

۱۳۹۷ / ۱۲ / ۱۷
۱۴۰۱



د افغانستان اسلامی جمهوری دولت
وزارت زراعت، آبیاری و مالداری
د کرهنی، اوپولگولو او مالداری وزارت

Islamic Republic of Afghanistan
Ministry of Agriculture, Irrigation and Livestock



طرز العمل کمیته کنترول کیفیت زعفران

سال : ۱۳۹۷

عنوانیں :

فصل اول

احکام عمومی

✓ مادہ اول: منظور، وضع

✓ مادہ دوم: اهداف

✓ مادہ سوم: اصطلاحات و اختصارات:

فصل دوم

تشکیل ، وظایف و صلاحیت های کمیته

✓ مادہ چہارم: تشکیل کمیته

✓ مادہ پنجم: وظایف و صلاحیت کمیته

مادہ ششم: تخطی

✓ مادہ هفتم: شیوه های تشخیص تقلب های زعفران

✓ مادہ هشتم: کیفیت زعفران جهت صادرات

✓ مادہ نهم : تطبیق

✓ مادہ دهم: انفاذ



فصل اول

احکام عمومی

منظور

ماده اول:

این کمیته به منظور اطمینان از اجرای دقیق حکم ریس جمهور در جهت کنترول کیفیت زعفران ، منع واردات زعفران و پیاز ان ، توسط وزارت زراعت ابیاری و مالداری تشکیل میگردد.

اهداف

ماده دوم :

1. حفظ کیفیت و اعتبار زعفران افغانستان در بازار های ملی ، منطقه ای و جهانی.
2. انسجام مؤثر فعالیت های ریاست های زراعت ولایات جهت نظارت کمی و کیفی بر تولید، پروسس و بازاریابی زعفران

ماده سوم: اصطلاحات و اختصارات

اصطلاحات و اختصارات استفاده شده در این طرز العمل مفاهیم ذیل را افاده میکند:

- وزارت: عبارت از وزارت زراعت، ابیاری و مالداری میباشد.
- زعفران: عبارت از استگما یا رشته های سرخ خشک شده گل زعفران
- کیفیت: عبارت از فیصدی ترکیب کیمیاوی ، فیصدی خالص بودن فیزیکی و الودگی میکروبی میباشد
- تخطی: عدم رعایت استندرد های کیفیت زعفران میباشد

فصل دوم

تشکیل، وظایف و صلاحیت کمیته

تشکیل کمیته

ماده چهارم:

کمیته به منظور پروسس و نظارت از کنترول کیفیت زعفران در سطح ولایات که تولید و کشت زعفران دران ها موجود است به ترکیب ذیل تشکیل میگردد:

1. مدیر زعفران ریاست زراعت
2. مدیر قرنطین ریاست حفاظه نباتات
3. مدیر سکتور خصوصی ولایت
4. نماینده اتحادیه ملی زعفران کاران

ترکیب کمیته مذکور به نوع پیشنهادی میباشد اداره مربوطه میتواند اعضای کمیته را تغییر دهد.



وظایف و صلاحیت کمیته

ماده پنجم:

کمیته دارای وظایف و صلاحیت های ذیل میباشد:

1. بررسی چگونگی ذخیره زعفران در ذخیره خانه های شرکت ها
2. نظارت از جریان پروسس زعفران در مراکز پروسس.
3. نظارت از چگونگی بسته بندی زعفران توسط شرکت های تولید و عرضه کننده زعفران
4. کنترول از ثبت و راجستن هاهای تولید کننده زعفران با خاطر اطمینان از فعالیت های شان در هماهنگی با سایر ارگانهای ذیربسط.
5. همکاری با ارگانهای مسول جهت جلوگیری از تقلب در زعفران
6. نظارت جهت جلوگیری از تورید و فروش غیر مجاز محصولات زعفران.
7. نظارت بر موجودی و مرجع خرید شرکت ها
8. معرفی شرکتهای مختلف عضو اتحادیه ملی زعفران به ارگانها و ادارات مسول جهت عدم حمایت از انها.

فصل سوم

احکام متفرقه

خطی

ماده ششم:

به نسبت بالا بودن ارزش اقتصادی زعفران، امکان وقوع تخلفات در عرصه تولید، پروسس و تجارت این نبات در مقایسه با سایر محصولات زراعتی کشور، بیشتر میباشد. تا کنون مرجعی در کشور وجود نداشته تا میزان و موارد تخلفاتی که در عرصه تولید و تجارت زعفران وجود دارد، را مورد بررسی و ارزیابی قرار دهد. تا در راه رسیدن به رشد کمی و کیفی این نبات به عنوان عامل افزایش سطح اقتصاد ملی و کسب اطمینان مارکیت بین المللی نایل گردید. لذا این کمیته مسولیت دارد تا موارد ذیل را عنوان تخلف ثبت و بعد از حکم مقام جواز فعالیت شان تعلیق و جهت اجرآت قانونی و برخورد با متخلفین به مراجع مسول امنیتی، اجرایی و قضایی معرفی نماید..

1. واردات غیر قانونی زعفران از کشورهای دیگر.
2. نداشتن سرتیفیکیت تعیین کیفیت زعفران از لابراتوار وزارت زراعت ، ابیاری و مالداری
3. فروش پیاز زعفران بی کیفیت (مصاب به امراض و آفات نباتی).
4. فروش زعفران در بسته های غیرمعیاری و بدون آدرس.
5. فروش زعفران که خاصیت ترکیبی خود را از دست داده باشد (تاریخ مصرف آن گذشته باشد).
6. اختلاط زعفران درجه یک، دو و سه با هم در هنگام فروش و بسته بندی.
7. تخلف کمی در اوزان بسته بندی ها.



8. مخلوط کردن زعفران خالص با قسمت‌های از خود نبات زعفران مانند: تجاوز از حد مطلوب قسمت خامه، علاوه نمودن قسمت‌های آله تذکیر زعفران به محصول اصلی.
9. مخلوط کردن زعفران خالص با بعضی از قسمت‌های نباتات دیگر مانند، مخلوط کردن ریشه گندم بعد از رنگ آمیزی، مخلوط کردن قسمت‌های کاکل تا نته جواری بعد از رنگ آمیزی، استفاده از گل برگ گل‌های نبات گلنگ، گل همیشه بهار، زعفران وحشی
10. تقلب جهت افزایش وزن با استفاده از آب، روغن‌ها، عسل و شربت و مواد کیمیاولی.
11. تقلب توسط مواد حیوانی مانند مخلوط کردن گوشت خشک شده گاو بعد از رنگ آمیزی.
12. افزودن رنگها و عطر مصنوعی مانند استفاده از سافرانال مصنوعی جهت افزایش عطر زعفران و استفاده از رنگ‌های مصنوعی جهت ازدیاد وزن و رنگ زعفران.

شیوه‌های تشخیص تقلب‌های زعفران:

ماده هفتم:

به دلیل بالا بودن ارزش زعفران و بخاطر این موضوع امروزه در هنگام بسته بندی و فروش توسط یک تعداد سوء استفاده کننده‌های زعفران یک سلسله تخلفات صورت گرفته که میتوان این تخلفات را با بکار گیری از میکانیزم‌های خاص جلوگیری کرد. این روش‌ها شامل موارد ذیل میباشد:

1. تشخیص زعفران اصلی از تقلبی با استفاده از تست‌های لبراتواری.
2. تست ذایقه (چشیدن): در صورتیکه زعفران دارای طعم تلخ و بوی مطبوع باشد زعفران اصلی و در صورتیکه دارای طعم شیرین یا شور و بوی کنه‌گی داشته باشد نشان دهنده زعفران تقلبی میباشد.
3. زعفران اصلی در آب گرم رنگ سرخ مایل به نارنجی و زرد ایجاد میکند، در حالیکه زعفران تقلبی رنگ سرخ تیره ایجاد میکند.
4. زعفران اصلی در آب داغ و یا شیر بعد از چند دقیقه رنگ دانه‌هایش را آزاد میکند، اما زعفران تقلبی بلافاصله تغییر رنگ می‌دهد.
5. زعفران خالص در پترول رنگ نمیدهد، لذا در صورتیکه زعفران در پترول رنگ دانه‌های خود را آزاد کند، نمایانگر آن است که در ترکیب آن از مواد کیمیاولی استفاده شده است.
6. تشخیص زعفران اصلی از روی سر شاخه کلاله چون سرشاخه کلاله زعفران شکل شیپوری را دارد، به هر اندازه که پائین‌تر می‌آید باریکتر میشود.

7. در صورتیکه از ریشک‌های تانه جواری در تقلب استفاده شود، ریشک‌های جواری شکل مستقیم را داشته در حالیکه کلاله زعفران شکل منحنی را دارا میباشد.



8. اگر چند تار زعفران را به شکل نمونه در بین کاغذ قرار داده و کمی بروی آن فشار وارد کنیم، در صورتیکه از خود لکه‌های چربی به جای گذاشت نمایانگر زعفران تلقی است، در غیر آن اصلی میباشد.

9. تشخیص با استفاده از شعله آتش: در هنگام سوزاندن، زعفران اصلی دارای شعله با رنگ بنفش یا نارنجی میباشد در حالیکه زعفران تلقی دارای شعله زرد میباشد.

کیفیت زعفران جهت صادرات:

ماده هشتم:

زعفران مصرفی در بازار های داخلی و به منظور صادرات باید از نظر کیفیت مطابق استاندارد ISO 3632-2011 به تایید لابراتوار کنترول کیفیت زعفران وزارت زراعت ابیاری و مالداری دارای مشخصات ذیل باشد.

No	Description		Grade I	Grade II	Grade III
1	Extraneous matter (mass fraction)%	فیصدی مواد اضافی اجزای زعفران	0.5	2	2
2	Foreign matter%	فیصدی مواد خارجی	0.1	0.5	1
3	Moisture And Volatile Matter%	فیصدی رطوبت	10	12	12
4	Total ash %	فیصدی خاکستر	6	7	7
5	Acid - insoluble ash %	اندازه گیری خاکستر محلول در اسید	0.5	1	1
6	Soluble extract in cold water %	عصاره محلول در آب سرد	65	65	65
7	Picrocrocin	عطرروبی زعفران	70	55	40
8	Safranal	طعم زعفران	20 - 50	20 - 50	20 - 50
9	Crocin	قدرت رنگی زعفران	200	180	150
10	Artificial colorants	رنگهای مصنوعی	absent	absent	absent
11	Bacterial	بکتریا	Negative	Negative	Negative

تطبیق

ماده نهم:

نظرارت از طبیق این طرز العمل به عهده ریاست عمومی ترویج و انکشاف زراعت و ریاست سکتور خصوصی و تطبیق ان بعهده ریاست های زراعت و لایات میباشد.

انفاذ

ماده دهم:

این طرز العمل در 3 فصل و 10 ماده ترتیب که بعد از منظوری مقام وزارت مرعی الاجرا میباشد.



تسویید:

1. محمد هاشم "اسلمی" مشاور ارشد انکشاف زعفران وزارت زراعت
2. بهالدین "لتون" سرپرست ریاست توسعه غله جات
3. خاطره "سدات" سرپرست ریاست سکتور خصوصی

تأثید:

حمدالله "همدرد" رئیس عمومی ترویج و انکشاف زراعت

منظوری:

نصیر احمد "درانی"

وزیر زراعت، ابیاری و مالداری

