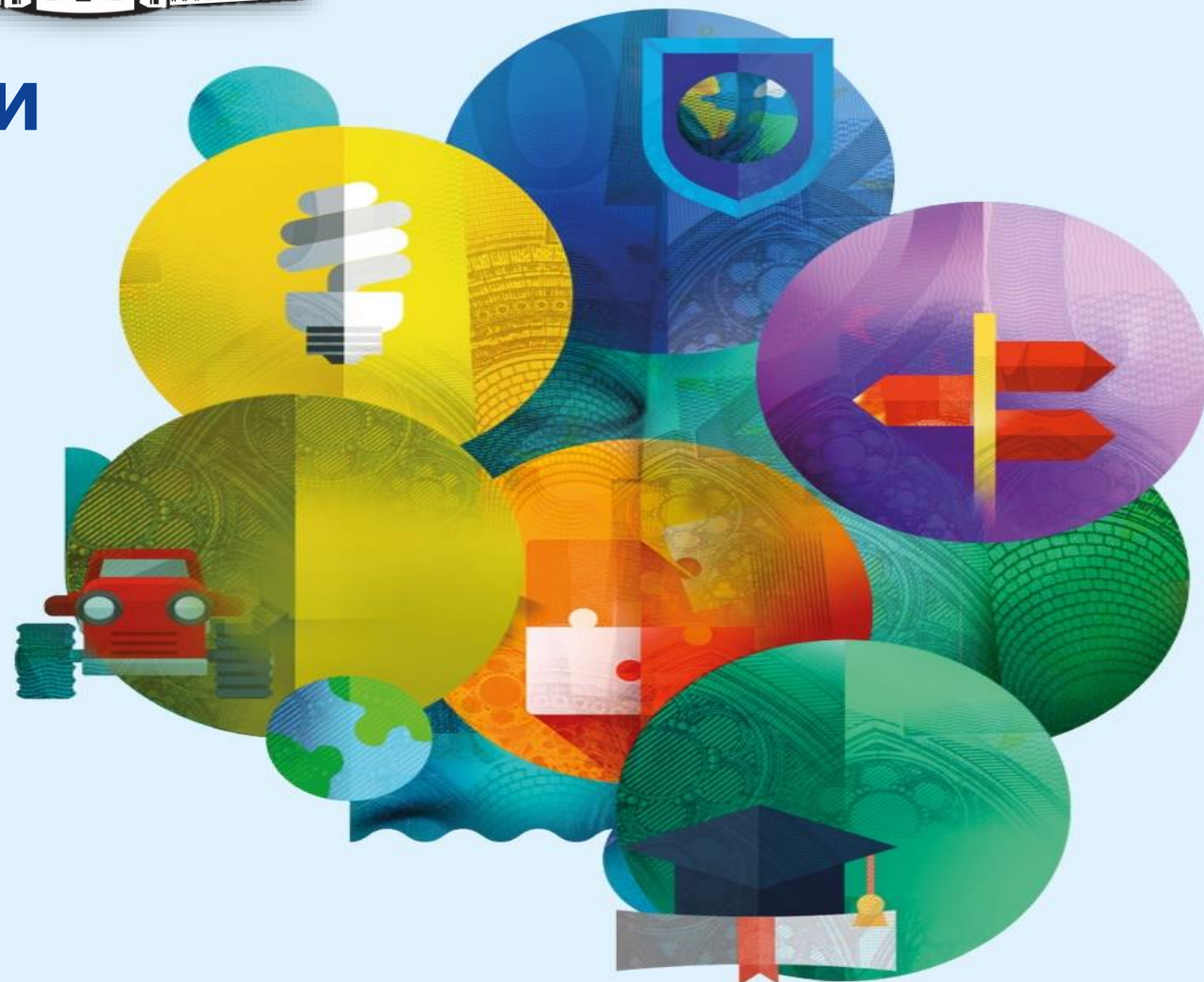




„УСТОЙЧИВО ЗЕМЕДЕЛИЕ И ТУРИЗЪМ“

Министерство на земеделието, храните и
горите
Декември, 2021 г.



СЪДЪРЖАНИЕ:

1. Земемделието като част от агротуризма и селския туризъм;
2. Симбиоза между агро-кулинарен туризъм и био продукти, планински продукти, храните с традиционно специфичен характер (ХТСХ) и храните със защитено наименование за произход (ЗНП) и защитено географско указание (ЗГУ);
3. Европа в подкрепа на устойчиво земеделие и екология чрез Зелената сделка и стратегията „От фермата до трапезата“;
4. Подкрепа на родния производител на храни и създаване на най-добри условия за достъп на българските храни на пазара;
5. Програма за традиционни местни и регионални продукти и „Планински продукт“;
6. Добри практики;
7. Заключение.



Земемделието като част от агротуризма и селския туризъм

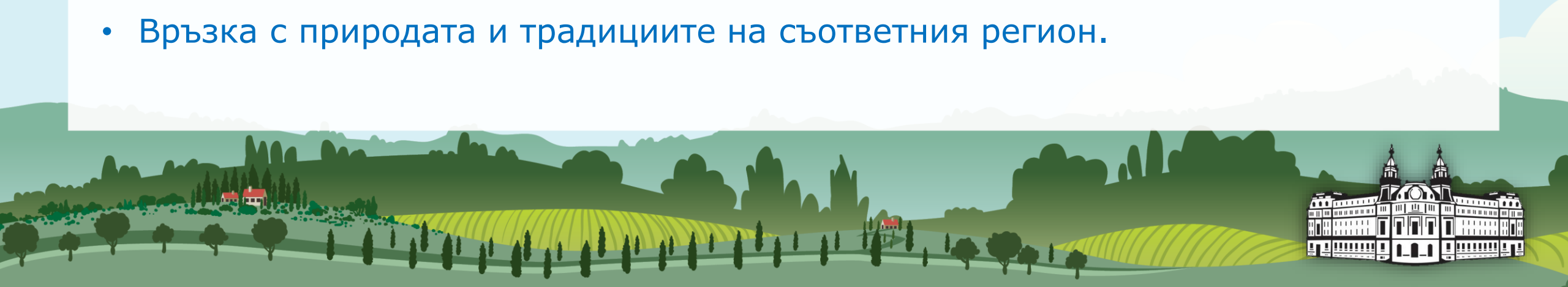
Агротуризмът/селският туризъм е „форма на Бизнес, който свързва селскостопанското производство и/или преработката с туризма, за да привлече посетители във фермата или друг селскостопански бизнес с цел забавление и/или обучение на посетителите и генериране на доходи за фермата или бизнеса."



Земемделието като част от агротуризма и селския туризъм

Какво е Агротуризъм?

- Селски туризъм, с участие на гостите в производството, преработката и консумацията на селскостопански продукти;
- Перспективна и модерна услуга, която се търси в България;
- Акцентираща на здравословния начин на живот;
- Ефективен семеен бизнес с относително по-малка начална инвестиция – може да се ползват възможностите на ПРСР;
- Връзка с природата и традициите на съответния регион.



Земемделието като част от агротуризма и селския туризъм

Защо Агротуризъм?

- България разполага с природни и културно-исторически ресурси за развитие на селски, еко-био и културен туризъм. Това българско наследство предизвиква голям интерес в българските и чуждестранните туристи;
- Планинските и селските райони нямат друга алтернатива за развитие освен този вид туризъм. Устойчивото развитие на агротуризма дава възможността да съживи най-изостаналите части на страната и да ги превърне в достойно място за живот.



Симбиоза между агро-кулинарен туризъм и био продукти, планински продукти, храните с традиционно специфичен характер (ХТСХ) и храните със защитено наименование за произход (ЗНП) и защитено географско указание (ЗГУ)



01 БИО ПРОДУКТИ

Биологичното земеделие се основава на спазване на определени принципи, правила и изисквания.

02 Храните с традиционно специфичен характер

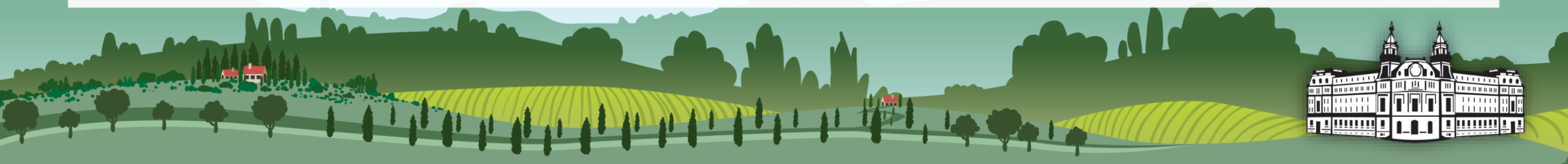
При ХТСХ се поставя акцент върху техните традиционни аспекти — например начина на производство или състава на продукта.

03 Планински продукти

С термина за качество „планински продукт“ се подчертава спецификата на продукт, произвеждан в планински райони при трудни природни условия.

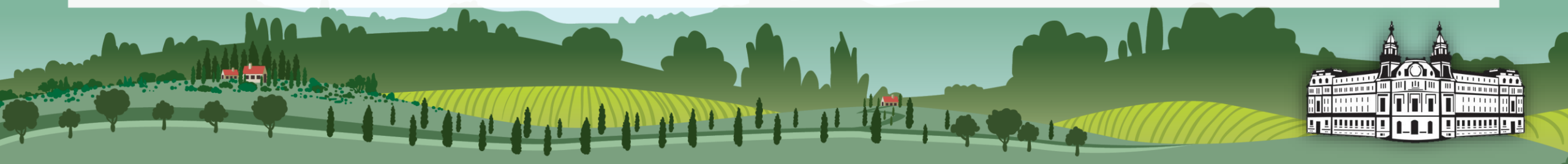
04 ЗНП и ЗГУ

Продукти, регистрирани като ЗНП, са тези, при които има най-силни връзки с мястото на производство. Със ЗГУ се подчертава връзката между конкретния географски регион и наименованието на продукта.



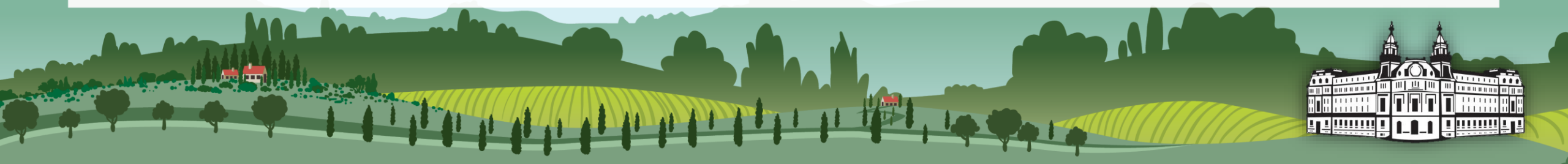
Симбиоза между агро-кулинарен туризъм и био продукти, планински продукти, храните с традиционно специфичен характер (ХТСХ) и храните със защитено наименование за произход (ЗНП) и защитено географско указание (ЗГУ)

- ❖ Кулинарният туризъм се причислява към културния туризъм (кухнята, като израз на културна идентичност), но е неразделно свързан и с агротуризма. Кулинарният и агротуризмът са преплетени, тъй като базата за развитие на кулинарията е селското стопанство и респективно производството на храни.
- ❖ Агро-кулинарният туризъм е вид специализиран туризъм, който обхваща гурме туризма, гастрономичния туризъм, туризма на националната кухня и кулинарния туризъм. Той се практикува от лица, които имат силен интерес към храната, понякога даже професионален, до степен, че този интерес е превърнат във форма на прекарване на свободното време .



Европа в подкрепа на устойчиво земеделие и екология чрез Зелената сделка и стратегията „От фермата до трапезата“

1. Европейският зелен пакт е в центъра на програмата за политики на Комисията. Неговата основна цел е до 2050 г. да доведе до устойчива и неутрална по отношение на климата Европа, като играе ролята на двигателна сила за инвестициите и растежа.
2. В Зеления пакт се подчертава, че е от „ключово значение“ преходът да бъде насочен към по-устойчива продоволствена система, по-специално като се увеличат усилията, полагани от земеделските стопани за **борба с изменението на климата, защита на околната среда и опазване на биологичното разнообразие**. **Земеделската общност има ключова роля за постигането на тези цели.**
3. В Стратегията за биологичното разнообразие до 2030 г. и стратегията „От фермата до трапезата“, се определят конкретни действия, обхващащи цялата верига — **от производството на храни до консумацията.**
4. В своята резолюция относно Европейския зелен пакт **Европейският парламент** изтъква, че селското стопанство има потенциала да подпомогне ЕС да намали своите емисии чрез устойчиви практики, като например биологичното земеделие.
5. В своите заключения относно стратегията „От фермата до трапезата“ **Съветът** подчертава ролята на биологичните продукти за устойчива продоволствена система.

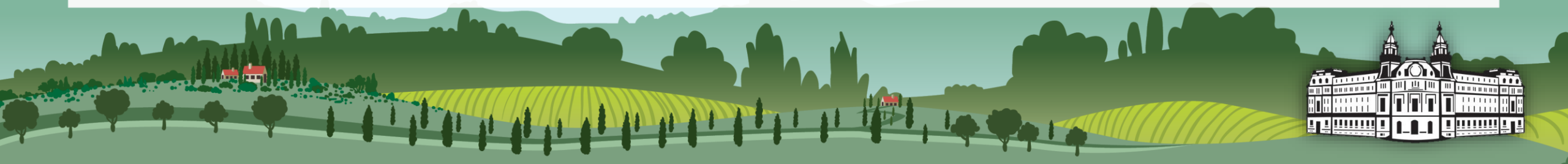


Европа в подкрепа на устойчиво земеделие и екология чрез Зелената сделка и стратегията „От фермата до трапезата “

6. ДЧ ще имат възможността да разпределят средства за **сформиране или присъединяване на биологичните оператори към конкретни организации на биологични производители.**
7. Организацията на производители имат по-голяма пазарна мощ и могат да спомогнат за укрепване на позициите на биологичните фермери във веригата за доставки на селскостопански и хранителни продукти, особено когато са изправени пред нелоялни търговски практики.
8. Биологичното производство може да спомогне за стимулиране на нови бизнес модели, като например **„Био кварталите“.**

„Био квартал“ е географска област, в която земеделските производители, обществеността, туристическите оператори, сдруженията и публичните власти сключват споразумение за устойчиво управление на местните ресурси, основано на биологични принципи и практики.

9. Био кварталите се оказаха успешни в интегрирането на биологично земеделие и други местни дейности за повишаване на туристическата привлекателност, също и в райони, които са извън основната туристическа пътека.



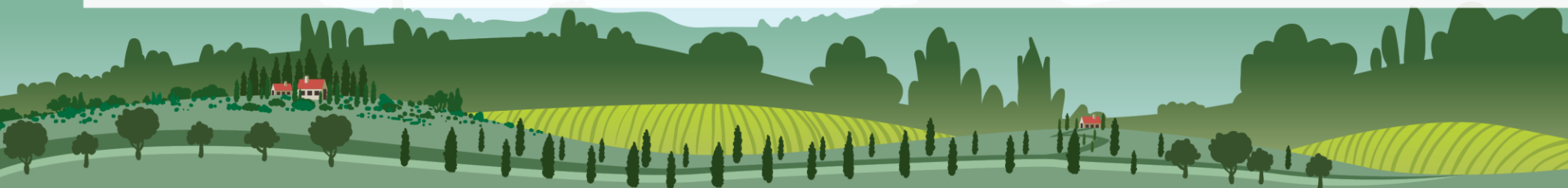
Подкрепа на родния производител на храни и създаване на най-добри условия за достъп на българските храни на пазара

- МЗХГ е изготвило **Проект на Наредба за изискванията за директни доставки от производителя на малки количества първични продукти и храни от животински произход**.
- Проектът на наредбата определя **облекчени изисквания**, на които трябва да отговарят обектите за добиване на първичните продукти, изисквания към самите продукти, както и при извършването на директната им доставка до краен потребител.
- Предвидени са **облекчени условия** за доставка на храни от животински произход, обработени и/или преработени в обект за търговия на дребно, до други обекти за търговия на дребно като *странична, локална и ограничена дейност*.
- Дадени са определения за „странична“, „локална“ и „ограничена“ дейност.
- Създадени са възможности за снабдяване с храни вкл. и директно от фермата или малкия производител, чрез т.нар. **«къси вериги на доставки»**.
- Утвърдени са **Добри практики** за подкрепа на производството на основни групи храни от български производители и улесняване на достъпа на потребителите до местна и устойчива продукция, които ще се прилагат доброволно.

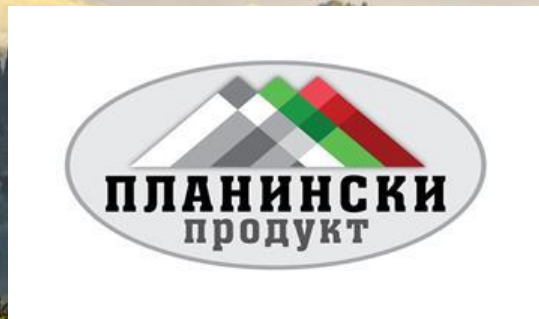


Програма за традиционни местни и регионални продукти и „Планински продукт“

- **Целта** на програмата е да се остойности потенциалът на регионалните и традиционни местни продукти и да се засили връзката им с оглед развитие на местната икономика и аграрния отрасъл.
- **Визията** на Програмата е тези продукти да дадат на българските граждани и гостите на страната ни разнообразие от вкусове, качество и същевременно допир до културата и традициите, и живот на местната икономика и общности.
- **Обхват на продуктите:** селскостопански продукти и храни, предназначени за консумация от човека, включително рибни продукти, вина, спиртни напитки, ароматизирани лозаро-винарски продукти и продукти на основата на плодови вина и оцети.
- **Ключови партньори:** различни държавни структури и ведомства, представители на регионите, общините и местни общности, неправителствени организации в сферата на храните.
- **„Планински продукти“** – произведени и преработени в планински райони, попадащи в землищата, посочени в Приложение № 1 към чл. 3, ал. 3 от Наредбата за определяне на критериите за необлагодетелствените райони и териториалния им обхват.
- **Кой може да кандидатства:** регистрирани земеделски стопани; производители и търговци на храни, регистрирани по Закона за храните; производители, регистрирани по реда на Наредба № 26 от 14 октомври 2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход.



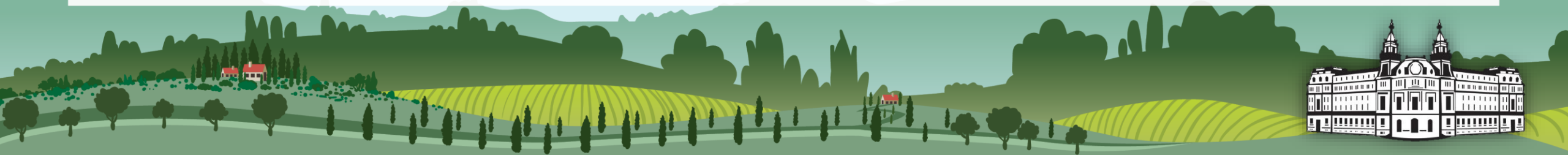
Идея/Възможност:



Да се създадат правила или стандарти за хотели и ресторанти, в които се предлагат биологични продукти, ХТСХ, ЗНП, ЗГУ или Планински продукт, които да използват означенията за тях.

Заклучения:

- Биологичното производство със своите принципи за устойчиви практики и устойчивото използване на ресурсите му отрежда централна роля в постигането на целите заложени в Зеления пакт.
- Стимулирането на малките био производители и преработватели трябва да бъде един от основните приоритети, които ще залегнат в Националния план за действие за развитието на биологичното производство в България.
- Предстоящото актуализиране на правно-нормативната рамка в областта на биологичното производство и изпълнението на целите заложени в Плана за действие ще допринесе за постигането на високопоставените амбициозни цели на ЕС и желанието на гражданите на всички ДЧ да се справим с общи усилия с измененията на климата и влошеното състояние на околната среда.
- Изготвените по инициатива на МЗХГ програми и законодателни промени в агрохранителната верига ще стимулират и улеснят реализацията на продукцията на малки и местни земеделски стопани и производители на храни.



A close-up photograph of a green leaf with numerous water droplets. A small red ladybug with black spots is positioned on the right side of the leaf. The background is a soft-focus green.

Благодаря за вниманието!

*Министерство на земеделието,
храните и горите*