

# جهانی شدن سیر آرزوی دیرینه کشاورزان همدانی



معاون برنامه ریزی و توسعه فرماندار همدان با اشاره به اینکه جهانی شدن سیر آرزوی دیرینه کشاورزان همدانی است، گفت: همدان در تولید محصول سیر و موسیر دارای جایگاه ممتاز و برجسته ای است و سیر تولیدی همدان با توجه به استانداردهای جهانی یک برند و نشان خاص دارد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از روابط عمومی فرمانداری همدان، اسدالله ربانی مهر در جلسه هماهنگی ثبت جهانی سیر همدان، با تأکید بر اینکه سیر از محصولات ارزشمندی است که علاوه بر خوراکی بودن، خواص دارویی دارد، اظهار کرد: ثبت جهانی سیر همدان کمک بزرگی به حل مشکلات فعلی سیرکاران از کشت و برداشت استاندارد، صادرات، بسته بندی و توسعه این محصول دارد و از همه مهمتر کمک بزرگی به اشتغالزایی و توسعه کشاورزی در این منطقه است.

وی از ادارات جهاد کشاورزی و صنعت، معدن و تجارت شهرستان خواست با همکاری اتحادیه تعاونی سیر و موسیر نسبت به پیگیری ثبت جهانی سیر در سال ۱۴۰۲ اقدام کنند و تصریح کرد: مقدمات اولیه ثبت جهانی سیر انجام شده اما مراحل نهایی کار باید جدی تر پیگیری شود.

معاون برنامه ریزی و توسعه فرماندار همدان با بیان اینکه ثبت جهانی

سیر آرزوی دیرینه کشاورزان همدانی فعال در حوزه سیر است که باعث تحول و توسعه این محصول کشاورزی در شهر همدان می شود، یادآور شد: استان همدان با ۴۴۰۰ هکتار اراضی زیرکشت سیر رتبه نخست تولید سیر خشک را در کشور به خود اختصاص داده است.

ربانی‌مهر با اشاره به اینکه سیر تولیدی در همدان به‌عنوان یک برند خاص در سال ۹۶ به ثبت ملی رسید و پیگیری برای ثبت جهانی آن نیز در دستور کار قرار دارد، گفت: بیشترین محصول سیر همدان در ۱۲ روستای منطقه از جمله روستاهای مسیر امامزاده کوه، روستای سولان، انصارالامام، یکن آباد و همچنین شهر مریانج تولید و به بازار عرضه می‌شود.

**سرویس خبری: استان ها**