



Европейски съюз

Проект BG0713EFF-514-220510 се осъществява с финансовата подкрепа на
Оперативна програма за развитие на сектор „Рибарство“ 2007-2013,
съфинансирана от Европейския фонд за рибарство на Европейския съюз

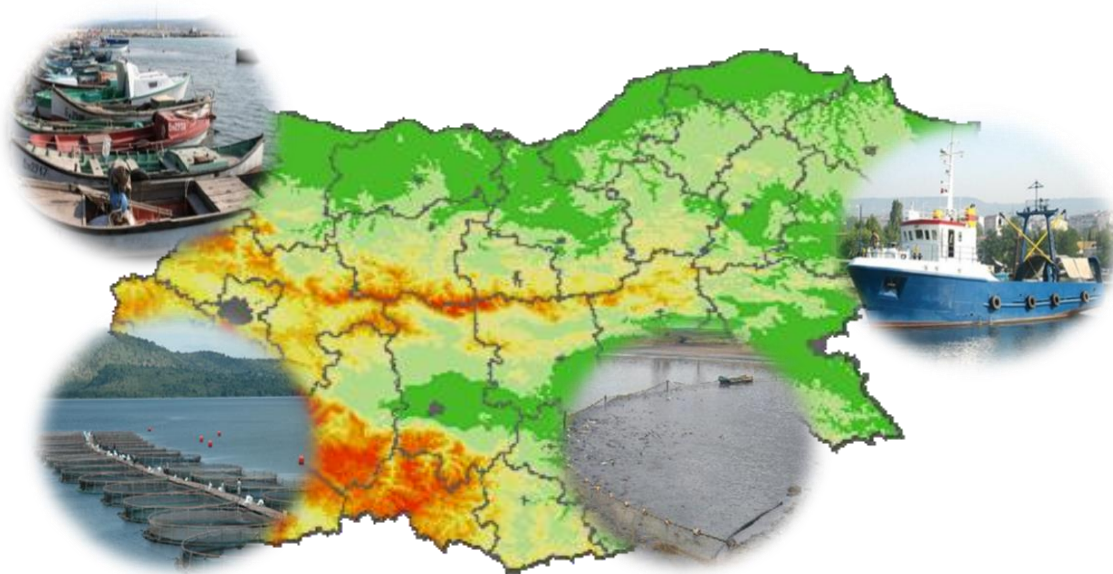


EXACTA RESEARCH GROUP



ДОКЛАД СИСТЕМАТИЗИРАНЕ НА ДАННИ ЗА СЕКТОР „РИБАРСТВО“

*В изпълнение на открита чрез публична покана обществена поръчка с предмет
„Систематизиране на данни за сектор „Рибарство“ с финансовата подкрепа на
Оперативна програма за развитие на сектор „Рибарство“ на Република България,
финансирана от Европейския фонд за рибарство на Европейския съюз за програмен
период 2007 – 2013 г.*



Декември
2015 г.

ОБХВАТ НА ИЗСЛЕДВАНЕТО

Настоящото изследване има за цел да проучи моментно състояние и да даде икономическо описание на сектор рибарство и аквакултура в България. В докладът са застъпени въпроси касаещи улова и производство на хидробионти, основни видове обект на аквакултура в България, внос - износ, кога и къде, кои са най-често консумираните видове и причини за това. „Доклад за систематизиране на данни за сектор „Рибарство“ е цялостен преглед на сектор рибарството и аквакултура в България.

Доклада се основава на данни от проведеното изследване и допълнителни данни от предходни анализи.

Данните са актуални към момента на провеждане на изследването - декември 2015г.

Докладът се основава на проведени полустандартизирани персонални интервюта за набиране на информация. Основните източници на данни са Изпълнителна агенция по рибарство и аквакултура /ИАРА/¹, Българска агенция по безопасност на храните /БАБХ/², Агенция митници /АМ/³ /, Национален статистически институт /НСИ/⁴, Министерство на земеделието и храните, МЗХ⁵, EUMOFA⁶, EUROSTAT⁷, Eurofish⁸, Европейска комисия⁹, ФАО¹⁰, Федерацията на европейските производители на аквакултури (FEAP)¹¹

1. <http://iara.government.bg/>
2. <http://www.babh.government.bg/>
3. <http://customs.bg>
4. <http://www.nsi.bg/>
5. <http://www.mzh.government.bg>
6. <http://www.eumofa.eu/>
7. <http://ec.europa.eu/eurostat>
8. <http://www.eurofish.dk/>
9. <http://ec.europa.eu/>
10. <http://www.fao.org/>
11. <http://www.feap.info/>

МЕТОДИКА НА ИЗСЛЕДВАНЕТО

Методика на извадката:

- **целева група:**

Пълнолетното население на България.

- **обем на извадката: 1000 души.**

При този обем на извадката максимално допустимата грешка при 50%^{-ови} относителни дялове възлиза на 3%. Това дава статистически основания да се твърди, че резултатите от този тип проучвания са достатъчно надеждни и могат да служат за обобщения, анализи и прогнози.

- **модел на извадката: двустепенна гнездова, стратифицирана по местоживееене (тип населено място в рамките на страната).**

Данните са организирани на гнездови принцип и се прилагат две стъпки, които са достатъчни, за да се достигне да първичните носители на информация (респондентите в домакинствата). На първата стъпка се избира населеното място с вероятности, пропорционални на броя на живеещите там. На втората стъпка се генерира нужния брой стартови адреси в съответното населено място. Тези адреси служат като отправна точка при интервюирането, както и за контрол на теренната работа. Изборът на адресите е не само случаен, но и броят на гнездата е пропорционален на размера на населеното място.

Този дизайн на извадката осигурява представителност на изследването за населението в България.

Методика на регистрацията:

Полустандартизирано персонално интервю „лице в лице” в дома на респондента.

Този метод на регистрация е най-често използван при представителни изследвания и е доказал своята ефективност. Полустандартизираното персонално интервю е количествен метод за набиране на информация, при който въпросите съдържащи се във въпросника се задават на всички участници в изследването по един и същи начин и в строго определена последователност. Подредбата на въпросите във въпросника е строго фиксирана с оглед на целите и задачите на изследването.

Период на провеждане: 1-7 декември 2015 г.

СЪДЪРЖАНИЕ

СЪСТОЯНИЕ И РАЗВИТИЕ НА СЕКТОР РИБАРСТВО И АКВАКУЛТУРА. МЯСТО НА СЕКТОР РИБАРСТВО И АКВАКУЛТУРА В НАЦИОНАЛНАТА ИКОНОМИКА	5
В световен мащаб	5
В Европейския съюз	6
В рамките на България	6
Пазар на труда в България	7
Структура на производство на риба в България	7
Основни подсектори в България	7
Системи на отглеждане в България	7
Отглежданите видове, обект на аквакултура в България	7
РАЗВИТИЕ НА СЕКТОР „РИБАРСТВО“ В БЪЛГАРИЯ	8
Улов на риба и други водни организми	8
Улов на риба и други водни организми в р. Дунав	8
Риболовен флот	8
Най-често ловените видове в река Дунав	8
Квотирани или защитени видове	9
Улов на риба и други водни организми в Черно море	9
Риболовен флот	9
Най-често ловени видове в Черно Море	10
Квотирани или защитени видове	11
РАЗВИТИЕ НА СЕКТОР „АКВАКУЛТУРА“	11
В световен мащаб	11
В Европейския съюз	12
В рамките на България	12
Регистрирани стопанства	12
Производство на аквакултури в България	12
Съоръженията за производство на аквакултури	15
Производство на пъстървови видове	17
Производство на шаранови видове риби	21
Производство на есетрови видове риби	26
Производство на сомови видове риби	30
Производство на бяла риба	32
Производство на астацикултури за консумация	35
Производство на морски аквакултури	37
Производство на черни миди	38

Производство на калкан	41
Производство на ципура	43
Производство на лаврак	45
Заклучение	47
ВНОС И ИЗНОС НА РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ	48
Внос на риба, други водни организми и рибни продукти	48
Износ на риба, други водни организми и рибни продукти	51
Заклучение	52
ПРЕРАБОТКА НА РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ	52
НАЦИОНАЛНО ПРЕДСТАВИТЕЛНО ИЗВАДКОВО СТАТИСТИЧЕСКО ПРОУЧВАНЕ НА НАГЛАСИТЕ И ПОТРЕБЛЕНИЕТО НА РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ	57
Профил на българския потребител на риби и рибни продукти	57
Рибата като здравословна храна	58
Потребление на риба и рибни продукти	60
Потребителски предпочитания към отделните видове	66
Потребителска оценка на пазара на риба и рибни продукти	68
Фактори, обуславящи избора на един или друг рибен продукт	73
Изводи	79
НАУКА, ОБУЧЕНИЕ И КОНСУЛТАНТСКА ДЕЙНОСТ В СЕКТОР	82

**СЪСТОЯНИЕ И РАЗВИТИЕ НА
СЕКТОР „РИБАРСТВО И
АКВАКУЛТУРА“. МЯСТО НА СЕКТОР
„РИБАРСТВО И АКВАКУЛТУРА“ В
НАЦИОНАЛНАТА ИКОНОМИКА**



В световен мащаб

Съвременната политика в областта на рибарството се фокусира върху трайната експлоатация на живите водни ресурси и развитието на аквакултурата, ефективно поддържане на равновесието между екологичните, икономическите и социалните аспекти, както и преодоляване на проблемите, свързани с експлоатацията на рибните запаси. Целта на общата политика в областта на рибарството (ОПР), прилагана от Европейската общност, е осигуряването на устойчива експлоатация на живите водни ресурси и аквакултури в контекста на устойчивото развитие, като се отчитат екологични, икономически и социални аспекти по един балансиран начин и се сведе до минимум отражението на риболовната дейност върху морските екосистеми. По този начин експлоатацията на възобновяеми живи ресурси и тяхното правилно управление придобиват приоритетно значение по отношение на останалите аспекти на политиката в рибарството.

<http://www.eumofa.eu/the-eu-fish-market>

Държава	Риболов	Аквакултура	Обща продукция	%Общо
Китай	16.558	57.113	73.671	38,79%
Индонезия	6,120	13,147	19.267	10.14%
Индия	4,645	4.554	9.199	4.84%
ЕС-28	4.806	1.303	6.109	3.22%
Виетнам	2.804	3.294	6.098	3.21%
Перу	5.876	126	6.002	3.16%
Америка	5.242	441	5.683	2.99%
Япония	3.742	1.027	4.769	2.51
Филипини	2.335	2.373	4.709	2.48%
Русия	4.351	156	4.507	2.37%
Норвегия	2.229	1.248	3.476	1.83%
Чили	2.289	1.046	3.335	1,76%
Тайланд	1.884	1.057	2.901	1.53%
Малайзия	1.493	531	2.023	1.07%
Други	28.906	9.783	38.689	20.37%
ОБЩО	97.778	96.145	189.923	100.00%

В наши дни според отчетите на ФАО са регистрирани 142 страни, активно занимаващи се с аквакултура. Обект на отглеждане са над 152 вида водни организми, над 89 вида риба, 35 вида миди, 23 вида ракообразни, водни растения и други видове. Според ФАО производството на риба ще се увеличава през следващите години и ще достигне до 80 000 000 t през 2050 г. (ФАО, 2003; 2005; 2007; 2009; 2012; 2013; 2014) Причина за това интензифициране е увеличаване на човечеството и нарастващото потребление на риба и рибни продукти. Модерната аквакултура представлява сериозно нововъведение в производството на храна от риба и от водни организми. Това е най-бързо развиващият сектор за производство на храни със среден растеж от 6-8% годишно в световен мащаб.

Аквакултурата се превръща в един от подотраслите на селското стопанство, който се развива с бързи темпове, играе важна роля за икономическото развитие на различните региони в света и за изхранването на човечеството.

В рамките на Европейския съюз

* <http://www.eumofa.eu/the-eu-fish-market>



Европейският подсектор на аквакултурата предлага висококачествени продукти при спазване на строги норми за устойчивост на околната среда, здравето на животните и защитата на потребителите. Подсектор „Аквакултура“ обхваща отглеждането на водни организми – риби, молюски, раци и растения, чрез намеса в процеса на развитие и размножаване на водните организми с цел увеличаване на продукцията от тях, като стопанисването и собствеността на ресурса може да са индивидуални и/или колективни. Аквакултурата е един от стълбовете на стратегията на ЕС за „син растеж“, като развитието на подсектора допринася за изпълнение на индикаторите, залегнали в стратегията на ниво Европейска комисия „Европа 2020“ относно създаване на заетост, внедряване на иновации, увеличаване на енергийната ефективност на предприятията, обучение през целия живот, намаляване на бедността и социалното изключване.

По данни на Евростат производството на аквакултури от държавите-членки на Европейския съюз достигна 1,108 милиона тона на стойност 3,365 милиарда евро през 2012 г. В сравнение с 2011 г., стойността на продукцията и масата на произведените продукти от аквакултури увеличава с 3.4% и 3.8 %, съответно.*

В рамките на България



Рибарството и аквакултурата като цяло не могат да се причислят към структуроопределящите сектори за икономиката и стопанството на страната, но независимо от това те имат своето специфично и важно място в стопанския живот и бита на българина и това трябва да се има предвид при изграждане на националната структурна политика и стратегията за развитие на аграрния сектор.

Кръстопътното разположение на морската ни акватория, в която ценни видове риби преминават през пролетта на север, а есента на юг, протичането на миграциите в отдалечени морски пространства и съществуването на неизползвани възможности са стимулирали нашите риболовци да се откъснат от брега и активно да осъществяват риболов в открито море.

Аквапроизводството в България е от различни по размер ферми и те варират от дребни производители до големи кооперативни и корпоративни структури, подпомагани от преработвателната, фуражната индустрия и от производителите на оборудване за аквапроизводството. По данни на Изпълнителна агенция по рибарство и аквакултури (ИАРА) подсекторът по рибарство и аквакултури има специфични позиции и роля в земеделието в България и националната икономика. Общият приход от рибарство и аквакултури добавя към българската икономика около €14.3 млн.

Пазар на труда в България



Аквапроизводството в България има относително малък дял в пазара на труда на национално ниво (0.38% от работната сила в страната), въпреки че осигурява висока работна заетост на регионално равнище, особено в крайбрежните райони, където представлява значителен дял от местната икономика. Има около 12 260 наети работници, от които 15.7% са жени. В морския подсектор по рибарство работят 3430 души. Рибарството във вътрешността на страната допринася значително за развитието на икономиката на регионално равнище – 1620 наети работници. Аквапроизводството осигурява заетост на пълно работно време на почти 5 хил. души.

Основните предизвикателства пред подсектора са: лошите условия на труд, недостатъчната мотивация сред младите хора да упражняват тази професия и да придобиват специфична квалификация; пропуските в системата на общественото осигуряване. Липсва изградена инфраструктура, а материалната база е остаряла и недостатъчна.

Структура на производство на риба в България

Структурата на производството на риба в България има специфични характеристики. Настоящата обстановка в страната предлага възможности за развитие, диверсификация и увеличаване на производството от аквакултури във вътрешните водоеми на страната и морските аквакултури в акваторията на Черно море. Въвеждането на незастъпени досега иновативни производствени методи и технологии в страната като бракични аквакултури, отглеждане на морски видове на сушата, стопанства за чисти племенни линии и други ще доведе до пълно използване на наличните ресурси и производствени мощности в България.

Основни подсектори в България

В страната съществуват два основни подсектора: сладководно рибовъдство (топководни и студеноводни) и морски аквакултури.

Системи на отглеждане в България

Преобладават непълносистемните стопанства от угоителен тип за производство на риба за консумация. Обикновено се използват интензивни и полунинтензивни системи за производство.

Отглежданите видове, обект на аквакултура в България

Най-масово отглежданите видове, обект на рибовъдство в България, са дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss*) и шаран (*Cyprinus carpio*). Основният вид морска аквакултура е черната морска мида (*Mytilus galloprovincialis*). През 1964 г. са внесени за аклиматизация три вида риби – бял амур (*Stenopharigodon idella*), бял (*Hypophthalmichthys molitrix*) и пъстър (*Aristichthys nobilis*) толстолоб, а след 1975 г. още два вида – канален сом (*Ictalurus punctatus*) и буфало (*Ictiobus cyprinellus*). В повечето страни - членки на ЕС, търсенето на традиционните за България видове (шаран, амур, толстолоб) е слабо, поради което рибопроизводителите трябва да се насочат и към отглеждането на нови, деликатесни видове риби.

РАЗВИТИЕ НА СЕКТОР „РИБАРСТВО“ В БЪЛГАРИЯ

Улов на риба и други водни организми

По данни на Изпълнителната агенция по рибарство и аквакултури (ИАРА) общият улов на риба и други водни организми от стопански риболов през 2012 г. в страната възлиза на 9595,2 тона. Това е с 0,4% под нивото от предходната година поради намаление на улова в река Дунав и във вътрешните водоеми, докато този в Черно море нараства, макар и незначително. През 2012 г. уловът на риба и други водни организми в Черно море е в размер на 8161,4 тона - с 0,2% повече в сравнение с 2011 г. От тях 4338 тона са морски видове риба, 22,1 тона - проходни риби (карагьоз), и 3801,2 тона – рапани, миди и скариди. Уловът на водни животни (рапани, миди и скариди) в Черно море през 2012 г. нараства с 21,8% спрямо предходната година до 3801,2 тона, 99,8% от които - рапани. Същевременно при улова на морските видове риба се наблюдава намаление с 12,8%, до 4338 тона основно поради по-малките количества от традиционно най-значимия за риболова вид *Sprattus sprattus sulinus* (копърка, трикона, цаца). Уловът на този вид бележи спад от 28,3% спрямо 2011 г. до 2836,21 тона.

По водни басейни уловът се разпределя, както следва: 8161,4 тона (85%) – в Черно море, 1322,7 тона (13,8%) – във вътрешни водоеми, и 111,1 тона (1,2%) - в река Дунав.

През 2014 г. ИАРА докладва, че общият улов на риба и други водни организми от стопански риболов в страната е 8689,5 тона, от които 8546,7 тона в Черно море и 142,8 тона - в река Дунав. В сравнение с 2013 г. общо уловеното количество бележи спад от 9,8% в резултат от намаление на улова в Черно море, докато този в река Дунав нараства, но остава малък по обем.

Улов на риба и други водни организми в р. Дунав

Риболовен флот

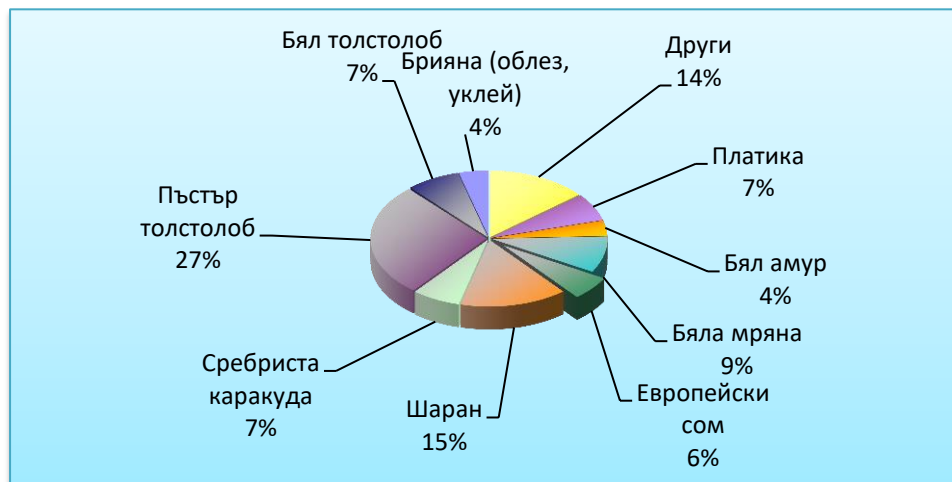


Риболовът е една от основните дейности за жителите по поречието на река Дунав. Към момента риболовният флот по река Дунав се състои от 1346 броя риболовни кораби с дължина от 2,7 до 8,2 m. Според сегментацията на корабите по DCF 202 бр. спадат към сегмента 0-6 m а останалите 1144 бр. към сегмента 6-12 m.

Най-често ловените видове в река Дунав

През последните години общият улов в река Дунав е в сравнително малки количества, тъй като популациите от значимите за риболова видове риба са намалели и нестабилни.

Най-често ловените видове в
р. Дунав



http://iara.government.bg/?page_id=43



Според данните от Информационно-статистическата система на Изпълнителна агенция по рибарство и аквакултури риболовният флот по река Дунав за 2014 г. е осъществил улов в размер на 142,84 тона, като това количество е едва 1,67% от общия улов.

Най-често ловените видове в р. Дунав са: пъстър толстолоб (*Aristichthys nobilis*), шаран (*Cyprinus carpio*), бял толстолоб (*Hypophthalmichthys molitrix*), каракуда (*Carassius sp.*), платика (*Abramis brama*), бяла мряна (*Barbus barbus*), европейски сом (*Sillurus glanis*), брияна (*Chalcalburnus chalcoides*) и други.

Квотиран или защитени видове

Със заповед на министъра на земеделието и храните е въведена забрана за извършване на риболов на есетрови риби от вида руска есетра, чига, пъструга и моруна в българската акватория на река Дунав и Черно море.

Улов на риба и други водни организми в Черно море

Риболовен флот



Към 31.12.2014 г. българският риболовен флот се състои от 2005 (2043 през 2013 г.) риболовни кораба, разделени в пет сегмента, опериращи единствено в зоната на Черно море с общ капацитет от 6420 (6587 през 2013 г.) GT и 56 393 (57 383 през 2013 г.) kW. Тези данни показват намаляване на капацитета на флота с 38 риболовни кораба със 167 GT и 990 kW, за което основна заслуга има прилагането на мярка 1.1.

Най-често ловени видове в Черно Море

Пелагични видове риба:

европейска трикона (*Sprattus sprattus sulinus*), сафрид (*Trachurus mediterraneus ponticus*), кефал (*Mugil cephalus*), паламуд (*Sarda sarda*), лефер (*Pomatomus saltatrix*);

Дънни видове риби:

барбуня (*Mullus barbatus*), черноморска бодлива акула (*Squalus acanthias*), морска лисица (*Raja clavata*), калкан (*Psetta maxima*), попчета (*Gobiidae*). Българският риболовен флот също така експлоатира рапана (*Rapana venosa*). Общият улов на риба и други водни организми в Черно море е 8546,7 тона.

Подробна информация за уловите на основните видове риба и други водни организми в Черно море е представена в таблиците по-долу:

Улов на риба и други водни организми в Черно море, 2010 - 2014 г. →



Видове риба и други водни организми	Количество (тона)			
	2010	2011	2013	2014
Карагъз, дунавска скумрия (<i>Caspialosa</i>)	59,08	51,80	24,54	12,29
Черноморска бодлива акула (<i>Squalus</i>)	77,16	81,01	30,95	25,81
Сардина (<i>Sardina pilchardus</i>)	8,04	4,16	1,01	0,07
Цаца (копърка, трикона, шпрот) (<i>Sprattus</i>)	4 041,38	3 957,90	3784,19	2279,29
Хамсия (<i>Engraulis encrasicolus ponticus</i>)	64,73	18,11	9,99	0,07
Зарган (<i>Belone belone</i>)	3,71	4,53	4,7	3,02
Черноморски меджид (<i>Merlangius merlangus</i>)	14,67	1,38	5,3	0,09
Морски кефал (<i>Mugil cephalus</i>)	18,73	14,69	9,03	5,62
Кефал пелингас (<i>Mugil soiuu</i>)	0,33	0,43	0,06	0,03
Платерина (<i>Liza aurata</i>)	1,83	2,63	2	0,11
Илария (<i>Liza saliens</i>)	8,76	7,51	13,06	17,01
Атерина (<i>Atherina spp.</i>)	27,07	16,52	9,80	8,64
Лаврак (<i>Dicentrarchus labrax/Morone labrax</i>)	0	0,02	0,03	0
Лефер (<i>Pomatomus saltatrix</i>)	63,49	29,39	49,03	0,28
Сафрид (<i>Trachurus mediterraneus ponticus</i>)	165,27	394,84	271,38	113,14
Смарид (<i>Spicara spp.</i>)	1,29	0,61	0	0,003
Барбуня (<i>Mullus barbatus ponticus</i>)	72,40	176,20	256,78	313,77
Барбуня (<i>Mullus surmuletus</i>)	38,25	32,92	14,64	15,04
Черноморска скумрия (<i>Scomber scombrus</i>)	0,19	0,40	0	0
Паламуд (<i>Sarda sarda</i>)	16,31	8,26	6,13	0
Сем. Попчета (<i>Gobiidae</i>)	44,24	85,18	74	25,67
Калкан (<i>Psetta maxima</i>)	46,45	38,06	39,58	24,79
Писия (<i>Platichthys flesus luscus</i>)	0,12	0,04	0,12	0,001
Морски език (<i>Solea nasuta</i>)	0,17	0,02	0	0,01
Морска лисица (<i>Raja clavata</i>)	72,21	93,43	56,11	21,35
Морски дявол (<i>Lophius piscatorius</i>)	0,25	1,21	0,6	0
Морска котка (<i>Dasyatis pastinaca</i>)	6,72	4,48	1,91	4,09
Обикновени скариди (<i>Leander spp.</i>)	1,44	1,28	2,48	1,75
Пясъчна скарида (<i>Crangon sp.</i>)	0,02	0,03	0,27	0,26
Черна морска мида (<i>Mytilus galloprovincialis</i>)	0,26	1,32	10,05	16,23
Бяла пясъчна мида (<i>Mya arenaria</i>)	0,11	0,40	10,62	61,76
Рапани (<i>Rapana spp.</i>)	4 830,91	3 118,87	4819,06	4732,41
Пагур / <i>Eriphia verrucosa</i> /	0,02	0	0,18	0
Други	0,29	0,02	0	0
Общо	9 685,88	8 147,60	9507,6	8546,61

Забележка: Данните са от Информационно-статистическата система на Изпълнителна агенция по рибарство и аквакултури

Квотирани или защитени видове

В България са квотирани два вида риби – калкан (*Psetta maxima*) и трикона (*Sprattus sprattus sulinus*). Общият допустим улов за Черно море (квотен режим) беше въведен през 2008 г. след присъединяването на България и Румъния към Европейския съюз (ЕС). За 2014 г. квотите бяха 43,2 тона за калкан и 8032,5 тона за трикона. През 2014 г. уловите на калкан 39,5 и на трикона са съответно 39,5 тона и 2279 тона.

РАЗВИТИЕ НА СЕКТОР „АКВАКУЛТУРА“



В световен мащаб

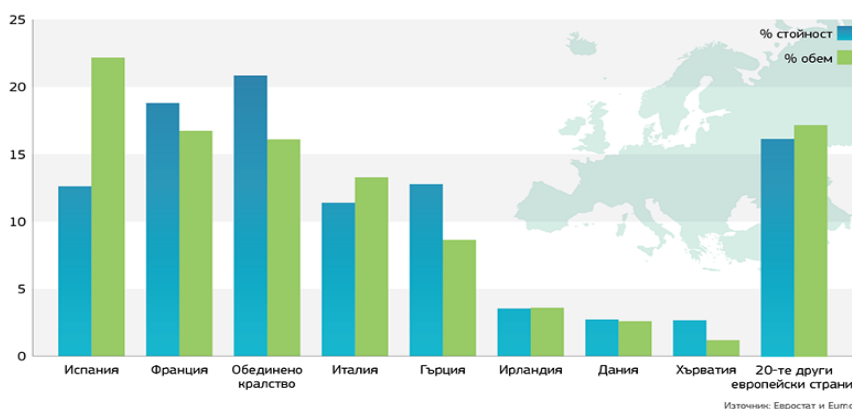
При постоянно намаляващите и силно застрашени рибни ресурси в естествените водоеми в световен мащаб потребностите на населението от рибни продукти не могат да бъдат задоволени единствено от риболов. В световен мащаб се наблюдава много бързо увеличаване на хидробионтите, обект на аквапроизводството.

В рамките на Европейския съюз

* <http://ec.europa.eu/eurostat/web/products-datasets/-/tag00075>

Производството на аквакултури в Европейския съюз достигна 1,108 милиона тона с отчетена печалба 3.365 милиарда евро*. Европейския съюз представлява 1,9% от световното производство на аквакултури. Продукцията на аквакултури в ЕС е съсредоточена главно в 4 държави: Испания, Обединеното кралство, Франция и Гърция. Испания, с 24% от общото производство в ЕС, последвано от Великобритания и Франция с 19% всяка, и Гърция с 10%. Тези четири страни представляват 71% от общото производство на аквакултури в ЕС².

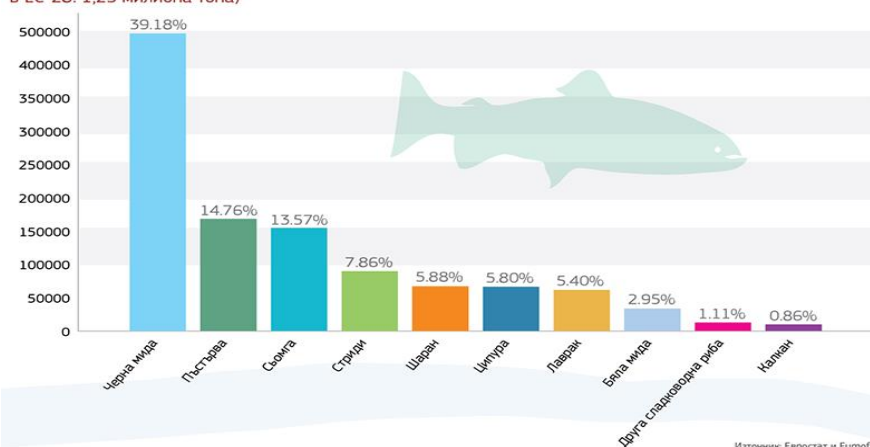
Основни производителки на аквакултури от държавите в ЕС
(процент от общия обем, стойност на продуктите, ЕС-28)



** http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/aquaculture/facts/index_bg.htm

По данни на Евростат и Еурофа. водещите 10 вида от аквакултура в ЕС за 2011 г. са черна мида, пъстърва, съомга, стриди, шаран, ципура, лаврак, бяла мида, други и калкан.**

Водещите 10 вида в аквакултурата в Европейския съюз (2011 г.)
(обем в тонове живо тегло и процент от общия обем, общ обем на производството в ЕС-28: 1,25 милиона тона)



*http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/aquaculture/facts/index_bg.htm

В България

Подобна тенденция има и в България. Наблюдава се увеличение на производството от аквакултурата, докато уловите на водни организми намаляват. Това е във връзка с политиката на Европейския съюз за прилагане на устойчиви методи за експлоатация на естествените водоеми, които да са екологосъобразни, промишлените улови да са устойчиви и да не влияят негативно върху числеността на популациите от различни видове хидробионти. В този контекст производството на аквакултури играе все по-важна роля, допълвайки морския и речния риболов.

Регистрирани стопанства

По данни на ИАРА към края на 2013 г. общият брой на активните рибовъдни стопанства в страната нараства до 453 при 261 броя година по-рано. От тях 420 броя са за сладководни аквакултури, а 33 броя - за морски аквакултури. Тенденцията за увеличаване броя на стопанствата за производство на аквакултура се запазва и през 2015 г. техният брой достига 632³. Преобладава броят на стопанства за сладководни видове хидробионти.

Общ брой на активните рибовъдни стопанства в страната →

Година	2012	2013	2014	2015
Активни/бр.	261	453	539	632
Соленоводни/бр.	27	33	34	35
Сладководни/бр.	234	420	505	597
Студеноводно/бр.	52	67	74	79
Топловодно/бр.	143	302	365	440
Есетрови/бр.	5	7	7	8
Смесено /бр.	34	44	59	70
Мидени ферми/бр.	27	33	34	35
Пълносистемно/бр.	53	84	89	103
Непълносистемно/бр.	208	369	450	529

Производство на аквакултури в България

Представители главно на две семейства риби формират производството на риба и други водни организми и те могат да се определят като традиционна

аквакултура за България. От възникването на рибностопанска дейност у нас досега най-значително остава производството на шаранови и пъстървови риби, следвано от производството на молюски (черна мида). Изборът на видовия състав е предопределен както от климатичните и хидрологични условия в страната, така и от традиционните предпочитания на населението към тези видове.

През 2012 г. общото производство на аквакултури (*зарибителен материал и риба и други водни организми за консумация*) възлиза на 7557,14 тона – 1571,08 тона зарибителен материал и 5986,06 тона риба за консумация. Това е с 2,5% по-малко в сравнение с предходната година поради отчетения спад от 29,2% /647,63 тона/ при производството на зарибителен материал, докато при производството на риба за консумация се наблюдава ръст от 8,2% /454,43 тона/.

Произведени
количества от
трите основни
групи аквакултури

Вид Аквакултури	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Студеноводни	1028.70	1578.59	1562.21	1914.54	2176.04	2461.36	2916.06	3418.26	2526.00	2899.03
Топловодни	1854.54	1614.52	2438.34	2767.41	3604.78	4105.05	4839.23	5491.94	4473.36	3770.35
Морски	15.00	117.74	170.59	227.71	298.92	596.02	816.71	920.01	750.98	887.76
ОБЩО	2 898.24	3 310.85	4171.14	4 909.65	6 079.74	7 162.43	8 572.01	9 830.22	7 750.34	7557.14

При анализ на производствените обеми в подсектора се наблюдава ясна тенденция на нарастване на продукцията от 2 898,24 тона през 2003 г. и достигането ѝ до средни нива от около 7500 тона годишно след 2007 г. Данните сочат, че тази положителна тенденция в ръста на аквакултурното производство се променя, като през 2011 и 2012 г. общото производство бележи спад. Като причини за наблюдаваните процеси могат да се посочат общата икономическа рецесия в страната и Европа и произтичащите от нея спад в потреблението и трудности за малкия и средния бизнес, към които се числят в голямата си част и производителите на аквакултури в България.

Производство на
риба за
консумация

Година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования и научно наименование	Риба за консумация (тона)							
TRS - Речна (балканска) пъстърва	3,06	5,224	19,055	17,75	17,424	34,591	21,479	5,649
TRR - Дъгова пъстърва	1685,693	1804,552	2376,452	2908,688	1534,848	2167,66	2409,63	2238,187
SVF - Сивен	3,74	2,152	1,46	1,098	0,08	0	6,511	5
- Езерна съомга	0	0,16	0,33	7,249	1,679	4,523	0,042	0
FPI - Щука	13,021	25,412	20,84	18,77	16,912	5,83	32,93	18,252
FTE - Лин	0	0	0,05	0	0	0,55	1,45	2,3
FCP - Шаран	1260,028	1469,033	1926,744	1905,803	1389,585	1288,408	2429,659	1885,074
FCC - Златиста каракуда	19,31	0,02	0,03	0	0	0,22	0,2	1,17
CGO - Сребриста каракуда	3,778	74,005	97,175	167,737	218,595	94,061	265,593	153,874
PTB - Бяла мряна	0	0	0	0,36	0,56	0,02	0	0,204
HON - Скобар	0	0	0	0	0,03	0,115	2,12	0,02
BUF - Буфало	0	0	0	0	0,05		0,5	0,1

LUN - Речен кефал	0	10,06	1	2,55	1,2	0,043	0,303	0,1
NUC - Брияна (облез, уклеј)	0	0	0,6	0,1	0,877	1,99	0,126	0,432
ALR - Уклеј	0	3,23	4,35	2,969	6,848	2,375	6,362	2,683
SRE - Червеноперка	0	2,43	6,335	6,38	4,703	3,19	6,185	4,857
VIV - Морунаш	0	0	0,039	0	0	0	0	0
FBM - Платика	0	0,08	0,785	7,491	7,301	7,348	8,857	9,543
SVC - Бял толстолоб	8,7	30,788	46,09	28,515	93,005	77,651	42,73	110,856
BIC - Пъстър толстолоб	444,576	721,105	758,301	1294,181	926,274	820,474	1823,211	1272,76
BKC - Черен амур	0	0	0,949	0,038	0,08	4	2,287	1,397
FCG - Бял амур	94,484	140,234	155,375	168,494	162,394	150,609	239,351	207,916
CLZ - Африкански сом	0	0	0	9,726	1,77	0	29,71	164,355
SOM - Сом	50,553	75,186	109,37	87,217	78,192	75,711	133,709	96,188
ITP - Канален (американски) сом	109	75	115,177	107,992	98	14,3	3,293	12,912
FPP - Бяла риба (сулка)	0,5	11,744	23,165	17,625	16,422	19,337	133,607	123,977
FPE - Речен костур	0	2,233	3,405	1,779	1,044	0,408	10,809	2,958
APR - Чига	4,58	0	3,638	0,389	0	0,55	0,7	0,375
HUN - Моруна	46,158	0	0,2	115,072	61,014	24,397	18,97	14,25
APE - Пъструга	2,112	0	0	0	6,126	7,175	5,6	4,7
APB - Сибирска есетра	0	0	0	0	18,56	13,666	8,16	13,381
APG - Руска есетра	143,772	110,213	241,211	333,226	215,362	277,607	191,612	232,317
- Бестер	0	0	0	0	0	0	0	10,07
STU - Други хибриди от сем. Есетрови	0	0	0	0	0	0	0	20,429
CRD - Езерен рак	0	0	0	0	6,218	3,4	31,845	14,821
AAS - Речен рак	0	0	0	0	0,045		0,014	0,055
AYS - Сладководни раци	0,85	2,801	2,795	9,86	1,664	1,542	0,245	0,184
MSM - Черна морска мида	287,738	595,424	806,62	698,259	642,057	877,781	1787,325	2474,568
- Други	16,464	0	0	4,402	2,342	6,204	2,68	0,115
PAM - Веслонос	0,007	0	0,007	0,554	0,34	0,3	1	2,205
- Зелени водорасли	0	0	0	0	0	0	0	0
- Аквариумни рибки	0	0,044	0,021	0,015	0,028	0	0	0
GIP - Барамунди	5,213	0	0,987	8,175	0	0	0,818	5,068
ELE - Европейска речна змиорка	0	0	0	0,245	0	0	0	
FGI - Голяма водна жаба	0	0	0	0,1	0	0	0	0,012
SHC - Карагъз, дунавска скумрия	0	0	0	0	0	0,02	0	0
GPA - Попчета	0	0	0	0	0	0,004	0	0
ОБЩО:	4203,337	5161,13	6722,5	7932,8	5531,6	5986,0	9659,6	9113,3

Данните за производството на основните видове за консумация в периода 2007–2014 г. показват, че производството на дъгова пъстърва отбелязва устойчив растеж. Има лек спад в 2011 г., но през следващите години се наблюдава повишение на продукцията. Производството на шаран, пъстър толстолоб и европейски сом след спад през 2012 г. отбелязва ръст от около 100% през 2013 г. Наблюдава се значителен ръст при производството на бяла риба и черна морска мида, а също и на новоинтродуцираните видове африкански сом и веслонос, което се дължи на реализираните проекти по ОПРСР (2007-2013).

Годишното производство на риба за консумация през 2013 и 2014 г. се е покачило значително, като достига максимален размер 9659,623 тона (Таблица 8). Наблюдава се растеж от около 60% в сравнение с 2012 г. и с около 100% в сравнение с 2007 и 2008 г.

Съоръженията за производство на аквакултури



Към настоящия момент, в българската аквакултура се прилагат следните основни производствени системи на отглеждане: свободно-екстензивно или полуинтензивно отглеждане на риба в естествени или изкуствени водни басейни със стояща или бавнотечаща вода, отглеждане на риба в специално изградени бетонни или землени басейни, отглеждане на риба в мрежени клетки (садки) и рециркуляционни системи.

Съоръженията за производство с възможност за отглеждане на сладководни видове са следните: около 30 000 ha изкуствени язовири, над 4000 ha садководни стопанства за топлолюбиви видове и над 40 ha канален тип стопанства за култивиране на пъстърви. Двата основни вида - шаран (*Cyprinus caprio*) и дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss*), се отглеждат също така и в мрежени клетки, потопени в изкуствени язовири. През последните години по данни на ИАРА, възползвайки се от възможностите на ЕФР, по ОПРСР (2007-2013) се изградиха много нови садкови инсталации, а редица други се модернизираха. Наблюдава се тенденция за изграждане на нови ферми с мрежени клетки за отглеждане основно на шаран (*Cyprinus caprio*) и дъгова пъстърва (*Oncorhynchus mykiss*), а също и на есетрови видове (*Acipenseridae*).

Възможностите на тези производствени съоръжения за отглеждане на стопански значими видове са големи. В аквакултурата на България доминира полуинтензивното отглеждане на шаран (*Cyprinus caprio*) в поликултура с бял амур (*Stenopharigodon idella*), бял (*Hypophthalmichthys molitrix*) и пъстър (*Aristichthys nobilis*) толстолоб, а също така интензивното отглеждане на монокултури в мрежени клетки. Други видове, обект на отглеждане във фермите, са сомови видове (европейски сом (*Silurus glanis*), канален сом (*Ictalurus punctatus*), африкански сом (*Claria gariepinus*), бяла риба (*Sander lucioperca*), балканска пъстърва (*Salmo trutta fario*) и щука (*Esox lucius*).

Възползвайки се от ОПРСР (2007-2013), в страната се изградиха няколко рециркуляционни системи за производство на нови или по иновативни технологии видове - бяла риба (*Sander lucioperca*), европейска змиорка (*Anguilla anguilla*), африкански сом (*Claria gariepinus*) езерен рак (*Astacus leptodactylus*) и кохо съомга (*Oncorhynchus kisutch*).

След 2010 година се забелязва известно положително развитие на отрасъла. Много от новосъздадените ферми или тези с нови собственици прилагат съвременни форми за отглеждане и развъждане на хидробионти, като използват модерна техника и съвременни храни.

Заклучение:

*<http://www.fao.org/aquaculture/en/>

**<http://www.mzh.government.bg/MZH/Libraries/>

***http://iara.government.bg/?page_id=136

Както се вижда от цитираните данни, производството от аквакултурата нараства, но то не е в състояние да компенсира намалението на уловите. Една тенденция, която би трябвало да продължи, тъй като потреблението на рибни продукти на глава от населението расте. Същевременно 75% от най-важните в световен мащаб глобални рибни запаси са изтощени. ФАО* предполага, че през 2030 г. световното потребление на риби трябва да бъде поне наполовина покрито от изкуствено отгледани аквакултури, за да може да се отговори на нарастващото търсене.

Консумацията на риба в България е традиционно по-ниска в сравнение с тази в съседните страни. Слабата консумация на риба и рибни продукти оказва силно отрицателно въздействие върху риболова и производството на аквакултури. Необходимо е да се подобри качеството на пазарния анализ и предоставянето на пазарни данни за определяне на реалните продажби на риба и рибни продукти, структурата на продажбите и реалната консумация. Консумацията на риба, уловена с въдица (законен и незаконен улов), следва да се включи в данните за общото потребление на риба. В същото време изискванията на потребителите по отношение на качеството на рибата и рибните продукти са се повишили, както и пазарното търсене за нови готови рибни продукти.

По данни на „Системата за агропазарна информация“ ЕООД (САПИ)**, през 2014 г. цените на едро на по-голяма част от наблюдаваните основни видове риба, предлагани на пазара в страната, отбелязват понижение спрямо предходната година.

През 2014 г. средните цени на дребно на наблюдаваните видове риба бележат разнопосочни изменения спрямо предходната година, които не винаги следват тенденцията при цените на едро на съответния вид. Това се обяснява с масовата поява на магазини за директна продажба на риба на дребно, които не са зависими от предлагането на едро. Съществува тенденция към бавно повишаване на цените на рибата на дребно на вътрешния пазар. За производителите този фактор е положителен, тъй като увеличава ефективността на производството на риба, но за потребителите е отрицателен, което намалява търсенето и потреблението (МЗХ-НСПРА 2007–2013 г.)***



Производство на пъстървови видове



В световен мащаб

Основните производители на пъстървови видове риби в света са Чили, Норвегия, Турция, ЕС и Иран.

В рамките на Европейския съюз

През последните години по-голямата част от дъговата пъстърва, която се предлага на пазара в ЕС, идва от аквакултури, местно производство. Основните държави - производители на пъстървови видове риби в ЕС, са: Италия, Франция, Дания, Германия, Испания¹.

Производство в рамките на България



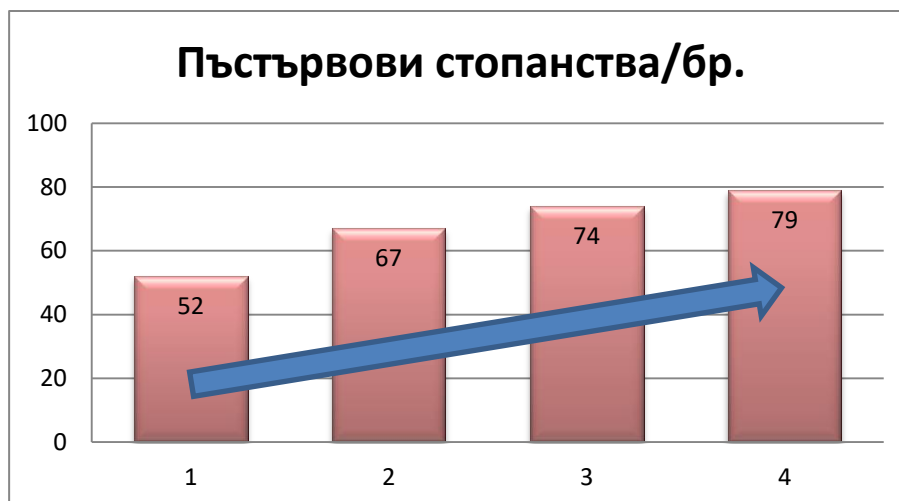
Първият чужд вид, навлязъл трайно в местната аквакултура е дъговата пъстърва (*Oncorhynchus mykiss*).

Традиционно пъстървовъдството в България се доминира от производството на дъгова пъстърва, докато произведените количества от сивен (*Salvelinus fontinalis*), Езерна съомга (*Salmo salar sebago*) и речна пъстърва (*Salmo trutta*) са незначителни. Производството на местния вид (*Salmo trutta*) е предназначени главно за зарибяване на естествени водоеми с цел поддържане и възстановяване на естествените рибни популации в тях. Така на пазара се предлага изключително дъгова пъстърва и тя е видът, предпочетен от бенефициентите по ОПРСР (2007-2013).

Производството на пъстървови видове е концентрирано основно в планинските и полупланинските райони на страната, като основните използвани системи са канален тип стопанства и мрежени клетки. Производството на пъстърва изисква висококачествени и добре балансирани гранулирани фуражни култури, които в България са предимно внос.

Регистрирани стопанства

По данни на ИАРА броят на регистрираните стопанства за производство на студенолюбиви видове нараства от 52 бр. през 2012 г. на 79 бр. през 2015 г. В по-голямата си част стопанствата са непълносистемни, произвежда се основно риба за консумация.



Производство риби за консумация

[*http://iara.government.bg/?page_id=8](http://iara.government.bg/?page_id=8)

От данните, предоставени от ИАРА* за производство на пъстървови видове за консумация, се вижда ясна тенденция на повишаване производството на дъгова пъстърва. В периода 2012–2014 година се наблюдава устойчиво развитие на сектора, като нивото на производство се запазва над 2000 т.

Същата тенденция се наблюдава и при производството на местния вид речна пъстърва (*Salmo trutta*), като то се увеличава от 3,06 т. през 2007 г. до 34,591 т. през 2012 г. През последните години се наблюдава спад на продукцията от балканска пъстърва за сметка на производството на дъгова пъстърва и сивен.

година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Речна (балканска) пъстърва	3,06	5,224	19,055	17,75	17,424	34,591	21,479	5,649
Дъгова пъстърва	1685,69	1804,55	2376,45	2908,68	1534,84	2167,66	2409,63	2238,18
Сивен	3,74	2,152	1,46	1,098	0,08	0	6,511	5
Езерна съомга	0	0,16	0,33	7,249	1,679	4,523	0,042	0

Производство на зарибителен материал

Влияние върху производството на зарибителен материал и риба за консумация оказват и биологичните фактори като заболявания и смъртност, както и спецификите на технологичния цикъл.

година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
TRS - Речна (балканска) пъстърва	4,26	0,941	0,28	4,415	12,064	10,779	2,32	4,785
TRR - Дъгова пъстърва	155,651	148,215	101,994	476,449	951,568	674,217	632,668	1073,617
SVF - Сивен	0,325	0,808	0,292	0,922	0,1	0	5,2	0,585

По данни на ИАРА през 2012 г. общото производство на зарибителен материал от пъстървови видове риби в рибовъдните стопанства бележи спад от около 29% спрямо предходната година. През последните години с оглед повишаване производството на дъгова пъстърва за консумация, отглеждането на зарибителен материал също бележи ръст и достига 1073,61 т. през 2014 г.

Консумация



Дъговата пъстърва може да бъде намерена на европейските пазари през цялата година. Средното пазарно тегло е 0,400 кг, като обикновено се предлага прясна / цяла изчистена или филетирана/ или пушена. По-големи екземпляри - 1,5 кг. дъгова пъстърва се предлагат като съомгова пъстърва, пресни (опаковани или на котлети) или пушени*.

Данните от настоящото изследване свидетелстват за това, че пъстървата е един от видовете, които се намират лесно на пазара в цялата страна и са един от най-често консумираните видове. На въпрос *Кои видове риба и рибни продукти консумирате най-често?*, 37,5% от анкетираните посочват дъгова пъстърва. Регистрираме доста висок дял сочеши, че консумират често балканска пъстърва, в сравнение с онези, които твърдят, че ядат често дъгова пъстърва.

* http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/factsheets-aquaculture-species/trout_en.pdf

Цени

Данните за консумацията на пъстърва показват ясно изразени потребителски предпочитания към този вид и са подкрепени от информация за пазарните цени, а именно – регистрирания положителен тригодишен тренд, като само за 2013 г. повишението на цените е съответно на дребно с 4,14%, а на едро – с 3,2%.

Източник:
САПИ*

Пъстърва	2011 ср.	2012 ср.	2013 ср.	2014 ср.
Цена на дребно	8,47	9,67	10,07	10,21
Цена на едро	8,24	8,44	8,71	8,67

* <http://sapi.bg/>

Внос износ

- Вносът на пъстървови видове риба в ЕС се осъществява главно от Турция и Норвегия, като основните вносители са Германия и Швеция.
- ЕС изнася пъстърва предимно в Русия и Швейцария. Сред държавите-членки основните износители са: Полша, Дания и Швеция; Германия и Финландия са основните вносителите.
- България изнася пъстървови видове риби основно в Румъния и малка част за Германия.*

* <http://www.eumofa.eu/>

ОПРСР (2007-2013)

В периода 2007- 2013 г. по ОПРСР са изградени 6 броя нови стопанства за производство на пъстървови видове, а са модернизирани 7 броя.

ОПРСР (2007-2013) е подпомогнала изпълнението на 13 проекта в производство на пъстървови видове риби. Изградено е едно стопанство за производство в рециркулационна система на кохо съомга. 7 от проектите са за интензивно отглеждане на пъстърва в плаващи мрежени клетки (садки), 6 - за изграждане, и 7 - за модернизация на съществуващи студеноводни стопанства.

SWOT анализ

При производството на пъстървови видове риби в България може да се отбележат следните силни и слаби страни:



СИЛНИ СТРАНИ

1. Дългогодишни традиции в отглеждането на студенолюбиви видове риби;
2. Благоприятни природни ресурси на България;
3. Наличие на изградени в миналото производствени бази;
4. Наличие на научно-техническа база за научно-развойна дейност;
5. Наличие на съвременни технологии, оборудване и машини;
6. Добре развит пазар на територията на България и ЕС.

СЛАБИ СТРАНИ

1. Недостиг на зарибителен материал;
2. Недостиг на квалифициран персонал;
3. Слаба механизация на работния процес;
4. Слабости в нормативната база, уреждаща дейността в сектора.
5. Липса на производство на биологични аквакултури.

ЗАПЛАХИ

1. Уязвимост по отношение на природни бедствия;
2. Неблагоприятни климатични явления и внезапни промени в нивото на водите;
3. Слаба степен на модернизиране на сектора и загуба на конкурентоспособност в дългосрочен план.
4. Риск от пренасяне на болести чрез вноса на хайвер и зарибителен материал;
5. Замърсяване на водоизточниците и водоемите вследствие на индустриализацията на селското стопанство, включително замърсяване от нитрати и/или пестициди, и други;

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишаване на производствените характеристики на стопанствата;
2. Структуриране на пазара на едро чрез създаване на пазарна структура и участие във финансови инструменти от типа на фючърсно контрактиране;
3. Модернизиране на съществуващи стопанства;
4. Потенциал за производство на продукцията от биологични аквакултури;
5. Ефективно партньорство между научно-изследователските институти/звена и стопанствата за аквакултури за развитие на техническите, научните или организационните знания при внедряване на иновации,
6. Добавяне на стойност към производството.

Пазарен потенциал

Производство на риба за консумация

Производство на зарибителен материал
Цени

Консумация

Преработка
Износ

Технологии за отглеждане

Пазарен потенциал
Възможности за отглеждане

- Над 2000 т. годишно;
 - Добре развит пазар на територията на България и ЕС;
 - Около 1000 т. годишно;
 - Недостиг на зарибителен материал;
 - Положителен тригодишен тренд, повишението на цените на дребно с 4,14%, а на едро – с 3,2%;
 - Пътървата е един от видовете, които се намират лесно на пазара в цялата страна и са един от най-често консумираните видове;
 - На пазара се предлага цяла изчистена, филетирана или пушена.
 - Изнася се за ЕС (Германия и Финландия) и трети страни (Русия и Швейцария)
 - Басейнови стопанства
 - Садкови стопанства
 - Рециркулационни системи
- Мн. добър**
Отлични

Производство на шаранови видове риби



В световен мащаб

Световното производство на шаранови видове е доминирано от Китай - 80% от общата продукция. Далеч зад Китай, най-големи производители са Индонезия, Виетнам, ЕС, Русия, Бангладеш и Бразилия.

В рамките на Европейския съюз

В рамките на ЕС, двете най-големи страни производители на шаран са Полша и Чехия. Търговия с шаранови видове с трети държави е в незначителни количества. По отношение на търговията в рамките на ЕС, има само ограничени потоци от Чехия до Германия. Шаранът е вид, който е непознат в някои държави-членки на ЕС.*

*http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/factsheets-aquaculture-species/carp_en.pdf

Производство в рамките на България

Подобно на пъстървата шаранът е другият традиционен, а също така и основоположен вид за аквакултурите в България. Сред шарановите видове риби традиционно доминира производството на шаран (*Cyprinus carpio*), следван по обем на производството от:

- пъстрия толстолоб,
- белия амур,
- белия толстолоб,

като тези видове са важен елемент при оглеждане в поликултура и намират приложение в биологичния контрол на качеството на водите. Основно производството на тези видове е по нискоинтензивни технологии в басейни от землено-насипен тип и в малки язовири и е с изразена сезонност.

Регистрирани стопанства



По данни на ИАРА към края на 2013 г. общият брой на активните шаранови стопанства в страната нараства до 302 при 143 броя година по-рано. Тенденцията за увеличаване броя на стопанствата за производство на аквакултура се запазва и през 2015 г. техният брой достига 440³.

Производство риби за консумация

Таблица 12. Производство на шаранови видове риби за консумация

Година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования	Шаранови видове риба за консумация (тона)							
FCP - Шаран	1260,02	1469,03	1926,744	1905,80	1389,58	1288,408	2429,659	1885,074
BIC - Пъстър толстолоб	444,57	721,10	758,30	1294,18	926,274	820,474	1823,211	1272,76
FCG - Бял амур	94,48	140,23	155,37	168,494	162,39	150,609	239,351	207,916
SVC - Бял толстолоб	8,7	30,78	46,09	28,51	93,005	77,651	42,73	110,856
CGO - Сребриста каракуда	3,77	74,00	97,175	167,73	218,59	94,061	265,593	153,874
FCC - Златиста каракуда	19,31	0,02	0,03	0	0	0,22	0,2	1,17
PTB - Бяла мряна	0	0	0	0,36	0,56	0,02	0	0,204
HON - Скобар	0	0	0	0	0,03	0,115	2,12	0,02
BUF - Буфало	0	0	0	0	0,05		0,5	0,1
LUH - Речен кефал	0	10,06	1	2,55	1,2	0,043	0,303	0,1
NUC - Брияна (облез, уклея)	0	0	0,6	0,1	0,877	1,99	0,126	0,432
ALR - Уклея	0	3,23	4,35	2,969	6,848	2,375	6,362	2,683
SRE - Червеноперка	0	2,43	6,335	6,38	4,703	3,19	6,185	4,857
VIV - Морунаш	0	0	0,039	0	0	0	0	0
FVM - Платика	0	0,08	0,785	7,491	7,301	7,348	8,857	9,543
BKC - Черен амур	0	0	0,949	0,038	0,08	4	2,287	1,397
FTE - Лин	0	0	0,05	0	0	0,55	1,45	2,3

Производството на шаран, след достигане на стойности от порядъка на 1900 тона през 2009 и 2010 г. бележи спад през 2011 – 2012 г. съответно с 27,1 и 7,3%, но през 2013 г. се е увеличило с 88,6% (в сравнение с 2012 г.). През 2014 г. стойностите на производство се запазват в порядъка от около 1900 тона.

От данните, предоставени от ИАРА, се вижда, че се произвеждат и незначителни количества черен амур, сребриста каракуда, речен кефал, червеноперка, лин, уклея, буфало и др.

От данните за производството на шаранови видове риби в периода 2007–2014 г. е видно, че производството на шаран и пъстър толстолоб показва устойчив растеж след отбелязан спад през 2012 г. През 2013 г. е с ръст от около 100%. Макар и в незначителни количества производството на лин също се увеличава през последните години.

Производство на зарибителен материал

Производство
на шаранови
видове риби за
доотглеждане

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования и научно наименование	Риба за доотглеждане /зарибителен материал/ (тона)							
FTE - Лин	0,005	0	0	0,07	3,98	1,08	0,461	1,16
FCP - Шаран	87,165	89,522	96,159	698,108	621,943	444,542	1170,9	551,436
ALR - Уклей	0	0	0	3	0	0	0	0
FCC - Златиста каракуда	0	0,02	0	0	0	0	0	0
CGO - Сребриста каракуда	0	0	0	1	0,2	0,25	0,995	4,499
SVC - Бял толстолоб	0	0	0,14	3,723	64,05	18,852	27,307	31,31
BIC - Пъстър толстолоб	36,17	21,186	40,018	209,697	203,845	291,707	403,249	236,11
FCG - Бял амур	10,651	1,829	13,492	94,943	51,039	64,843	56,543	72,165
BKC - Черен амур	0	0	0	0,005	0	0	0	0

*Източник:
Среца с производители

По данни на ИАРА през 2014 г. общото производство на зарибителен материал от шаран в рибовъдните стопанства бележи спад от около 600 кг спрямо предходната година. Същата тенденция се наблюдава и при производството на пъстър толстолоб. Най-много риби за доотглеждане от шаран и пъстър толстолоб са произведени през 2013 г. Липсва производство на черен амур – вид с бързи темпове на растеж и които се използва за биологична борба с мидата зебра (*Dreissena polymorpha*). През последните години особено обезпокоителна е инвазията на мидата-зебра *Dreissena polymorpha*. Мидата *Dreissena* е навлязла за пръв път във водоемите от басейна на река Марица (яз. Овчарица и яз. Жребчево), Северозападна България (яз. Огоста, яз. Рабиша, р. Огоста, р. Вит) и вероятно на много други места (яз. Сопот). Рискът за страната е много голям особено, ако бъдат засегнати питейни язовири или стратегически обекти за промишлено водоснабдяване и напояване (например яз. Мандра, яз. Искър, яз. Йовковци, яз. Розов кладенец, язовирите по Долна Арда и др.). Икономическите щети могат да се окажат непосилни за България, ако бъдат засегнати голям брой стратегически обекти в близко време.

По данни на производители в сектор аквакултура, липсват дейности по развъждане и селекция, което ги принуждава да закупуват зарибителен материал от Румъния, Унгария и Чехия. Според шарановъдите, производството на качествен зарибителен материал би съкратило вегетационния период за отглеждане и ще минимизира риска от заболявания. Това от своя страна ще намали разходите по отглеждане и крайната продажна цена на рибата*.

Консумация



Днес шаранът основно се произвежда в страните от Централна и Източна Европа, където е част от традиционните ястия по празниците в края на годината и за Великден.

Видът е много добре познат на пазара ни, което се вижда и от данните от изследването на консумацията на риба и рибни продукти, а именно:

- **56,1% от наблюдаваните домакинства са заявили консумация на шаран,**

а освен това потребителските нагласи са за увеличаване на консумацията. При проведено от НСИ* през 2012 г. изследване за „Годишна консумация на риба и

[*http://www.nsi.bg/](http://www.nsi.bg/)
[**http://iara.government.bg/wp-content/uploads/](http://iara.government.bg/wp-content/uploads/)

аквакултури от домакинствата и тяхното производство в България“ се установява, че шарана е най-често консумирания вид риба от домакинствата в страната. Неговият относителен дял в общата консумация на посочените видове риба е бил **33.0%**. Сравнително най-голям е и броят на домакинствата, които предпочитат и консумират шаран - около 1 115 хил. домакинства ^{**}.

Цени

След двегодишен спад на цените на шарана през 2013 г. е регистрирано значително увеличение от 11,60% на цените на едро и 4,58% на цените на дребно.

Цени на дребно и едро на шаранови риби →

Източник: САПИ*

* <http://sapi.bg/>

	2011 ср.	2012 ср.	2013 ср.	2014 ср.
Шаран Цена на дребно	5,69	5,68	5,94	6,09
Шаран Цена на едро	4,91	4,74	5,29	5,26
Толстолоб Цена на дребно	3,44	3,59	3,88	3,63
Толстолоб Цена на едро	2,78	2,91	3,28	3,00

Внос износ

По данни на ИАРА за 2013г. износа на шаранови видове риби превишава вноса:

Източник
ИАРА**

**http://oprsr.government.bg/?page_id=5124

	Внос		Износ		Салдо (износ - внос)	
	Нетно тегло - кг	Стойност - лв.	Нетно тегло - кг	Стойност - лв.	Нетно тегло - кг	Стойност - лв.
	2013	2013	2013	2013	2013	2013
Живи шарани	88	758	253 514	775 961	253 426	775 203
Шарани пресни или охладени	1 076	7 934	37 420	73 721	36 344	65 787

Данните за внос и износ показват положително търговско салдо, което в голяма степен се дължи на силните пазарни позиции на търговските вериги и трудностите, които изпитват родните производители да им осигурят търсените от тях регулярни доставки на големи количества.

През 2012 г. страната ни изнася : шарани - 281 тона, други сладководни риби – 239 тона. Живите риби са реализирани основно в Румъния (660 тона), а по-малки количества и в Македония (17,4 тона) и Гърция (4,1 тона)***

През 2014 г. количеството изнесени живи шарани г. е 307 тона, което е с 53 тона повече в сравнение с 2013 г.

***http://www.mzh.government.bg/MZH/Libraries/%D0%9F%D0%B0%D0%B7%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8_%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D0%B7%D0%B8_2015/Analiz_2015.sflb.a.shx

ОПРСР (2007-2013)



ОПРСР (2007-2013) е подпомогнала изпълнението на 15 проекта в производство на шаран и шаранови видове риби. Изградени са две комбинирани стопанства за производство с европейски сом, две за шаран в поликултура с други топлолюбиви шаранови видове и едно – смесено отглеждане с есетрови видове риби. Осем от проектите са за интензивно отглеждане на шаран в плаващи мрежени клетки (садки), два - за изграждане, и пет - за модернизация на съществуващи топловодни стопанства.

SWOT анализ

От анализа на данните при производството на шаранови видове в България може да се отбележат следните силни и слаби страни:

СИЛНИ СТРАНИ



1. Дългогодишни традиции в производството на шаран и др. топлолюбиви видове риби;
2. Дългогодишни традиции в консумацията на шаран;
3. България разполага със сравнително богат воден фонд и има около 700 хил. дка водни площи;
4. Подходящи климатични условия;
5. Благоприятни природни ресурси на България;
6. Изградена научно-техническа база за научно-развойна дейност;
7. Наличие на съвременни технологии, оборудване и машини;
8. Добре развит вътрешен пазар.

СЛАБИ СТРАНИ



1. Наличие на сив сектор;
2. Ниска степен на механизация на работния процес;
3. Липса на работна ръка;
4. Лоши условия на труд;
5. Липсва изградена инфраструктура;
6. Остаряла материална база;
7. Липса на дейности по развъждане и селекция;
8. Слабости в нормативната база, уреждаща дейността в сектора;
9. Сезонност на продажбите от риба и рибни продукти свързана с традициите на консумация, технологичния цикъл на производство.
10. Висока себестойност на крайния продукт;
11. Ниска производителност на стопанствата;
12. Слабо застъпено въвеждане на иновации и непоследователно взаимодействието между бизнеса и научните организации.

ЗАПЛАХИ



1. Слаба степен на модернизиране на сектора;
2. Замяряване на водоизточниците и водоемите вследствие на индустриализацията на селското стопанство, включително замърсяване от нитрати и/или пестициди, и други.
3. Продължаващо увеличаване на цените на енергийните и водни ресурси водещо до повишаване на себестойността на единица продукция;

ВЪЗМОЖНОСТИ



1. Повишаване на производствените характеристики на водоемите;
2. Повишаване покупателната способност и консумацията на риба и рибни продукти на глава от населението;
3. Потенциал за производство на продукцията от биологични аквакултури;
4. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора;
5. Подобряване на качеството на храните за риба и намаляване на негативното влияние върху околната среда;
6. Подобряване условията на труд;
7. Модернизация на съществуващите мощности;
8. Структуриране на пазара на едро чрез създаване на пазарна структура и участие във финансови инструменти от типа на фючърсно контрактиране;
9. Намаляване на себестойността на крайния продукт;
10. Добавяне на допълнителна стойност към производството.
11. Производство на черен амур като средство за борба с мида зебра

Пазарен потенциал

Производство на риба за консумация

- около 1900 тона шаран;
- около 300 тона толстолоб;
- около 200 тона бял амур;
- добре развит пазар на територията на България;

Производство на зарибителен материал

Цени

*Консумация
Преработка*

Износ

Технологии за отглеждане

Пазарен потенциал

Възможности за отглеждане

- около 600 тона годишно;
 - около 300 тона толстолоб;
 - около 60 тона бял амур;
 - Недостиг на зарибителен материал – внос от Румъния;
 - регистрирано значително увеличение от 11,60% на цените на едро и 4,58% на цените на дребно
 - Видовете са много добре познати на пазара ни;
 - Шаран - на пазара се предлага жив, цял изчистен, охладен;
 - Толстолоб - на пазара се предлага цял, цял изчистен, охладен, филетиран, на шайби;
 - Бял амур - на пазара се предлага жив, цял изчистен, охладен;
 - Изнася се за ЕС (Румъния)
 - Басейнови стопанства
 - Садкови стопанства
 - Язовири
- Добър
Отлични**

Производство на есетрови видове риби



Есетровите риби са обект на отглеждане в специализирани сладководни ферми за производство на риба за консумация и на зарибителен материал. Ролята на стимул за развитието на този дял от аквакултурата играят два фактора. От една страна, това са ограничителните и забранителните мерки по отношение на ползване на естествения ресурс от тези видове риби, чиито популации в световен мащаб са силно намалели, а някои – и застрашени от изчезване, от друга страна – устойчиво високите цени и постоянното търсене на черен хайвер на международните пазари.

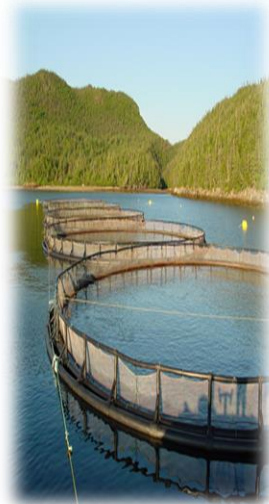
В световен мащаб

В световен мащаб, есетровите риби са почти изчезнали в резултат на изчерпване на дивите запаси. Основен производител на есетри е Китай- 85% от общото производство в световен мащаб. След Китай, основните производители на есетра са Русия и ЕС.

В рамките на Европейския съюз

Италия и Франция са основните производители на есетрови риби и черен хайвер в ЕС.

Производство в рамките на България



Есетровъдството у нас започва с изграждането на малко стопанство в с. Болярци (Пловдивска област) за производство главно на чига, руска есетра и моруна. Постепенно отрасълът се развива и броят на регистрираните стопанства за производство на есетрови видове нараства от 5 през 2012 г. до 8 бр. през 2015 г.

Основно се отглеждат руска есетра (*Acipenser gueldenstaedti*), моруна (*Huso huso*), сибирска есетра (*Acipenser Baerii*), чига (*Acipenser ruthenus*), пъструга и техни хибриди. Интродуцирани са два есетрови вида – сибирска есетра и веслонос. Веслоносът *Polyodon spathula* е зоопланктонофаг с висококачествено месо. Във водоемите веслоносът се отглежда вместо толстолоб и бял амур като допълнителна риба в поликултура с шаран или други есетрови. Както е известно, при отглеждането на шаран и есетрови във водоемите възниква проблем с очистването на водата от бурно развиващите се микроводорасли, зоопланктон и висша растителност. За тази цел традиционно се използва бял и пъстр толстолоб и бял амур, които се заселват заедно с шарана в определено съотношение. Тази риба, също като толстолоба и белия амур се размножава само в изкуствени условия, но притежава редица уникални свойства, като при това на пазара има значително по-висока цена от толстолоба и белия амур. Този вид представлява ценна алтернатива на пъстрия толстолоб, особено при отглеждане в поликултура. Все още обаче у нас няма стопанства, които да се занимават системно с изкуственото размножаване на веслоноса, и подсекторът разчита на доставяне на зарибителен материал от внос от съседни страни.

Производство на есетрови видове риби за консумация →

Година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования	Есетрови видове риба за консумация (тона)							
APR - Чига	4,58	0	3,638	0,389	0	0,55	0,7	0,375
HUN - Моруна	46,158	0	0,2	115,072	61,014	24,397	18,97	14,25
APR - Пъструга	2,112	0	0	0	6,126	7,175	5,6	4,7
APB - Сибирска есетра	0	0	0	0	18,56	13,666	8,16	13,381
APG - Руска есетра	143,772	110,21	241,211	333,226	215,36	277,607	191,61	232,317
- Бестер	0	0	0	0	0	0	0	10,07
STU - Други хибриди от сем. Есетрови	0	0	0	0	0	0	0	20,429

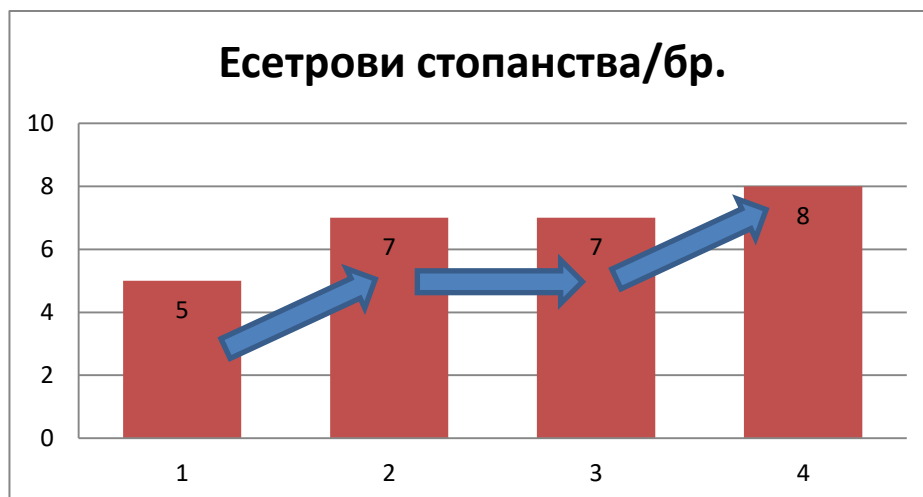
Източник – ИАРА

*http://iara.government.bg/?page_id=8

Развъждането на есетрови риби в България и Румъния се развива с бързи темпове. Когато тази индустрия се развива в съответствие с принципите за опазване на околната среда, тя може да има благоприятно въздействие както за прехраната на местно ниво, така и за дивите есетри.

Регистрирани стопанства

Есетровите риби се отглеждат между топловодните и студеноводните стопанства за аквакултури в зависимост от температурните изисквания. Въпреки дългия цикъл (6-8 години), производството на есетрови риби е най-бързо разрастващия се подсектор в развъждането и отглеждането на риба през последното десетилетие.



**http://iara.government.bg/?page_id=8

По данни на ИАРА към края на 2013 г. общият брой на активните есетрови стопанства в страната нараства от 5 до 7. Тенденцията за увеличаване броя на стопанствата за производство на аквакултура се запазва и през 2015 г. техният брой достига 8**.

По данни на ИАРА от 2011 г. страната ни е най-големият производител на черен хайвер на Балканите и на едно от челните места в Европа.

Консумация

Данните от проведеното „Национално представително извадково статистическо проучване на нагласите и потреблението на риба и рибни продукти“ показват, че есетровите видове са сравнително слабо познати на пазара ни. 4,5% от домакинствата са заявили, че на пазара се предлага качествена руска есетра, но въпреки това 90,3% не купуват. Вероятните причини са, на първо място, високата цена, която е определяща за 87,3% от потребителите, и трудностите, свързани с намирането ѝ в търговската мрежа - 76,4% от анкетираните.

Цени

Средни цени на есетрови видове риби за 2014 г.*



Вид	Лева/кг
Моруна	21,54
Руска есетра	11,32
Сибирска есетра	9,89
Чига	31,23

*http://iara.government.bg/?page_id=8

Внос износ

Развъждането на есетри е бързо разрастващ се сектор в областта на аквакултурите, отчитащо значително увеличение на търговията с хайвер, която често нараства двойно от година на година. Данните за износа на хайвер от изкуствено отглеждани есетри от България показват бърз растеж – от 100 кг през 2002 г. той достига над 6000 кг през 2012 г. По данни на Европейската комисия, през 2014 г. България е на 5 място по износ на черен хайвер в Европейския съюз*.

Основен пазар на родния хайвер са Западна Европа /Германия, Франция, Италия/ и САЩ, които изкупуват 90% от производството.

*http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/index_bg.htm

ОПРСР (2007-2013)

ОПРСР (2007-2013) е подпомогнала изпълнението на 4 проекта в производство на есетрови видове риби. Изградени са две садкови стопанства за производство с руска есетра и есетрови хибриди, едно пълносистемно стопанство от басейнов тип, и едно – смесено отглеждане на есетрови и шаранови видове риби. Осем от проектите са за интензивно отглеждане на шаран в плаващи мрежени клетки (садки), два - за изграждане, и пет - за модернизация на съществуващи топловодни стопанства.

SWOT анализ

При производството на есетрови видове риби в България може да се отбележат следните силни и слаби страни:

СИЛНИ СТРАНИ

1. Подходящи климатични условия;
2. Благоприятни природни ресурси на България;
3. Наличие на съвременни технологии, оборудване и машини;
4. Есетровите риби са застрашени или са дори заплашени от изчезване, поради което е забранен риболова им;

СЛАБИ СТРАНИ

1. Ниска степен на механизация на работния процес;
2. Липса на квалифицирана работна ръка;
3. Слабости в нормативната база, уреждаща дейността в сектора;
4. Дълъг цикъл на производството (6-8 години);

ЗАПЛАХИ

1. Развъждането на есетри за производството на хайвер се осъществява от невъзможността женските да се възпроизведат преди да навършат най-малко седем години;
2. Потребителите в ЕС познават много слабо месото на есетровите риби;

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишаване на производствените характеристики на водоемите;
2. Повишаване популателната способност и консумацията на риба и рибни продукти на глава от населението;
3. Развъждането на есетровите риби е важно не само за производството на месо и хайвер, но и за възстановяване и опазване на дивите популации на тези видове;
4. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора;
5. Подобряване условията на труд;
6. Модернизация на съществуващите мощности;
7. Добавяне на допълнителна стойност към производството;
8. Производство на веслонос като алтернатива на толстолоба;

Пазарен потенциал

Производство на риба за консумация

- Чига - 0,375 тона;
- Моруна - 14,25 тона;
- Пъструга - 4,7 тона;
- Сибирска есетра - 13,381 тона;
- Руска есетра - 232,317 тона;

Производство на зарибителен материал

- Недостиг на зарибителен материал – внос на оплоден хайвер от Румъния, Унгария, Франция, Германия;

Цени

- добре развит пазар на територията на България, ЕС и трети страни;
- Месото от есетри е търсено като деликатес и достига по-високи цени от тези на повечето други видове риба – местно производство;

Консумация

- Черният хайвер е добре познат и търсен на пазара в България, ЕС и



Преработка

Износ

Технологии
отглеждане

Пазарен потенциал

Възможности
отглеждане

за

за

трети страни;

- Есетровото месо се продава пряко, пушено, замразено или сушено, цяло или на части, под формата на филета, пастети, консервирано и т.н.;
- Преработка на черен хайвер;
- Изнася се за ЕС и трети страни (основно черен хайвер);
- Басейнови стопанства;
- Садкови стопанства;
- Язовири;
- Рециркулационни системи;

**Добър
Отлични**

Производство на сомови видове риби



Производство в рамките на България



Производството на риби от семейство Сомови за консумация бележи тенденция на покачване. Местният вид европейски сом (*Siluris glanis*) за периода 2007-2014 г. запазва относително стабилни нива от порядъка на 100 тона годишно. В периода 2007-2011 г. нараства производството на неместния вид американски канален сом (*Ictalurus punctatus*), но през 2012 г. отчетените количества рязко намаляват. ОПРСР (2007-2013) е подпомогнала изграждането на затворени рециркулационни системи за култивиране на нови видове като африканския сом (*Clarias gariepinus*). Африканският сом е обект и на садково отглеждане във водоемите охладители на топлоелектрическите централи и също се счита че няма опасност от размножаване на индивиди в естествени водоеми.

Производство
на сомови
видове риби за
консумация



Година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования	Сомови видове риба за консумация (тона)							
CLZ - Африкански сом	0	0	0	9,726	1,77	0	29,71	164,355
SOM – Европейски сом	50,553	75,186	109,37	87,217	78,192	75,711	133,709	96,188
ИТР - Канален (американски) сом	109	75	115,177	107,992	98	14,3	3,293	12,912

Регистрирани стопанства

Броят на регистрираните стопанства произвеждащи сомови видове риби съвпада с шарановите ферми, поради това че сома се отглежда като допълнителен вид в поликултура. В регистъра на ИАРА има едно стопанство

произвеждащо африкански сом в рециркуляционна система.

Консумация



Данните, получени от изследването за потребление на риба и рибни продукти през 2015 г., показват, че 1% от анкетираните са посочили европейски сом като най-често консумиран вид и 0,1% – американски канален сом. Следва да се отбележи обстоятелството, че африканският сом е нов вид и е възможна по-висока човешка грешка вследствие на недоброто отдиференциране на трите вида.

Цени

Източник – ИАРА*

*http://iara.government.bg/?page_id=8

	2011 ср.	2012 ср.	2013 ср.	2014 ср.
Сомови риби Цена на дребно	8,64	9,19	9,83	9,92
Сомови риби Цена на едро	7,33	7,77	8,64	8,70

Данните за периода 2011 г. – 2014 г. показват, че при цените на сомовите риби е регистрирано значително увеличение.

Внос износ

По данни на асоциации в сектора и рибопроизводители, от сомовите видове риби България изнася основно африкански сом за страни в ЕС.

ОПРСР (2007-2013)

В периода 2007- 2013 г. по ОПРСР е изградено едно ново стопанство за производство на африкански сом в рециркуляционна система. За самостоятелно производство на зарибителен материал и риба за консумация от европейски сом едно е модернизирано.

SWOT анализ

При производството на сомови видове риби в България може да се отбележат следните силни и слаби страни:

СИЛНИ СТРАНИ

1. Подходящи климатични условия;
2. Благоприятни природни ресурси на България;
3. Наличие на съвременни технологии, оборудване и машини;
4. Търсене на месо от европейски и африкански сом на европейските пазари;
5. Ниски капиталови разходи за стартиране на бизнеса и малка необходимост от допълнителни инвестиции;
6. Кратък път до местния пазар, тъй като фермите задоволяват предимно локално и регионално търсене;

СЛАБИ СТРАНИ

1. Ниска степен на механизация на работния процес;
2. Липса на квалифицирана работна ръка;
3. Слабости в нормативната база, уреждаща дейността в сектора;

ЗАПЛАХИ

1. Производството на африкански сом в България е с по-висока себестойност от това в трети страни /Египет, Алжир/;
2. Повишена конкуренция от производители и търговци на единния европейския пазар;
3. Потребителите в България все още слабо познават месото на африканския сом;

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишаване на производствените характеристики на водоемите чрез отглеждане на европейски сом;
2. Предлагане на пазара на пресни продукти от африкански сом;
3. Повишаване покупателната способност и консумацията на риба и рибни продукти на глава от населението;
4. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора;
4. Подобряване условията на труд;
5. Модернизация на съществуващите мощности;
6. Добавяне на допълнителна стойност към производството.

Пазарен потенциал

Производство на риба за консумация		<ul style="list-style-type: none">• Африкански сом - 164,355 т.;• Европейски сом - 96,188 т.;• Канален (американски) сом - 12,912 т.;• добре развит пазар на територията на България и ЕС;
Производство на зарибителен материал		<ul style="list-style-type: none">• Недостиг на зарибителен материал от африкански и европейски сом – внос от Румъния, Унгария;
Цени		<ul style="list-style-type: none">• Данните за периода 2011 г. – 2014 г. показват, че при цените на сомовите риби е регистрирано значително увеличение.
Консумация		<ul style="list-style-type: none">• Данните, получени от изследването за потребление на риба и рибни продукти през 2015 г., показват, че 1% от анкетираните са посочили европейски сом като най-често консумиран вид;
Преработка		<ul style="list-style-type: none">• На пазара се предлага жив, изчистен, филетиран и на шайби;
Износ		<ul style="list-style-type: none">• Изнася се за ЕС;
Технологии за отглеждане	за	<ul style="list-style-type: none">• Басейнови стопанства (в поликултура)• Садкови стопанства• Язовири (в поликултура)• Рециркулационни системи
Пазарен потенциал		<ul style="list-style-type: none">• Африкански сом – Мн. Добър;• Европейски сом - Мн. Добър;• Канален (американски) сом - Слаб;
Възможности за отглеждане	за	Отлични

Производство на бяла риба



В световен мащаб

Бялата риба обитава езера, реки, язовири и крайбрежните морски води (в басейните на Каспийско море, Аралско, Балтийско, Черно и Северно море. Тя е широко разпространена във Франция и Западна Европа, в източна и централна Англия, и се аклиматизира към водите на Северна Африка (Алжир, Мароко, Тунис), Северна Америка и Азия (Китай, Киргизстан).

Като обект на аквакултура се отглежда в рибовъдните стопанства главно като добавачен вид или в монокултура в рециркулационни системи.

Производство в рамките на България



В България бялата риба има важно стопанско значение преди всичко като риболовен обект. Отглежда се в рибовъдните стопанства главно като допълнителен вид. Като ценен вид с високи вкусови качества търсенето на пазара и е голямо.

Масовото отглеждане на бяла риба (*Sander lucioperca L.*) и навлизане в рибовъдната практика се ограничава от високата чувствителност, която проявява към различни замърсители и ниското съдържание на количеството на разтворения във водата кислород. Един от основните фактори, лимитиращи по-широкото разпространение на бялата риба като рибовъден обект е това, че тя трудно привиква към консумиране на гранулиран фураж и отглеждането ѝ при интензивни условия е трудно.

Производство на бяла риба за консумация →

Година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования	Сомови видове риба за консумация (тона)							
FPP - Бяла риба (сулка)	0,5	11,74	23,16	17,62	16,42	19,33	133,60	123,97

От представените данни се вижда, че производството на бяла риба през последните години значително се увеличава.

Регистрирани стопанства

Броят на регистрираните стопанства произвеждащи бяла риба съвпада с броя на топловодните ферми, поради това че вида се отглежда като допълнителен вид в поликултура. В регистъра на ИАРА има едно стопанство произвеждащо бяла риба в рециркуляционна система и едно комбинирано садково стопанство за производство на шаран и бяла риба.

Консумация

Настоящото изследване показва, че бялата риба е един от най-предпочитаните видове обект на аквакултура, след шарана и дъговата пъстърва.

Цени

Източник – ИАРА*

	2011 ср.	2012 ср.	2013 ср.	2014 ср.
Бяла риба Цена на дребно/лв.	6,81	7,08	7,06	7,60
Бяла риба Цена на едро/лв.	5,94	6,38	6,52	6,44

Данните за периода 2011 г. – 2014 г. показват, че при цените на бялата риба е регистрирано значително посъпване (със 7,6%).

Внос износ

Липсват данни.

ОПРСР (2007-2013)

В периода 2007- 2013 г. по ОПРСР е изградено едно ново стопанство за производство на бяла риба в рециркуляционна система, представляващо комплекс от риболупилня, система за угодяване и рибопереработвателно предприятия. едно комбинирано садково стопанство за производство на шаран и бяла риба. Изградено е ново садково стопанство за производство на шаран и бяла риба.

SWOT анализ

При производството на бяла риба в България може да се отбележат следните силни и слаби страни:

СИЛНИ СТРАНИ

1. Подходящи климатични условия;
2. Благоприятни природни ресурси на България;
3. Наличие на съвременни технологии, оборудване и машини;
4. Търсене на месо от бяла риба на европейските пазари;

СЛАБИ СТРАНИ

1. Липса на квалифицирана работна ръка;
2. Трудно привиква към консумиране на гранулиран фураж;
3. Отглеждането ѝ при интензивни условия е трудно.
4. Високата чувствителност, която проявява към различни замърсители и ниското съдържание на количеството на разтворения във водата кислород;
5. Липса в България на зарибителен материал от бяла риба за рециркулационни системи;
6. Висока цена на зарибителния материал на европейския пазар;

ЗАПЛАХИ

1. Повишена конкуренция от производители и търговци на единния европейския пазар;
2. Висок риск при производството на бяла риба в рециркулационни системи;

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишаване на производствените характеристики на водоемите чрез отглеждане на бяла риба като допълнителен вид;
2. Отглеждане на бяла риба в рециркулационни системи;
3. Отглеждане на зарибителен материал от бяла риба в рециркулационни системи;
4. Предлагане на пазара на пресни продукти от бяла риба;
5. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора;
5. Модернизация на съществуващите мощности;

Пазарен потенциал

Производство на риба за консумация	• Бяла риба - 123,97 т.(за 2014 г.);
Производство на зарибителен материал	• добре развит пазар на територията на България и ЕС;
Цени	• Недостиг на зарибителен материал за производство на бяла риба в рециркулационни системи – внос от Унгария;
Консумация	• Данните за периода 2011 г. – 2014 г. показват, че при цените на бялата риба е регистрирано значително увеличение.
Преработка	• Данните, получени от изследването за потребление на риба и рибни продукти през 2015 г., показват бялата риба като един от най-често консумираните видове риба;
Износ	• На пазара се предлага цяла, изчистена, филетирана;
Технологии за отглеждане	• Изнася се за ЕС;
	• Басейнови стопанства (в поликултура)
	• Садкови стопанства
	• Язовири (в поликултура)
	• Рециркулационни системи
Пазарен потенциал	• Мн. Добър
Възможности за отглеждане	Отлични

Забележка: Трябва да се има предвид, че отглеждането на бяла риба в рециркулационна система е свързано с осигуряване на значителен финансов ресурс. Процеса на култивиране на рибата е основан на циркулация на водата и постоянно използване на помпени системи, което обуславя технологията като енергоемка.

Производство на астацикултури за консумация



Култивирането на сладководни раци осигурява печелившо производство на фермерите. Повишаването на цените на едро при раците за консумация стимулира фермерите в САЩ и Европа да организират тяхното производство.

В практиката съществуват различни методи и модификации за отглеждане на раци. Най-общо те могат да се обединят в три основни групи: екстензивни, полуинтензивни и интензивни. При екстензивните методи грижите, които се полагат за размножаване и хранене на раците са незначителни. Разчита се основно на естествено възпроизводство и на съществуващите във водните басейни хранителни ресурси. Добивите са малки, трудно се контролират и се разчита основно на по-големи площи.

Полуинтензивните методи включват определени, целенасочени действия, които подпомагат размножителния процес при раците, както и известно подхранване на индивидите.

Производство в рамките на България

От ракообразните развитие имат единствено сладководните астацикултури, като основен обект на култивиране е езерният рак (*Astacus leptodactylus*), чието производство нараства значително и от 3,4 тона за 2012 г. достига 31,85 тона през 2013. В периода 2011 – 2014 г. в регистъра на ИАРА фигурира и минимално производство на защитения от българското законодателство вид речен рак (*Astacus astacus*).

Производство на астацикултура за консумация

Година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования								
CRD - Езерен рак	0	0	0	0	6,218	3,4	31,84	14,82
AAS - Речен рак	0	0	0	0	0,045	0	0,01	0,055
AYS - Сладководни раци	0,85	2,801	2,79	9,86	1,66	1,54	0,24	0,18



Разнообразната хидрогеографска характеристика на България, съчетана с климатичните особености на страната създават добри условия за развитието на аквакултурата. Въпреки това у нас, по една или друга причина се развива единствено рибовъдството, със сравнително бедно видово разнообразие и култивирането на миди. Определен резерв за диверсификация и разширяване на асортиментната структура на аквакултурата и разработването на нова пазарна ниша представлява отглеждането на сладководни раци.

Перспективата на астацикултурата се определя от следните няколко по-важни предпоставки:

- голямо потребителско търсене;
- висока цена на продукта;
- месо с превъзходни вкусови и диетични качества;
- възможност за отглеждане на раците самостоятелно или като добавъчен вид в рибовъдните ферми;
- незадоволен външен пазар и възможности за износ на сладководни раци.

В България основен източник на раци за консумация са естествените популации, формирани на базата на собственото им възпроизводство. Практически в страната липсват специализирани пълносистемни ферми за раци, в които да се извършват всички технологични процеси, свързани с отглеждането на разплодници, размножаване, отглеждане на личинки и малки рачета и т.н. Един от проблемите за навлизането на астацикултурата в практиката е липсата на производство на личинки и малки рачета, които да се предлагат на фермерите.

Регистрирани стопанства

Броят на регистрираните стопанства произвеждащи раци съвпада с броя на топловодните ферми, поради това че вида се отглежда като допълнителен вид в поликултура. В регистъра на ИАРА има едно стопанство произвеждащо раци в рециркулационна система.

ОПРСР (2007-2013)

В периода 2007- 2013 г. по ОПРСР е изградено едно ново – иновативно стопанство за производство на езерен рак в рециркулационна система, представляващо комплекс от риболовния и система за уговяване.

SWOT анализ

При производството на астацикултури в България може да се отбележат следните силни и слаби страни:

СИЛНИ СТРАНИ

1. Подходящи климатични условия;
2. Благоприятни природни ресурси на България;
3. Наличие на съвременни технологии, оборудване и машини;
4. Голямо потребителско търсене;
5. Висока цена на продукта;
6. Месо с превъзходни вкусови и диетични качества;

СЛАБИ СТРАНИ

1. Трудно привиква към консумиране на гранулиран фураж;
2. Отглеждането при интензивни условия е трудно.
3. Високата чувствителност, която проявява към различни замърсители

ЗАПЛАХИ

1. Повишена конкуренция от производители и търговци на единния европейския пазар;
2. Риск от заболявания;

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Възможност за отглеждане на раците самостоятелно или като добавъчен вид в рибовъдните ферми;
2. Незадоволен външен пазар и възможности за износ на сладководни раци.
3. Повишаване на производствените характеристики на водоемите чрез отглеждане на раци като допълнителен вид;
4. Отглеждане на раци в рециркулационни системи;
5. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора;

Пазарен потенциал

Производство на риба за консумация		<ul style="list-style-type: none"> Езерен рак - 14,82 т.(за 2014 г.); Речен рак - 0,055 т.(за 2014 г.); добре развит пазар на територията на България и ЕС; Недостиг на зарибителен материал;
Производство на зарибителен материал		
Цени		<ul style="list-style-type: none"> Липсват данни.
Консумация		<ul style="list-style-type: none"> Липсват данни.;
Преработка		<ul style="list-style-type: none"> На пазара се предлага жив;
Износ		<ul style="list-style-type: none"> Изнася се за ЕС;
Технологии	за	<ul style="list-style-type: none"> Басейнови стопанства (в поликултура)
отглеждане		<ul style="list-style-type: none"> Язовири (в поликултура) Рециркулационни системи
Пазарен потенциал		Добър
Възможности	за	Мн. добри
отглеждане		

Забележка: Трябва да се има предвид, че отглеждането на раци в рециркулационна система е свързано с осигуряване на значителен финансов ресурс. Процеса на култивиране на раците е основан на циркулация на водата и постоянно използване на помпени системи, което обуславя технологията като енергоемка. Заплахите пред този тип производство са свързани с икономически обстоятелства, както и повишената конкуренция от други типове производства и ниско бюджетен внос от трети страни.

Производство на морски аквакултури



Крайбрежната ивица на Черно море е с дължина от 378 км. Териториалните морски площи на страната (до 12 морски мили) са 6 358 км². Площта на континенталния шелф е 10 886 км², а икономическата зона в Черно море – 29 052 км².

Лимитиращите фактори за развитието на аквакултура по черноморското крайбрежие са няколко. Природните условия в Черно море се различават съществено от условията, при които се развиват марикултурите в страните от Западна Европа или други развити в това отношение морски страни. В тях съоръженията за аквакултури се монтират в добре защитени от вълнение райони като лимани, фиорди и силно врязани в сушата заливи. По българското черноморско крайбрежие такива места липсват, което налага необходимостта от използването на щормоустойчиви съоръжения в незащитени от вълнение райони. Това несъмнено оскъпява производството от марикултурите. По-съществен съдържащ производството на риба фактор е температурния режим на черноморските води в годишен аспект. Подходящият температурен режим за активен вегетационен период на рибата (хранене и прираст) в Черно море е значително по-къс от този в Средиземно море, поради което получаването на готова пазарна продукция от ципура и/или лаврак (най-масово отглежданите видове риби по Средиземноморието в садки) у нас изисква по-продължително отглеждане (вместо за една за две календарни години), което оскъпява производството и го прави неконкурентоспособно. Към това трябва да се прибавят и рисковете за производството през често твърде неблагоприятните

условия на зимните месеци и загубите на тегло, поради невъзможността рибата да се храни. Тези фактори също влияят негативно върху стойността на производството на морските организми и го прави по-неизгодно в сравнение с конкуренцията на средиземноморското крайбрежие. Високите летни температури в района на черноморското ни крайбрежие, също ограничават отглеждането на редица рибни видове, каквито са напр. пъстървовите риби. В същото време, благоприятни условия за създаването на мидени ферми по нашето крайбрежие съществуват, като отглежданите миди се отличават с добро качество и висок рандеман.

Производство на черни миди



В световен мащаб

В световен мащаб 95% от морските аквакултури се падат на производството на миди.

Китай и ЕС са най-големите производители на миди, следвани от Чили и Нова Зеландия.

В рамките на Европейския съюз

В ЕС производството на калкан е малко под 10 000 тона. За начало на отглеждане на калкан, като обект на аквакултура се счита 1970 г., а основоположник Обединеното кралство. След това се доразвива във Франция и Испания.

В рамките на ЕС, Испания е основен производител на култивиран калкан, ръст на производството през последните години бележи Португалия.

Производство в рамките на България



Единствен вид, обект на отглеждане в морската ни аквакултура, е черната мида (*Mytilus galloprovincialis*).

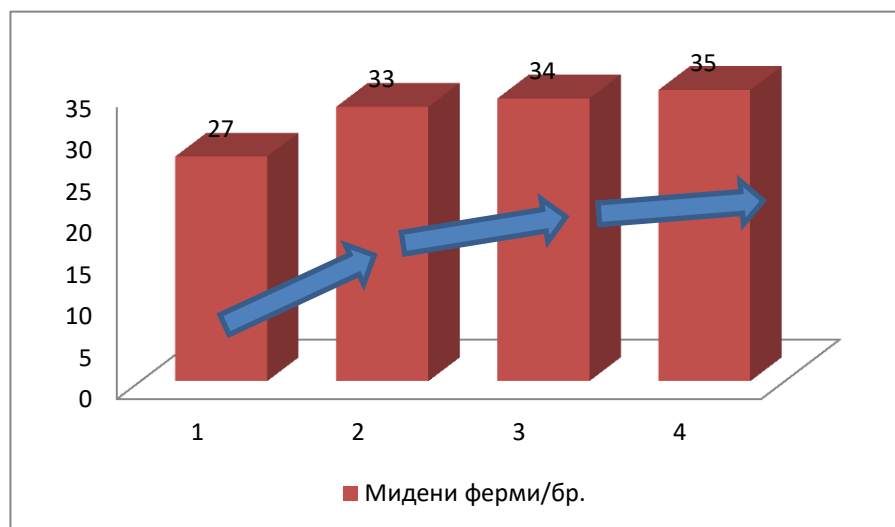
Развитието на морската аквакултура в Черно море е перспективно, поради липсата на индустриални замърсявания, липсата на опасни токсини, произвеждани от водорасли (например в Средиземно море) и относително малката приливна вълна (8-9 см). Благоприятно въздействие за култивирането на Черна мида оказва и наличието на фитопланктон (основна хранителна суровина на мидите) в повърхностните води на Черно море от 106 до 1330 мг/м³/24ч., докато за сравнение в Средиземно море показателите са от 7 до 157 мг/м³/24ч. В Черно море липсват плуващи хищници, като морски звезди и др., които да нанасят поражения върху инсталациите.

В последните 10 години в България се разви с бързи темпове морската аквакултура изразена в култивиране на Черна мида. Тъй като условията за отглеждането им са изключително благоприятни, и липсват оперативни разходи за фураж и др. производството на черупчести нарасна.

Производство на черни миди за консумация →

Година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования	Морска аквакултура за консумация (тона)							
MSM - Черна морска мида	287,738	595,424	806,62	698,25	642,05	877,78	1787,32	2474,56

Регистрирани стопанства



Съществуващите към настоящия момент ферми за черна морска мида са 35 с обща продукция за 2014 г. от 2474 тона.

Консумация

Все още пазара на Черна мида във вътрешността на страната е неразвит, като липсва култура в потребителите и заведенията за хранене, за приготвяне на мидите.

Цени

*Източник – среща с бранша

	2012 ср.	2013 ср.	2014 ср.	2015 ср.
Черна мида първа продажба/лв.	3,20	3,00	2,80	2,20

Данните за периода 2012 г. – 2015 г. показват, че при цените на черната мида е регистрирано спад.

Внос износ

*Източник – среща с бранша

По данни от производители един от основните проблеми по отношение на износа на черна мида е липсата на специализирано преработвателно предприятие. Според тях черната мида е търсен продукт на международните пазари, а в пиковите месеци на летния туристически сезон в страната се наблюдава недостиг, което е и причина за вноса и от вън. При правилна преработка мидите могат да бъдат съхранявани по-дълго време, което ще улесни износа. Удължаване на срока за съхранение ще запълни недостига на черна мида през туристическия сезон.*

ОПРСР (2007-2013)

В периода 2007- 2013 г. по ОПРСР са изградени 86р. стопанства за производство на черна мида, а са модернизирани 56р.

SWOT анализ

СИЛНИ СТРАНИ

1. Подходящи климатични условия;
2. Благоприятни природни ресурси на България;
3. Сравнително благоприятна морска среда (наличие на работещи пречиствателни съоръжения и липса на опасни токсини, произвеждани от водорасли);
4. Устойчиво търсене на продуктите на международния пазар и пиковите месеци на туристическия сезон;
5. Безспорни екологични ползи от развиване на дейността;

СЛАБИ СТРАНИ

1. Липса на подходящи защитени заливи, фиорди по черноморското крайбрежие
2. Тежка и тромава процедура по издаване на разрешителни за ползване на воден обект в акваторията на Черно Море;
3. Необходимост от инвестиции за спазване на изискванията за пакетиране, етикетирание и експедиране на моллюските;
4. Липса на квалифицирана работна ръка;
- 5.

ЗАПЛАХИ

1. Конфликт между риболовната общност, туристическата индустрия и операторите на фермите, тъй-като акваторията ограничава риболова;
2. Хронично, залпово и трансгранично замърсяване на черноморските води в крайбрежната зона от заустване на битови и промишлени отпадни води и р. Дунав;
3. Значително повишаване на популацията на рапана и унищожаване на мидените банки;
4. Повишена конкуренция на единния европейския пазар;

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Добавяне на стойност към производството чрез извършване на първична преработка (почистване на черупчестите, сортиране, етикетирание) и маркетинг на произвежданата продукция;
2. Подкрепа за рекламата и промотиране на консумацията на миди на вътрешния пазар;
3. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора;
4. Диверсифициране на производството чрез дейности насочени към култивиране на черноморска стриди;

Пазарен потенциал

Производство на миди
за консумация

Производство на
зарибителен материал

Цени

Консумация

Преработка

Износ

Технологии за
отглеждане

Пазарен потенциал

Възможности за
отглеждане

- Само от стопански риболов в Черно море;
- Добре развит пазар на територията на България и ЕС;
- няма
- Данните за периода 2012 г. – 2015 г. показват, че при цените на от първа продажба е регистриран спад.
- Данните, получени от изследването за потребление на риба и рибни продукти през 2015 г., показват черната мида като един от най-често консумираните видове риба;
- На пазара се предлага цяла с черупка, изчистена ядка;
- Изнася се за ЕС;
- Колекторно отглеждане
- **Слаб;**
- **Мн. добър;**

Производство на калкан



В световен мащаб

Според данни на ФАО, Китай е основен производител на калкан от аквакултура – произвежда около 60 000 тона.

В рамките на Европейския съюз

В ЕС производството на калкан е малко под 10 000 тона. За начало на отглеждане на калкан, като обект на аквакултура се счита 1970 г., а основоположник Обединеното кралство. След това се доразвива във Франция и Испания.

В рамките на ЕС, Испания е основен производител на култивиран калкан, ръст на производството през последните години бележи Португалия.

Производство в рамките на България



Не се осъществява.

В България калкана се добива единствено чрез стопански риболов в Черно море. В последните години се наблюдава трайна тенденция към значително намаляване броя на тези риби. Калканът е един от видовете, която се лови на квотен принцип.

Провежданата държавна политика в България цели: опазване състоянието на популацията от калкан и същевременно осигуряване на устойчиви улови за ангажираните в този риболов, намаляване на незаконния, нерегулиран и недеклариран риболов, постепенно увеличаване на квотата определена на България

Регистрирани стопанства

Няма.

Консумация

В настоящото изследване липсват данни за консумация на калкан. Това отдаваме на високата му пазарна цена и ниската покупателна способност на българския потребител.

Цени

Източник - ИАРА

Внос износ

*Източник – среща с браниша

	2012 ср.	2013 ср.	2014 ср.	2015 ср.
Калкан Цена първа продажба/лв.	13,57	11,82	10,64	10,10

По данни на асоциациите на рибопреработватели и риболовци, основните количества калкан се изнасят за Турция. Вносът е в малки количества предимно от Испания.*

ОПРСР (2007-2013)

В периода 2007- 2013 г. по ОПРСР няма изградени стопанства за производство на калкан

SWOT анализ

СИЛНИ СТРАНИ

1. Подходящи климатични условия;
2. Благоприятни природни ресурси на България;
3. Кратък път до местния пазар - при стартиране на производство в България;
4. Добре развит пазар на територията на България , ЕС и трети страни /Турция/;

СЛАБИ СТРАНИ

1. Относително високи оперативни разходи – персонал, енергия, фураж, заривителен материал, консумативи и др.;
2. Изисква персонал с високо ниво на квалификация;
3. Липса на квалифицирана работна ръка;
4. Липса на заривителен материал от местния вид Калкан /*Psetta maxima*/;

ЗАПЛАХИ

1. Икономическа рецесия в национален и световен мащаб;
2. Висока себестойност;
3. Повишена конкуренция от производители и търговци на единния европейския пазар;
4. Високо рисково производство;

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишаване покупателната способност и консумацията на риба и рибни продукти на глава от населението;
2. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора;
3. Намаляване на риболовното усилие;
4. Липса на конкуренция в България;

Пазарен потенциал

Производство на риба за консумация	<ul style="list-style-type: none">• Само от стопански риболов в Черно море;• Квотиран вид;• Добре развит пазар на територията на България, Турция и ЕС;
Производство на заривителен материал	<ul style="list-style-type: none">• Липсва в България;• Възможности за закупуване – Испания, Португалия, Турция;
Цени	<ul style="list-style-type: none">• Данните за периода 2012 г. – 2015 г. показват, че при цените на калкана от първа продажба е регистриран спад;
Консумация	<ul style="list-style-type: none">• Липсват данни;
Преработка	<ul style="list-style-type: none">• На пазара се предлага цял, изчистен, на шайби, филетиран;
Износ	<ul style="list-style-type: none">• Изнася се за Турция и ЕС;
Технологии за отглеждане	<ul style="list-style-type: none">• Рециркулационни системи
Пазарен потенциал	<ul style="list-style-type: none">• Мн. Добър
Възможности за отглеждане	<ul style="list-style-type: none">• Мн. Добър

Забележка:

Трябва да се има предвид, че отглеждането на калкан в рециркулационна система е свързано с осигуряване на значителен финансов ресурс. Процеса на култивиране на калкана е основан на циркулация на водата и постоянно използване на помпени системи, което обуславя технологията като енергоемка. Все още внедряването този тип производствени системи в страната е в ограничен мащаб, поради което свободен, обучен персонал на пазара на труда липсва.

Производство на ципура



Традиционно ципурата се култивира екстензивно в крайбрежни лагуни и полусолени езера, най-вече в рамките на северна Италия и южна Испания. През 80-те години на XX век обаче се прави успешно изкуствено размножаване на този вид и тогава се развиват системи за интензивно развъждане, най-вече в клетки в морето. Ципурата се превръща в една от основните риби обект на аквакултура в Европа.

В световен мащаб

ЕС е най-големият производител в света, като далеч изпреварва втория – Турция.

В рамките на Европейския съюз

Най-големият производител в ЕС е Гърция, следвана от Испания. Търговията в рамките на ЕС е значителна, като Гърция е най-големият износител към Италия, Португалия, Франция и Испания.

Производство в рамките на България

Не се осъществява.

Регистрирани стопанства

Няма.

Консумация

Любителите на риба намират все повече предизвикателства в многообразието от продукти на родния рибен пазар и особено що се отнася до предлагането на вносни риби, главно от съседни страни. В този смисъл ципурата си пробива път и е предпочитан вид на празничната трапеза на българина.

Цени



Размер	Средни цени
300-400 гр/бр	10.95 лв/кг
400-600 гр/бр	11.95 лв/кг

*Източник – среща с бранша

Внос износ

Изцяло внос от ЕС.

SWOT анализ



СИЛНИ СТРАНИ

1. Подходящи климатични условия;
2. Благоприятни природни ресурси на България;
3. Кратък път до местния пазар - при стартиране на производство в България;
4. Добре развит пазар на територията на България, ЕС;

СЛАБИ СТРАНИ

1. Относително високи оперативни разходи – персонал, енергия, фураж, зарибителен материал, консумативи и др.;
2. Изисква персонал с високо ниво на квалификация;
3. Липса на квалифицирана работна ръка;
4. Липса на зарибителен материал в България;

ЗАПЛАХИ

1. Висока себестойност;
2. Повишена конкуренция от производители и търговци на единния европейския пазар;
3. Рисково производство;

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишаване покупателната способност и консумацията на риба и рибни продукти на глава от населението;
2. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора;
3. Липса на производители в България;

Пазарен потенциал

Производство на риба за консумация

Производство на зарибителен материал

Цени

Консумация

Преработка

Износ

Технологии за отглеждане

Пазарен потенциал

Възможности за отглеждане

- Само от внос;
- Добре развит пазар на територията на България и ЕС;
- Липсва в България;
- Възможности за закупуване – Испания, Франция, Португалия, Гърция, Турция;
-
- Липсват данни;
- На пазара се предлага цяла, цяла изчистена, филетирана;
- Рециркулационни системи
- **Мн. Добър**
- **Добри;**

Забележка:

Трябва да се има предвид, че отглеждането на ципура в рециркулационна система е свързано с осигуряване на значителен финансов ресурс. Процеса на култивиране е основан на циркулация на водата и постоянно използване на помпени системи, което обуславя технологията като енергоемка. Липсва обучен персонал на пазара на труда. Заплахите пред тези ферми са свързани с общовалидните за всички производства икономически обстоятелства, както и повишената конкуренция и ниско бюджетен внос. Възможна е и потенциална промяна в предпочитанията, или заместване на потреблението от потребителите, което води от своя страна до пренастройване на производството.

Производство на лаврак



В световен мащаб

Аквакултурата е основният метод за производство на лаврак, но риболовът все още е около 10% от общото производство на лаврак в световен мащаб. Ес е най-големият производител на лаврак с дял от 80%, който далеч изпреварва втория производител (Египет).

В рамките на Европейския съюз

В рамките на ЕС най-големият производител е Гърция, следвана от Испания. Износът извън ЕС е в много малки количества, докато вносът от трети държави е значителен – основно от Турция.

Италия, Гърция и Холандия са основните вносители на лаврак от Турция. В Италия, вносът покрива местното търсене, а Гърция и Холандия реекспортират лаврака за други държави от ЕС.

* http://ec.europa.eu/fisheries/marine_species/index_bg.htm

- Гърция - най-големият износител;
- Италия – основен вносител, следвани от Обединеното кралство, Франция, Испания и Португалия.*

Производство в рамките на България

Не се осъществява

Регистрирани стопанства

Няма

Консумация



Изследването показва, че българите имат освен финансови съображения също така и известна вкусова традиция, що се отнася до консумацията на риба и рибни продукти. Лавракът не попадат традиционно във фокуса на българина, но въпреки това е добре познат и търсен на пазара. Лавракът обикновено се предлага като цяла риба.

Цени

*Източник – среща с бранша

Размер	Средни цени
300-400 гр/бр	12.00 лв/кг
400-600 гр/бр	13.40 лв/кг
1+ кг/бр	36.50 лв/кг

Внос износ

Изцяло внос от ЕС.

SWOT анализ



СИЛНИ СТРАНИ

1. Подходящи климатични условия;
2. Благоприятни природни ресурси на България;
3. Кратък път до местния пазар - при стартиране на производство в България;

СЛАБИ СТРАНИ

1. Относително високи оперативни разходи – персонал, енергия, консумативи и др.;
2. Изисква персонал с високо ниво на квалификация;
3. Липса на квалифицирана работна ръка;
4. Слабости в нормативната база;

ЗАПЛАХИ

1. Икономическа рецесия в национален и световен мащаб;
2. Поява на бактериални и вирусни патогени, които не могат да бъдат контролирани;
3. Повишена конкуренция от производители и търговци на единния европейския пазар;

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишаване покупателната способност и консумацията на риба и рибни продукти на глава от населението;
2. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора;
3. Подобряване условията на труд;
4. Модернизация на съществуващите мощности;
5. Добавяне на допълнителна стойност към производството.

Пазарен потенциал

Производство на риба за консумация

Производство на зарибителен материал

Цени

Консумация

Преработка

Износ

Технологии за отглеждане

Пазарен потенциал

Възможности за отглеждане

- Няма;
- Добре развит пазар на територията на България и ЕС;
- няма;

- Данните, получени от изследването за потребление на риба и рибни продукти през 2015 г., показват, че 1% от анкетираните са посочили европейски сом като най-често консумиран вид;
- На пазара се предлага жив, изчистен, филетиран и на шайби;
- Изнася се за ЕС;
- Садкови стопанства в морето;
- Рециркулационни системи;

Мн. добър;

Добри;

Забележка:

Трябва да се има предвид, че отглеждането на лаврак в рециркулационна система е свързано с осигуряване на значителен финансов ресурс. Процеса на култивиране е основан на циркулация на водата и постоянно използване на помпени системи, което обуславя технологията като енергоемка. Липсва обучен персонал на пазара на труда. Заплахите пред тези ферми са свързани с общовалидните за всички производства икономически обстоятелства, както и повишената конкуренция и ниско бюджетен внос. Възможна е и потенциална промяна в предпочитанията, или заместване на потреблението от потребителите, което води от своя страна до пренастройване на производството.

Заключение:

Аквакултурата е сектор, чийто икономически обхват предоставя възможност за създаване на нови икономически ниши като заетост, по-ефективно използване на местните ресурси и възможности за инвестиции в

производството и следва да бъде водещ в устойчивото развитие.

Сектор „Аквакултури“ в ЕС е изправен пред различни предизвикателства и възможности, които изискват решения, съобразени с конкретните нужди, но всички ще имат полза от по-добра организация на пазара и структуриране на организациите на производители на продукти от аквакултури.

Българският сектор „Аквакултура“ притежава безспорни предимства като наличието на потенциал за развитие на производства на аквакултури в сладки и морски води и неексплоатирани естествени ресурси в комбинация с ниска цена на труда и пазарни възможности. С помощта на модерни изследвания и технологии аквакултурата трябва да се превърне в съвместима с околната среда промишленост. Прилагането на високи стандарти би довело също така до подобряване на имиджа на сектора на аквакултурата и до улесняване на неговия достъп до пазарите.

Традиционните за България видове водни организми (дъгова пъстърва, шаран, растителноядни видове риби) ще продължат да имат доминиращо значение. Същевременно от стратегическа гледна точка е необходимо да се обърне специално внимание на производството на деликатесните видове хидробионти, чрез които България може да бъде конкурентна на страните от ЕС. Обогащаването на асортиментната структура на аквапродуктите може да стане чрез разработването и внедряването на ефективни технологии за производство на местни деликатесни видове като европейски сом, щука, бяла риба, костур, лин, есетрови видове, речни раци, морски видове риби. Тези видове могат да бъдат добра алтернатива на нямащите висока стойност пангасиус, нилски костур, тилапия, хоки, минтай и др. , които имат големи обеми продажби и са се наложени на европейския пазар.

Увеличаването на относителния им дял в общия обем на произвежданите аквапродукти е възможно само чрез модернизиране на производствените технологии и въвеждане на съвременни методи на селекция, размножаване и отглеждане.

ВНОС И ИЗНОС НА РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ



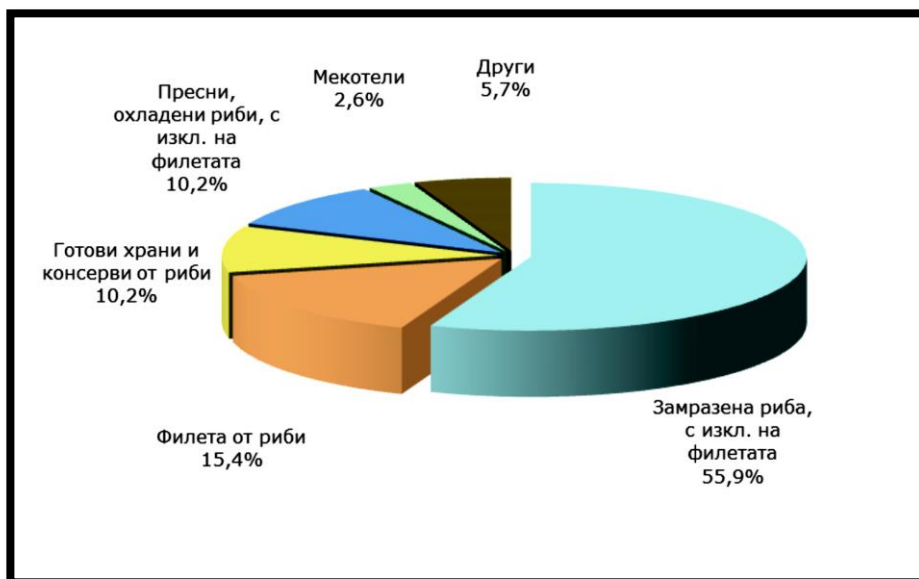
Внос на риба, други водни организми и рибни продукти

Уловът и аквакултурното производство на риба и други водни организми в страната не са недостатъчни за покриване на вътрешното търсене, поради което ежегодно се внасят значителни количества суровини за консервната промишленост и различни видове риба и рибни продукти за разнообразяване на асортимента на пазара.

По данни на НСИ през 2011 г. общият внос на риба и рибни продукти в България бележи леко намаление спрямо предходната година с 2,4%, до 28 025,5 тона. Стойността на осъществения внос е в размер на 68 729,3 хил. щ. д., което е с 14,3% повече спрямо предходната година, в резултат на по-високите вносни цени (увеличение със 17,2%). Традиционно, най-голям дял в структурата на общия внос на риба и рибни продукти заема този на замразената риба. Около 67% от внесената през 2011 г. замразена риба е скумрия – 11 523 тона – с 12,2% по-малко в сравнение с предходната година, което може да се обясни с по-високите вносни цени. Улов на скумрия в България не се осъществява, поради което задоволяване на търсенето на пазара, както за директна консумация, така и за консервната промишленост, ежегодно се извършва чрез внос. Най-големи количества замразена скумрия през 2011 г. са доставени от Испания (2 669,1 тона), Нидерландия (2 459,1 тона), Канада (2 197,4 тона) и Румъния (883,1 тона).



Структура на вноса на риба и рибни продукти през 2014 г.



По данни на НСИ* през 2012 г. се наблюдава увеличение с 11,7% на вноса на риба и рибни продукти от държавите - членки на ЕС. Обратна тенденция се вижда при вноса от трети страни и за същата година той намалява с 11,9% спрямо 2011 г. През 2013 г. общият внос на риба и рибни продукти в България възлиза на 30 645 тона, което е 5,7% повече от предходната 2012 г. Отчита се нарастване на вноса както на риба и други водни организми, така и на преработените рибни продукти.

* <http://www.nsi.bg/>

По данни на НСИ през 2014 г. общият внос на риба и рибни продукти в България възлиза на 30 468 тона. Това е с 0,6% под нивото от предходната година поради намаление на вноса на преработени рибни продукти, докато при този на риба, филета, ракообразни и мекотели се отчита незначително увеличение.

Над 70% от общо внесените количества риба и рибни продукти през 2014 г. са от държави - членки на ЕС. Доставките от Съюза достигат 21 587 тона - с 4,3% повече в сравнение с предходната година. Най-значителни количества са доставени от Испания (3,5 хил. тона), Обединеното кралство (3 хил. тона), Нидерландия (2,5 хил. тона), Литва (2,1 хил. тона), Полша (1,8 хил. тона) и Гърция (1,4).

През 2014 г. вносът на риба и рибни продукти от трети страни бележи спад от около 11% на годишна база до 8881 тона. Основни вносители са Виетнам (1,9 хил. тона) и Китай (1,7 хил. тона), следвани от Аржентина (0,6 хил. тона), Тайланд (0,5 хил. тона), САЩ (0,4 хил. тона) и др.

В рамките на годината са внесени 27 023 тона риба, филета, ракообразни и мекотели (живи, пресни, охладени, замразени или сушени и др.) – с 0,3% повече в сравнение с 2013 г.

Повече от половината от общия внос на риба и рибни продукти заема този на замразената риба. През всички отчетени години най-значителен е вносът на замразена скумрия за задоволяване на търсенето на пазара както за директна консумация, така и като основна суровина за преработка в консервната промишленост.



Внос на риба и рибни
продукти от ЕС,
тона*

* <http://customs.bg>

година	2010	2011	2012	2013	2014
Количество /тона/	14893	18243	20368	20701	21587

Внос на риба и рибни
продукти от трети
страни, тона

година	2010	2011	2012	2013	2014
Количество /тона/	13834	9792	8625	9941	8881



През 2014 г. са внесени 16 128 тона замразена риба, с изключение на филета, с 5,8% по-малко спрямо предходната година. Най-значителен остава вносът на замразена скумрия, макар да намалява с 1,4% до 10 896 тона.

През годината са внесени и сравнително големи количества замразена риба от следните видове: сардини, шпрот, трикона, цаца - общо 545 тона (+0,7% на годишна база), херинга – 1212 тона (-17,6%), мерлуза – 307 тона (-41%), тихоокеанска и атлантическа съомга – 338 тона (+44%), акула – 243 тона (+84%), пъстървови – 137 тона (-1,4%), и сафрид – 127 тона (-50%).

Общият внос на преработени рибни продукти през 2014 г. намалява с 6,7% на годишна база до 3445 тона. В рамките на годината са внесени 2934 тона готови храни и консерви от риби и хайвер и 511 тона консервирани

ракообразни и мекотели, съответно с 5,9 и 10,9% по-малко в сравнение с предходната година.

По данни на НСИ през периода януари – юни на 2015 г. са внесени общо 15 859 тона риба и рибни продукти, с около 6% повече в сравнение със същия период на 2014 г. поради нарастване на вноса на риба, филета, ракообразни и мекотели (с близо 7%), докато вносът на преработени рибни продукти намалява (с 2%). Предвид данните за първите шест месеца вносът на риба и рибни продукти за цялата 2015 г. се очаква да бъде малко над нивото от предходната година. По-съществено нарастване на вноса ще бъде ограничено от високите цени и сравнително постоянното потребление на риба и рибни продукти в страната.

Внос на риба, други водни организми и рибни продукти през периода 2013 – май 2015 г. (тона) →

Източник: данни НСИ, обработени от МЗХ

Продукти / Година	2011	2012	2013	2014
	Количество /тона/	Количество /тона/	Количество /тона/	Количество /тона/
Риби, филета, ракообразни, мекотели, в т. ч.:	25 101,1	26122,2	26 951	27030
Живи риби - сладководни и морски	2,1	15,8	14	55
Риби - пресни или охладени, с изкл. на филетата	2 370,7	3069	3123	3844
Риби - замразени, с изкл. на филетата	16 536,5	16298,5	17127	16128
Филета и други меса от риби, пресни, охладени или замразени	4 498,1	4501	4721	4026
Риби - сушени, осолени, пушени	182,8	448,9	313	380
Ракообразни	308,5	270,2	751	1525
Мекотели	1 202,3	1518,8	804	983
Водни безгръбначни, различни от ракообразните и мекотелите	0	0	99	91

По данни на НСИ през периода януари – юни на 2015 г. са внесени общо 15 859 тона риба и рибни продукти, с около 6% повече в сравнение със същия период на 2014 г. поради нарастване на вноса на риба, филета, ракообразни и мекотели (с близо 7%), докато вносът на преработени рибни продукти намалява (с 2%). Предвид данните за първите шест месеца вносът на риба и рибни продукти за цялата 2015 г. се очаква да бъде малко над нивото от

предходната година. По-съществено нарастване на вноса ще бъде ограничено от високите цени и сравнително постоянното потребление на риба и рибни продукти в страната.

Износ на риба, други водни организми и рибни продукти

По данни на НСИ, през 2011 г. реализираният общ износ на риба, водни организми и рибни продукти е в размер на 8 201,8 тона, като бележи незначително увеличение с 0,6% спрямо предходната година, въпреки отчетеното намаление на улова и производството на риба и други водни организми в страната. Поради малко по-високата средна експортна цена (с 3%), общата стойност на изнесената рибна продукция нараства с 3,6% в сравнение с 2010 г., възлизайки на 29 090 хил. щ. д. През 2011 г. износът за ЕС нараства с 4,5% спрямо 2010 г., до 6 445,3 тона и вече формира 78,6% от общия износ на риба, водни организми и рибни продукти (при 75,6% през 2010 г.). Най-значителни количества са насочени за Румъния, Швеция, Гърция, Франция, Обединено кралство, Полша, Италия и Испания. Износът на риба и рибни продукти за трети страни е в размер на 1 756,5 тона – с 11,7% по-малко спрямо 2010 г. Основни дестинации са Република Корея, Македония, Япония, Сърбия, Руска Федерация, Албания и Хърватска. Структурата на експорта през 2011 г. включва: 7 124,5 тона риба, ракообразни и мекотели – живи, пресни, охладени, замразени, пушени или осолени и 1 077,1 тона преработени рибни продукти (готови храни и консерви от риба, в т. ч. хайвер, консервирани ракообразни и мекотели).

По данни на НСИ през 2012 г. се затвърждава наблюдаваната през предходните шест години тенденция на постепенно нарастване на износа на риба и рибни продукти, което обаче е свързано до голяма степен с реализирането на реекспорт на различни видове вносна риба (предимно скумрия). През 2013 г. е осъществен общ износ на риба, водни организми и рибни продукти в размер на 9776 тона. Това представлява ръст от 3% спрямо предходната година, което се обяснява с отчетеното увеличение на улова и производството на риба и други водни организми в страната.

По данни на НСИ общият износ на риба, водни организми и рибни продукти през 2014 г. възлиза на 9063 тона - със 7,3% под нивото от предходната година, което се обяснява с намалението на улова и аквакултурното производство през годината. Спрямо 2013 г. се наблюдава значително намаление на износа на риби, филета, ракообразни и мекотели, частично компенсирани от увеличение на този на преработени рибни продукти.



Износ на риба и рибни продукти от ЕС, тона

Година	2010	2011	2012	2013	2014
Количество /тона/	6167	6445	7507	7511	6740

Износ на риба и рибни продукти от трети страни, тона

Година	2010	2011	2012	2013	2014
Количество /тона/	1989	1757	1982	2266	2323

Близо 74% от общия износ на риба и рибни продукти през годината е за ЕС. Количествата, насочени за държави - членки на Съюза, бележат спад от 10,3% на годишна база до 6740 тона. Най-значителни са изпращанията за Румъния (3,6 хил. тона), Швеция (1,4 хил. тона), Унгария (1,4 хил. тона) и Гърция (0,7 хил. тона).

Износът на риба и рибни продукти за трети страни нараства с 2,5% спрямо 2013 г. до 2323 тона, реализирани основно в Република Корея, Япония и Турция.

По видове продукти през 2014 г. са изнесени: 5912 тона риба, ракообразни и мекотели – живи, пресни, охладени, замразени, пушени или осолени, и 3152 тона преработени рибни продукти (готови храни и консерви от риба, в т.ч. хайвер, консервирани ракообразни и мекотели).

Спрямо предходната година се наблюдава значително намаление на износа на



пресни, охладени риби (с 44,3%) и филета (с 42,9%). Износът на замразени риби (с изключение на филета), на осолени, пушени риби и на ракообразни се свива с по около 20%, а този на готовите храни и консерви от риби - с 10%.

Същевременно значителен ръст се отчита при износа на консервирани ракообразни и мекотели (с 41,5%) и на водни безгръбначни, различни от ракообразните и мекотелите (с 48,7%), а по-слаб – при този на живи риби (с 10,4%) и мекотели (с 3,5%).

През 2014 г. износът на замразена риба (с изключение на филетата) продължава да заема водещо място в общия износ на риба и рибни продукти, възлизайки на 2163 тона (което включва и реекспорт на вносна риба, предимно скумрия).

Близо половината от изнесената замразена риба е скумрия – 1016 тона, със 17,6% по-малко спрямо предходната година. Сравнително голям е и износът на замразен шпрот, трикона или цаца – 688 тона, който намалява с около 24% на годишна база поради по-ниския улов. Подобно на предходни години най-големи количества замразена риба са насочени за Румъния (1,4 хил. тона).

През 2014 г. износът на мекотели нараства с 3,5% до 1592 тона. Количествата са насочени основно за Корея (0,7 хил. тона), Япония (0,4 хил. тона) и Гърция (0,3 хил. тона).

Общият износ на преработени рибни продукти през годината възлиза на 3152 тона - с 16,5% повече спрямо 2013 г., поради ръст на износа на консервирани ракообразни и мекотели с 41,5% до 1973 тона. При износа на консервирани ракообразни, мекотели и др. други водни безгръбначни е отчетен спад от 10,1% на годишна база до 1179 тона (в т.ч. 1150 тона скариди и 215 697 мекотели). Основна дестинация за тези продукти през годината е Швеция с 1,3 хил. тона, следвана от Румъния (0,7 хил. тона), Република Корея (0,3 хил. тона) и Япония (0,2 хил. тона).

По данни на НСИ през първото полугодие на 2015 г. са изнесени общо 5379 тона риба и рибни продукти - с около 2% по-малко в сравнение със същия период на предходната година. Поради зависимостта на риболова и аквакултурното производство в страната от сезона и климатичните условия обикновено по-голям обем износ на риба и рибни продукти се наблюдава през втората половина на календарната година. Така до края на 2015 г. може да се очаква известно наваксване на темпа на износ, като общият износ на риба, водни организми и рибни продукти за цялата 2015 г. се доближи до нивото от предходната година.



Заключение:

Анализът на гореизложената информация показва, че България има отрицателно търговско салдо в търговията с рибни продукти. Причината е основно в липсата на океански риболовен флот за снабдяване на преработвателната промишленост и търговската мрежа с пелагични видове (основно скумрия), както и липсата на български соленоводни аквакултури с изключение на производството на черна мида. Традиционно, най-голям дял в структурата на общия внос на риба и рибни продукти заема този на замразената риба. Улов на скумрия в България не се осъществява, поради което задоволяване на търсенето на пазара, както за директна консумация, така и за консервната промишленост, ежегодно се извършва чрез внос.

В ЕС се наблюдава се нарастващо търсене на нови видове риба, които да задоволят качествените и количествените очаквания на потребителите. Това търсене е насочено към продукти на видове риба с бяло месо, разфасовани като обезкостени рибни филета, без остър вкус и на достъпна цена. Поради тази причина през последните 20 години на европейския пазар се наложиха видове, които не притежават висока стойност като пангасиус, нилски костур, тилапия, хоки, минтай и др. Въпреки, че тези видове не се отличават с високи вкусови качества, те имат големи обеми продажби и са се наложили на европейския пазар. Тези видове могат да бъдат заместени съвсем успешно от произвежданите в България топлолюбиви видове като европейски сом, щука, толстолоб, костур, бяла риба, есетрови и др.

Данните за вноса и износа на основните стопански видове показват, че е налице:

- Положително салдо (износът превишава вноса) на шаран с 315 166 кг;
- Отрицателно салдо (вносът превишава износа) на пъстърви – минус 590 200 кг;
- Отрицателно салдо (вносът превишава износа) на черупчести - минус 52 217 кг.

Основен извод е, че салдото по вноса и износа няма значимо влияние по отношение на производството и консумацията на стопански ценните видове риба, обект на аквакултурно производство.

ПРЕРАБОТКА НА РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ



Преработката е процес на трансформиране на риба и други хидробионти, доставени от улов или аквакултурно производство, в продукти с добавена стойност, предназначени за хранително-вкусовата индустрия.

Според данни на PRODCOM, преработката на риба и рибни продукти включва всички продукти, чиито вид е бил променен по някакъв начин, като изчистване, филета, замразени, осолени или пушени.

През 2013 г., преработка на риба и рибни продукти в ЕС бележи растеж, достигайки пика в обемите и стойностите на производство - 4,52 милиона тона и 18,81 милиарда евро (+ 2,5%).

ЕС обработва предимно бели риби / няколко основни вида: треска, пикша, морски костур, сайра, мерлуза, минтай, хоки и пангасиус/ и риба тон. В стойностно изражение, представляват 72% от общата преработка на риба и рибни продукти в ЕС.

Основните страни, преработващи бели риби и риба тон са - Испания, Франция и Великобритания - (56%) от преработената продукция в ЕС през 2013.

Преработвателния сектор на ЕС зависи значително от вносни суровини, - 71% от доставките на риба в ЕС е внос. Почти 80% от преработените продукти в ЕС са насочени към вътрешния пазар. Останалите 20%, съставени предимно от малки пелагични видове и такива за нехранителна употреба, се изнася.



По данни на БАБХ в България са регистрирани 60 рибопреработвателни предприятия, отговарящи на Приложение III на Регламент 853/2004/ЕЕС. От тях 13 са с временно преустановена дейност, а 47 са функциониращи.

Преработката на риба и рибни продукти се подразделя на две основни групи:

- **Обработени рибни продукти:** разделени, разчленени, нарязани, обезкостени, накълцани, одрани, смлени, разфасовани, почистени, обрязани, обелени, изчистени от люспите, охладени, замразени или дълбоко замразени продукти.
- **Преработени рибни продукти:** продукти, които са преминали процес на значителна промяна на първоначалния продукт, включващо процес на нагряване, опушване, консервиране, зреене, сушене, екстракция, пресоване или комбинация от тези процеси.

Предприятията произвеждат широка гама продукти – пресни филета, мариновани и осолени рибни продукти, студено и топло пушени рибни продукти, консерви, хайвер и др., като голяма част извършват преработка, пакетиране и препакетиране на рибни продукти от внос. Забелязва се стремеж на сектора да модернизира производствената структура чрез въвеждане на специализирани технологични линии с по-висока производителност и производство на продукти с висока добавена стойност, предимно на вносни продукти от улов.

По-голямата част от рибата в България се консумира прясна или охладена. Основните рибни продукти са замразени, като по-малка част от тях са полуконсервирани или изцяло консервирани. Поради тази причина е малък и броят на предприятията, извършващи преработка на български аквакултури и улов – дъгова пъстърва, есетрови видове (основно за производство на черен хайвер), цаца, рапани. В гамата на основните суровини присъстват риби и др. водни организми от внос – скумрия, съомга, херинга, скариди и др.

Все още преработката на продукти от аквакултури е по-слабо развита и е насочена към продукти с ниска добавена стойност, с изключение на производството на черен хайвер. Предвид необходимостта от реструктуриране на фермите към повишаване на производствения капацитет и диверсификация с видове подходящи за преработка и експорт, трябва да се обърне внимание на нереализирания потенциал за икономическо развитие преди всичко в развиването на морска (производство на соленоводни видове риба – *калкан, ципура, кефалови*), студенолюбива сладководна аквакултура (*дъгова и балканска пъстърва*), и експортно ориентирани и подходящи за преработка видове от топлолюбивата аквакултура (*шаран, европейски сом, щука, толстолоб, костур, бяла риба, есетрови*).

Част от рибарите и производители на риба и аквакултури са оборудвани със собствени съоръжения за преработване, разположени в близост до местата за производство и разтоварване на уловите, което подпомага затваряне на веригата на добавена стойност, като от производството и улов на риба и други водни организми се преминава през преработката им до търговията със съответните рибни продукти. Тази консолидация е постигната за цацата, дъговата пъстърва, преработката и търговията с рапан, както и при производството на хайвер от есетрови видове. Това спомага за скъсяване на веригата за доставка и увеличаване на нивото на контрол, водещи от своя страна до намаляване на себестойността и повишаване на качеството на продуктите.

Над 50% от търсенето на риба на европейския пазар се пада на прясната риба, както от домакинствата, така и от заведенията за обществено хранене. Нарастването на популярността на суши индустрията, както и иновациите в пакетирането на продуктите с цел по-дълго запазване на състоянието на продуктите, допринасят за запазването и нарастването на този дял от продажбите. Замразените продукти се реализират успешно почти на всички пазари, като се наблюдава нарастване на търсенето на полуготови ястия, панирани филета и други рибни продукти. Отчетена е тенденция за намаляване на консумацията на консервираните и маринованите продукти, за сметка на увеличаването на дела на сушените/ осолени и опушени видове риба (лидери по видове са съомгата и треската) най - вече в Испания и Португалия. Българските производители биха могли успешно да наложат продукти от видове, които са подходящи за този тип преработка (пъстървови, есетрови, шаранови и др.).

През изминалия програмен период по ОПРСР (2007–2013) секторът на рибопереработвателната промишленост е участвал активно и е изразил желанието си да развива дейността си чрез реализираните 17 сключени договора за инвестиции на стойност 16 428 372,05 лв. От тях 9 са за разширяване и модернизация на съществуващи предприятия, 8 - за изграждане на нови преработвателни единици с капацитет 4032,74 тона. Част от новоизградените рибопереработвателни предприятия са за преработката на продукти от българска аквакултура.

Всички изисквания на ЕС в областта на ветеринарния и санитарен контрол, стандартите за качество и безопасност на храните се прилагат в този сектор.

Проблемите в сектор „Рибопереработка“ зависят от редица фактори, определящи

структурните промени. Основен акцент можем да поставим върху факторите, произтичащи от евроинтеграцията на българските рибопереработвателни предприятия.

Факторите, определящи положителните промени, са:

- Повишената инвестиционна активност на фирмите в стремежа им за достигане на европейските стандарти;
- Стимулиращото въздействие на ОПРСР (2007-2013) върху инвестициите в отрасъла.

Факторите, определящи отрицателните промени, са:

- Влошава се структурата и се намалява икономическата активност. Рибопереработващата промишленост е в силна зависимост от вноса на суровини и полуфабрикати и при условията на нарастване на цените в световен мащаб са под засилен риск.

При сектор „Рибопереработвателна промишленост в България“ може да се отбележат следните силни и слаби страни:

СИЛНИ СТРАНИ

1. Богати традиции в преработката на риба и рибни продукти;
2. Конкурентни предимства (постоянна доставка, качество, цена на рибните видове за износ и др.) при експорта на определени продукти, търсени на пазарите на трети държави (България е основен европейски износител на рапани);
3. Рибопереработката, включена в структурата на аквакултурата, допринася за производството на нови рибни продукти;
4. Подобрени хигиенни условия (съгл. Изискванията на ЕС) за преработка на хидробионти;
5. По-ниски цени на преработените продукти;
6. Добре разработена дистрибуционна система за замразени риби;
7. Голям потенциал за продажби на търсени видове на европейския и международните пазари – черна мида, бяла риба, рапани, калкан и др.;
8. Ниски трудови разходи.

СЛАБИ СТРАНИ

1. Ниско ниво на интеграция между аквапроизводството, переработвателните и маркетинговите организации;
2. Сезонно търсене на риба и рибни продукти;
3. Слабости в нормативната база, уреждаща дейността в сектора;
4. Слабо разнообразие на произведени продукти;
5. Остарели съоръжения в сектора на производството, водещи до висока енергоемкост, неблагоприятни условия на труд и негативно влияние върху околната среда;
6. Ниска степен на оползотворяване на странични продукти;
7. Ниско ниво на внедряване на нови или подобрени продукти, процеси и технологии.

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Увеличено търсене на риба и рибни продукти;
2. Нови пазарни ниши;
3. Оползотворяване на произведената в страната аквакултурна продукция (напр. шаран, пъстърва, есетра и др.).
4. Използване на пазарния потенциал за българските рибни продукти извън страната за реализиране на преработени риба и рибни продукти.
5. Нови технологии;
6. Преминаване към ресурсоефективни технологии;
7. Повишаване популателната способност и консумацията на риба и рибни продукти на глава от населението;
8. Големите хранителни вериги осигуряват нови възможности за дистрибуция на рибни продукти;

9. Повишаване на конкурентоспособността и иновациите чрез укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора.

Заключение:

Рибопреработката е сектор, предоставящ нови възможности за създаване на икономически ниши, повишаване на работната заетост, ефективно използване на местните ресурси.

Преработването на риба и рибни продукти притежава безспорни предимства като богати традиции, постоянна доставка, качество, цена на рибните видове за износ. България е основен европейски износител на рапани. Секторът има добър експортен потенциал и количеството на експортираната продукция нараства всяка година. Повечето от рибопреработвателните предприятия търгуват в ЕС, а износът за други страни е на изток - основно Япония и Корея. Все още преработката на продукти от аквакултури е по-слабо развита и е насочена към продукти с ниска добавена стойност, с изключение на производството на черен хайвер. Стъпка към повишаване културата на потребление на риба и рибни продукти е обогатяването на асортимента, прилагането на вакуум-опаковането като модерен метод за увеличаване на трайността и запазване на органолептичните качества на хранителните продукти.

НАЦИОНАЛНО ПРЕДСТАВИТЕЛНО ИЗВАДКОВО СТАТИСТИЧЕСКО ПРОУЧВАНЕ НА НАГЛАСИТЕ И ПОТРЕБЛЕНИЕТО НА РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ

Профил на българския потребител на риби и рибни продукти

Данните от проведеното изследване са организирани на гнездови принцип и се прилагат две стъпки, които са достатъчни, за да се достигне до първичните носители на информация (респондентите в домакинствата). На първата стъпка се избира населеното място с вероятности, пропорционални на броя на живеещите там. На втората стъпка се генерира нужният брой стартови адреси в съответното населено място. Тези адреси служат като отправна точка при интервюирането, както и за контрол на теренната работа. Изборът на адресите е не само случаен, но и броят на гнездата е пропорционален на размера на населеното място.

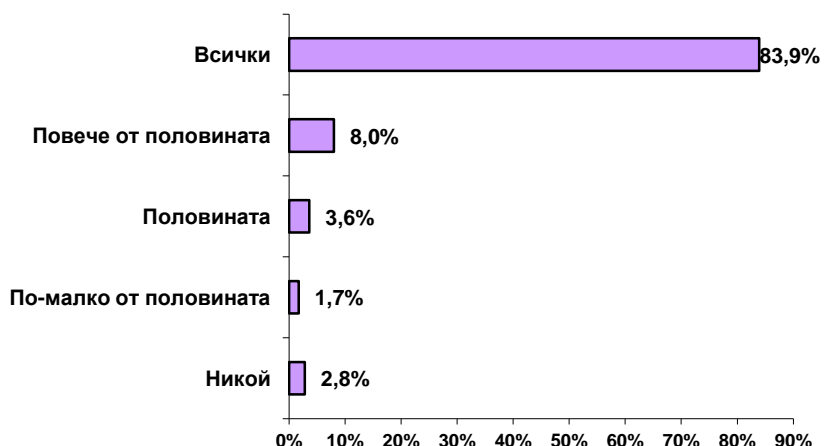
Изследването е проведено чрез полустандартизирано персонално интервю „лице в лице“ в дома на респондента. Този метод на регистрация е най-често използван при представителни изследвания и е доказал своята ефективност. Полустандартизираното персонално интервю е количествен метод за набиране на информация, при който въпросите, съдържащи се във въпросника, се задават на всички участници в изследването по един и същи начин и в строго определена последователност. Подредбата на въпросите във въпросника е строго фиксирана с оглед на целите и задачите на изследването.

- Дял на консумиращите риба и рибни продукти в домакинството

При проведеното изследване, на база 1000 интервюирани установихме:

84% от участвалите в настоящото изследване посочват, че всички членове на техните домакинства консумират риба. От тук следва извода, че изборът на риба като част от менюто на домакинството не е въпрос на индивидуален хранителен вкус, а се оказва предпочитано меню за цялото семейство. На около 4% възлизат домакинствата, в които половината членове ядат риба, а останалите не консумират. В около 5% от домакинствата риба се консумира извънредно рядко, по изключение.

Дял на консумиращите
риба и рибни продукти в
домакинството
База: всички интервюирани - 1000



Рибата като здравословна храна



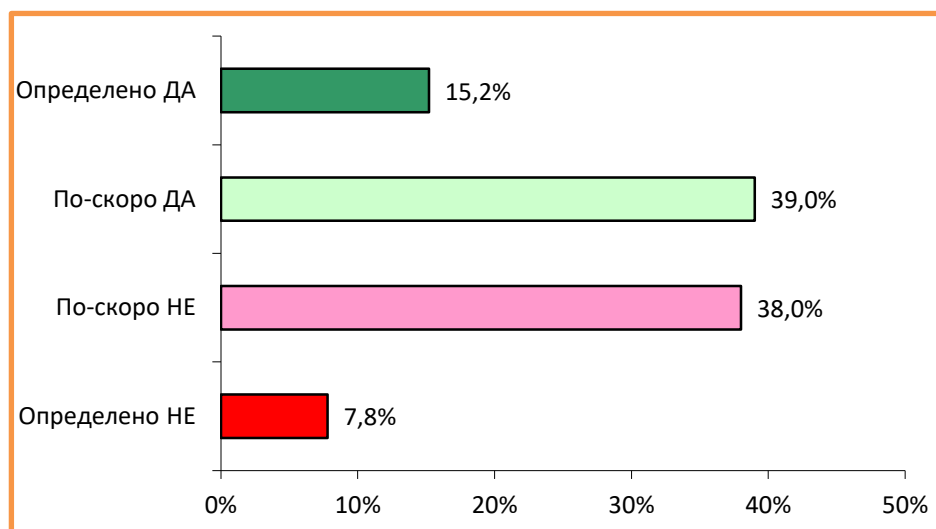
54% от българите преценяват, че се хранят здравословно, а 46% допускат, че менюто им в голяма степен не отговаря на критериите за здравословна храна. Това е обнадеждаващо за производителите на здравословни храни и е изключително полезно като информация за производителите на рибния пазар у нас, тъй като рибата е еднозначно разпознаваема като здравословна храна от българите.

Нездравословно се хранят, според тях самите, най-често жителите на столицата, бедните и ромите. Вероятно причините за консумиране на нездравословна храна са различни – динамичният начин на живот и заетостта на хората предполагат един тип бариери пред набавянето на здравословна храна, а липсата на средства за преживяване са друг тип бариера.

За 15% от българите здравословното хранене е изключително важна част от живота им. Този дял общо взето описва онези, които са почти вманиачени на тема здравословно хранене.

**Бихте ли казали за себе си,
че се храните
здравословно?**

База: всички интервюирани - 1000



Вторичният анализ показва, че уклонът към хранене с изцяло здравословна храна е присъщ най-вече на младите, на образованите и на заможните българи, както и на редовно консумиращите риба българи. Това показва, че изборът на риба се вписва в представата за здравословно хранене на българите. Оттук и предпочитанията към хранене с риба и с рибни продукти следва да се възприемат като предпочитания към диетично и здравословно хранене.

Други 39% от интервюираните посочват, че се хранят по-скоро здравословно, което би трябвало да означава, че спазват повечето изисквания за приготвяне на здравословна храна, без обаче да стигат до някакви крайности и мании. Подобна философия на хранене изповядват най-често хората на възраст между 30 и 50 години, респондентите с жизнен стандарт около средния за страната, жителите на малките градове и на селата, както и хората, които редовно консумират риба.

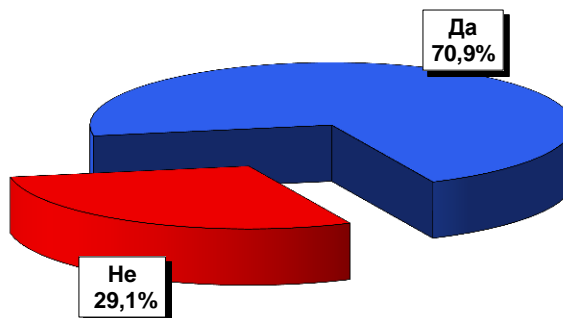
97% от хората, които преценяват, че се хранят здравословно, в същото време посочват, че консумират риба и рибни продукти. Тези данни потвърждават извода, че консумацията на риба се вписва в представите за здравословно хранене на всички обществени групи и прослойки, които заявяват, че имат претенции да консумират полезна храна.

Как се снабдявате с риба и рибни продукти?

71% от интервюираните в настоящото проучване твърдят, че има водоем с риба (река, езеро, язовир, море) в близост до мястото, където живеят.

Има ли в близост до мястото, в което живеете водоем, в който има риба?

База: всички интервюирани – 1000

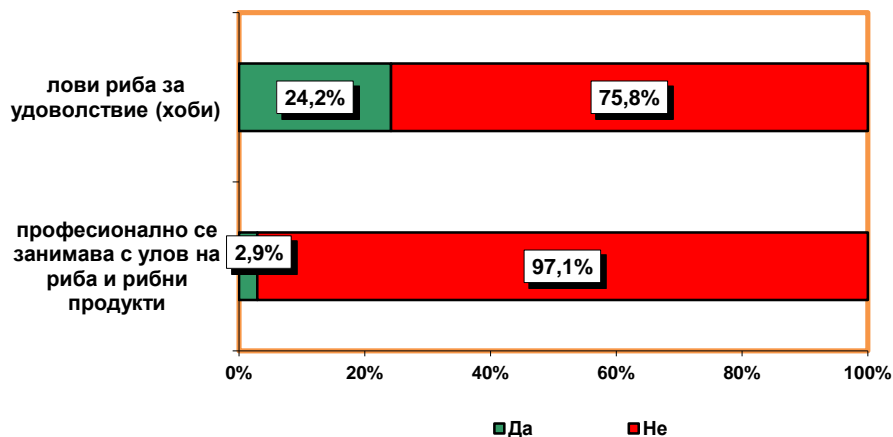


97% от хората, които живеят до водоем с риба, заявяват, че консумират риба и рибни продукти. Консумиращите риба сред хората, които не живеят в близост до водоем с риба, е по-нисък дял - 89%.

Близостта до водоем е фактор, който определено влияе на хранителните навици и формира трайни предпочитания за консумация на наличните риби.

Във Вашето домакинство има ли човек, който:

База: всички интервюирани - 1000



Вторичният анализ показва, че 4% от хората, които живеят в близост до водоеми, професионално се занимават с улов на риба, а всеки трети от тях пък е любител рибар. Сред хората, които не живеят в близост до водоем, няма професионални рибари, а любителите са едва 8%.

Риболовът на територията на страната е свързан до голяма степен с близостта на населените места до водоемите. В по-редки случаи риболовът е спорт или хоби, при което е нужно пътуване и придвижване до предпочитаните водоеми.

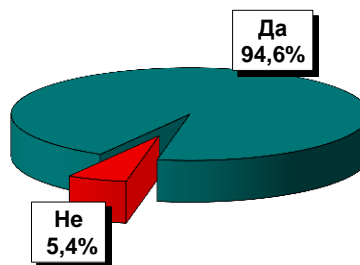
Потребление на риба и рибни продукти



През последните години се наблюдава тенденция на постепенно нарастване на потреблението на риба и рибни продукти от домакинствата в страната. Така през 2008 г. годишното потребление на риба и рибни продукти от домакинствата е нараснало до средно 4,6 кг на лице (при 4,3 кг на лице през 2007 г.), през 2009 г. е станало средно 4,8 кг на лице, през 2010 г. е 5,3 кг на лице, а през 2011 г. се е увеличило с 1,9% до средно 5,4 кг на лице от домакинство. През 2012 г. се наблюдава лек спад в консумацията. Настоящото изследване показва, че 94,6% от анкетираните консумират риба и рибни продукти.

Вие лично консумирате ли риба и рибни продукти ?

База: всички интервюирани - 1000



Анализът на данните при проведеното от нас изследване показват, че 95% от българите твърдят, че по принцип консумират риба и рибни продукти. Риба не консумират изобщо 5%. Най-много хора, които избягват да консумират риба, има в столицата, сред бедните и сред ромите. Най-високи дялове на консумация на риба (над средния дял от 95%) регистрираме сред заможните българи.

Редовно консумиращите риба българи са 42%, като уточняват, че ядат риба веднъж седмично или по-често. 49% са умерени консуматори на риба (ядат риба от един до три пъти месечно), а 9% посочват, че консумират риба по-рядко от веднъж месечно.

През 2012 г. НСИ по поръчка на ИАРА провежда за първи път национално представително извадково статистическо изследване за консумацията на продукти от улов и аквакултури от и за потребителските предпочитания.

Резултатите показват, че общата консумация на риба и други водни организми през 2012 г. в домашни условия и в заведенията за обществено хранене е, както следва: средно на домакинство 23,9 кг; средно на лице – 10,2 кг. Данните за видовете, обект на

Шаран



Пъстърва



Бяла риба



Скумрия



Цаца

аквакултурата в България, са: годишна консумация в домашни условия и в заведенията за обществено хранене средно на домакинство през 2012 г. е 11,8 кг, а средно на лице е 5,1 кг. Изследването очертава и потребителския профил на консуматора в България:

✓ Видове, обект на аквакултурата: най-предпочитан е **шаранът**, следван от **дъговата пъстърва** и **бялата риба** (сулка). Най-малко предпочитан за консумация е черният амур, както и барамунди, руска есетра и езерен рак; видове, които не са обект на аквакултурата в България (други видове): най-предпочитани са видовете хек, цаца, скумрия, пангасиус, сафрид.

През 2013 г. отново е проведено изследване за консумацията на продукти от улов и аквакултури от домакинствата и за потребителските предпочитания с изпълнител НСИ.

Резултатите показват, че общата консумация на риба и други водни организми през 2013 г. в домашни условия и в заведенията за обществено хранене е, както следва: средно на домакинство 21,4 кг; средно на лице – 8,9 кг. В сравнение с 2012 г. общата консумация на риба намалява средно на домакинство с 0,7 кг, а на лице с 0,6 кг. Данните за видовете, обект на аквакултурата в България, са: годишна консумация в домашни условия и в заведенията за обществено хранене средно на домакинство е 9,0 кг, а средно на лице е 3,8 кг. В сравнение с 2012 г. консумацията на тези видове намалява с 2,8 кг средно на домакинство, а на лице от домакинство с 1,3 кг. Изследването очертава и потребителския профил на консуматора в България:

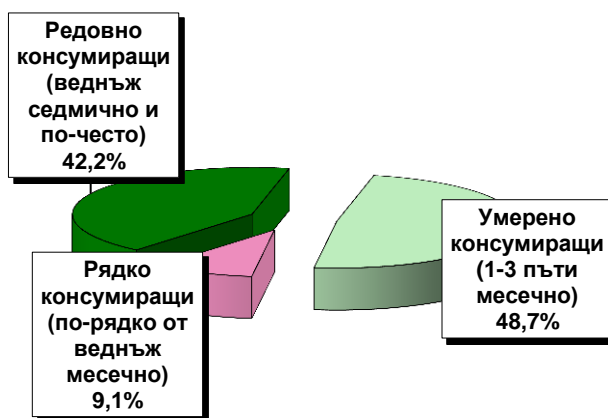
✓ Видове, обект на аквакултурата: най-предпочитан е шаранът, следван от дъговата пъстърва и бялата риба (сулка). Най-малко предпочитани за консумация са руска есетра, барамунди, канален сом и езерен рак. Същевременно при понижаване на цените потребителската нагласа е за увеличаване потреблението близо 2 пъти, като най-предпочитани са руската есетра, барамунди и сомът. При най-предпочитаните видове количествата на консумирани шаран, дъгова пъстърва и бяла риба ще се увеличат около два-три пъти, а ще се намали количеството на консумираната сребърна каракуда;

✓ Други видове: най-предпочитани са видовете **скумрия**, **хек**, **цаца** и **пангасиус**. Данните показват, че консумацията на другите видове риба е по-висока през 2013 г. в сравнение с 2012 година. Така например от тези риби и водни организми средно на домакинство през 2013 г. са консумирани 12,4 кг, или с 2,1 кг повече спрямо 2012 г., а на лице – 5,2 кг, или с 0,8 кг повече. Същевременно при понижаване на цените потребителската нагласа е за увеличаване потреблението с 36%, като ще се повиши потреблението на най-масово консумираните риби: скумрия, хек, цаца, пангасиус, сафрид, съомга.

Редовни консуматори на риба регистрираме най-често сред хората на възраст между 30 и 50 години, както и сред заможните българи. Умерени консуматори на риба по-често от останалите са най-младите и най-възрастните българи (под 30 г. и над 60 г.), както и жителите на столицата и на градовете - областни центрове. По-рядко от веднъж месечно риба консумират главно бедните българи.

Типове консуматори на риба според честотата на консумация

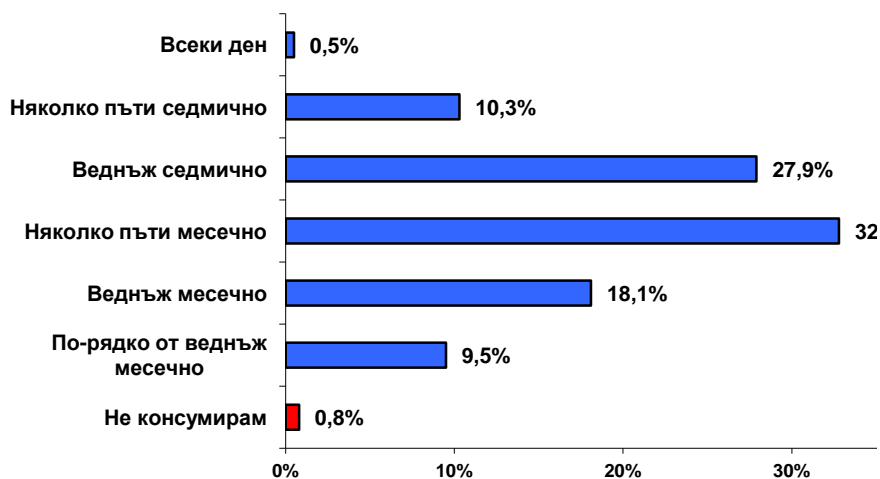
База: консумиращи риба и рибни
продукти - 946



Що се отнася до стереотипите на българите относно това къде да консумират риба, то данните категорично наклоняват везните в полза на консумацията в домашни условия.

Колко често консумирате риба и рибни продукти в домашни условия (домашно приготвени)?

База: консумиращи риба и рибни
продукти - 946





Изследването показва, че 60% от българите не ядат риба в заведения за обществено хранене, а 72% не посещават специализирани рибни ресторанти. В домашни условия риба не консумират едва 1% от хората, които по принцип ядат риба. Радостно е, че всеки десети от консумиращите риба вкъщи прави това няколко пъти седмично. Стандартът на живот е определящ фактор за честото хранене с риба у дома. Заможните хора определено по-често от останалите поставят рибата в домашното си меню.

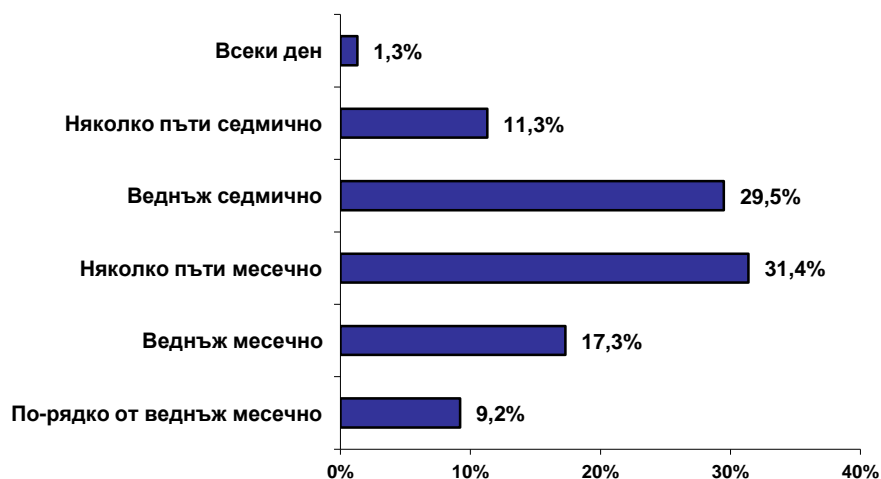
Две трети от българите в настоящото проучване твърдят, че количеството на консумираната от тях риба не се е променило през настоящата година в сравнение с предходната. 15% посочват, че през тази година консумират по-малко риба, отколкото през 2014 г., а 12% са онези, които заявяват, че през 2015 г. са яли повече риба.

Вторичният анализ дава възможност да се коментира кои социални групи са увеличили потреблението си на риба. Данните показват, че става дума за млади, високообразовани и заможни хора, както и за такива, за които рибата е важна част от хранителната култура. Сред посочилите, че през 2015 г. са яли по-малко риба от предходната година, регистрираме по-често роми, възрастни и бедни хора, както и жители на столицата.

Оценката за това какъв е дялът на консумираната риба в месечния хранителен план на сънародниците ни илюстрира допълнително голямата тема за потреблението на риба. За 54% от българите рибата съставлява до 10% от месечното им меню. 26% посочват, че на рибата и рибните продукти се пада от 11 до 20% от храната им през месеца, а всеки пети твърди, че над 20% от месечното му меню е от риба и рибни продукти. Хората, за които рибата е по-малко от 10% от месечното меню, са предимно възрастни и бедни. Сред посочилите, че рибата съставлява от 11 до 20% от храната им през месеца, преобладават жителите на столицата. Хората, за които рибата съставлява повече от 20% от месечното им меню, са на възраст между 18 и 30 години, както и такива между 40 и 50 години, а също и заможни българи.

Колко често консумирате риба (различни видове)?

База: консумиращи риба и рибни
продукти – 946



Три четвърти от хората, които посочват, че рибата представлява над 20% от месечното им меню, консумират риба веднъж или няколко пъти седмично. Също толкова – три четвърти от отговорилите, че рибата съставлява от 11 до 20% от месечното им меню, консумират риба няколко пъти месечно. От тези данни става видно, че най-честата консумация на риба (над 20% от месечното меню) се оказва по същество ежеседмична консумация на риба и рибни продукти, а по-рядката (от по 11 до 20% от месечното меню) се свежда до ядене на риба няколко пъти в месеца. Хората, чието месечно им меню включва до 10% риба, посочват, че консумират риба веднъж месечно или по-рядко.

Сред хората, които посочват, че рибата присъства в над 20% от менюто им, е в сила и това, че те консумират хайвер няколко пъти в месеца. Умерените консуматори на риба (за които тя представлява от 11 до 20% от месечното им меню) хапват хайвер веднъж месечно. 76% от хората, в чието меню рибата представлява над 20%, се определят като редовни консуматори на риба. Най-големите консуматори на риба (за които тя представлява над 20% от месечното им меню) я консумират веднъж или няколко пъти седмично в домашни условия.

Що се отнася до консумацията на риба в специализирани ресторанти, то те са в равна степен посещавани (по-рядко от веднъж месечно) както от често консумиращите, така и от умерено консумиращите риба респонденти.

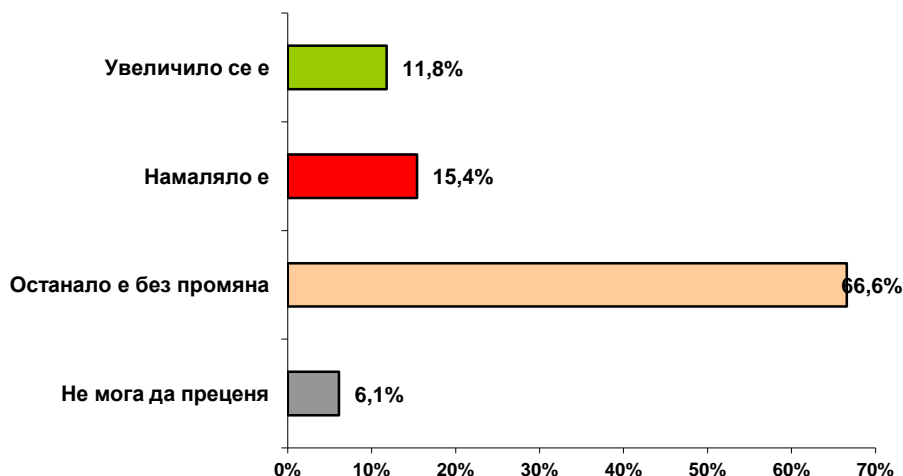
Вторичният анализ показва, че колкото по-често се консумира риба в едно домакинство, толкова повече се търси възможност за разнообразяване на рибното меню в това домакинство. Най-ревностните консуматори на риба по-често от останалите ядат повече и по-разнообразни видове риба. При рядко консумиращите риба се наблюдава обратната тенденция. Техните предпочитания са по-ограничени и скромни и се свеждат основно до скумрия, шаран и хек.

Често консумиращите риба са хора, отворени към консумация на повече видове риба. Сред често ядящите риба шаранът и съомгата са най-предпочитани за празници. Рядко консумиращите риба не са претенциозни за вида риба на празничната им трапеза. Те отново предпочитат скумрията, което прави празничното им рибно меню близко до делничното.

Интересът към рибата на често консумиращите риба търпи развитие. Данните показват, че през отминаващата година 22% от редовно ядящите риба твърдят, че консумацията на риба в техните домакинства се е увеличила. Сред рядко ядящите риба обаче всеки четвърти посочва, че за последната година потреблението на риба се е свило в неговото домакинство.

В сравнение с миналата година, количеството риба и рибни продукти, които консумирате през тази година се е увеличило, намаляло или е останало без промяна?

База: консумиращи риба и рибни продукти - 946



Данните от изследването показват, че често консумиращите риба полагат усилия, за да намерят разнообразна и качествена риба. Две трети от тях посещават специализирани магазини за риба и рибни продукти. Хората, в чието месечно меню рибата представлява повече от 20%, са и сред най-често срещаните любители рибари и почитатели на консумация на прясно уловена риба. Рибната борса също не е непозната за българите, които често консумират риба. Друг е въпросът, че рибни борси има в градовете, разположени близо до морето или до други големи водоеми.

Вторичният анализ показва, че хората, които залагат на рибата като неизменна част от своето меню, са най-толерантни и към цените на рибата.

Често консумиращите риба са по-взискателни от останалите към качествата на рибата, а и вероятно по-добре разпознават кога рибата е прясна.

Най-често консумиращите риба ядат предимно българска риба, като съотношението при тях е 54:11% в полза на българската риба пред вносната. Рядко консумиращите риба са по-склонни да купуват вносна риба.

Най-много искат да се намалят цените на рибата онези хора, които най-рядко ядат риба, и в това им желание прозира наличието на финансови ограничения пред консумацията на риба.

Две трети от хората, в чието месечно меню рибата съставлява повече от 20%, твърдят, че се хранят здравословно.

Алергията не е сред причините, поради които българите се ограничават в консумацията на риба и рибни продукти. Едва 1% посочват, че поради здравословен проблем не са в състояние да се хранят с риба и рибни продукти.

Потребителски предпочитания към отделните видове



Предвид сезонната специфика на провеждане на изследването (относителната близост на теренната работа до празника Никулден) допускаме известно хиперболизиране на вкусовите предпочитания към шарана, което би било избегнато в друго годишно време.

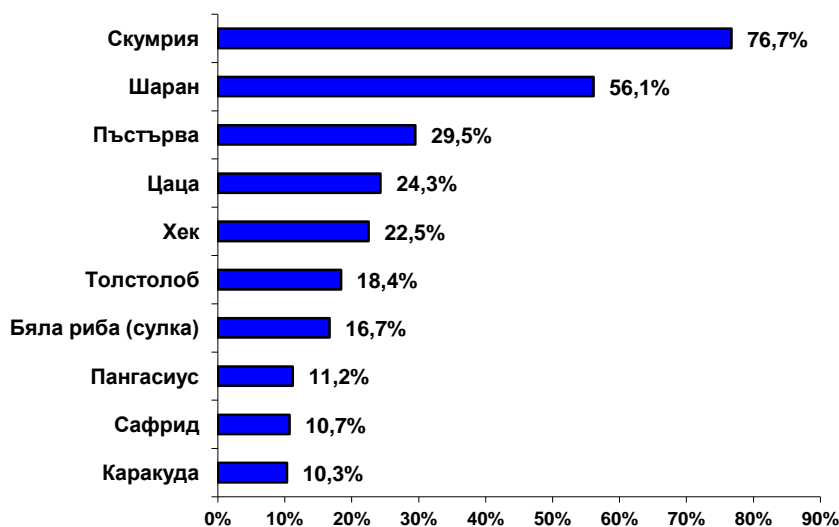
77% от интервюираните българи посочват, че най-често консумират скумрия. Общо българите, участвали в настоящото проучване, посочват, че консумират над 55 вида риба и рибни продукти. Този обем споменати аквакултури подсказва, че има една добра база и висока разпознаваемост на рибните видове и че причините за честата употреба на един или друг вида риба не винаги се коренят само в личните предпочитания. Освен безспорните фаворити сред често консумираните видове - скумрия и шаран, в менюто на българите има запазено място за пъстървата, цацата, хека, толстолоба, бялата риба, пангасиуса, сафрида, каракудата, съомгата, лаврака, попчетата, сома, лефера/чернокопа, рибата тон и т.н. Внимателният прочит на данните показва, че има известен дефицит от познания сред населението, когато става дума за различните представители на един рибен клас. Така например регистрираме доста висок дял сочещи, че консумират често балканска пъстърва, в сравнение с онези, които твърдят, че ядат често дъгова пъстърва. Спорно е дали всички анкетирани, които са посочили различните видове пъстърви като консумирани често от тях, в същото време са наясно с разликите между видовете пъстърви и предлагането им на нашия пазар.

Кои видове риба и рибни продукти консумирате най- често?

(топ 10)

База: консумиращи риба и рибни
продукти – 946

(Сборът от процентите надхвърля
100%, защото въпросът допуска
повече от един отговор.)



Сред рибите и рибните продукти, които са на „опашката“ у нас по популярност и консумация, има две категории. Първата е на малко известни и познати риби, а втората - на много скъпите рибни, които хората избягват поради финансови съображения.

В предлаганата на респондентите шоукарта с видовете риба определено има и

такива видове риби, които не се продават по магазините, а могат да бъдат единствено уловени във водоемите на България по места.

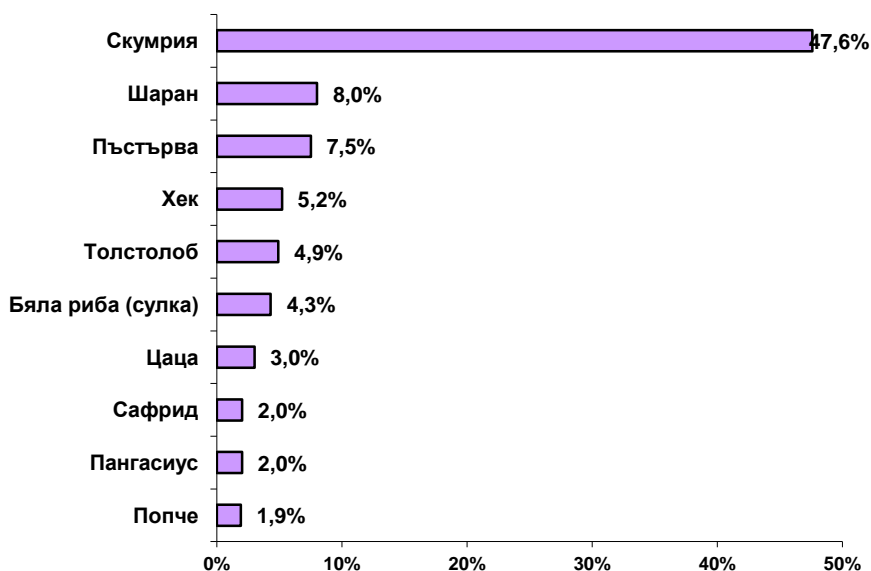
Скумрията е рибата, която е традиционно налична както в повечето супермаркети, така и предлагана във всеки рибен магазин. Същото важи и за копърката, която заедно със скумрията съставлява богатата палитра от рибни консерви.

Скумрията е рибата с най-масово и добро представяне на българския пазар, на практика тя е основният рибен продукт в малките населени места на страната, където няма обособени фрагменти на рибния пазар.

Цената на скумрията пък я прави достъпна и за хора, които иначе трудно могат да си позволят да консумират риба.

Кой е най-предпочитаният от Вас вид риба или рибни продукти за обичайна консумация? (топ 10)

База: консумиращи риба и рибни продукти - 946



Данните от настоящото изследване свидетелстват за това, че рибите, които се намират постоянно в пазарната мрежа на цялата страна, определено са най-често консумираните. Става дума за скумрията, пъстървата, хека и цацата.

Разбира се, настоящото изследване показва, че съществува и известно разминаване между предпочитана риба и реално консумираната. Ако изборът на риба за храна е само въпрос на лични предпочитания, то данните ясно показват, че риби като съомга, лаврак, лефер биха минали на по-предни позиции от тези, които реално заемат в ранглистата на фактическото потребление.

Разбира се, от изследването става ясно и това, че шаранът и съомгата са предпочитани за празничните трапези, което важи и за скумрията, пъстървата и хека.

Изследването ясно показва, че българите имат освен финансови съображения също така и известна вкусова традиция, що се отнася до консумацията на риба и рибни продукти. Рибните деликатеси като раци, аншоа и др. не попадат традиционно във фокуса на българина.

В този смисъл съомгата, лавракът, леферът, сомът и акулата си пробиват път на празничната трапеза по-лесно от споменатите по-горе деликатесни рибни продукти.

Когато се коментира рибният пазар у нас, трябва да се държи сметка и за вкуса на българина към риба, който той е формирал от малък, в рамките на семейното меню, което му е било предлагано от родителското семейство. В този смисъл разнообразието на

пазара не само не е по всеки джоб, но и не кореспондира и на всеки традиционен вкус. Пътят към отваряне на масовия вкус към богат рибен асортимент преминава през много мащабна и добре обмислена информационна кампания, която да е адресирана към хората, които умерено или слабо консумират риба и рибни продукти.

Любителите на риба обаче намират все повече предизвикателства в многообразието от продукти на родния рибен пазар и особено що се отнася до предлагането на вносни риби, главно от съседни страни.

Потребителска оценка на пазара на риба и рибни продукти

Данните свидетелстват за това, че изборът на риба е по-скоро свързан със специфични изисквания към качеството на тази аквакултура, отколкото е приоритетно въпрос на достъпност на различните видове.

59% от българите посочват, че в тяхното домакинство риба се купува предимно от специализирани магазини за риба и рибни продукти. Това твърдят най-често младите и високообразованите жители на София и на градовете - областни центрове, както и редовно консумиращите риба.



Откъде се снабдявате с риба и рибни продукти във Вашето домакинство?

База: консумиращи риба и рибни продукти – 946

(Сборът от процентите надхвърля 100%, защото въпросът допуска повече от един отговор.)

(Представени са само статистически значимите дялове.)



Честата консумация на риба определено формира изисквания и критерии за потребление сред хората. Ето защо онези българи, които държат на здравословното хранене, предпочитат да консумират преди всичко прясна риба от сигурен източник. За тях специализираните рибни магазини дават известна гаранция за качеството на стоката.

45% се снабдяват с риба и с рибни продукти от супермаркетите. Това твърдят заможни хора в активна трудова възраст, високообразовани респонденти, жители на столицата и на градовете - областни центрове. От супермаркетите пазаруват и умерено консумиращите риба респонденти. Тук е важно уточнението, че супермаркетите предлагат голямо разнообразие от риба и рибни продукти. В повечето от тях има и изградени щандове за прясна риба, а асортиментът на замразената риба, както и този на рибните консерви е богат.

45% купуват риба от кварталните магазини за хранителни стоки и без особени условия може да се твърди, че в случая става дума предимно за замразена риба, за рибни консерви, както и за осолена, пушена и вяна риба.

Кварталните магазини заради своята близост до домовете на хората са изборът на възрастните хора, както и на бедните, на нискообразованите, на жителите на малките градове и на селата, както и на хората, които по-рядко консумират риба.

Близо една трета (32%) от българите купуват риба от пазарите, като това е особено актуално в контекста на Никулден. Подобен празник леко повишава дела на заявяващите, че пазаруват риба от пазари, но като се има предвид модернизацията на общинските пазари в големите градове, както и изградените магазини за прясна риба на тези пазари, може със сигурност да се предполага, че за част от населението пазарите са наистина предпочитано място за пазаруване на риба и на рибни продукти.

От пазарите риба се купува най-често в градовете - областни центрове, където по празнични поводи има много щандове, изпълнени с разнообразна и качествена риба.

Разбира се, налице е и силна регионална специфика в начина, по който българите си набавят риба. Близо една трета от интервюираните твърдят, че рибата, която консумират, е уловена от тях или пък е прясна, закупена директно от рибари. Тези отговори са валидни най-вече за живеещите до големи водоеми.

Една трета от българите твърдят, че купуват риба и рибни продукти от няколко (три и повече) типа магазини. Това означава, че тези респонденти имат траен потребителски интерес към рибните продукти и че те знаят каква риба могат да намерят в различните магазини.

25% купуват риба само от едно и също място, което може да означава търсене на удобство поради близост на магазина (независимо от типа му), както и изявени гастрономични потребности в търсенето на качествена стока. Доколкото риба се купува главно от едно място в малките населени места на страната, това би могло да означава, че там се пазарува на принципа на единствената възможност за снабдяване с тази стока.

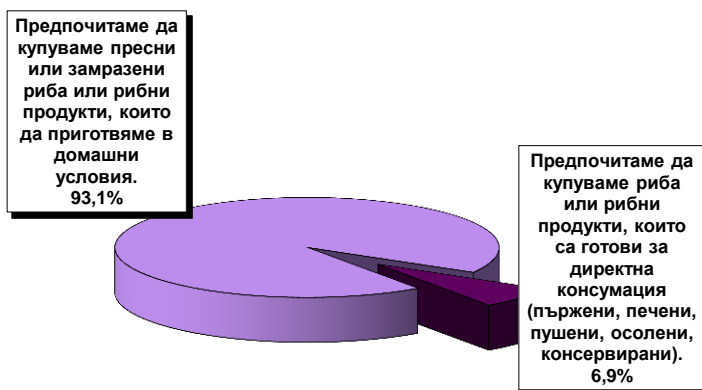
Половината от жителите на София купуват риба от три и повече места, което ясно показва, че пазарът в столицата е богат и предлага възможности за всеки вкус.

Редовно консумиращите риба и рибни продукти предпочитат да ги купуват основно от специализирани магазини, а рядко консумиращите пазаруват риба предимно от квартални магазини за хранителни стоки.

Едва в 7% от българските домакинства хората предпочитат да купуват риба, която е готова за директна консумация (пържена, печена, пушена, осолена).

Кое от изброеното се
отнася в по-голяма
степен за Вашето
домакинство?

База: консумиращи риба и
рибни продукти - 946



93% от сънародниците ни обаче са категорични, че предпочитат да купуват прясна или замразена риба, която сами да приготвят в домашни условия.

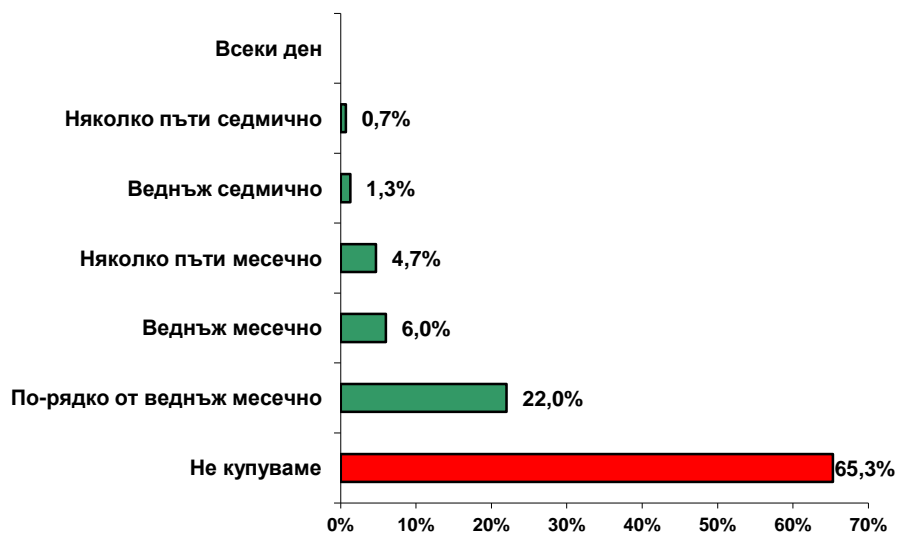
Готова риба за директна консумация предпочитат да купуват две категории хора: най-младите респонденти, както и жителите на столицата. Можем да предполагаме, че поради високите обороти на живот в големия град и заетостта на домакините столичани по-често от останалите консумират готова риба. Не на последно място това се дължи и на добрите вкусови качества на приготвяната риба на немалко места в столицата, както и на многообразието от готови риби.

Въпреки декларираните потребителски нагласи трябва да се държи сметка за това, че в случая става дума за предпочитания на хората, а не толкова за реалното им поведение като потребители.

Две трети от българите твърдят, че не купуват готово приготвена риба от магазин (в този случай става дума само за пържена и печена риба). Това твърдят предимно най-възрастните хора, бедните и нискообразованите респонденти, жителите на малките градове и на селата, ромите, както и хората, които сравнително рядко консумират риба и рибни продукти. Видимо е, че хората от тези групи отказват да консумират печена или пържена риба по доста различни причини. За едни тази риба е скъпа, за други е недостатъчно здравословно приготвена, а за трети важи правилото, че в тяхното населено място няма щандове, на които да се продава готова риба.

**Колко често купувате във
Вашето домакинство готово
приготвени (пържени,
печени и т.н.) риби и рибни
продукти?**

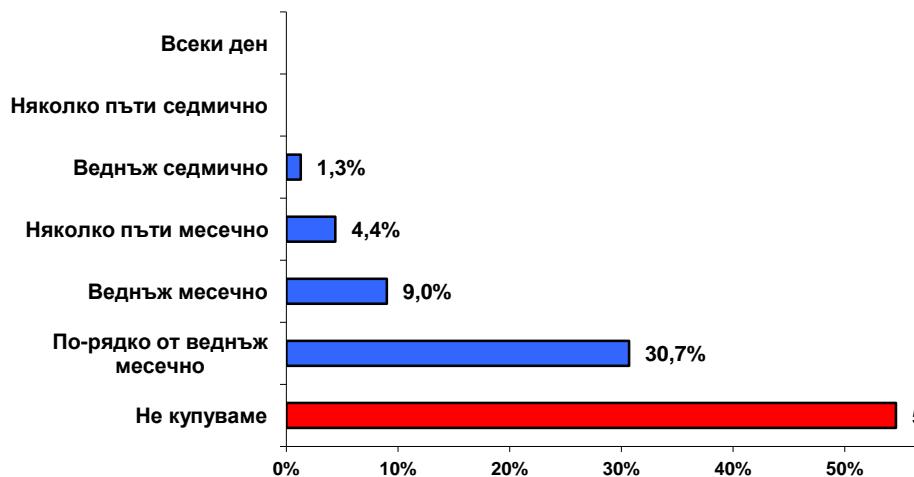
*База: консумиращи риба и рибни
продукти - 946*



55% от българите твърдят, че не купуват въобще осолени, пушени, вяени и изсушени риби. Важно е да се подчертае, че това важи за същите прослойки, които не купуват и готова риба. И отново обяснението за подобно потребителско поведение намираме в цената на тези риби, която е бариера пред немалко хора. Разбира се, няма как да бъде подминат и въпросът за възможно нарушаване на принципите на здравословното хранене поради прекомерното осоляване и опушване на подобни видове риба.

**Колко често купувате във
Вашето домакинство
осолени, пушени, вяени,
изсушени риби и рибни
продукти?**

*База: консумиращи риба и рибни
продукти - 946*



По принцип на готово пригответените и осолени риби се гледа като на блюда за по-рядко употреба, отколкото на блюдата с прясно пригответена риба.

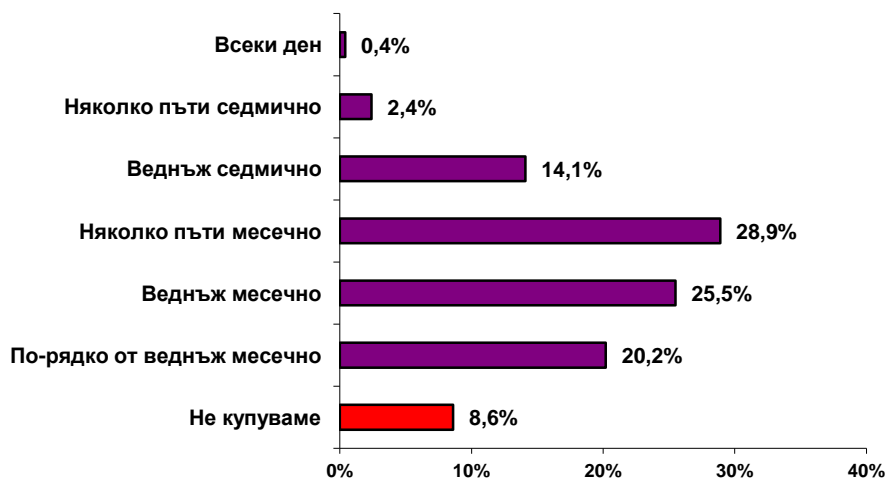
В България добър прием намират и рибните консерви, доколкото едва една трета от участвалите в настоящото проучване заявяват, че не консумират риба и рибни продукти от консерви. Известно е, че българската рибна консервна промишленост има отколешни добри традиции, а също и това, че немалко хора намират за приемливо консумирането на рибни консерви, още повече че те не изискват допълнителна домашна обработка.

Все пак е важно да се уточни, че 41% от българите консумират консерви от риба по-рядко от веднъж месечно. Оставаме с впечатлението, че на консервите се гледа като на средство за разнообразяване на трапезата с рибни продукти, а не толкова като на ресурс за основно хранене с консервирана риба.

9% от българите, които консумират риба, посочват, че изобщо не купуват замразена риба. Подобни отговори дават главно хора на възраст между 30 и 40 години, както и високообразовани и заможни респонденти.

**Колко често купувате във
Вашето домакинство
замразени риби и рибни
продукти?**

*База: консумиращи риба и рибни
продукти - 946*

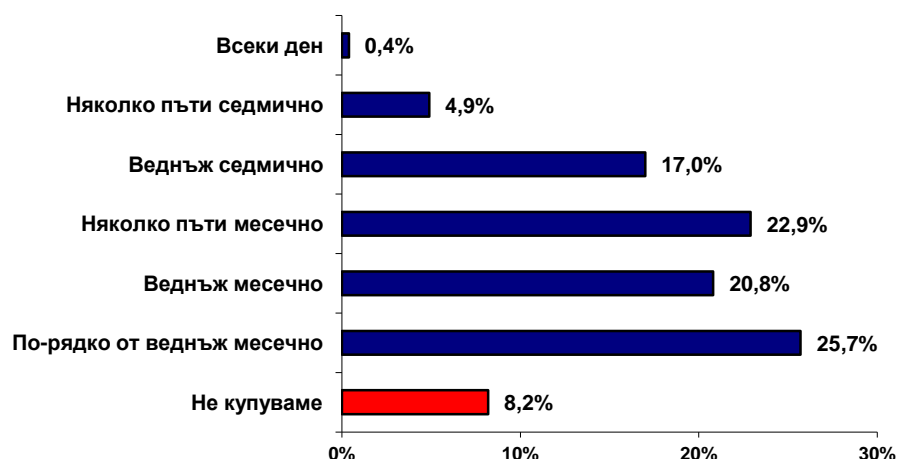


Все пак е важно да се уточни, че българите, които умерено често консумират риба (няколко пъти в месеца), посочват, че на първо място консумират замразена риба и на второ - прясна.

Сред често консумиращите риба (поне веднъж седмично) превес имат потребителите на прясна риба. Очевидно за тях качествената прясна риба е съзнателно търсен здравословен продукт, който постоянно присъства на масата в домакинството им. Това е характерно за младите, заможните и високообразованите българи, както и за жителите на градовете - областни центрове.

**Колко често купувате във
Вашето домакинство
пресни риби и рибни
продукти?**

База: консумиращи риба и рибни
продукти - 946



**Фактори, обуславящи
избора на един или друг
рибен продукт**



Данните показват, че на рибата се гледа като на продукт, чието качество е изключително важно. Усещането, че рибата може да е и опасна за здравето на хората, води до изключително изострени сетива, когато става дума за нейното качество. Хората свързват еднозначно качеството на рибата с нейния външен вид и мирис. Състоянието на предлаганата риба на пазара е точно толкова важно за българите, колкото и достъпността ѝ като цена.

Доколко е важно или не е важно за вас,
рибата и рибните продукти които
купвате да бъдат:

База: консумиращи риба и рибни продукти - 946

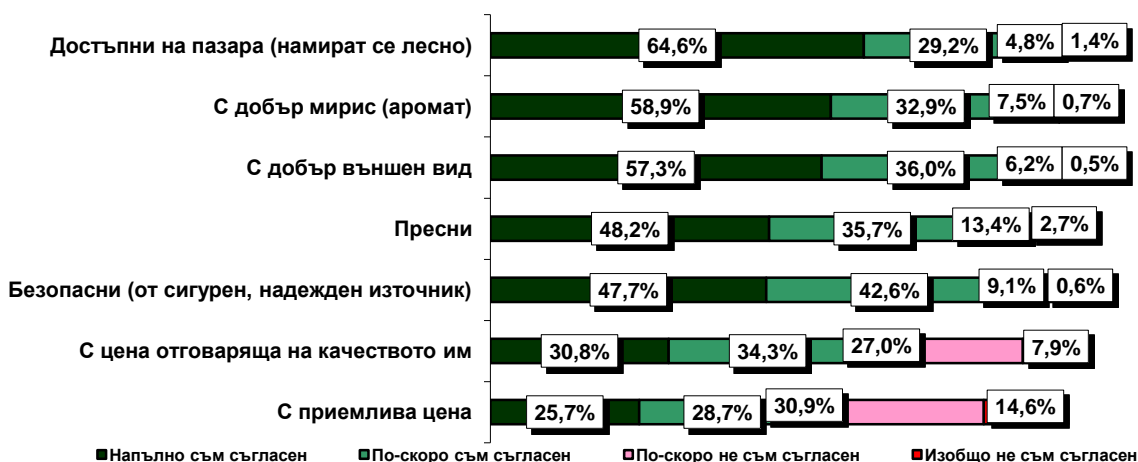


Мирият на рибата (усещането за свежест) е основен критерий за покупката ѝ. Това твърдят 90% от интервюираните в настоящото изследване.

Приемливата цена на рибата, както и добрият ѝ външен вид са два много важни фактора, сочени от 87% от анкетираните българи, а за 86% е много важно качеството на рибата да отговаря на цената ѝ.

Доколко сте съгласни или не сте съгласни, че рибата и рибните продукти, които най-често купувате във Вашето домакинство са:

База: консумиращи риба и рибни продукти - 946



Типично пазарни фактори като лесно намиране на риба и достъпност на повече видове риба остават на този фон на малко по-заден план.

По-взискателни към рибата, която купуват, в сравнение с останалите са представителите на елитните обществени прослойки – хората в активна трудова възраст, богатите и живеещите в столицата, както и населяващите градовете - областни центрове.

Персоналните констатации за качествата на консумираната в домакинствата риба показват, че повечето българи са уверени, че се хранят с риба, която има добър мирис и добър външен вид (това твърдят съответно 59 и 57% от анкетираните).

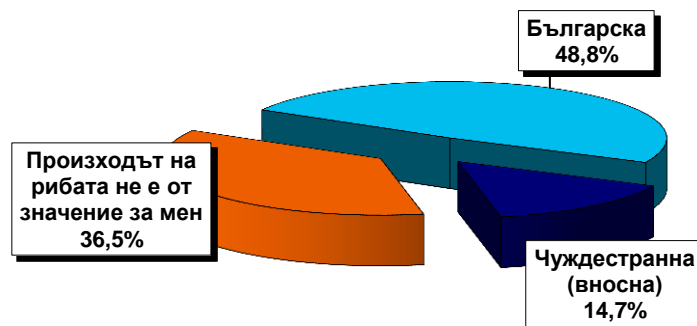
Много добра новина от това изследване е високата оценка, която българите дават на достъпността на рибата и рибните продукти, които те желаят да консумират в домакинствата си. 65% посочват, че лесно намират на пазара рибата, която обикновено консумират у дома.

Най-много се проблематизира цената на рибата. 55% са на мнение, че рибата, която се яде у тях, е с приемлива цена, но 45% преценяват, че рибата, която консумират, е скъпа. Рибата е възприемана като скъпа по-често от възрастните и бедни българи.

Близко половината българи (49%) заявяват, че в домовете им се купува предимно българска риба, а 15% споделят, че купуват вносна.

Българска или чуждестранна риба купувате най-често във Вашето домакинство?

База: консумиращи риба и рибни продукти - 946



За 37% от анкетираните изобщо няма значение дали рибата е българска, или пък е вносна. Най-младите, високообразованите респонденти и столичаните по-често от останалите не държат на произхода на рибата, а очевидно залагат на нейното качество.

И тези, които предпочитат българска риба, и онези, които купуват вносна, твърдят, че я консумират предимно в домашни условия. Регистрираме тенденция в специализираните ресторанти да се консумира повече вносна риба. Същото важи и за храненето в обикновени ресторанти.

Две трети от консумиращите най-често скумрия, твърдят, че консумират вносна риба. Това означава, че хората се интересуват от произхода на най-често и най-масово предлагания вид риба.

При шарана съотношението е 2:1 в полза на българския шаран. Такова е положението и при пъстървата. Консумиращите хек и съомга определено предпочитат да ядат вносни риби пред български.

Празничното никулденско меню показва, че хората нямат големи предпочитания и за празника купуват както български, така и вносен шаран (предимно от супермаркети).

Сред хората, които консумират повече риба през тази година, отколкото през миналата, расте делът на консумиращите чуждестранна риба. Това означава, че поради вкуса и качествата си вносната риба печели все повече привърженици у нас.

Консумиращите вносна риба по-често от останалите държат на това да имат достъп до търсените от тях видове риби на пазара.

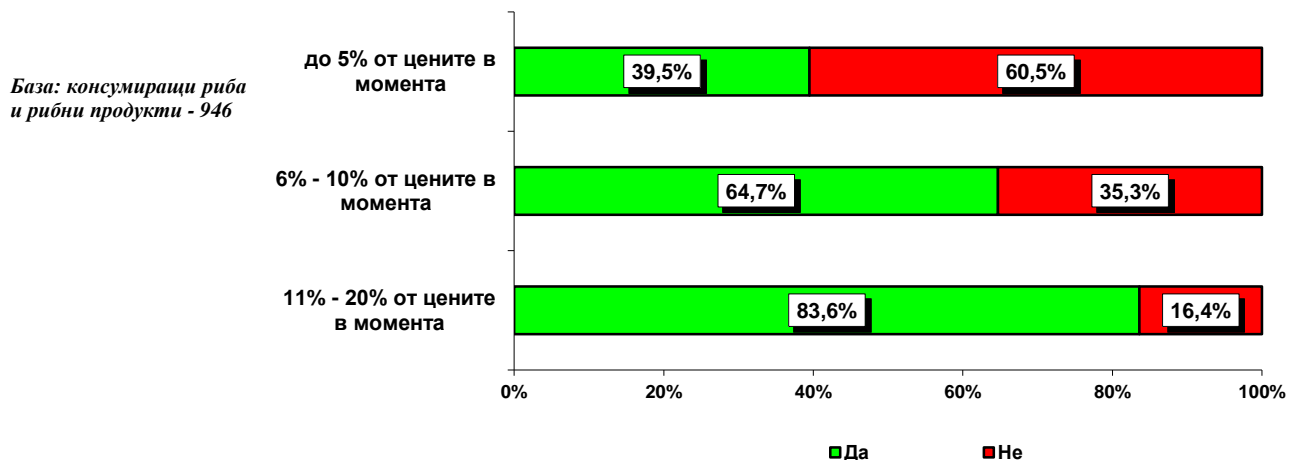
Изискването рибата да е прясна се изказва много по-често от консуматори на българска риба, отколкото от потребители на вносна.

Хората, които купуват чуждестранна риба, биха желали тя да бъде по-евтина, а хората, които предпочитат българска риба, искат по-голям избор на прясна риба.

Данните недвусмислено показват, че българите виждат ясна връзка между цената на рибата и количеството на нейната консумация. Повечето българи са убедени,

че колкото по-ниска е цената на рибата у нас, толкова по-висок ще бъде дялът на консумиращите риба. Иначе казано, в настоящото изследване българите признават, че цената на рибата е най-сериозният ограничаващ фактор пред нейното потребление.

Ще се повиши ли консумацията на риба и рибни продукти във Вашето домакинство, ако цените им на пазара се понижат:



Ако цените на рибата намалееят в рамките на 11 до 20% спрямо сегашните цени, то 84% от интервюираните са убедени, че консумацията на риба в страната ни категорично ще нарасне.

Ако рибата стане с от 6 до 10% по-евтина от сега, две трети от българите са убедени, че може да се очаква ръст на потреблението ѝ.

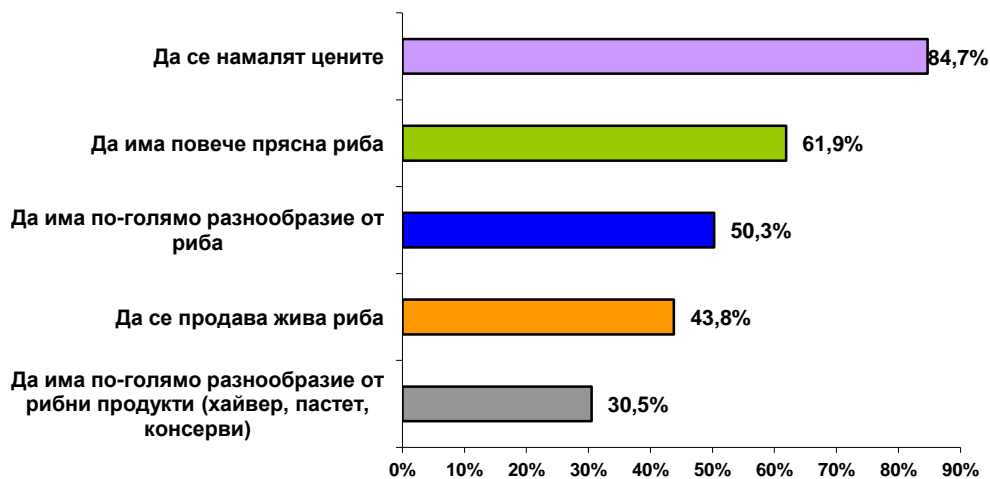
Колкото по-малко е намалението на цената на рибата, толкова по-малко ще се повлияе потреблението на този продукт у нас. Ако цените на рибата паднат с до 5%, това би повишило консумацията на риба според 40% от населението.

Налага се впечатлението, че дори едно символично намаляване на рибата при съобразяване с вкусовете на потребителите и масовите покупателни практики би довело до ръст на консумацията и респективно до по-висок пазарен дял на продажбите на тази стока.

Неслучайно запитани какво биха искали да се промени на рибния пазар у нас, 85% посочват, че биха желали рибата да има по-ниски цени. Това желание е дотолкова масово, че на практика няма прослойка или група от хора, които да не биха били доволни от редуциране на цените на рибата.

Какво бихте желали да се промени на рибния пазар в България?

База: консумиращи риба и рибни продукти - 946



62% искат на българския рибен пазар да има повече прясна риба, а 50% изказват желание за разширяване на асортимента на предлаганите риби.

Една трета пък обръщат специално внимание на нуждата от разширяване на асортимента на рибните продукти като хайвер, пастет от риби, рибни консерви.

Цели 44% от консумиращите риба българи искат на пазара да се предлага повече жива риба.

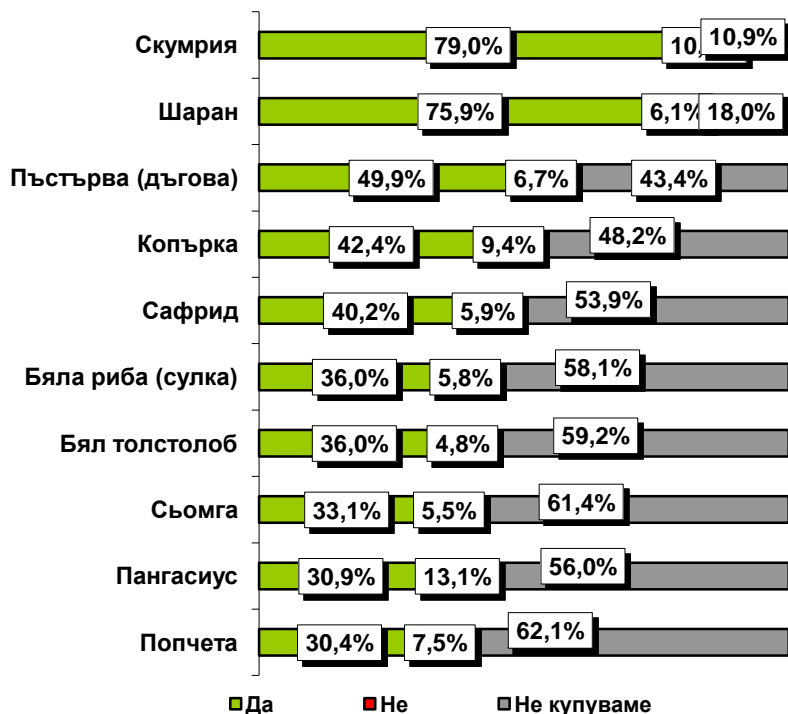
Изискванията за жива и прясна риба, както и за по-голямо разнообразие на предлаганите риби и рибни продукти идват предимно от представителите на елитните обществени прослойки – млади, образовани и заможни българи, трудовоактивни, жители на столицата и на градовете областни центрове.

Данните ясно показват, че българите са хора, които имат критерии и мнение за качеството на купуваните от тях риби и рибни продукти. Единствено в този контекст може да се интерпретират високите оценки за качеството на рибите на нашия пазар, които получават продавани видове риба като скумрия, шаран и пъстърва. 79% от участвалите в изследването са на мнение, че скумрията на българския пазар е с добро качество. 76% са удовлетворени от качеството на шарана, а 50% - от качеството на пъстървата. Тези данни в никакъв случай не означават, че пъстървата на българския пазар е с по-ниско качество от скумрията. Просто оценките на скумрията са давани от позициите на масовото потребление и достъпността на този вид риба. Едва 11% от анкетираните твърдят, че не консумират скумрия, докато онези, които съобщават, че не консумират пъстърва, се четири пъти повече - 43%.

Смятате ли, че на пазара се предлагат качествени риба и рибни продукти от следните видове:

База: консумиращи риба и рибни продукти - 946

(топ 10 по удовлетвореност от качеството)



Сравнително висока удовлетвореност (на фона на дела на консумацията) регистрираме и по отношение на копърката, сафрида, толстолоба, бялата риба, сьомгата, пангасиуса и попчетата.

Въпреки че над две трети от българите нямат възможност да консумират риби като лаврак, лефер, ципура и калкан, онези, които все пак успяват да ядат подобни риби, са доволни от тяхното качество.

Степента на разпространеност на някои риби на пазара също се оказва пречка пред тяхната консумация. Това важи най-вече за попчетата, мерлузата, херингата, костура, червеноперката, каракудата и др. Посочените риби, макар и известни и вменяващи се в предпочитанията на българите, не се намират често и масово на рибния пазар и това кара хората да твърдят, че не ги купуват. Така че изборът на тези видове риба далеч не е само въпрос на персонален вкус или пък на цени.

Изводи:

1. 95% от българите твърдят, че по принцип консумират риба и рибни продукти. Рибата не попада в менюто на 5% от българите.

2. Изборът на рибата като храна не е само въпрос на индивидуални хранителни вкусове, а се оказва предпочитание на цялото семейство. Едва 4% са домакинствата, в които половината членове ядат риба, а останалите - не. В около 5% от домакинствата риба се консумира по изключение.

3. 54% от българите преценяват, че се хранят здравословно, а 46% допускат, че менюто им не отговаря на критериите за здравословна храна. Това е обнадеждаващо за производителите на здравословни храни и е полезно като информация за производителите на риба у нас, тъй като рибата еднозначно е оценявана като здравословна храна. 97% от хората, които преценяват, че се хранят здравословно, в същото време посочват, че консумират риба и рибни продукти.

4. 42% от българите се самоопределят като редовно консумиращи риба (като уточняват, че ядат риба веднъж седмично или по-често). 49% се възприемат като умерени консуматори на риба (ядат риба от един до три пъти месечно), а 9% посочват, че консумират риба рядко от веднъж месечно.

5. Повечето българи консумират риба, която е приготвена в домашни условия. Радостно е, че всеки десети от консумиращите риба възрастни прави това няколко пъти седмично. Изследването показва, че 60% от българите не ядат риба в заведения за обществено хранене, а 72% не посещават специализирани рибни ресторанти.

6. Две трети от българите твърдят, че количеството на консумираната от тях риба не се е променило през настоящата година в сравнение с предходната. 15% посочват, че през тази година консумират по-малко риба, отколкото през 2014 г., а 12% са онези, които заявяват, че през 2015 г. са яли повече риба.

7. За 54% от българите рибата съставлява до 10% от месечното им меню. 26% посочват, че на рибата и рибните продукти се пада около една пета от храната им през месеца, а всеки пети твърди, че над 20% от месечното му меню се състои от риба и рибни продукти.

8. 77% от интервюираните българи посочват, че най-често консумират скумрия. Общо са посочени над 55 вида риба и рибни продукти, които хората консумират. Освен безспорните фаворити сред често консумираните видове риба – скумрия и шаран, в менюто на българите има запазено място за пъстървата, цацата, хека, толстолоба, бялата риба, пангасиуса, сафрида, каракудата, съомгата, лаврака, попчетата, сома, лефера/чернокопа, рибата тон и

т.н.

9. Сред рибите и рибните продукти, които са на „опашката“ у нас по популярност и консумация, има две категории. Първата е на малко известни и познати риби, а втората – на много скъпите риби, които хората избягват поради финансови съображения.

10. Данните от настоящото изследване свидетелстват за това, че рибите, които се намират лесно на рибни пазар в цялата страна, са най-често консумираните. Това са скумрията, пъстървата, хекът и цацата. Ако изборът на риба за храна е само въпрос на лични предпочитания и не зависи от финансовите възможности, то данните ясно показват, че риби като съомга, лаврак, лефер биха минали на по-предни позиции от тези, които реално заемат в ранглистата на фактическото потребление.

11. Честата консумация на риба формира определени изисквания и критерии за потребление. Ето защо онези българи, които държат на здравословното хранене, предпочитат да консумират преди всичко прясна риба от сигурен водоизточник. За тях специализираните рибни магазини дават известна гаранция за качество.

12. Една трета от българите твърдят, че купуват риба и рибни продукти от няколко типа магазини – от три и повече типа магазини. Това означава, че тези респонденти знаят каква риба могат да намерят в различните магазини. 25% купуват риба само от едно и също място, което може да означава търсене на удобство поради близост на магазина (независимо от типа му), както и изявени гастрономични потребности в търсенето на качествена стока. Доколкото риба се купува главно от едно място в малките населени места на страната, това би могло да означава че там се пазарува на принципа на единствената възможност за снабдяване с тази стока.

13. Едва в 7% от българските домакинства хората предпочитат да купуват риба, която е готова за директна консумация (пържена, печена, пушена, осолена). 93% от сънародниците ни обаче са категорични, че предпочитат да купуват прясна или замразена риба, която сами да приготвят в домашни условия.

14. Сред често консумиращите риба (поне веднъж седмично) превес имат потребителите на прясна риба. Очевидно за тях качествената прясна риба е съзнателен здравословен избор.

15. Данните показват, че на рибата се гледа като на продукт, чието качество е изключително важно. Усещането, че рибата може да е и опасна за здравето на хората, води до изключително изострени сетива, когато става дума за нейното качество. Хората свързват еднозначно качеството на рибата с нейния външен вид и мирис. Мирисът на рибата (усещането за свежест) е основен критерий за покупката ѝ. Това твърдят 90% от интервюираните в настоящото изследване. Приемливата цена на рибата, както и добрият ѝ

външен вид са други два много важни фактора, сочени от 87% от анкетираниите българи.

16. Висока е оценката, която българите дават на достъпността на рибата и рибните продукти, които те желаят да консумират в домакинствата си. 65% посочват, че лесно намират на пазара рибата, която обикновено консумират у дома.

17. Проблематизира се цената на рибата. 55% са на мнение, че рибата, която се яде у тях, е с приемлива цена, но 45% преценяват, че рибата, която консумират, е скъпа.

18. Близко половината българи (49%) заявяват, че в домовете им се купува предимно българска риба, а 15% споделят, че купуват вносна. За цели 38% от анкетираниите изобщо няма значение дали рибата е българска, или пък е вносна. Най-младите, високообразованите респонденти и столичаните по-често от останалите не държат на произхода на рибата, а очевидно залагат на нейното качество.

19. Повечето българи са убедени, че колкото по-ниска е цената на рибата у нас, толкова по-висок ще бъде делът на консумиращите риба българи. Иначе казано, в настоящото изследване българите признават, че цената на рибата ги ограничава. Налага се впечатлението, че дори символично намаляване на рибата би довело до ръст на консумацията и респективно до по-висок пазарен дял на продажбите на тази стока.

20. 62% искат на българския рибен пазар да има повече прясна риба, а 50% изказват желание за разширяване на асортимента на предлаганите риби. Една трета пък обръщат специално внимание на нуждата от разширяване на асортимента на рибните продукти като хайвер, пастет от риби, рибни консерви. Цели 44% от консумиращите риба българи искат на пазара да се предлага повече жива риба.

21. Хората, които често консумират риба, са склонни да опитват повече видове риба. Сред често ядящите риба шаранът и съомгата са най-предпочитани за празници. Данните от изследването показват, че често консумиращите риба полагат усилия, за да намерят разнообразна и качествена риба. Две трети от тях посещават специализирани магазини за риба и рибни продукти. Хората, в чието месечно меню рибата представлява повече от 20%, са и сред най-често срещаните любители рибари и почитатели на консумация на прясно уловена риба. Рибната борса също не е непозната за българите, които често консумират риба. Вторичният анализ показва, че хората, които залагат на рибата като неизменна част от своето меню, са най-толерантни и към цените на рибата.

22. Хората, които купуват вносна риба, биха желали тя да бъде по-евтина, а хората, които предпочитат българска риба, искат по-голям избор на прясна риба.

НАУКА, ОБУЧЕНИЕ И КОНСУЛТАНТСКА ДЕЙНОСТ В СЕКТОР

Наука и обучение в сектор “Рибарство и аквакултура”

Промените в страната след 1989 г. коренно измениха изискванията за професионална подготовка на селскостопанските производители. На мястото на земеделското на държавния социализъм със строга йерархична система на отговорностите в стопанските организации възникна плуралистична структура от стопанства, функциониращи в условията на частна собственост върху земята и пазарен тип връзки. При новите условия съвременното производство на аквакултура изисква, особено от управителите, комплексни знания за технологията на производството, икономиката и управлението на фермата, селскостопанската техника и пр. Знания, които непрекъснато следва да се обновяват и допълват поради напредъка на науката в областта на повишаването на продуктивността, приспособяването към климатичните промени и пр. Всичко изброено подчертава необходимостта от функционирането на силна и ефективна система за разпространение на знания и консултантски услуги.

Научната общност трябва да е в тесен контакт с аквапроизводството и е необходимо тя да дава приоритет на:

- доместиация на подходящи видове хидробионти;
- контрол на жизнения цикъл на хидробионтите във фермите;
- поликултурното отглеждане на видове, обект на аквакултурата;
- използване на хранителни ресурси за култивираните хидробионти, различни от рибния протеин и мазнини;
- разработване на производствени технологии, които ефективно използват природните ресурси и осигуряват устойчиво аквапроизводство.

За задоволяване на нуждите на аквакултурата от обучени специалисти е необходимо:

- да се разработят и предложат за утвърждаване учебни програми за основните рибностопански дисциплини в акредитираните висши и средни учебни заведения в страната;
- да се разработи концепция за коопериране и сливане в перспектива на рибностопанската наука с университетското образование;
- да се разработят и утвърдят учебни програми за квалификация и преквалификация на кадрите от отрасъла (вкл. и на ИАРА) в съответствие с изискванията на закона, вкл. и програми за подготовка на риболовците любители и професионалисти.

Научноизследователски и образователни центрове в страната свързани с дейността на аквакултурата са следните:

- **Институт по Рибарство и аквакултури към Селскостопанска академия на България (ИРА)**

<http://ira-plovdiv.com/>

Водеща в България научно-изследователска структура, обслужваща отрасъла. Институтът е създаден преди повече от 60 години и през цялата си история извършва научна, приложна и обслужваща дейност в областта на рибовъдството у нас. Развитието на аквакултурата в България е свързано с работата на учените от института, които стоят в основата на разработването и внедряването на различни технологии, интродукцията на нови видове, разработване на широк

спектр приложения, свързани с размножаването, отглеждането, профилактиката и лечението на болестите.

- **Институт по Океанология, БАН, Секция „Биология и екология на морето”**

Изучава таксономичното и функционално биоразнообразие на Черноморската екосистема и трофични взаимодействия; изследва промените в биотата под въздействие на външни фактори – антропогенна преса и глобални климатични промени; разработва методически ръководства за мониторинг и лабораторен анализ на черноморската флора и фауна и класификационни системи за биологичните елементи на качество при прилагането на Рамковата директива за водите 2000/EC/60 в България; извършва оценки на екологичното състояние на водите и запасите на интензивно експлоатираните видове риби пред българския бряг и прилежащите му акватории; разработва научно-обосновани критерии за устойчиво развитие на екосистемата и биологичните ресурси; функционира модерна лаборатория по молекулярна таксономия и екология на морските организми, която извършва генетични анализи за изследване популационно-генетичната структура на морските хидробионти.

- **Институт по рибни ресурси, към Селскостопанска академия на България**

<http://www.ifrvarna.com/>

Държавен научно-изследователски Институт, основан през 1932 г. От началото на 50-те години на миналия век ИРР е единственият Институт, осъществяващ редовни изследвания в Български териториални води. Понастоящем притежава колекция от данни, събирани в продължение на много години и даващи възможност да се правят заключения за главните промени на черноморската екосистема за продължителен период от време. От 2007 г. с Министерско постановление ИРР възстановява своята самостоятелност.

- **Катедра „Биология и аквакултура” към Аграрния факултет на Тракийски университет, Стара Загора.**

<http://uni-sz.bg/>

В секция Аквакултура към катедрата се работи в направления: разработване на интензивни технологии за отглеждане на хидробионти; анализ на финансовия мениджмънт на рибовъдните ферми; екологичната оценка на аквафермите; пазарна информация и редуциране на ценовия риск при аквапроизводството; икономически анализи на рибовъдните ферми; екологична оценка на рибовъдните ферми и органична аквакултура.

В Аграрен факултет към Тракийски университет е единствената по рода си в България специалност „Рибовъдство и аквакултура“. Завършилите студенти са специалисти, технолози в аквакултурата.

Технологът по аквакултури е висококвалифициран специалист в различните направления на аквакултурата – рибовъдство, производство на мекотели, ракообразни и водни растения. Технологът по аквакултури може да извършва консултантска дейност при аквапроизводството, мениджмънт на размножаването на хидробионти, на рекреачната дейност, на фермите за хидробионти; на риболовната дейност и оценка на популациите хидробионти. Той може да участва във финансовия мениджмънт на фермите, в планирането и оптимизирането на аквапроизводството.

Консултантска дейност

За развитие и усъвършенстване на дейността на консултантите е необходимо адаптиране на инструментите за даване на съвети в производството на аквакултура към новите условия на организация на производството и към новите функции на производството като цяло в селското стопанство. Компетентността на специалистите трябва да бъде насочена към оказване на помощ при водене на преговори между участници в отделните сфери и направления на аквакултурата и на различни нива на производство. Усъвършенстването на структурата на консултантското

обслужване е свързано основно с идеята не само да се отговаря на конкретни въпроси на производителите, а да се помага на фермерите да идентифицират своите проблеми и сами да вземат решения за своя бизнес.