



## ПРОТОКОЛ

**СЪБИТИЕ:** Тематична среща с демонстрация на добри практики

**ТЕМА:** „Тематична среща за обмен на опит и знания, демонстрация на добра практика по ПРСР 2014-2020“

**ДАТА:** 16 юни 2021 г.

**МЯСТО:** Семейен хотелски комплекс „Балювата къща”- гр. Трявна и с. Черновръх, общ. Трявна, обл. Габрово

**МОДЕРАТОР:** Таня Георгиева и Даниела Михайлова, ключови експерти към ЗУ на НСМ

**БРОЙ участници:** 20

### ЗАПИС/ПРОТОКОЛ ОТ СРЕЩАТА

**ОСНОВНИ ЦЕЛИ:** Създаване на условия за обмен на опит и знания чрез тематична дискусия по предварително зададени теми, чрез демонстрация и споделяне на добри практики на реализирани инвестиции, финансирани от ЕЗФРСР. Посещение на ново предприятие, специализирано в преработката на биологично сертифицирани шипки с цел демонстрация на добра практика по подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“ на ПРСР 2014-2020. Представяне на прилаганата технология, внедрената иновация, реализираните нови инвестиции чрез подкрепата на ПРСР 2014-2020 и произвежданите крайни продукти.

**ПРЕДСТАВИТЕЛИ/заинтересовани страни:** земеделски производители от направление биологично растениевъдство, представители на биологични асоциации, консултанти, експерти от ЗУ на НСМ.

**КОМЕНТАРИ/бележки:** Г-жа Таня Георгиева откри събитието и обърна внимание на някои организационни аспекти, свързани с попълването на анкетата за оценка на събитието и регистриране в присъствения списък. Присъстващите бяха запознати с целите, приоритетите и дейностите от работата на ЗУ на НСМ към ПРСР 2014-2020, включени в презентацията.

Домакинът, г-н Иво Балевски се представи и уточни, че има два реализирани проекта с европейско съфинансиране, има две магистратури, като и двете са в областта на икономиката, а към момента финализира докторантурата си, в рамките на която анализира ефекта на ПРСР върху бизнеса в България по метода Леонте. Използвайки

този метод е установил, че всяко едно евро от ПРСР, инвестирано в България е допринесло за повишаване на потреблението с 1,95 цента, а всеки един милион лева инвестирани в българската икономика са допринесли за реализирането на едно работно място. Това, съотносимо с проекта по 4.2, който ще бъде представен по-късно и е на стойност около 4 млн. лева и субсидия около 2 млн. лева, са разкрити 6 работни места към момента.

Първият проект, реализиран с финансовата помощ на Програма САПАРД е семейният хотелски комплекс „Балювата къща“, в който се провежда настоящата среща и е пример за устойчива във времето инвестиция в селските райони. Реализираната инвестиция в комплекса е около 1 млн. лева, а получената финансова помощ е в размер на около 100 000 евро, но въпреки малкият размер на финансирането, за семейството се това е било безценна помощ, която е позволила стартирането на този бизнес. През годините комплексът се е развивал успешно, като са инвестирани и допълнителни средства за неговото облагородяване и разширяване на обема на предлаганите услуги. Фирмата е участвала в организирането на множество фестивали и дейности, представящи местната култура, бит и занаяти. Хотелският комплекс работи и към настоящият момент, въпреки кризата през 2009 г. и пандемията 2020-2021 г. Именно преминаването през първата криза от 2009 г., когато бизнесът е бил почти две години затворен и са реализирани сериозни загуби, собственикът е взел решение да диверсифицира основната си дейност.

Първоначалната идея е била отглеждането на шипки, но в търсене на разсад за вече наетите площи, е установил, че в България няма преработвателно предприятие за шипките и единственото което се прави е тяхното сушене и изнасянето им като суровина, основно в Германия, поради което първоначалната идея за отглеждане на шипки през 2013 г. се трансформира в идея за тяхната преработка.

В продължение на две години, до 2015 г., г-н Балевски прави проучвания и идентифицира следните проблеми, свързани с преработката:

- сушенето – към този момент плодовете са сушени при много висока температура и на дебел слой, което е водело до загуба на много голяма част от полезните вещества. При температури над 56<sup>0</sup>С, всички активни съставки започват да се разграждат, най-вече витамин С, а сушилните в България работят при температура 60<sup>0</sup>С. Първият идентифициран проблем за решаване е – как да се съхранят всички полезни съставки на шипката при сушенето.

- пресоване - семката на шипката е най-твърдата семка в природата и съдържанието на масло в нея, за разлика от останалите маслодайни семена е изключително малко. Използваните преси към момента, включително и немски, постигат не повече от 1,8%-2% рандеман. Вторият идентифициран проблем за решаване е – как да се постигне по-висок рандеман при пресоването на шипковата семка.

- постигане на безотпадно производство – към момента мъхът на шипката се изхвърля и не се използва. Третият идентифициран проблем за решаване е – как да се постигне безотпадно производство и да се оползотворява полученият при преработката на шипката мъх.

- запазване на полезните съставки на вече преработените продукти и увеличаване на срока им на годност – към момента, процеса на окисляване при произведените продукти не се контролира и срокът на годност при тях е по-малък и полезните съставки са с по-ниско качество и количество. Четвъртият идентифициран проблем за решаване е – как да се контролира процеса на окисляване, както по време на преработката на шипката, така и на вече произведените крайни продукти.

В рамките на подготовката на проекта по подмярка 4.2. «Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти» от ПРСР за периода 2014-2020 са постигнати следните решения по поставените първоначално идентифицирани проблеми:

- сушенето и как да се съхранят всички полезни съставки на шипката при сушенето. Отговор на този въпрос е потърсен при професор от БАН, който проектира сушилният, която суши шипките на много тънък слой, между 18-20 см дебелината и целият процес по сушене е контролиран по отношение на температурата на въздуха и влажността. Постоянно се контролира със сонди, вътре в самата шипка, температурата и влагата, като резултатите се записват на всеки 15 мин. За всяка една партида може да се осигури протокол на целия процес на сушене и как е преминал той.

- пресоването и как да се постигне по-висок рандеман при пресоването на шипковата семка. Отговор на този въпрос даде инженерна фирма, собственикът на която се занимава със студено пресоване през целия си съзнателен живот. Те създадоха преса, която в последствие е патентована за България и ЕС, и която постига рандеман от 4,2%. Освен високият рандеман, иновативната преса е малко енергоемка и процесът на пресоване протича при по-ниски температури, с което се съхраняват и полезните вещества в маслото.

- постигането на безотпадно производство и оползотворяването на получения при преработката на шипката мъх. Решението е постигнато, след направен анализ от БАН на отделяната енергия при горенето на мъха, при който се установи, че се отделят 4 300 килокалории/кг при изгарянето му, което е достатъчно за осигуряване на целия процес на сушене. В последствие, след въвеждането на предприятието в експлоатация, направихме допълнителни анализи, при които се установи, че ако произведеният мъх се палетизира, то се достига до 4 615 килокалории/кг, която допълнителна енергия ще осигури и отоплението на самото предприятие.

- запазване на полезните съставки на вече преработените продукти, увеличаване на срока им на годност и как да се контролира процеса на окисляване, както по време на преработката на шипката, така и на вече произведените крайни продукти. За решаването

на този проблем в целия процес по преработка, от пресоването до крайния продукт, е въведен азот. Процесите протичат изцяло в безкислородна среда, като за целта е инсталиран агрегат, с който се извлича азота от въздуха, пречиства се до степен 99,9 % и се подава към всички машина, участващи в процеса, чрез над 250 м тръбни разводки. По този начин постигаме добър ефект, защото в условията на безкислородна среда не се допускат окислителни процеси, а това води до запазване на полезните съставки на вече преработените продукти и увеличаване на срока им на годност.

В заключение домакинът сподели, че българската шипка е най-добрата в света, което води до производството на крайни висококачествени продукти, в допълнение, и биологично сертифицирани.

След представянето на проекта по подмярка 4.2, започна дискусия между участниците, по време на която бяха зададени множество въпроси от присъстващите, свързани с работните процеси в предприятието и въведените технологични решения.

Един от основните доставчици на биологична шипка за предприятието е Цветомир Нечев, разказа пътя си от актьор до земеделски производител и перипетиите, които е срещнал по пътя си. През 2008 г. прави проучване за възможни допълнителни доходи и разбира за мярка 112 и, че НССЗ предоставя безплатни консултации на желаещите да се възползват от мярката. Основната цел е било инвестирането в култури, които да позволяват да бъдат сушени в налична наследствена сушилня. Първоначално е започнал с домати и пипер, а в последствие, с получената финансова помощ е създадена орехова градина и е закупена земя за създаване и на шипкова градина. След създаването на шипковите насаждения, основният идентифициран проблем е бил със събирането на плодовете. За решаване на този проблем е кандидатствал по подмярка 4.1, чрез която и с финансовата помощ на ПРСР, отново, е закупена машина за прибиране на шипки. Към настоящия момент, от един дка домати и един дка пипер, с финансовата помощ на ПРСР, стопанството се е разраснало до 200 дка шипка, арония, вишна, орехи. Производителят планира да продължи своето развитие, отново с финансовата помощ на ПРСР, като ще кандидатства по подмярка 4.2 за малко, семейно предприятие за преработка на произвежданите в стопанството плодове.

След представянето, сред затрудненията, с които се е сблъскавал, земеделският производител посочи:

- липсата на достатъчно информация и финансиране за малките и младите земеделски производители;
- затруднения при наемането на земя, като основните проблеми са свързани с големите арендатори;
- проблемите с мярка 11, където с последните промени в мярката, през 2020 г. е въведено изискване насажденията в преход да получат до края на 2022 г. сертификата за биологично

производство, въпреки, че нормативният срок е 2 години и до края на 2022 г. са 1,5 години.

- по мярка 11 шипката е отнесена към етерично-маслените култури, а не към плодовете и съответно субсидията за обвързано подпомагане е много по-малка от тази, която получават производителите на плодове.

След представянето на земеделския производител, започна дискусия между участниците, по време на която бяха обсъдени проблемите, свързани с биологичното производство и бяха зададени следните въпроси:

- във връзка с получаването на писма от ДФЗ след три години за намалени плащания по СЕПП и други площни мерки, когато вече малките стопани трудно могат да се организират да обжалват.

- по отношение на извършваните проверки на трайни насаждения и определяне на плододаването им. От асоциацията на биопроизводителите споделиха, че и при тях са постъпили множество сигнали, че са извършени проверки без присъствието на земеделските стопани, при които е определено, че насажденията са неплододавачи.

- беше обърнато особено внимание за необходимостта от насочването на средства към малките производители, а не всичко основно да отива към големите фермери.

- да се обсъди възможността от анализ на културите и къде да бъдат отнесени при плащанията по площните мерки, и не само шипките, а и всички култивирани билки, които се отглеждат в стопанствата.

Във втората част на срещата, присъстващите посетиха производствената база на "Балевски и Киров" ООД в с. Черновръх, общ. Трявна. Домакинът представи на място прилаганата технология, внедрените иновации, реализираните нови инвестиции чрез подкрепата на ПРСР 2014-2020 и произвежданите крайни продукти.

Срещата и демонстрацията приключиха към 15.00 ч., след което беше закрыта официално.