началото земеделците, които се насочваха към шафрановия бизнес бяха само 15, днес те наброяват 45 и техният брой продължава да се увеличава. Една от причините за огромния интерес към тази подправка е сравнително лесното ѝ отглеждане и увеличаване на площите. Шафранът е подобен на минзухара, познат по нашите земи, той спи през лятото и цъфти през октомври. Цветовете, които представляват интерес за индустрията, се събират в началото на ноември, а от тях се отделят близалцата, които са крайния продукт. В същото време грижите за тютюна са от март до края на декември. Търсенето на световния пазар също расте и

членовете на Българската нациоанлана асоциация на производителите на шафран и биологични шафранови продукти имат за цел да изнасят не само суровина, но и готови продукти под формата на чай, бисквити, напитки, детски храни и кремове.

До края на януари 2020 г. се очаква да отворят врати и две борси в Пловдив и Бургас за изкупуване на ценната подправка. Изкупната цена на шафрана в момента с добро качество у нас е между 8 и 10 лева за грам.

През пролетта на 2019 година беше подписано и споразумение с Китай, на базата на което за три години България трябва да изнесе общо 640 тона луковици на стойност 6,5 милиона евро. В подкрепа на сътрудничеството със селскостопанските стоки по инициативата 16+1 между Китай и страните от Централна и Източна Европа ЦИЕ се работи по изграждането и на център за развитие на шафрана край Пловдив, който ще подпомага стопаните с обучения, семинари и опит при правилното произвеждане на луковици от шафрановия минзухар.

Центърът за насърчаване на сътрудничеството в областта на селското стопанство между Китай и страните от Централна и Източна Европа официално ще кординира и създаването на списък/регистър на всички български фирми, заявили желание да изнасят шафран за Китай. Във връзка с изискванията за внос в Китай, Генералната митническа агенция на КНР е изпратила до Българската агенция по безопасност на храните БАБХ въпросник за анализа на риска. За Китай ще могат да изнасят единствено одобрени предприятия и производители, за които БАБХ гарантира пред китайските власти, че спазват всички хигиенни правила в законодателството и изпълняват договорените условия за износ. Ето какви са и условията за изнасяне на шафран и шафранови луковици:

- Име на фирмата
- Адрес (пощенски код, град, община, област, държава)
- ЕИК номер/Булстат
- Лице за контакт (Име, Мобилен, Тел, Email)
- Вид земеделска продукция
- Информация за преработвателните си предприятия