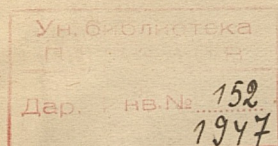


Инж. агр. П. ПОПОВЪ

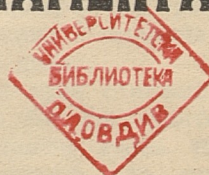


28

# ВЪПРОСЪТЪ

ЗА

# ЧЕРВЕНИЯ ПИПЕРЪ ВЪ БЪЛГАРИЯ И НЕГОВАТА РЕГЛАМЕНТАЦИЯ



Отпечатъкъ отъ книга III, година II, 1939, на сп. „Аграрни проблеми“.

Уредникъ: инж.-агр. ИВ. ГЕОРГИЕВЪ

СОФИЯ

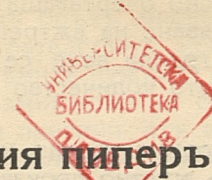
1939



На Велевския Д. Байков  
глав. и издателя  
и др. на вълнение

Попов

инж. агр. П. ПОПОВЪ.



## Въпросът за червения пиперъ въ България и неговата регламентация

На всички е добре известно, че пиперътъ има значителна консумация въ нашата страна средъ всички слоеве на населението. А за беднитъ домакинства той е не само подправка, но и основна храна заедно съ хлѣба и солта.

Независимо отъ консумацията на пипера като непосредственъ продуктъ — въ прѣсно състояние, сготвенъ или консервиранъ (туршии, консерви) — особено мѣсто заема у насъ употребата на млѣния червенъ пиперъ, като подправка. Консумацията на фабричния *млѣнъ червенъ пиперъ*, добитъ отъ специално отглеждани за целта сортове пипери въ района на гара Кричимъ и този на Поповица, който е и обектъ на търговия въ страната, възлиза на 1.5 до 1.7 милиона кгр. годишно. Като се прибави къмъ него и масовото приготвяне въ самитъ домакинства на едро счуканъ червенъ пиперъ отъ разни градински сортове, тази консумация се покачва на около 2 милиона кгр. годишно, съ една стойностъ отъ около 50 милиона лева.

До скоро цѣлото наше производство едва стигаше да задоволи нуждитъ на нашата вътрешна консумация. Не сж много далечъ отъ насъ още годинитъ на една непростима апатия къмъ това производство, когато за пълното покриване на нуждитъ отъ млѣнъ червенъ пиперъ въ страната ние прибѣгвахме и до вносъ на такъвъ отъ чужбина. Това се вижда отъ таблица 1.

ТАБЛИЦА 1.

Вносъ-износъ на млѣнъ червенъ пиперъ за периода 1923—29 год.

| Години | Въ килограми |        | Забелѣжка                                                                       |
|--------|--------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------|
|        | Вносъ        | Износъ |                                                                                 |
| 1923   | 75,629       | —      | Изъ в кѣ „Български градинарь“, год. VIII, бр. 17/136 отъ 1 октомврий 1936 год. |
| 1924   | 233,615      | —      |                                                                                 |
| 1925   | 43,941       | —      |                                                                                 |
| 1926   | 5,292        | —      |                                                                                 |
| 1927   | 11,341       | —      |                                                                                 |
| 1928   | 1,175        | 2,660  |                                                                                 |
| 1929   | 6,929        | 5,027  |                                                                                 |



Забелязва се ясно очертаващата се тенденция на освобождаване от вноса и задоволяване на вътрешните нужди с местното производство. Към 1929 година вече се постига едно балансиране, като незначително внесено количество се компенсира с еквивалентния износ на сжщото.

От десетина години насам консумацията въ страната вече е напълно задоволена с местно производство и се направиха първите по-сериозни опити за износ на млън и сушен червен пипер въ чужбина.

Незначителен отначало, този износ показва една много сигурна тенденция на увеличение, а от една — две години той вече става един голъм проблем въ нашия стопански живот, който, правилно преценен от там гдето тръбва и решен разумно и сръчно, може да ни постави на чело на износителите въ свѣта на този артикулъ.

ТАБЛИЦА 2.

Износ на млън и сушен червен пипер за времето 1933—1938 година<sup>1)</sup>

| Години | Млън червен пипер |               | Сушен червен пипер |               |
|--------|-------------------|---------------|--------------------|---------------|
|        | Килограми         | Стойност лева | Килограми          | Стойност лева |
| 1933   | 2,413             | 29,682        | 210,160            | 720,547       |
| 1934   | 4,274             | 52,844        | 304,741            | 1,520,825     |
| 1935   | 41,820            | 274,322       | 688,403            | 2,526,376     |
| 1936   | 13,189            | 160,396       | 616,443            | 3,753,786     |
| 1937   | 182,218           | 2,419,989     | 7,301              | 117,052       |
| 1938   | 13,168            | 433,200       | 1,400              | 44,228        |

Въ горната таблица сж показани изнесените количества и тѣхната стойност, за времето отъ 1933 година насамъ. По наши приблизителни пресмѣтания, презъ 1939 година ние ще можемъ да достигнемъ вече половинъ, а може би и единъ милионъ кгр. износ на млън червен пиперъ. Такива сж изгледите на пазара; останалото зависи отъ насъ. Разглеждайки горната таблица прави впечатление износа на сушен пиперъ паралелно с млъния. Това се дължи главно на обстоятелството, че нашия продукт до скоро бѣше с много низко качество и вариращъ съставъ и нѣкои предпочитаха да изнасятъ материала като полуфабрикатъ, а не напълно преработенъ. При едно контролирано и типизирано висококачествено производство, рожба на една подновена и усъвършенствуванa система на фабрикуване, която ние сме въ състояние да въведемъ извънредно бързо, ние ще имаме износ само на готовъ фабрикатъ.

<sup>1)</sup> Данните за 1933—1936 г. сж взети отъ статията на Д-ръ Т. Близнаковъ: „Производството и търговията с млън червен пипер“ публикувана въ спис. на Бълг. Икон. Д-во год. XXXVI, кн. 8, окт. 1937 г., а тѣзи за 1937 и 1938 г. — отъ Експортния институтъ.

Извънредно голъмата активност и повишенъ интересъ на външния пазаръ къмъ тази подправка презъ последните нѣколко години ни принуждава да направимъ единъ бръзъ анализъ, за да си уяснимъ кои и отъ какво естество сж обстоятелствата, които така неочаквано предизвикаха това оживление. Голъмите нужди и недостига отъ млън червен пиперъ на свѣтовните пазари може да се обясни с преплетеното и едновременно дѣствие на причини отъ времененъ и постояненъ характеръ. Къмъ временните причини тръбва да поставимъ на първо мѣсто почти пълното отсъствие на Испания, най-голъмия нѣкошенъ доставчикъ на млън червен пиперъ. Тя доставляваше между 4 и 5 милиона кгр. годишно отъ тази подправка. Заангажирана въ междусобната война, тази страна не ще може още дълго време да заеме онова мѣсто, което имаше нѣкога. Като втори главенъ доставчикъ се явява Унгария, която направи колосални усилия и жертви за овладяването на пазарите, които Испания не можеше вече да продоволствува. И действително, тя успѣ да покачи своя износъ отъ 860 тона срѣдно годишно за периода 1926—1935 година на 2,500 тона презъ 1937 година, а за 6 месеца отъ миналог. кампания (1. IX 1937 до 1. II 1938 г.) с 50-5% повече отъ изнесеното количество презъ сжщото време на предната година, благодарение на строгия контролъ и великолепна регламентация върху производството и търговията с млън червен пиперъ. Тя обаче не би могла с по-бръзъ темпъ да създаде производство въ размѣръ да задоволи напълно нуждите на външните пазари, поради особеностите въ отглеждането на пиперовата култура, която има тамъ напълно полски характеръ. Реколтите при голъми площи сж доста умѣрени, а презъ години на суша, като миналата, Унгария остава с извънредно ограниченъ суровъ материалъ за преработка. Така, специално за тази година извънредно голъмиятъ недостигъ на пиперъ се дължи и на това, че Унгария, поради сушата, има производство въ размѣръ да задоволи едва своите нужди.

Къмъ причините отъ постоянненъ характеръ за увеличеното търсене на млъния червен пиперъ на свѣтовните пазари тръбва да се отнесатъ: ориентирането къмъ по-евтините подправки, каквато е млъния червен пиперъ и главно растящата консумация въ свѣта на този продукт следъ оповестяването на научните изследвания направени въ С. А. Щати и Унгария, с които се установи, че пиперътъ е най-богатия източникъ на витаминъ С. Неоспоримо е отражението на тѣзи изследвания върху консумацията на пипера въ много страни, даже такива, които смѣтаха до скоро пипера едва ли не като съдържащъ отрова.

При едни такива сигурни изгледи за пласментъ на външния пазаръ, нашиятъ износъ, и главно темпа с които той нараства, остава незадоволителенъ. Нашето производство на млън червен пиперъ можеше и тръбваше да се разшири до грамадни размѣри, с огледъ на единъ износъ отъ 1—2 милиона кгр. поне на първо време. Тукъ му е мѣстото да си признаемъ горчивата истина, че въ усилията си за износъ нашите експортъори пожънаха доста разочарования не поради незадоволителни цени и неконкурентноспособностъ, а поради липса на типовъ и висококачественъ продуктъ въ мащабъ, какъвто именно се търси на външните пазари. Затова ние, въ продължение на нѣколко хубави години, неможахме да се настанимъ на единъ жанденъ за този продуктъ пазаръ.



А това е неестествено и неоправдано, като се има предъ видъ че България, по всеобщо признание, е страна съ много богатъ и цененъ пиперовъ асортиментъ. Отъ друга страна климатическитъ и почвени условия позволяватъ разширението на това производство до неограничени размъри. Имаме и чудесната традиционна градинска техника по отглеждането и сигурни добиви на суровъ продуктъ при осигурено напояване. Остава само чрезъ една система отъ мърки целящи подобриенето и контролирането на преработката и търговията, да създадемъ чистъ, типизиранъ и висококачественъ български млънъ червенъ пиперъ, съ който само можемъ да си извоюваме изключително, бихъ казалъ, монополно положение на пазаритъ изъ всички краища на свѣта.

При това трѣбва да отбележимъ, че млънната консумация сжщо е подложена на чести колебания като се държи на едно ниво на относителна умѣреностъ, поради низкото качество и най-разнообразни и груби типове пипери, както и поради честитъ фалшификации на които е предметъ този продуктъ, които навѣватъ страхъ на българския консуматоръ. Прѣсни сж още примѣритъ съ масовитъ отравяния въ Видинъ, както и масовитъ фалшификации съ разни отпадъци отъ домашната индустрия, слънчогледовото кюспе, растителни масла и пр. Да не говоримъ за масовото млъне на дрѣжкитъ на чушкитъ, които до сега се мелѣха и влизаха като съставна частъ на млъния пиперъ.

За да се повдигне млъниятъ червенъ пиперъ на онази висота, при която той може да намѣри широкъ и безпрепятственъ приемъ на чуждитъ пазари и за да се стабилизира консумацията въ страната, е *необходимо незабавно установяване на пълна регламентация върху производството, фабрикацията и търговията съ млънъ червенъ пиперъ въ България*. Основнитъ моменти на тази регламентация се изразяватъ въ една активна намѣса и контролиране на производството на суровия продуктъ, преработката и търговията съ млъния червенъ пиперъ, които и сж предметъ на настоящата статия

\* \* \*

Пиперътъ е растение отъ американски произходъ, което е пренесено въ България презъ 16 вѣкъ. Въвеждането на пиперовата култура, обаче, съ специалното предназначение производство на млънъ червенъ пиперъ, води началото си отъ края на миналото столѣтие. Като първо огнище на новото производство на млънъ червенъ пиперъ, поставено на по-широка индустриална и стокова база, трѣбва да се смѣта селото Куртово Конаре, Пловдивско. Въвеждането на този новъ поминѣкъ за населението се дължи на дѣятелния и напредничавъ стопанинъ Александъръ Димитровъ. Следъ едно негово престояване въ Унгария въ района на Сегединъ и опознаване съ преработката на червения пиперъ, той донася лютия унгарски пиперъ и изгражда първата мелница въ България. Отъ Куртово Конаре, тази култура се разпростира изъ околнитъ села и постепенно се образува единъ районъ около гара Кричимъ.

Следъ Европейската война, сжщия стопанинъ наема въ Поповица, Асеновградско, 300—400 декара общински земи и започва отглеждането на пипера и тукъ. Постепенно други стопани се приобщаватъ къмъ тази нова работа и културата минава по-късно въ Надеждино, а напоследѣкъ се разпростира и въ нѣкои села на Чирпанска и Борисовградска околии, като се образува единъ втори районъ на разпространение.

До скоро преобладаваше лютия сортъ пиперъ, наричанъ *Черенъ лютъ*. Напоследѣкъ, обаче, започва да преобладава разпространението на сладки сортове пипери, специално пригодни за сушене и млъне. Такива сж сортоветъ *Райковъ* и *Новоселски капиц*, разпространени главно въ района на Кричимъ, сортътъ *Горогледъ* изключително, отглежданъ въ с. Надеждино и сортътъ *Каба триврѣхъ*, отглежданъ подобно на Черния лютъ пиперъ въ двата района. Въ опитната станция въ Пловдивъ сж направени подробни проучвания върху тѣзи сортове пипери и, като резултатъ на селекционна работа, сж пуснати въ практиката и масово заменени млъннитъ форми съ гарантирано сладки пипери № 379 и № 277. При сегашното безразборно засѣване, обаче, на разнитъ сортове пипери, люти и сладки, е много трудно да се достави голѣмо количество еднороденъ и типовъ суровъ материалъ за индустрията. Често пжти едни и сжщи стопани отглеждатъ повече сортове въ сжседство, люти и сладки, което улеснява кръстосването имъ и бързото „измѣтане“, а при нанизването на низи става и смѣсване. При това положение, ние трудно можемъ да осигуримъ базата на едно широко стандартизирано или типово производство на млънъ червенъ пиперъ — типовия суровъ материалъ. Това е особено важно за получаване на сладкитъ качества млънъ червенъ пиперъ, за което е необходимо да се изхожда отъ гарантирано сладѣкъ суровъ материалъ и се избегне по този начинъ посѣжпващата унгарска специална метода на обезлютяване, чрезъ която единствено е възможно получаването на сладки качества млънъ червенъ пиперъ изхождайки отъ люти пиперки.

*Това налага, като първа мърка за типизацията на нашето производство на млънъ червенъ пиперъ, определянето на районитъ за засѣване на одобрени специални сортове пипери, както и тѣхното райониране, съ огледъ наизолираното имъ засѣване въ най-подходящитъ за тѣхъ млъста въ района.*

Като второ важно условие за добиването на качественъ и типовъ млънъ червенъ пиперъ се явяватъ оеднаквенитъ методи на една рационализирана преработка. Трѣбва да признаемъ, че нашата пиперова индустрия, ако въобще може да се говори за такава, е съвсемъ изостанала и е една отъ най-примитивнитъ индустрии, които се занимаватъ съ преработката на материали отъ растителенъ произходъ.

Първата важна стѣпка къмъ получаването на доброкачественъ продуктъ е предварителната манипулация на пипера, която у насъ не се практикува или е сведена въ последно време до единъ краенъ минимумъ. Пиперътъ се суши въ селата въ неудобни, низки стаички-сушилни, или, както ги казватъ, фурни, и най-често пригаря и почернява, което се отразява зле върху цвѣта на смлѣния пиперъ. Следъ изсушването, или още като се изразяватъ неправилно печенето, пиперътъ се счуква изцѣло, безъ да се отстраняватъ дрѣжкитъ и чашкитъ. Не се извършва и грижлива сортировка на материала нито преди низането и сушенето, нито следъ сушенето, при което да се отстраняватъ мухлясалитъ, избѣляли и въобще дефектни плодове. Всичкиятъ този материалъ, най-често изобилно напращенъ се слага въ камѣка да се мели.

Ясно е, прочее, че липсата на подходяща манипулация, чрезъ която се постига: идеално сортиране на материала, отстраняване на недоброкачественитъ плодове, дрѣжки и други случайни примѣси и остатѣци, както и неправилното сушене не позволяватъ да се добиятъ онѣзи доброкачествени полуфабрикати, които опредѣлятъ качеството на смлѣния червенъ пиперъ.



Следователно, необходимо е да се въведе у нас като обща практика една подобрена манипулация, която да се изрази въ: 1. Безусловното отстраняване на дръжките и чашките на чушките. 2. Сортировка на материала и отстраняване на недоброкачествените плодове. 3. Сушене при умърена температура, за да се избегне пригарянето. 4. Пресъване на изсушената месеста част и семе преди смилането, за да се освободят от праха.

Тръбва да отбележим съ задоволство, че тази година няколко вдъхновени индустриалци, прилагайки тази препоръчана от нас манипулационна система, получиха отличен български млън червен пиперъ посрещнат много добре както на германския и швейцарски така и на американския пазари.

За да се подобрят пъкъ условията за млъне, втората и съществена страна на индустриалната преработка, ще тръбва да се подобрят и усъвършенствуват нашите пиперови индустриални предприятия. Повечето от нашите мелници, около 20 на брой въ двата района сж неподходящи. Много от тях представляват полуразрушени дъсчени или керпичини згради, потънали въ прахъ, съ пръстени подове по които се смята разпръснатия червен пиперъ, и гдето е невъзможно да се спазват и най-елементарните правила на хигиената. Независимо от това много от тези мелници се занимават съ млъне на ярма и брашно. При една такава „индустрия“ е изключено да се извърши една добра преработка и се влошава качеството и на най-хубавия първоначален материал, който пристига за млъне. Затова е необходимо да се прегледат всички сегашни мелници и се закрият тези, които не отговарят на минимални технически и санитарни изисквания, като останат да си мелят само ярма и брашно. Останалите да се задължат въ определен срок да се преустроят по начинъ щото да разполагат съ всички необходими модерни сушилни, навеси, складове и всички други съоръжения необходими за една подобрена манипулация при самите мелници, въ които да се забрани смилането на каквито и да е други материали.

По искане на Експортния институт въ връзка съ износа тази година се прегледаха и одобриха 5 предприятия за млън червен пиперъ, които отговарят задоволително на условията, които се искат за признаването на една пиперова фабрична инсталация. Това, обаче, тръбва да обгърне всички мелници.

*По този начинъ, като втора важна мърка за добиването на доброкачествен млън червен пиперъ се явява въвеждането на подобрена манипулация преди млънето, въ което се крие, според нас, секретът на унгарската пиперова индустрия, и пълното преустройство на мелничните инсталации чрез регистрирането и признаването от властите на специална пиперова индустрия у нас, както и усъвършенствуването на техниката при млънето съ огледъ получаване по-голям финес на продукта.*

Тези две от съществено значение мърки, от които първата регламентираща земеделското производство, а втората индустриалната преработка, ще останат като пожелания, ако не сж проведени при една строга организация на държавен надзоръ над фабриката и търговията и ако не сж придружени съ установяването на типови качества български млън червен пиперъ съ определен състав и свойства.

*Следователно, като трета мърка по пътя на рационализацията на българското пиперово производство се явява установяването на типови или стандартни качества български млън червен пиперъ.*

Тези качества се определят от качеството и съотношението на полуфабрикатите—месеста част и семе, както и от естеството на изходния материал (люти или сладък). Те отговарят на определени норми по своя химичен състав (обща и неразтворима пепел, етерен екстракт, капсаицин и пр.) и по своите физически свойства (цвятъ, вкус и аромат, финесъ). Естествено е, че за пълната типизация на качествата въ национален мащабъ, освен характера на изходния материал не по-малко важни се явяват и оеднаквените методи на манипулация и млъне.

Изхождайки от нашия суров материал и условия, ние ще имаме 5 или 6 качества български млън червен пиперъ, люти и сладки, като започнем от най-финото сладко—експортен тип качество и свършим съ последното люто качество „народен пиперъ“. Върху тези качества ние сме се вече установили, техните норми и физически свойства сж определени и установени, както и манипулационните методи на приготовления. Остава да бъдат въведени по законодателен път.

Веднъжъ установени типовите качества български млън червен пиперъ и въведени задължително, поставя се въпроса кой ще ги определя. Естествено, ако се остави на фабрикантите и търговците да си определят качествата, можем да бждем сигурни, че ще имаме винаги все „екстра“ и „деликатни“ качества пипери и никога не ще имаме типизиран национален продукт. Това определяне на качествата, окачествяване или квалификация тръбва да става от специален институт или станция по пипера, по примѣра на унгарските такива въ Сегединъ и Калоча, и двете изградени въ двата има законоустановени пиперопроизводителни райони. Въ този институтъ ще се извършва окачествяването на всички партии съ млън червен пиперъ излизащи от мелниците, върху които ще се поставя пломбата на станцията и етикета съ официално установеното качество. По този начинъ извършването от едно място, по ежегодно установявани мостри, окачествяване се явява един акт от първостепено значение, който подрежда, систематизира и включва всички партии млън червен пиперъ, независимо от коя мелница излизат те, въ рамките на няколко определени официални качества пипери.

*Като четвърта мърка от капитално значение, за повдигане на нашето пиперово производство въ качествено отношение на необходимата висота, както и за да се пресече пътя на измамите и фалшификациите съ този продукт веднажъ за винаги, е необходимо установяването на пълнен държавен надзоръ върху фабриката и търговията съ млън червен пиперъ.*

На преден планъ тукъ изпъква голѣмия проблемъ за създаването и поддържането на високо качество въ българските пипери, както и още по-болезнения проблемъ за борбата съ фалшификациите и измамата съ този продукт. Наистина и днесъ съществуват закони и наредби, които целят запазване чистотата на съестните продукти. Обаче въпреки бдителността на санитарните органи, червеният пиперъ е предмет на чести фалшификации. Тукъ не става дума за неговата грубост, долнокачественост и безтипост. При методите съ



които оперира санитарната власт — контролиране на готовия продукт — пуснатъ въ търговията, и при сегашното хаотично състояние на производство и размѣна, трудно може да се стигне до положителни резултати. По отношение качественоста не може нищо да се направи, понеже липсва регламентация която да опредѣля млѣния червенъ пиперъ като продуктъ и кои сж елементитѣ на плода, които влизатъ въ неговия съставъ, както и спецификация на всички материали, третираны като при-мѣси, вредни прибавки и пр.

По наше разбиране и по примѣра на унгарския начинъ на контролиране, ние трѣбва да възприемемъ напълно метода на превантивния надзоръ. Контролътъ трѣбва да отиде при изворитѣ на продукта. Той трѣбва да започне отъ пипера на низи и да свърши съ окачествяването, амбалирането и запечатването на продукта съ пломбата и етикета на специалния институтъ, който е натоваренъ да регулира всички дейности, свързаны съ културата, преработката и търговията съ пиперъ. По примера на Унгрия, ние незабавно ще трѣбва да организираме системата на фабричния надзоръ.

Надзорътъ при процеса на фабрикацията, като се започне отъ манипулацията на низи и се свърши съ амбалирането, окачественъ отъ института продуктъ, ще бжде упражняванъ отъ специални контролни органи на въпросния институтъ. Тѣ извършватъ най-щателенъ контролъ върху цѣлия процесъ на фабрикация, следятъ за състоянието на полу-фабрикатитѣ и унищожаването на отпадъцитѣ, за правилното млене и доброто съхранение на продукта въ складоветѣ до неговото анализиране. Изпращатъ проби въ института за анализъ и квалификация. Пломбиратъ и етикитиратъ окачественитѣ партиди съ пломбата и етикета на института, контролиратъ и преамбалирането въ по малкитѣ амбалажни единици, за пласиране на вътрешния пазаръ.

Контролирането на физическитѣ и химически свойства на пипера чрезъ които се опредѣлятъ неговитѣ качества, отговарящи на опредѣлени норми, става непосредствено следъ фабрикацията въ пиперова станция, която има седалище въ Пловдивъ, центъра на производството и търговията, което ще позволи една очевидна експедитивност, така необходима за свободното и бързо движение на продукта. Само следъ това партидитѣ въ голѣми амбалажи ще могатъ да напуснатъ мелницата и отидатъ въ складоветѣ за преамбалиране.

При пълна специализация въ областта на така устроения превантивенъ надзоръ, въ най-скоро време ще се сложи край на фалшификациитѣ и ще се стигне до пускането на пазара на висококачественъ и типовъ български млѣнъ червенъ пиперъ, съ постояненъ и опредѣленъ съставъ.

Освенъ контролхимичната работа, или така наречената здравна котрола, въ този институтъ или станция въ Пловдивъ ще съсрѣдоточатъ всички други дейности по подобрене на културата — селекционната работа, семепроизводството, контролъ надъ разпространяванетѣ сортове и сортово райониране; усъвършенствуване на агротехнични мероприятия — форсировка, борба съ болести и неприятели, проучване влиянието на водния режимъ и на микроусловията върху качеството и количеството на суровия продуктъ, а отъ тамъ и на фабриката. Необходимо е да се извършатъ обстоятелствени изследвания върху начинитѣ на сушене въ връзка съ цвѣта, изгубване на витамини и пр., установяване влиянието на пропорцията на семето върху вкуса, трайността и други качества на продукта. Чрезъ химически изслед-

вания, ще се установятъ точнитѣ норми за разнитѣ български качества пипери, ще се изработятъ нови аналитични методи въ връзка съ борбата съ фалшификацията и пр.

Това сж накратко задачитѣ, които ще трѣбва да се решатъ на самото мѣсто, които сж органически свързаны и неделими. *Тѣхното цѣлостно решение може да стане само чрезъ събирането имъ на едно мѣстѣ въ самиятъ районъ, както това е направено въ Унгрия*, което позволява експедитивностъ въ търговията и полезна практично-приложна и научно-изследователска работа.

Контролътъ при търговията, които сега отговаря на санитарния надзоръ, при наличността на добре организиранъ фабриченъ надзоръ и анализъ и окачествяване на партидитѣ отъ института, ще се изрази въ допълнителни и внезапни ревизии въ складоветѣ и магазинитѣ за млѣнъ червенъ пиперъ и ще се ограничи само до случаи на подозрение или оплаквания отъ фалшификации, смѣна на качествата и измама въ количествата, допустнати при преамбалирането.

Естествено е, че съ подобрието на преработката ще се повиши и стойността на продукта. А за да може да се проведе ефикасно предлаганата система на контролъ сж необходими сжщо срѣдства. Всичко това безспорно ще се отрази върху стойността на продукта, която ще се повиши. Повишението на цената обаче, което ще падне върху българския консуматоръ, не ще представлява особено голѣма тежестъ, като се има предъ видъ, че млѣниятъ червенъ пиперъ е единъ артикулъ, който се консумира ограничено като подправка. Консуматорътъ доброволно ще плати 2 или 3 лева по-скѣпо, когато има сигурната гаранция, че получава чистъ и висококачественъ продуктъ, добре амбалиранъ и че не е изложенъ на опасността да бжде сервиранъ съ фалшифицирани пипери, често вредни за здравето.

Въ връзка съ така установената система на контролъ, безспорно е, че търговията на мѣстния пазаръ не би могла да продължи сегашния си свободенъ курсъ. Пиперитѣ въ никой случай не бива повече да се продаватъ въ насипано състояние, или пъкъ безконтролно опаковани, както е сега. Всичкитѣ количества млѣнъ червенъ пиперъ излезнали изъ мелницитѣ, ще могатъ да се поставятъ (преамбалиратъ), въ подробни, съответно въведени за разнитѣ качества амбалажи, само когато сж надлежно окачествени и снабдени съ пломбата и етикета на института и придружени съ контролно свидетелство за партидата. Преамбалирането ще се извършва въ специални помещения, съ разрешение и въ присѣдството на контролната власт. По този начинъ се избѣгватъ почти напълно възможноститѣ за фалшификации въ търговията, борбата срещу които е много трудна.

Партидитѣ предназначени за износъ ще носятъ сжщо пломбата и етикета съ официалното качество, съгласно анализа и квалификацията на поменатия институтъ, като съдържатъ всички данни върху химическия съставъ на пипера изисквани отъ различнитѣ страни вносителки.

\* \* \*

Всичко казано до тукъ по регламентацията на червения пиперъ е отъ организационно-техническия секторъ. Има, обаче, и единъ другъ моментъ, това е моментътъ за възможното по-справедливо построение на социалния секторъ. Този въпросъ бидейки по-общъ и съ характеръ на една по-виша политика, ние ще се задоволимъ въ конкретния слу-



чай да пожелаеме едно такова направление на „стопанският вѣтрове“, при което да падне малко повече „манна“ въ градинитѣ на хилядната дребна производителска маса, стопанската и социална основа на нацията. Това може да стане чрезъ надлежни грижи по осигуряване задоволителна цена на производителя, калкулирана на базата на производственитѣ разноси, плюсъ необходимата печалба. Чрезъ заангажиране на производителитѣ директно въ процеса на преработката — организиране на квартални модерни сушилни и помещения за складиране и манипулация на материала, построяване складове и мелници на кооперативнопроизводителски начала, намѣса на държавата въ търговията и пр.

\* \* \*

Обемътъ на настоящата статия не ни позволяваше да правимъ подробенъ анализъ на всички онѣзи материали, които сж ни довели до конкретизиране предлаганитѣ мѣрки и които въ своето хармонично построение образуватъ една обща, органически свързана и недѣлима система. Нашето дълбоко убеждение е, че чрезъ метода на изолиранитѣ ведомствени акции не може да се реши бързо и правилно въпросътъ за пипера у насъ, поставенъ въ една много широка стопанска плоскостъ, гдето се преплитатъ интереситѣ на различни социални и стопански категории — производители, индустриалци, търговци и износители. *Само чрезъ една цѣлостна регламентация е възможно правилното решение на този въпросъ, направлявана отъ единъ центъръ, включенъ въ гравитационното поле на всички сили действащи въ областта на производството, преработката и търговията.*

Това е пътятъ по който въпроса е намѣрилъ своето най-целесъобразно решение въ Унгария, съ едно непосредствено отражение въ ежегодно дублиращия износъ на тази страна.

А трѣбва добре да се разбере отъ всички, че само по пътя на бързото приложение на горнитѣ мѣрки, още тази година, при едно съгласувано бързо реформиране и нагаждане на преработката съ огледъ подобрението на качеството, ние ще можемъ да преработимъ и пласираме вънъ и вътре въ страната производството, което ще имаме отъ двойно увеличената площъ предназначена тази година за засаждане съ пиперъ въ районитѣ на Кричимъ и Поповица. Не пристѣжимъ ли къмъ незабавна регламентация, ние ще получимъ голѣмо производство отъ нетипизирани и сръдно до долнокачествени пипери, което ще отежни неимоверно силно вътрешния пазаръ, не ще може да се изнесе, поради това че нѣма типовъ характеръ и по качество не отговаря на външнитѣ изисквания и не може да се противопостави на унгарското, и тогава често повтарящата се криза въ това производство е на лице.

Само бързата регламентация, повишаване качеството, даване насока къмъ специализиране на предприятия за масово производство на млѣнъ червенъ пиперъ за износъ и подобрене качеството за вътрешната консумация ще позволятъ свободното и безпрепятствено оттичане на готовия продуктъ и по-нататъкъ разширение на производството.

Отъ какво огромно значение и съ какви неизмѣрими последици е едно правилно направена стѣпка въ това отношение се вижда отъ следната приблизителна калкулация. Съ разширението на културата се създава поминъкъ още на хиляди домакинства отъ поменатитѣ райони. При дублирането на площта, презъ тази година, т. е. при 15 хиляди

декари заети съ специалнитѣ сортове пипери, и при 5 декара сръдно на домакинство, ние ще заангажираме трудъ отъ около 3000 домакинства. За една усъвършенствуванa преработка, презъ зимния сезонъ ще се ангажира сжщо доста работна ръка, и по-специално тази на свободната женска челядъ отъ тѣзи домакинства. При едно производство отъ 3 милиона кг. млѣнъ червенъ пиперъ, отъ които 1.5 милиона за износъ, ще влѣзнатъ въ районитѣ на производството около 60—70 милиона лева. Отъ изнесения навънъ пиперъ ще постѣпятъ въ чужда валута още идущата година крѣгло 50 милиона лева.

При добро разбиране и желание отъ тамъ гдето трѣбва, това ще се постигне още тази година и ще се сложи основата на едно разцѣвяване на това производство, което само за нѣколко години може да разнесе българското име и слава по всички краища на свѣта, да повдигне поминъка на българския производител и спечели нови позиции за нашето изнемогващо стопанство.

(Земед. Опитна Станция — Пловдивъ, 18. I. 1939)

