



Project funded by
EUROPEAN UNION



Common borders. Common solutions.



ПРОЕКТ LOC FOOD

МЕСТНО РАЗВИТИЕ И ТРАНСГРАНИЧНО СЪТРУДНИЧЕСТВО
ЗА ПРОМОТИРАНЕ НА ТРАДИЦИОННИ СЕЛСКОСТОПАНСКИ
ПРОДУКТИ И ХРАНИ

eMS код: BSB 1101

В контекста на Европа, Черноморският регион е предимно една тънка крайбрежна ивица, минаваща по територията на Армения, България, Грузия, Гърция, Република Молдова, Румъния, Турция и Украйна. Този регион обхваща едва около от 1% от територията на Европа, но в него е концентрирана значителна част от културното и природно наследство на континента. Древна Гърция и Римската империя, Византийската, Монголската и Османската империи, Генуезката и Венецианската републики, Руската и Австро-Унгарската империи са имали историческо въздействие върху територията на този регион, оставяйки траен отпечатък върху културата, възприятията и поминъка на населението. Прекосявайки територии по пътя на своя преход, императорските войници и легиони са пренасяли от място на място селскостопански продукти и животни, кули-нарни техники и обичаи. Така днес, много продукти и ястия от черноморските страни са почти идентични и често дори носят еднакви имена. Не е загубен обаче и вкуса на уникалност. Множество малки общности все още съхраняват семейни рецепти, съставки, техники и методи на приготвяне, които превръщат даден продукт или ястие в изключително, разпознаваемо и традиционно. Туристическият пазар демонстрира изключителен интерес към подобни базирани на традициите гастрономични продукти. Тяхното производство и представяне, обаче, често пъти остава затворено в рамките на малка общност, основно принадлежаща към слаборазвита селска икономика. Следователно, съществува ключов актив за местно и регионално, социално и икономическо развитие, чиято сила остава недостатъчно и неефективно използвана.



LOC FOOD



Проект „Местно развитие и трансгранично сътрудничество за промотиране на традиционни селскостопански продукти и храни“ (LOC FOOD) валоризира потенциала, който имат местните, традиционни селскостопански продукти за развитие на селските икономики от черноморския регион. Той се стреми да увеличи видимостта на хранителни продукти, произведени на местно ниво с изключителен вкус и качество, да подпомогне съхранението и производството им и да предложи добавена стойност за развитие на местната общност. Дългосрочната цел на проекта е да подкрепи устойчивия икономически и социален растеж на селските райони на Черноморския басейн, да активизира трансграничното сътрудничество в тази област и да насочи още веднъж вниманието към необходимостта от опазване на биологичното разнообразие.

LOC FOOD е съвместна инициатива на Министерство на вътрешните работи на Република Гърция (водещ партньор), Висше училище по мениджмънт (България), Международен елински университет (Гърция), Университет “Долен Дунав” - Галац (Румъния), Одеска национална академия по хранителни технологии (Украйна) и Асоциацията за развитие на туризма в Молдова. Проектът се изпълнява в периода юни 2020 година - декември 2022 година. Той предвижда изпълнението на интегриран комплекс от дейности за проучване, разработване и популяризиране на инструменти за промотиране на традиционни селскостопански продукти и храни от Черноморския регион.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ
(ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ-ΘΡΑΚΗΣ)



ВИСШЕ
УЧИЛИЩЕ ПО
МЕНИДЖМЪНТ



INTERNATIONAL
HELLENIC
UNIVERSITY



UNIVERSITAS
GALATIENSIS



Одеска Национална Академия
по Технологии на
Хранителни Технологии



ADTM

Дейностите са организирани в 3 работни пакета:

Работен пакет 1: „Оценка на текущото състояние“ е предназначен да очертае настоящата ситуация в областта на проектната тематика и да проучи добри практики от ЕС, които биха спомогнали за постигане на дългосрочните цели на инициативата и търсените международни ефекти;

Работен пакет 2: „Идентифициране на продукти и разработване на продуктова география“ се фокусира върху създаването на база данни с местни и традиционни селскостопански продукти и храни;

Работен пакет 3 „Обучение и сътрудничество в мрежа“ има за цел да абсорбира полученото от предходните дейности знание и да го предложи чрез информационни и обучителни активности на производители и публични институции, които чрез обмяна на знание, информация и добри практики на международно ниво да представят, промотират и продават традиционните продукти и храни.



LOC FOOD в България

Опазването на автентични местни продукти и кулинарните традиции е много важно за развитието на устойчиво земеделие и устойчив туризъм в България. Търсенето на качествена и местна храна в градските общности непрекъснато се увеличава, а интересът към устойчивия начин на живот и отговорното потребление расте.

Въпреки уникалните ни природни условия и културно-историческо наследство, все още изоставяме в качествено отношение представянето на българските продукти на международния пазар, като броят на тези, които са вписани в европейските регистри на защитените наименования за произход и защитени географски указания и на храните с традиционно специфичен характер, е все още малък. В рамките на Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони за





периода 2023 - 2027 г. е предвидено подпомагане за участие в схемите за качество на Европейския съюз. Използването на тази възможност ще гарантира опазването на разнообразието от автентични продукти и активизиране на местната икономика.

Наред с много други инициативи, LOC FOOD също допринася за положителната промяна в тази област. Ето какво организирахме през 2020-2022:

- Национално проучване за предизвикателствата и възможностите за устойчиво комерсиализиране на традиционни селскостопански продукти и храни в Черноморския басейн с участието на 37 производители и търговци;
- Доклад с идентифицирани традиционни селско-стопански продукти и храни от Черноморския басейн, които имат потенциал да кандидатстват за защитени наименования за произход, защитени географски указания или храни с традиционно специфичен характер;
- Теренно проучване на потребителските нагласи към консумация на традиционни селскостопански продукти и храни;
- Он-лайн база от данни и географска информационна система за производители на традиционни продукти и храни, в която са представени 43 български продукта. На нейна основа се създаде международна ГИС карта, която очертава потенциални маршрути за дегустация на традиционни вкусове и аромати в Черноморския басейн;
- Регионална мрежа и инициативи за трансгранично сътрудничество за опазване на традиционните земеделски продукти и храни в Черноморския басейн;



- Международна научна конференция в град Варна с участието на повече от 60 утвърдени учени, изследователи, професионалисти и заинтересовани лица - 28 април 2022;



- Международно изложение за традиционни храни от Черноморски басейн в Етнографски комплекс „Старият Добрич“ - над 40 изложители от България, Гърция, Молдова и Румъния - 2 юли 2022;



- Участие на български производители и експерти в международни изложения и обучения в Гърция, Румъния и Молдова - в месеците от май до декември 2022 година;



- Информационни дни и обучение за производители относно използването на системите за качество на ЕС;





- Наръчник „Местни хранители сис-теми в България“;
- Каталог “В основите на вкуса“ с избрани традиционни продукти и рецепти от Черноморския регион;
- Наръчник с практически насоки за създаването и изпълнението на маркетинг/брандинг стратегии за популяризиране на традиционни продукти/ястия.



Защо да консумираме местни продукти и храни

- Традиционната храна е здравословна, тъй като тя е резултат от специфичните климатични и екологични условия на определен район и е естествено адаптирана към биологичните нужди на местното население.
- Много традиционни храни са функционални т.е. имат силно положително влияние върху здравето освен хранителна стойност.
- Местната храна е свързана с къси вериги на доставка и немасово производство, които са екологични и опазват био-разнообразието.
- Консумацията на местни храни подкрепя местната икономика, малките фермери и производители.
- Храната е част от нашата култура, традиции и наследство.
- Черноморската кухня може да се класифицира в отделна категория, заради богатата съвкупност от ястия, съставки, рецепти, техники и методи на приготвяне.
- Вкусът на храната по бреговете на Черно море е уникален, запомнящ се и характерен.
- Местната храна е вкусна!



Последвайте ни!
Интернет страница:
www.locfood.eu

Фейсбук:
locfoodofficial
LocFoodBulgaria



**Редактор на материала:
Висше училище по мениджмънт**

**Адрес:
ул. Оборище 13А, 9000 Варна, България**

**Телефон:
+35958 655 620**

**Ел. поща:
projects_dept@vumk.eu**

**Интернет страница:
www.vum.bg**

Съвместна оперативна програма Черноморски басейн 2014-2020
Висше училище по мениджмънт
ноември 2022 г.

Съвместната оперативна програма Черноморски басейн 2014-2020 г. се съфинансира от Европейския съюз чрез Европейския инструмент за съседство и от участващите страни: Армения, България, Грузия, Гърция, Република Молдова, Румъния, Турция и Украйна.

Тази публикация е създадена с финансовата подкрепа на Европейския съюз. Нейното съдържание е отговорност единствено на Висше училище по мениджмънт и не отразява непременно възгледите на Европейския съюз.