



# БЮЛЕТИН на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци

Брой 7/м. юли 2023 г.

Ден на отворените  
врати в „Дерони“



[Прочети повече](#)

Среща на БО на  
преработватели в МЗХ



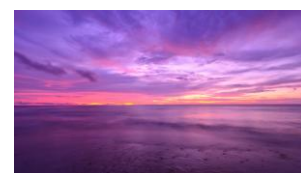
[Прочети повече](#)

Ще има ли изключения  
по ДЗЕС 7 и ДЗЕС 8



[Прочети повече](#)

Защо няма лилав  
цвет в знамената?



[Прочети повече](#)

## Ден на отворените врати в „Градините на Дерони“

На 20 юли Асоциация „Традиционни български консерви“ организира Ден на отворените врати край Стара Загора на „Градините на Дерони“. Събитието е част от пилотните инициативи на учредената по-рано през годината браншова организация, чиято основна цел е да обедини преработвателната промишленост в защита на общите им интереси за стимулиране производството на продукти с традиционно-специфичен характер за България и с ясно изразен автентичен български вкус.



На събитието присъстваха производители и преработватели на плодове и зеленчуци от цялата страната. Председателят на УС на Асоциация „Традиционни български консерви“ г-н Димитър Ангелинов даде официален старт на събитието, в което всички заинтересовани страни от агрохранителната верига се запознаха с напълно затворения цикъл на производство и с използваните иновативни технологии във фирма Дерони, позволяващи отглеждането на натурално вкусни зеленчуци от семето до крайния продукт в „буркана“. В рамките на събитието бяха представени предстоящите

инициативи на Асоциация „Традиционни български консерви“ и бяха дискутирани теми, свързани с производството на храни по традиционните рецепти в контекста на световните тенденции за здравословно и функционално хранене.

Г-жа Дора Ненова, директор на дирекция „Държавни помощи и регулации“, МЗХ, отправи поздравления за Асоциацията като каза: „В лицето на Министерство на земеделието и храните имате партньор, който ви подава ръка и ще ви е в помощ всеки един момент. Одобрихме молбата ви, предоставяйки финансово подпомагане по мярка „Държавна помощ“, за участието ви в изложението „Полагра“ - Полша. Това ще е първото посещение на световен форум за Асоциацията и искрено ви желаем успех! Надявам се заедно да успем да направим хората по света съпричастни с храната, която произвеждаме по наши традиционни рецепти!“, заключи тя.

В Асоциация „Традиционни български консерви“ членуват 12 фирми, които припознават целта за своя. „Дълго обмисляхме идеята за тази инициатива. Основната ни цел е с общи усилия и експертиза да подготвим необходимите документи за кандидастване в ЕС за регистрация първоначално на два наши традиционни продукта – лютеница и сладко от рози. Но за да са направени от наши, родни продукти, за нас е от особено значение връзката производител - преработвател да се задълбочи. От 20 години правим срещи, „заедно ядохме и пихме“ – както се казва, но накрая резултатите са твърде незадоволителни. Надявам се времето на взаимни обиди и



разочарование да е отминало, непорядъчните колеги и от двете страни да са се променили и сега да започнем на чисто“ сподели още г-н Ангелинов .

Тази негова покана бе последвана с представяне на примера „Дерони“ - модерна, европейска компания, със затворен цикъл на производство от семето до бурканчето, със социална и финансова отговорност към работници и партньори. И най-важното – фирмата е една от малкото компании у нас, която не работи с вносни суровини, а изцяло със зеленчуци от тяхната 3 500-дка поливна градина.



Именно проследимостта на процесите може да гарантира качествения продукт, увери и доц. д-р Михалев от УХТ, според когото над 70% от качеството на храната тръгва от полето. Рядко се среща и в западноевропейски страни - преработвател, който акцентира върху качеството на суровината, а такъв пример имаме у нас.

И все пак, за г-н Ангелинов най-добър е примерът „Италия“, чието доматио производство се развива основно на принципа на семейни ферми, с по 500 дка. „Ние трябва да създадем такива земеделски производители, които да имат интерес и да печелят от труда си“, смята той.

„Целта ни (на асоциацията - бел. ред.) е да възвърнем българското зеленчуко- и плодотранспортно производство. През последните 30 г. то

е почти унищожено, спадът в производството възлиза на 30 пъти, не 3% или 300%, а 30 пъти. Този процес продължава да върви надолу и надолу. Трябва да се обединим и да работим заедно. Само по този начин можем да преодолеем всички трудности“, апелира председателят.

Според него това, че има десетки земеделски обединения, не показва, че наистина сме обединени, а по-скоро е проблем и не е вярно, че държавата не помага.

„Тази година ние сме получили почти 400 лв./дка. от украинската помощ, за секторната помощ – почти 200 лв./дка, с още някои по-дребни от около 60 лв./дка, общо стават грубо 600 лева. Очакваме допълнителен ресурс да се разпредели по украинската помощ с около 50 лева/дка и за първи път с много борба от моя страна – има отпуснати 16 млн. лв. за напояване!“. Той напомни, че не е изпускал министър още от времето на Мехмед Дикме и да апелира, че поливната вода по някакъв начин трябва да се субсидира, още повече, че в съседните държави не плащат поливна вода. „Това са близо още 50 лева на декар, които ще дойдат при нас. И така се получават около 700 лева. Никога досега не сме получавали толкова пари от държавата за нашия сектор“, пресметна Ангелинов.



И тъй като земеделците започват винаги с парите, бизнесменът продължи: „При 1500 лева производствена себестойност на дка, при 20 ст./кг продажна цена на домата и произведени 8 тона от дка си изкарваме парите. Остава 700 лв. субсидия, при 500 дка – 350 000 лева, цял свят работи на този принцип и нямаме причина да не сме доволни от такъв резултат. Но! Това не е решението на въпроса. Решението е да се направи субсидията на килограм произведен, фактуриран и продаден продукт и само тогава може да имаме български плодове и зеленчуци! Повече пари от държавата не ни трябва, а такива, които са според реално положения труд. Ако това се случи, всички ще работим много добре и ще се ме доволни. Убеден съм, че щом срещнахме разбиране за поливната вода и за субсидията на кг продукт ще се получи“, сподели надеждите си Димитър Ангелинов.



В подобни битки земеделските производители и преработватели не са сами. Само за месец с усилията на Българска стопанска камара стартираха някои дългоочаквани законови промени - като това да се увеличи времевият лимит, за който да бъде назначен работник на едnodневен договор без да му се спират социалните помощи. Той вече няма да е 90 работни дни, а 120! Убеден съм, че с тяхна помощ ще успеем да „пробием“ и за „реална“ субсидия на килограм, допълни още съсобственикът на

„Дерони“.

„Не трябва да бягаме и да се разграничаваме от „държавата“, държавата сме ние“, взе думата и г-н Добри Митрев – председател на УС на БСК. „Държавата както и институциите нито плащат заплати, нито създава добавена стойност, те преразпределят това, което ние сме създали. Затова ние трябва да бъдем още по-взискателни към тях, за да изразходват данъците ни, така че да се развиваме в конкурентоспособност, да имаме високи доходи и да има фабрики като тази. Нито веднъж г-н Ангелинов не спомена иновации, зелена сделка, кръгова икономика – думи, които политиците непрекъснато използват, но ги е направил. Впечатляващо е не само това, което е постигнато, а и визията за в бъдеще, опитът и мотивацията, които може да предаде на другите. Когато има споделяне на знание и идея, нещата се случват по-бързо, защото живеем в глобален свят. Именно чувството за общност е успехът на държавите, в които живеят малко по-добре от нас“, заключи той.

През сълзи говореше Димитър Ангелинов за недооцененото от самите нас родно земеделие и градинарство. Тези негови чувства и думи бяха потвърдени и признати от един човек определил себе си като българин с иракски произход - Муханнед Ал-Нуаими - собственик на фирмите "Лакрима" и "Балкан", някогашен бежанец от войната от Саддам Хюсеин., както и от известният професор Нидал Шабан – също иракски бежанец устроили се и работещи от дълги години в България. Всички те знаят и



признават факта, че навремето българи са учили цяла Европа на градинарство!

"Гордеем се с това, което видяхме днес на полето. То не е ново за българския народ, това е истината за древен народ, който е част от световната цивилизация и история, който има традиции в земеделието и преработвателната промишленост. Наистина сме на прав път, когато се видят градините на

Ангелинов, но това е и отговорност! Надявам се един ден да не внасяме плодове и зеленчуци, защото има земя, има вода, има благоприятен климат, има хора, които помнят как се прави земеделие. Има и такъв пионер и новатор в отглеждането на зеленчуци", каза Ал-Нуаими, сочейки Ангелинов.



## Ръководството на МЗХ се срещна с браншови организации на производители и преработватели на храни

Заместник-министрите на земеделието и храните Александър Йоцев и Деян Стратев се срещнаха днес в Министерство на земеделието и храните с представители на браншови организации от агрохранителната верига. Участие взеха национално представени организации в областта на производството и преработката на храни, в т.ч. месо, мляко, риба, яйца, маслопродукти, безалкохолни и плодови напитки, преработка на плодове и зеленчуци.

„Получихме много заявки за срещи от бранша, посочи заместник-министър Стратев, но считаме, че е много по-конструктивно да ги провеждаме под формата на консултативни съвет по съответната продуктова верига, за да може всички заедно да сте едновременно с представителите на нашите дирекции и структурни звена, които работят по политиките, които Ви касаят, така че да решаваме възникнали казуси и проблеми“, подчерта заместник-министър Стратев.

„Министърът на земеделието и храните Кирил Вътев и новото ръководство на МЗХ е амбицирано да нанесе корекция в структурата и състава на консултативните съвети. Те ще бъдат изградени на база вертикала по хранителната верига, така че много от Вас ще присъстват в повече от един съвет, но само така ще можем да гарантираме работещи решения и продуктивност в комуникацията с Вас и взаимна обвързаност на съответните политики и решения“, посочи заместник-министър Александър Йоцев. Той

информира, че се обмисля създаване на административно звено, което да има задача изготвяне на комплексна оценка на въздействието на всеки нормативен и стратегически акт, така че да се запазва балансът по цялата система.

Дирекция „Политики по агрохранителната верига“ пое ангажимент за регулярно провеждане на заседания на Консултативния съвет по храни, като информира за подготвяните в момента нормативни проекти и изрази готовност за предварително съгласуване на проектодокументите. Промени се подготвят в Закона за храните, като се работи паралелно по три нови наредби, свързани със стимулиране на производство на малки количества храни в домашни условия и гарантиране на ефективен контрол при предлагането им, както и по организацията и условията за работата на фермерските пазари и гарантиране безопасността на храните, предлагани на тях. Браншът беше информиран и за подготовка на Наредба за условията за използване на незадължителни обозначения при етикетиране на храните като „пресен продукт“, „свеж продукт“, „чист продукт“ и осъществяването на официален контрол върху тях.

Представителите на браншовите организации изразиха готовност за диалог и подчертаха, че могат да бъдат полезни със своята експертиза и опит при създаването и съгласуването на политики и документи на всеки един етап. На срещата беше взето решение в консултативните съвети да се



обсъждат не само проектодокументи на МЗХ, както досега, но и на други вносители, когато се отнасят до регулиране на процеси по агрохранителната верига, в това число и подготвяните документи на европейско равнище, за да се изготвят общи становища и позиции по проектите.

На срещата беше коментирано и изпълнението на мерките по Плана за действие към Националната програма за предотвратяване и намаляване на загубата на

храни, както и подготвяните информационни брошури за съхранение в домашни условия и ръководство за преразпределяне на излишъците от храна. Поет бе ангажимент за регулярно предоставяне на разширена информация за резултатите от контрола, извършван от БАБХ, който включва типове нарушения с голям интензитет, така че браншовите организации да съдействат за преодоляването им.

**Източник:** МЗХ



## ДЗЕС 7 и ДЗЕС 8: Ще разреши ли Европа изключения от тези стандарти догодина?

На европейско ниво текат дискусии за удължаване през 2024 г. на изключенията при два от стандартите за добро земеделско и екологично състояние. Това съобщи заместник-министърът на земеделието Таня Георгиева по време на форума „Дни на полето“.



Разрешените през настоящата година изключения се отнасят за ДЗЕС 7 - сеитбооборот на полските култури и ДЗЕС 8 - минимален дял на непроизводствените площи.

“Позитивното за тази година е, че в два от стандартите ДЗЕС 7 и ДЗЕС 8 има изключения. Това беше мотивирано и влезе като изключение, което държавите членки имат опции да го прилагат. Съответно при нас това влезе на ниво Стратегически план, за да може да се приложи в стандартите.

Аргументите са свързани с това, че поради конфликта в Украйна и необходимостта от обезпечаване на глобалната продоволствена сигурност, може да се направи тази дерогация по отношение на непроизводствените площи

и самата ротация.

Към настоящия момент на европейско ниво текат дискусии между самите екипи на министрите по земеделие за промяна на стандартите, по отношение на това дерогацията да се прилага и за 2024 г. Но това е тема в ход, за която ще ви информираме, ако има решения за 2024 г.”, обясни зам.-министърът на земеделието и храните Таня Георгиева.

Стандартите за добро земеделско и екологично състояние могат да бъдат прецизирани, когато се отвори Стратегическият план за промени, но само при одобрение на ЕК, посочи още зам.-министър Георгиева.

“Истината е, че стандартите в заповедта, произтичат по начина, по който са дефинирани в самия Стратегически план. Настоящият екип на Министерството на земеделието и храните не е в позиция да ги променя. Ние сме запознати от месеци и знаем къде са проблемите при тези стандарти. Първо в тяхното обяснение към фермерите и след това кой, как е успял да ги разбере и как ги прилага на практика”, заключи тя.

Преди дни министърът на земеделието Кирил Вътев излезе със заповед, в която одобрява условията за прилагане на ДЗЕС у нас, посочва задълженията на фермерите и изключенията при прилагане на стандартите.

Източник: [www.agri.bg](http://www.agri.bg)





## Код „Червено“ за розовия домати

Едва ли много хора си дават сметка, но доматиът, този ярък символ на българската национална кулинарна гордост, всъщност е по нашите земи едва от около 130 години. А розовият домати - за мнозина най-вкусния от всички - дори от по-малко.



През 1896 г. в пловдивското село Куртово Конаре местният земеделец и предприемач Александър Димитров донася от Цариград първите семена за ранни червени домати в България. "Легендата" разказва, че ги пренесъл в бастуна си.

През 30-те години на XX век пък в градините на близката царска резиденция "Кричим" се раждат и първите розови домати редом с други първи за България зеленчуци, плодове и други растения. Оттам те малко по малко се разпространяват в региона - първо в местните дворове на персонала в резиденцията, след това в близките села и околности.

В самото Куртово Конаре розовите домати намират перфектни условия - богата почва, топъл климат, напояване от реките Въча и Стара река. И до ден днешен сортът е запазена марка за селото.

Днес обаче розовият домати е сред особено застрашените от климатичните промени и агресивни вредители, чието разпространение се увеличава заради измененията в климата.

Повишаването на глобалните

температури, гарнирано с периоди на засушаване, като цяло води до спад в производството на домати, отглеждани на открито в Европа, а очакванията са тенденцията да се задълбочи. Доматите се развиват добре при температури 21-28°C през деня и 18-21°C през нощта. При по-високи температури, каквито напоследък все по-трайно се усещат през лятото, добивите бързо намаляват заради топлинен и воден стрес и все по-често реколтите имат повреди и влошено качеството. Това означава, че са нужни много повече разходи за поливане, растителна защита и т.н., а това вече кара мнозина фермери да преосмислят изобщо отглеждането им.

Данните на министерство на земеделието показват тревожна тенденция в последните години, като площите и добивите на домати на открито намаляват, и то значително - например през 2019 г. реколтата е над 95 хил. тона, през 2020 г. - около 70 хил. тона, а през 2021 г. - 57 хил. тона.

Рискът е най-малко от свито производство поради икономическа неефективност и скъпи домати дори наред на лятото, предупреждава ученият от БАН Надежда Шопова, част от авторския екип на платформата "Климатека".

Но има и друго - агресивността и вредната дейност на болестите и неприятелите по домати се усилва заради промените в климата. Ларвата на доматения (миниращ) молец може да унищожи 100% реколтата от розови домати в Куртово Конаре, казва проф.

Димитрова от Института по биоразнообразие и екосистемни изследвания към БАН и координатор на мрежата на SlowFood в България, цитирана от Euractiv.

В последните години селото до Пловдив изгради собствена икономика и социален живот около местния домати. Всеки септември от 2009 г насам там се провежда "Куртово Конаре фест" - фестивал на домати, чушките, лютеницата, традиционните храни и занаяти. Има конкурс за най-вкусна лютеница, надпревара за най-вкусни традиционни ястия, музика, пазар и т.н. Събитието е от най-популярните кулинарни фестивали в страната. Сега малката гъсеница заплашва да занули усилията на местната общност.

Този вредител конкретно до преди няколко години не е бил широко разпространен в България. Той по думите на Десислава Димитрова е привнесен заради занижения фитосанитарен контрол при нерегламентиран внос на земеделска продукция. В момента топлото и сухо време през лятото помага за вредната дейност на молеца, докато безснежните и меки зими правят възможно и оцеляването на ларвите му през зимата. Така с климатичните промени популацията в Куртово Конаре, което е в низината, където е топло, става още по-голяма. А освен миниращия молец и други болести и вредители стават все по-активни при нетипично време - акари, въшки, гъбички, различни видове мана и т.н.

В случая и ефективни препарати няма - пръскането с химикали само отравя продукцията, но не помага за нейното спасяване. А "естественият" начин - насекоми, които се хранят с ларвите, не е ефективен при големи популации на вредителя.

Очакванията са летният климат да става

все по-горещ и сух, особено в южните части на страната. Така най-вкусните розови домати може би ще сменят адреса и ще бъдат открити в селските дворове на Северна България и районите с по-висока надморска височина.

Нарастването на рисковете, свързани с времето, карат фермерите все по-често да избират по-устойчиви сортове и хибриди с по-висока производителност, отбелязва ученият Надежда Шопова. Факт на пазарите са "фалшивите" розови домати - от хибридни сортове, които имат розова ципа, но не и същия вкус. Но в последните години разочарователният вкус на домати по пазарите, дори през лятото, е факт не само при този сорт.

Друга тенденция е навлизането на "екзотични" сортове, които не са били отглеждани тук - различни по форма, размер и цвят. Те набират популярност по пазарни и маркетингови причини. Може би изглеждат чудесно в инстаграм, но салатата не е задължително неустойчиво вкусна.

Едно от възможните добри решения на тази дилема е намирането на генотипове домати, които могат да издържат при екстремни температурни условия, отбелязва Надежда Шопова. Проектът TomGEM например, финансиран от ЕС, прави това - идентифицира нови сортове с по-добра топлоустойчивост. Основната му цел е да създаде топлоустойчиви сортове и да предложи нови практики за управление на културите в условия на климатични изменения.

Дългосрочно според Надежда Шопова вероятното бъдеще на домати е това, в което хибридите ще владеят масовото промишлено производство.

Източник: [www.capital.bg](http://www.capital.bg)



## Защо няма лилав цвят в националните знамена?

Към 2020 г. в света има 197 независими държави. Изненадващо, лилавото не може да се види на националните знамена на тези страни. В историята няма нито една цивилизация, кралство или империя, които да използват лилав цвят в държавните символи.



Каква е причината за тази цвetoва дискриминация?

Факт е, че до 19 век лилавият пигмент е много скъп. Лилавите дрехи стрували страхотни пари и било достъпно само за кралските семейства. Да оцвети всичките си знамена в този цвят не би било по силите на никоя държава по това време.

Знамената на повечето страни са наследство от далечното минало. Някои от тях, например Гърция, имат своята история от Античността. Цветовете на руското знаме се появяват в символиката през XIII в. Оказва се, че в тези времена лилавото не може да заеме своето място.

А защо било толкова скъпо?

Виолетовият цвят се получава от пурпурно багрило. Лилавото се извлича от редки морски мекотели. Проблемът е, че процесът е доста енергоемък и тези животни живеят само край бреговете на съвременен Ливан.

За да се направят 70 грама от багрилото, е необходимо да се уловят 10 хиляди от тези мекотели. За сравнение, за боядисване 1 кг. вълната се нуждае от 200 грама органично

лилаво багрило, което означава, че над 30 хиляди морски животни трябва да бъдат уловени и обработени.

През III век от н.е. 1 кг. вълна, боядисана в лилаво, се оценява на 50 хиляди денария, в съвременни пари - повече от 9 хиляди долара. Паунд лилава коприна струва 28 хиляди долара.

Лилавият плат бил толкова скъп, че понякога дори римските императори били възпрепятствани да си го позволят. През 275 г. император Аврелиан не позволил на жена си да купи лилав копринен шал на стойност 300 хиляди денария. Историците са изчислили, че цената на шала е била еквивалентна на 56 хиляди долара.

Имайки предвид високата цена, само най-богатите хора носели лилави дрехи - кралски семейства, съпруги на министри, духовници, търговци. Всичко това се променя през 1856 г., когато 18-годишният химик Уилям Хенри Перкин успява да създаде синтетично лилаво. Предприемачът убеждава семейството си да започне да произвежда и продава лилава боя и става невероятно богат. В края на XIX век лилавото става общодостъпно.

Всъщност, лъжем се, че никоя държава няма лилав цвят на знамето си. Папагалът на държавното знаме на Доминиканската република е боядисан в лилаво. Никарагуа е щедра в добавянето на лилав цвят към дъгата. Боливия има много ярък флаг, който включва всички цветове на дъгата. Столицата на Япония, Токио, не е отделна държава, но знамето на префектурата е бяло слънце върху лилав банер.

Източник: БГНЕС