

Şofranul – regele condimentelor

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



În ultimii ani, interesul pentru şofran a crescut continuu, iar admiratorii acestuia au tot devenit mai numeroşi. Primii paşi ai şofranului în ţara noastră au fost făcuţi în 2015, când pionierul în cultivarea acestui condiment exotic a fost Hasan Tahirov din regiunea Rodopi. Suprafeţele cultivate atunci se ridicau la 1.000 de decare de câmpuri demonstrative în regiunea Ruse, Ludogorie, regiunea Plovdiv şi regiunea Kardzhali, unde fermierii au fost instruiţi în cultivarea adecvată a şofranului.

După 4 ani, tot mai mulţi fermieri din regiunea Kardzhali îşi înlocuiesc sursa principală de trai – producţia de tutun – cu condimentul scump. În timp ce la început fermierii care s-au orientat spre afacerea cu şofran erau doar 15, astăzi aceştia numără 45, iar numărul lor continuă să crească. Unul dintre motivele interesului enorm pentru acest condiment este cultivarea lui relativ uşoară şi extinderea suprafeţelor. Şofranul este asemănător cu

brândușa cunoscută în țara noastră; aceasta intră în repaus în timpul verii și înfloarește în octombrie. Florile, care prezintă interes pentru industrie, sunt recoltate la începutul lui noiembrie, iar din ele sunt separate stigmele, care reprezintă produsul final. În același timp, tutunul necesită îngrijire din martie până la sfârșitul lui decembrie.

Cererea pe piața mondială este, de asemenea, în creștere, iar membrii Asociației Naționale Bulgare a Producătorilor de Șofran și Produse Organice din Șofran își propun să exporte nu numai materie primă, ci și produse finite sub formă de ceai, biscuiți, băuturi, alimente pentru copii și creme.

Până la sfârșitul lunii ianuarie 2020, se așteaptă să își deschidă porțile două burse în Plovdiv și Burgas pentru achiziționarea condimentului valoros. Prețul curent de achiziție al șofranului de bună calitate în țara noastră este între 8 și 10 leva pe gram.

În primăvara anului 2019, a fost semnat și un acord cu China, conform căruia, pe parcursul a trei ani, Bulgaria trebuie să exporte un total de 640 de tone de bulbi în valoare de 6,5 milioane de euro. În sprijinul cooperării în materie de produse agricole în cadrul inițiativei 16+1 dintre China și țările Europei Centrale și de Est (ECE), se lucrează la înființarea unui centru pentru dezvoltarea șofranului în apropiere de Plovdiv, care va sprijini fermierii cu instruire, seminarii și expertiză în producția adecvată a bulbilor de șofran.

Centrul pentru Promovarea Cooperării în Domeniul Agriculturii dintre China și Țările Europei Centrale și de Est va coordona oficial și crearea unei liste/registre a tuturor companiilor bulgare care și-au exprimat dorința de a exporta șofran în China. În legătură cu cerințele de import ale Chinei, Administrația Generală a Vămile a RPC a trimis Agenției Bulgare pentru Siguranța Alimentelor (BFSA) un chestionar pentru analiza riscurilor. Numai unitățile și producătorii aprobați, pentru care BFSA garantează autorităților chineze că respectă toate regulile de igienă conform legislației și îndeplinesc condițiile de export convenite, vor fi autorizați să exporte în China. Acestea sunt condițiile pentru exportul de șofran și bulbi de șofran:

- Denumirea companiei
- Adresa (cod poștal, localitate, municipiu, district, țară)
- Număr UIC/BULSTAT
- Persoană de contact (Nume, Mobil, Telefon, Email)
- Tipul de producție agricolă
- Informații despre unitățile lor de procesare

