

دکتر فرهاد سحرخیز در گفتگو با اگرو فود نیوز مطرح کرد: تشخیص زعفران سالم از تقلبی



به هیچ عنوان روشهایی

که در اینترنت برای تشخیص زعفرانِ اصل از تقلبی مطرح میشوند قابل
استناد نیست و این
نکته تنها به تایید اداری استاندارد قابل تشخیص است.

دکتر فرهاد سحرخیز عضو هیأت مدیره گروه شرکتهای زعفران سحرخیز،
با اعلام این مطلب گفت: تقلب در بازار زعفران به ۲ صورت اتفاق
میافتد؛ نخست تقلبی که به ماهیت زعفران ضربه نمیزند و در اصطلاح
تقلب سالم نام دارد. در این تقلب رطوبت زعفران را بالا میبرند تا
وزن آن افزایش یابد.

وی افزود: استفاده
از کولرهای آبی در سالنهای تولید و بخار دادن مصنوعی برای وزن دار
کردن زعفران، اضافه
کردن آب نمک، آب شکر، اجسام خارجی نظیر نخ و گیاهانی شبیه
زعفران، از دیگر تقلبهای
متداول در بازار زعفران است.

عضو هیأت مدیره گروه شرکتهای زعفران سحرخیز در پاسخ به این سوال

که مصرف کننده چگونه باید زعفران اصل را از زعفران تقلبی تشخیص دهد، گفت: مصرف کننده‌ای که از برندهای مطرحی مانند سحرخیز خرید می‌کند، با توجه به سازوکارهای نظارتی از طرف کارخانه و دستگاه‌های نظارتی مثل اداره بهداشت و اداره استاندارد که نظارت مستمر بر محصولات دارند، تنها با اعتماد به نام این برندها می‌تواند مطمئن باشد که زعفران اصل خریداری کرده است.

دکتر فرهاد سحرخیز

با اشاره به ویژگی‌های یک زعفران با کیفیت، گفت: استاندارد اجباری به این معناست که هر زعفرانی که با درجه بندی‌های مختلف استاندارد تعریف شده باید آزمون‌های اخذ این استاندارد را کسب کند. هر چند که استانداردها به‌طور معمول کف را نشان می‌دهد، اما زعفران ایران از استاندارد بالایی برخوردار است. همچنین زعفران‌هایی که شرایط استاندارد را پاس می‌کنند و مهر استاندارد اجباری را دارند، زعفران‌های با کیفیتی هستند؛ اما باید دقت داشت این علامت استاندارد واقعی باشد.

وی با بیان اینکه در گروه شرکت‌های زعفران سحرخیز علاوه بر استانداردهای اجباری نوعی استاندارد داخلی نیز وجود دارد، افزود: این استاندارد داخلی حتی از استانداردهای اجباری برای ورود زعفران به تولید کارخانه‌ای سخت‌گیرانه‌تر است.

عضو هیأت مدیره‌ی گروه شرکت‌های زعفران سحرخیز تصریح کرد: کیفیت از همان مرحله‌ی کشت زعفران و نوع پیاز زعفران مشخص می‌شود. در این میان مراقبت علمی و مستمر از زمین‌های کشاورزی، آب‌دهی به‌موقع و وضعیت اقلیمی در طول یک سال زراعی، باعث افزایش کیفیت گل زعفران می‌شود. در ادامه نحوه‌ی جمع‌آوری و نحوه‌ی خشک کردن، اهمیت فراوانی دارد.

فرهاد سحرخیز با بیان اینکه در سال‌های اخیر به دلیل استفاده از مکانیزم خشک کردن به وسیله‌ی دستگاه‌های صنعتی وضعیت کیفی زعفران تغییر کرده افزود: در تمام این مراحل رعایت الزامات بهداشتی تاثیر فراوانی بر کیفیت زعفران دارد. هر اندازه زعفران به صورت مستقیم از کشاورز به کارخانه‌ها برسد، کیفیت و امنیت بیشتری دارد. اگر این زعفران مدت زیادی در انبارهای غیراستاندارد نگهداری شود،

کیفیت پایین‌تری خواهد داشت؛ زیرا در این میان امکان این‌که محصول به دست دلان و واسطه‌گران بیفتد و تقلباتی صورت بگیرد بیشتر است.

وی در پاسخ به سوالی مبنی بر تاثیر تحریم‌های اقتصادی بر صادرات زعفران ایران، گفت: زعفران گیاه ملی ایران بوده و باید با دید متفاوتی به آن نگاه کرد. بر اساس جلسات مختلفی که با وزارت صنعت، معدن و تجارت و بانک مرکزی داشتیم، بر رفع موانع و مشکلات پیش روی صادرات این محصول و تسهیل مسیر توسعه صادرات آن تاکید شد.

عضو هیأت مدیره‌ی گروه شرکت‌های زعفران سحرخیز با بیان اینکه صادرکنندگان زعفران به هیچ عنوان مشکلی با برگرداندن ارز حاصل از صادرات ندارند، گفت: قوانین بانک مرکزی قوانینی اجرایی و دقیق نیست؛ زیرا در بحث تعرفه‌ی زعفران، صادرکننده را وادار می‌کند این محصول را براساس تعرفه‌ی گمرکی بازگرداند و به علت نوسانات هر روزه‌ی قیمت زعفران این تعرفه‌ی گمرکی نمی‌تواند رقم ثابتی داشته باشد.

دکتر فرهاد سحرخیز تصریح کرد: در محصول زعفران صادرکننده مجبور است براساس تعرفه گمرکی قیمت را برگرداند که لازم به ذکر است به علت نوسانات هرروز قیمت زعفران تعرفه گمرکی نمیتواند عدد ثابتی باشد

درخواست کردیم از استانداری که با توجه به اینکه ۹۰ درصد زعفران مختص خراسان شمال، جنوبی و رضوی است تصمیم‌گیری در این مورد را به استان تفویض نمایند

درخواست کردیم آن را به استان واگذار کنند تا بتوان در این خصوص تصمیم‌گیری لازم را انجام داد. مسئله‌ی بعدی بحث تک نرخی شدن ارز است که اگر رفع تعهد ارزی در "سامانه‌ی نیما" صورت بگیرد، اختلافی که وجود دارد جوابگوی صادرکننده‌ی زعفران نبوده و امیدواریم

مسئولان این محصول را به چشم ذخیره‌ی ژنتیکی ایران نگاه کنند.

به گفته‌ی وی با توجه به اتفاقات ۲ سال اخیرِ منطقه‌ی خاورمیانه، هم قاچاق زعفران افزایش پیدا کرده و هم کشورهای رقیب مانند افغانستان از این وضعیت سود برده و زعفران ایران را به نام خود صادر می‌کنند.

سرویس خبری: صنعت غذا