

Доц. Владислав Попов:

Логото "Новото тракийско злато" ще е гарант за качество

Нека има специални данъчни облекчения към преработвателите, които целенасочено изкупуват българска биопродукция

Интервю на Светлана ТРИФОНОВСКА

- Г-н Попов, наскоро ръководителят на българо-холандския проект „Новото тракийско злато“ Франк Зандеринг заяви пред читателите на сп. Агрозона, че това е успешен проект. Вашият коментар?

- От двама души, с които започнахме проекта, вече станаха девет тези, които се занимават с биоземеделие и по-точно отглеждане на биосусам. Те си регистрираха ООД, а ние им предоставяме в село Кондово машини за оборудване на собствена таханджийница. Те ще произвеждат и преработват рапица, слънчоглед и ще го преработват в кюспе, паста, тахан. По този начин искаме нормално да завъртим цикъла от производство до преработка и след това на пазара. Е, най-лесно е да се продаде суровината за Германия и толкова. А сега като започне преработката, тези хора ще видят какво е да работиш с добавена стойност. Ще ви дам пример, сега едно бурканче от 330 мл. тахан от Гърция струва 24 лв, а нашите хора го продават за 10 лв. Не може цената на българския биотакан да е два пъти по-евтина. Сега с българската биотаканджийница като започнат да произвеждат сертифициран биотакан, ще могат спокойно да го продават на една разумна цена от 14 лв примерно за кг., потребителят ще е по-доволен, защото ще получи много високо качество на по-приемливи от досегашните цени. А българските производители ще получат материално и морално удовлетворение от труда си.

- Каква е сумата, с която са подпомогнати българските производители на биотакан, за да си направят таханджийница?

- Става дума за над 150 хил. лв., които всъщност са на името на проекта на фондация „Авалон“, с право за ползване от българските производители. Но така са направени договорите, че ако видим, че те разумно ползват машините, сдружени са, помагат си, помежду си, не е изключено да ги оставим на тях да ги ползват. Ако ли не, ще ги продадем на един или двама души, които искат да работят на преференциални цени. Съоръженията имат капацитет да произвеждат по 100 кг. тахан на ден, имат много голям капацитет, може да преработва и слънчогледова и въобще да се добива паста от други маслодайни култури. Таханджийницата може да се ползва и от

„В момента на нашия пазар се предлага египетски сусам, който е бял, но е несравним с българския. Нашият сусам е крехък и много вкусен, докато белият е жилив. Германия купува български сусам и го преработва.“



Доц. д-р Владислав Попов е директор на Агроекологичния център в Аграрния университет, както и координатор по биоземеделие по българо-холандския проект "Новото тракийско злато", който се осъществява в Източните Родопи.

други производители, които не са свързани с проекта, но имаме изрично условие, че добивът на биотакан ще е с предимство. Т.е. когато нашите хора си свършат обработката, ако решат да свършат услуга на други колеги, могат да го направят срещу заплащане, като така ще генерират приходи за самата кооперация.

- С какъв етикет ще се продава добитият биотакан?

- Ще се предлага на пазара под етикет „Новото тракийско злато“. Логото е регистрирано преди няколко месеца в Холандия, слоганите са и на български и на английски език. Ние ще даваме марката срещу определени условия.

- Това означава ли, че могат да се продават продукти, които не са свързани с проекта да използват логото?

- Да, но тези, които искат да продават продуктите си с такъв етикет, първо с нас ще съгласуват къде и по какъв начин ще ги разпространяват, независимо за какво става дума - сладко, мед, конфитюр и др. Изискването е да са биосертифицирани или поне да са в процес на сертификация.

- А ако някой се опита тихомълком да ползва логото, без да ви пита?

- Не може, ние ще ги проследим и ако няма сключен контракт с проекта за ползване на логото ще ги съдим, ако се стигне до там. Ние имаме такива договори за продажба на шипков мармалад под логото, сключени с фондация Авалон. Наш партньор е Джем и Джем, един от най-големите преработватели на сладка и конфитюри в

„Наш партньор е Джем и Джем, един от най-големите преработватели на сладка и конфитюри в България. Компанията може да сложи логото върху биопродуктите си и това ще е гаранция за качеството им.“

България. Компанията може да сложи логото върху продуктите, които са био и това ще е гаранция за качеството им, а освен това и голяма реклама. Защото погледнете уеб страницата на Новото тракийско злато - каква огромна посещаемост има и колко е популярна, всъщност тя ще продава сладката ...

Трябва да се подчертае още, че става дума за немалки разходи, които преработвателят прави, когато използва марката. Те са за дизайнерска фирма, която да инкорпорира логото в етикета, също трябва да се заплати за дизайна им, за отпечатването. Тези, които искат да го ползват може да го правят и самостоятелно, но може и с партньори от проекта Новото тракийско злато. Основното послание на марката е, че това което се предлага и е с щемпел Новото тракийско злато означава качество. Компромиси няма да бъдат разрешени, защото те ще компрометират самата марка. Щемпелът могат да си сложат върху кърпите или спалното бельо собствениците на Дивата ферма, върху сапуни, шампоани в селския туризъм, но само върху продукти, които отговарят на нашите критерии за качество.

- Има ли вече в България производство на биосапуни?

- Повечето са вносни, но те могат да бъдат пакетирани в България и да носят този щемпел, могат да се предлагат биокърпи, направени от биологичен памук, козметика, консумативи и т.н.

Тръгнахме от сусамовия тахан и стигнахме до кърпи от биопамук.

-Всъщност с какви машини разполага кооперацията на сусамопроизводителите?

-Две преработвателни машини, пекарна за изпичане, екструдер, в който влизат печените семена и където камъни стриват и произвеждат маслото. Таханджийницата е в с. Кондово на 15 км. от Ивайловград. Идеята е на покъсен етап да сертифицираме и самата таханджийница и на етикетите на произведените там продукти да стои логото на Новото тракийско злато.

- Вярвате ли, че хората тук ще сменят тютюна със сусам. От кое се печели повече?

- От една страна хората тук са свикнали с низите с тютюн, колкото и тежко да е за тях, а от Турция им предлагат цени. Радостното при нас е, че вече има девет души, които отглеждат био сусам и твърда пшеница спелта и лимец - достатъчно, за да си направят кооперация. Твърдо съм убеден, че в никакъв случай не могат да печелят повече от тютюна, отколкото от сусам. Например, едно семейство с площи от тютюн в края на сезона успява да припечели 6 хил. лв., с които да разполага до другия сезон. В същото време 6 лв. е един кг. сусам, който в Холандия, Германия и Скандинавските страни е много популярен. В момента се продава египетски, който е бял, но е несравним с българския. Нашият сусам е крехък и много вкусен, докато белият е жилиав. Германия купува български сусам и го преработва.

-Какви са площите от биосусам в района?

- Площите от биосусам и зърненожитни са не по-малко от 1500 дка. Те се редуват със зърненожитни, защото ако този сеитбоорот не се прави, с 50% пада добива на

сусам. Сее се жълт сусам на Садово, всъщност тук хората са свикнали с Хасковски жълт сусам.

- Правите ли по проекта реклама и маркетинг на отделните производители. Имате предвид не само производителите и преработвателите на сусам, но и останалите направления - биоживотновъдство, винопроизводство, селски туризъм и др.

- Физически нямаме толкова ресурси да правим маркетинг на всеки поотделно. Използваме изложения, панаири и форуми от всякакъв род и така се опитваме да ги свързваме с търговци, които идват по щандовете и търсят уеб страницата на проекта, за да се свържат. Имаме идея да поръчаме маркетингово изследване, но все още обемите в биопроизводството не са чак толкова големи. Предвиждаме да увеличим площите с лимец, спелта, сусам, както и продукти, преработени от лимец и зърненожитни. Има идея да произвеждаме бира от лимец, а вече съществува асоциация на лимеца. За мен най-важното е, че трябва да има добавена стойност върху биопродукта, а това става чрез преработката, защото ако остане само под формата на зърно, например, ще излети моментално за Западна Европа. Ако има преработка, печалбата остава тук.

- Имате ли предложения за по-облекчено кандидатстване по мерките от ПРСР, свързани с биопроизводството?

- Трябва да се помисли за 214 мярка, агроекология. А иначе моето предложение е да има специални данъчни облекчения към преработвателите, които целенасочено изкупуват българска биопродукция. Друго нещо, което веднага може да се случи е да се намерят стратегически инвеститори и да се направят борси за биозеленчуци.

