

Orezul în Bulgaria – Tendințe și Provocări

Автор(и): проф. д-р Тоня Георгиева, от Аграрния университет в Пловдив

Дата: 07.05.2019 *Брой:* 5/2019



Orezul este una dintre principalele și mai valoroase culturi cerealifere. Este cultivat din cele mai vechi timpuri și astăzi este răspândit pe scară largă în țările tropicale și subtropicale, unde are o importanță primordială pentru securitatea alimentară. Pentru mai mult de jumătate din populația lumii, este principala sursă de calorii alimentare, furnizând 35–80% din aportul caloric total. Populația globală în creștere necesită ca producția de orez să crească cu cel puțin 50% peste nivelul actual. În ultimii 7 ani s-a observat o tendință de creștere a consumului de orez la nivel mondial, în timp ce, în același timp, producția globală de orez a rămas în jur de 500 de milioane de tone. Ca urmare, s-a înregistrat o tendință de reducere a stocurilor globale de orez. Cu toate acestea, conform statisticilor, orezul asigură 20% din aprovizionarea alimentară mondială, în timp ce grâul – 19%, iar porumbul – 5%.

Tendințe în producția de orez la nivel mondial și în Bulgaria

În prezent, aproximativ jumătate din populația Pământului depinde de orez pentru supraviețuire. Cultura este cultivată în 113 de țări și asigură 19,62% din producția globală de cereale. Este a doua cultură cerealieră ca producție după porumb și, împreună cu grâul, este un aliment de bază în lume (Faostat) – conform datelor FAO, se produc 745 710 t de orez paddy, 713 183 t de grâu și 1 016 740 t de porumb.

Orezul este cultivat peste tot în lume, cu excepția Antarcticii. Cea mai mare disponibilitate de orez pe cap de locuitor se înregistrează în Guyana (peste 800 kg), Cambodgia (peste 600 kg), Thailanda, Myanmar, Laos și Vietnam (500–600 kg).

Peste 3 miliarde de oameni consumă peste 100 kg de orez pe an. Această cultură este cultivată pe 155,5 milioane ha, suprafața fiind crescută cu 0,39% anual în ultimii 30 de ani. În același timp, rata de creștere a producției a scăzut semnificativ. Creșterea medie anuală a producției a fost de 3,68% în 1980–1985, 2,28% în 1986–1990, 0,91% în 1991–1995 și de doar 0,74% în 1996–2000 (FOASTAT). Mai mulți factori cheie contribuie la această situație:

- Epuierea potențialului soiurilor cu randament ridicat.
- Caracteristicile de calitate preferate în diferite regiuni ale lumii variază. De exemplu, în Europa se observă o creștere treptată a preferinței pentru genotipurile cu bob lung („indica“).
- Preocupări legate de sănătatea umană și de mediu, etc.

În Bulgaria astăzi, din cauza unui număr de motive obiective (climă, soluri potrivite limitate) și subiective (reorganizări continue, restructurări, schimbări de proprietate etc.), s-au observat, în ultimele două decenii, scăderi temporare și recuperări ulterioare ale suprafeței cultivate. Analiza suprafeței recoltate, a randamentului mediu și a producției totale din țară arată că există fluctuații, dar randamentele medii cresc constant. De exemplu, în 2015 suprafața recoltată a fost de 124 000 deca, iar producția până în acel moment a crescut de aproape 2,9 ori – de la 20 de mii de tone la 67 de mii de tone. La sfârșitul anului 2017, totuși, s-a observat din nou o ușoară scădere la aproximativ 111 000 de deca. Randamentele medii sunt relativ stabile – de la 448,0 kg/deca în 2005 la 545,4 kg/deca în 2015, atingând 571 kg/deca în 2017. Dinamica depinde în principal de potențialul biologic al soiurilor și de condițiile agrometeorologice ale anului.

Suprafața totală înființată de orez irigat în Bulgaria depășește 200 de mii de deca, ceea ce implică faptul că există încă o capacitate completă neutilizată pentru extinderea și refacerea producției de orez în Bulgaria.

Istorie și tradiții în producția de orez din Bulgaria

Cultura orezului în Bulgaria are tradiții îndelungate. Se presupune că planta a fost introdusă în Peninsula Balcanică în secolul al IV-lea î.Hr., în timpul campaniei lui Alexandru cel Mare în India. Era comercializată ca marfă și era bine cunoscută grecilor, dar cultivarea ei pe scară largă a început mult mai târziu. Unii cercetători consideră sfârșitul secolului al XIV-lea ca începutul producției de orez în Bulgaria, referindu-se la istoricul turc Saadeddin, contemporan cu sultanul Murad I (care a domnit în perioada 1362–1389). Referitor la influența și rolul major al turcilor în producția de orez, Stranski afirmă: „Ca popor asiatic, turcii au venit cu obiceiurile și deprinderile lor, ceea ce a afectat și agricultura țărilor pe care le-au cucerit. Au introdus o serie de culturi noi. În acest fel, orezul a apărut și în Bulgaria. Încă din primii ani după incursiunea lor și după stabilirea în țara noastră, turcii au început să construiască intens canale și să înființeze orezării în Bulgaria de Sud, mai ales în regiunile Plovdiv și Pazardjik, și asta chiar înainte de cucerirea întregii țări“.

După Eliberare, producția de orez din Bulgaria a continuat să se dezvolte, deși cu o serie de dificultăți. Orezul era semănat în cele mai potrivite și nivelate natural zone de-a lungul văilor râurilor Maritsa, Topolnitsa, Stryama, Chaya și altele. Ca dovezi istorice ale importanței producției de orez pentru Bulgaria de Sud rămân numele de sate și localități precum satul Orizare din regiunea Plovdiv, localitățile Chaltika din regiunea Asenovgrad, Divi tirove și Tirovete din regiunea Pazardjik și altele.

După Eliberare (1885–1888), în ciuda restricțiilor temporare asupra suprafeței din cauza răspândirii malariei, orezul a ajuns la aproximativ 33 000 de deca. Suprafața maximă din Bulgaria a fost înregistrată în 1953 – 179 de mii de deca, când orezul a fost cultivat cu succes și în Bulgaria de Nord. Cu această ocazie, unii politicieni au afirmat: „Problema avansării culturii orezului în Bulgaria de Nord a fost rezolvată cu succes, și definitiv“.

Se știe că țara noastră se află la limita nordică a zonei favorabile pentru cultura orezului. Din acest motiv, foarte curând (1960) au fost abandonate regiunile mai puțin potrivite din Bulgaria de Nord și producția s-a concentrat în principal în regiunile Plovdiv și Pazardjik, și într-o măsură mai mică în regiunile Stara Zagora și Iambol.

Randamentele medii și, respectiv, producția, au crescut semnificativ – de la 350–370 kg/deca în 1960–1970 la 520 kg/deca în 2000–2010 și 571 kg/deca în 2017.

Valoarea nutrițională și calitatea bobului

Orezul a fost un aliment bine acceptat în Bulgaria de generații. În bucătăria bulgărească este perceput ca un fel de mâncare fiert, alături de produsele din paste cu caracteristici de consum similare – tăiței, couscous, macaroane și altele. Comparativ cu alte culturi cerealifere, orezul are o serie de avantaje. Este foarte nutritiv, ușor de digerat și asimilat de organismul uman. Mai mult, este un aliment dietetic excelent, ceea ce îl face necesar pentru copiii mici și pentru pacienții suferinzi de boli gastrointestinale și altele. Un avantaj important al acestei culturi față de grâu este că o mare proporție de soiuri sunt fără gluten, motiv pentru care este inclus în multe rețete pentru alimente fără gluten.

Calitatea bobului este un factor determinant în agricultura modernă. Nu este întotdeauna ușor să o definim în mod neambiguu, mai ales în cazul orezului, deoarece într-o mare măsură depinde de preferințele gustative ale consumatorului și de utilizarea finală destinată a bobului.

Conținutul de proteine și amidon sunt cei doi factori dominanți care determină calitatea bobului. Orezul este o sursă importantă de proteine, furnizând în unele țări peste 50% din aportul total de proteine. Mulți dintre factorii responsabili pentru variația sa sunt legați de condițiile de creștere (radiația solară și temperatura în timpul formării bobului), precum și de tehnologia de cultivare (densitatea populației de plante, doza și momentul aplicării îngrășămintelor azotate, regimul de irigare și combaterea buruienilor). Există o corelație negativă între conținutul de proteine și randamentul orezului, dar corelația este de obicei slabă și este determinată mai degrabă de condițiile de creștere.

Pentru determinarea valorii biologice a proteinelor, conținutul și raportul aminoacizilor sunt de mare importanță. Numeroase studii arată că conținutul de aminoacizi și proteine din bobul de orez depinde de tipul și doza de îngrășământ aplicată, precum și de caracteristicile biologice ale soiului.

Pe lângă faptul că este o sursă importantă de carbohidrați și proteine, orezul furnizează și microelemente, a căror deficiență este adesea la baza multor probleme de sănătate. Cel puțin 49 de elemente nutritive sunt necesare în cantități specifice pentru a satisface în mod adecvat nevoile metabolice umane. Deficiența chiar și a unuia dintre ele duce la abateri adverse, provocând diverse boli, tulburări în dezvoltarea copilului și costuri economice majore pentru societate.

Deoarece orezul este al doilea aliment de bază pentru umanitate, acest lucru face ca conținutul său de microelemente să fie și mai semnificativ. Concentrația microelementelor variază între diferite genotipuri și depinde și de procesarea orezului, de calitatea solului și de îngrășămintele utilizate în cultivarea sa. În unele țări (de exemplu, Thailanda) 50% din populație își obține aportul de fier prin alimente din cereale, adică prin orez.

Analiza stării producției de orez din Bulgaria relevă perspective relativ favorabile pentru dezvoltarea sa viitoare. Cererea pieței și preferințele gustative ale consumatorilor pentru orezul tradițional de înaltă calitate