



**МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
ЦЕНТЪР ЗА ОЦЕНКА НА РИСКА
ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА**

**НАРАСТВА ИНТЕРЕСЪТ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БЪЛГАРСКИ ХРАНИ
СЪС ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ**

**ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОВЕДЕНАТА КОНФЕРЕНЦИЯ НА ТЕМА:
ХРАНИ С ГЕОГРАФСКИ ОЗНАЧЕНИЯ - ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА МЕСТНО РАЗВИТИЕ**

„ АГРА – 2018 ”, 23.02.2018 г. , Пловдив



I. Изложение на храни и напитки – 2018

В рамките на Международният панаир в Пловдив (21.02.2018 г. – 25.02.2018 г.), за поредна година се проведеха **международните изложби** - АГРА, Био Агра, ВИНАРИЯ, ФУДТЕХ и ХОРЕКА.

На най-престижния форум на хранителната индустрия „Фудтех 2018”, беше представена пъстра палитра от месни и млечни продукти, захарни и сладкарски изделия, напитки и др. произведени в основно нашата страна, а също и в държави от и извън Европейския съюз. Вниманието привличаха традиционни храни и гурме деликатеси, био храни, консерви, билки и подправки. На фермерският пазар се предлагаха яйца от пъдпъдъци, продукти от овче, биволско, козе и краве мляко, различни видове чай, хляб с квас, сладка и сиропи от био плодове, ядки, сушени плодове и зеленчуци. Посетителите имаха възможност да опитат гурме специалитети, приготвени по традиционни рецепти на нашите баби и на професионални майстори готвачи, като напр. пастет от чушки, от маслини, патладжани и билки, както и различни готови зеленчукови ястия.

Хитът на изложението бяха **сирене и кашкавал от магарешко мляко**, произведени във ферма в с. Селиминово, Сливенско, където животните се отглеждат пасищно, с цел гарантиране на високото качество на произвежданите продукти. Интерес предизвика и телешкото месо клас „Премиум”, което зрее пред очите на клиентите в специална хладилна витрина на щанда.

В салона „Винария“ бе промотиран богат асортимент от български вина, които конкурираха достойно италианските вина.

Факт е, че българските храни и вина бяха предпочетени пред известните италиански специалитети в **конкурса „Изборът на потребителя“**. В него участваха продуктите, представени в изложбите „Фудтех“, „Винария“ и „Вкусове от Италия“ в рамките на панаира. От общо 29 награди българските продукти спечелиха 17.

След дегустация, потребителите оцениха най-високо следните продукти: линцер с кайсия и с горски плодове, лешников тахан, лешникова халва и лешников крем. Сред най-предпочитаните продукти са: локум от рози, ябълков мармалад, домашна едросмляна лютеница, сладко от тиква, акациев мед. От своя страна журито даде висока оценка на сладкото от арония, както и на сладкиши произведени от българо-френска фирма.

Екипът от Център за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ), включващ заместник - директора на ЦОРХВ и експерти от дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“, посети изложението и участва в конференцията, на която бяхме поканени.

II. „Храни с географски означения – възможности за местно развитие“. Зала „Пресклуб“ на Международен панаир, Пловдив

Събитието се организира от Икономедиа в партньорство с фондация „Земята – източник на доходи“ и Slow Food, България, както и със съдействието на катедра „Икономика“ на Аграрен университет - Пловдив и Център по предприемачество на Техническият университет - София, филиал Пловдив.

Конференцията се провежда в рамките на проект „ANEAD for CAP“ за популяризиране на Общата селскостопанска политика на Европейския съюз, съфинансиран от Европейската комисия.

Разисквани теми и презентации:

1. България в Базата данни за храни с географски означения и традиционно-специфичен характер

Лектор: г-н Момчил Неков, депутат в Европейския парламент – кампанията „Да защитим българския вкус“ и европейски механизми за подпомагане на храни със защитени наименования;

2. Същност на процедурата за кандидатстване за храна със защитено наименование за произход /ЗНП/ и защитено географско указание /ЗГУ/

Лектор: г-жа Елка Божилова, дирекция „Политики по агрохранителната верига“, МЗХГ;

3. Предизвикателства и възможности пред производителите на традиционни храни в България

Лектор: д-р Илиян Костов, зам.-директор на ЦОРХВ.

4. Кратки презентации на производителите на храни със защитено географско указание – „Горнооряховски суджук“ и „Българско розово масло“.

Личен опит и трудности – по пътя на защитата, споделиха и представители на производителите на другите кандидатстващи продукти: „Странджански манов мед“ и „Месо от източнобалканска свиня“.

5. *Българските храни с географски означения – ползи, предизвикателства и възможности за малкия бизнес и развитието на селските райони и туризма*

Лектор: г-жа Десислава Димитрова, Координатор на Slow Food в България. Доцент по ботаника в Института по биоразнообразие и екосистемни изследвания към БАН.

6. *Дребните земеделски производители и защитените географски означения на земеделски продукти*

Лектор: г-н Иван Пенев, фондация „Земята – източник на доходи“;

7. *Предлагането на храни от малки производители в големите търговски вериги - предизвикателства и възможности*

Лектор: г-н Георги Гърневски, представител на МЕТРО;

8. *Да предлагаш фермерски храни*

Лектор: г-н Димитър Николов, ресторант „Багри“, София .

Основни акценти от презентациите и проведената дискусия между участниците в конференцията, представители на различни фирми и организации, настоящи и бъдещи производители на храни със защитени наименования, развъдни асоциации и представители на компетентните институции:

Преглед на българските продукти, които към настоящият момент са включени в европейския регистър на храните с географски означения:

- *Храни с традиционно специфичен характер (ХТСХ) /5/:* „Филе Елена“, „Луканка Панагюрска“, „Роле Трапезица“, „Кайзерован врат Тракия“, „Пастърма говежда“. Това са храните, които се произвеждат по традиционна рецепта и метод, доказан във времето.
- *Храни със защитено географско указание (ЗГУ) /2/:* „Горнооряховски суджук“ и „Българско розово масло“. При тях е важна връзката на продукта с вложените суровини и географската среда. Те са обект на специална защита и могат да се произвеждат само в определения регион, който за розовото масло е територията на Розовата долина, а за суджукът – Горна Оряховица.
- В момента в процес на регистрация е „Странджански манов мед“, който ще бъде първият за страната ни продукт със *защитено наименование за произход* (ЗНП). Очаква се процедурата да бъде финализирана към края на лятото.
- Работи се по защита на: „Прясно месо от Източнобалканска свиня“ като ЗНП, а за в бъдеще би могло да се иска защита и за други продукти като например: „Зелено сирене от Черни вит“, „Куртовски розов домати“, Сурово-сушеният деликатес „Навпавок“ от Разложко, „Смилянски фасул“ и др.

Актуални проблеми и повдигнати въпроси:

- За разлика от други 16 държави членки, България е пропуснала възможността в настоящия програмен период и конкретно в програмата за развитие на селските райони (ПРСР), да бъде включено подпомагане на производството на храни със защитени наименования.

- Нашата страна не се е включила и в други промоционални програми на ЕС, чрез които български продукти със защитени наименования да бъдат рекламирани в други държави членки или трети страни.
- Защо напредъкът при малките производители през последните години се дължи на основно на дейността на неправителствените организации (НПО) и къде е държавната подкрепа?
- Гъвкавост при прилагане на законодателството?! Да поставим проблема на масата - от едната страна е бизнес операторът, отговорен за произвеждания продукт, а от другата страна - компетентният орган за официален контрол.
- Процедурата по регистрация на даден продукт, е дълга и изисква много време и усилия. А за да се произведат храни със защитени наименования е необходимо е сдружаване на производителите.
- Ще останат ли незащитени някои наши продукти, като напр. Българското кисело мляко, сирене и кашкавал по БДС и др. заради промяна в Закона за марките и географските означения?

Какво можем да направим или подобрим? Изводи:

- Да се осигурят държавни механизми за подпомагане на малките производители на храни със защитени наименования.
- Да се направи преглед на българското законодателство и при необходимост да се приведе в съответствие с европейското законодателство, по отношение на схемите за качество на храните (напр. по отношение на правната защита на произвежданите в нашата страна продукти с географски означения).
- В помощ на малките производители на местни храни биха могли да бъдат **наръчници** разработени от браншовите им организации. Те трябва да включват спецификите на всяко производство и да се актуализират своевременно при промяна на законодателството.
- Центърът за оценка на риска по хранителната верига - източник на полезна информация за актуални научни становища и ръководства на Европейският орган по безопасност на храните (ЕОБХ).
Информациите са налични в отделните рубрики на **сайта на ЦОРХВ** /corhv.government.bg/.
- Електронната платформа за обучение на **Slowfood.bg** - добър старт за малките производители.
- Производителите трябва да се обединяват.

Заключение: Само съвместната работа между производителите, браншовите организации, развѣдните асоциации, компетентните органи и научните организации, би могла да доведе до желания резултат - производство на повече традиционни български храни.

Храните със защитени наименования наистина трябва да се превърнат в национален приоритет, тъй като те са неизменна част от нашият бит и традиции, **които да трябва съхраним за бъдещите поколения!**

Изготвил:

д-р Дора Петлова, главен експерт

Дирекция “Комуникация на риска, обучение и Контактен център“ , ЦОРХВ

28.02.2017 г.