



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



ЕХАСТА 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.



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



СЪДЪРЖАНИЕ

I. СЪСТОЯНИЕ И РАЗВИТИЕ НА СЕКТОР „РИБАРСТВО И АКВАКУЛТУРА“. МЯСТО НА СЕКТОР „РИБАРСТВО И АКВАКУЛТУРА“ В НАЦИОНАЛНАТА ИКОНОМИКА	1
II. РАЗВИТИЕ НА СЕКТОР „РИБАРСТВО“	8
1. Улов на риба и други водни организми	8
1.1. Улов на риба и други водни организми в р. Дунав	10
1.2. Улов на риба и други водни организми в Черно море	15
1.3. Улов на риба и други водни организми във вътрешните водоеми на страната	19
III. РАЗВИТИЕ НА СЕКТОР „АКВАКУЛТУРА“	21
1. Производство на аквакултури в специализирани рибовъдни стопанства	21
1.1. Производство на зарибителен материал (<i>риба и водни организми за доотглеждане</i>) в рибовъдните стопанства	24
1.2. Производството на риба и други водни организми за консумация в рибовъдните стопанства	28
2. Възможности за повишаване на конкурентоспособността на сектора на аквакултурите в ЕС	43
IV. ВНОС И ИЗНОС НА РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ	46
1. Внос на риба и рибни продукти	46
2. Износ на риба, други водни организми и рибни продукти	48
V. ПРЕРАБОТКА НА РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ	51



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



VI. НАЦИОНАЛНО ПРЕДСТАВИТЕЛНО ИЗВАДКОВО СТАТИСТИЧЕСКО ПРОУЧВАНЕ НА НАГЛАСИТЕ И ПОТРЕБЛЕНИЕТО НА РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ	56
1. Профил на българския потребител на риби и риба продукти	56
2. Потребление на риба и рибни продукти	58
3. Потребителски предпочитания към отделните видове аквакултура	65
4. Потребителска оценка на пазара на риба и рибни продукти	67
5. Фактори, обуславящи избора на един или друг рибен продукт	71
6. Основни изводи от проведеното изследване	76
VII. НАУКА, ОБУЧЕНИЕ И КОНСУЛТАНТСКА ДЕЙНОСТ В СЕКТОР „РИБАРСТВО И АКВАКУЛТУРА“	81
1. Наука и обучение в сектор “Рибарство и аквакултура”	81
2. Консултантска дейност	82
VIII. ЗАКЛЮЧЕНИЕ	83



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

Сектор „Рибарство“ обхваща всички дейности по улова, производството, преработката и маркетинга на продукти от улов и аквакултура.

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.

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.

Секторът по рибарство е особено важен за населението в Черноморския район и по крайбрежието на р. Дунав, тъй като в тези региони се явява средство за препитание. През XIX в. и първата половина на XX в. рибарството е било добре развито в някои по-големи реки като р. Марица и р.



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



Искър. За съжаление, днес в тези реки освен любителския риболов друга рибарска дейност не присъства.

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. Първите риболовни кораби (РК - рекета) с дървен корпус са построени през 50-те години и макар да са конструирани по остаряваща технологична схема, извършват успешен риболов в открито море. Заедно с развитието на Българския океански риболов се стига до необходимостта за обновяване на риболовния ни флот и през 70-те години в състава му започват да се включват кораби от типа „Балтик“. По това време започва екологичната депресия на Черно море, която се отразява негативно на запасите на далекомигриращите видове, поради което вниманието се насочва главно върху използването на местни видове. Наши специалисти създават трална техника за лов на цаца, която бързо придобива първостепенно значение и до днес. В периода след 1990 г. корабите от типа „Балтик“ са основното ядро на Черноморския ни риболовен флот, но успоредно с това в състава му се включват и закупени „втора ръка“ плавателни съдове от турски корабособственици. През този период ускорено нараства значението на дребномащабния мрежарски и въдичарски риболов, който се практикува от плавателни безпалубни средства с водоизместване до 10 БРТ.

Общата цел на дългосрочното приложение на политиката за приспособяване на риболовното усилие е по-селективно и устойчиво оползотворяване на наличните ресурси, като същевременно риболовният сектор бъде икономически рентабилен. Друга важна цел е осигуряването на добри икономически и социални условия за предприятията и заетите в сектора лица и създаването на разумно и стабилно равнище на доходите. За да се изпълнят тези цели, е необходимо да се адаптира размерът на риболовния флот в съответствие с националното регулиране на капацитета и



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



инициативите на ЕС за приспособяване на капацитета. Въпреки че това ще доведе до негативен ефект върху заетостта в краткосрочен план, реструктурирането на флота е важно условие за положителната еволюция в дългосрочен план на риболовния флот като цяло.

Аквакултурата представлява дейност, която има за цел размножаването и отглеждането на различни водни организми. Обект на тази активност са широк спектър от растения и животни, които се различават не само по своята биология, но и по местообитанието си и средата, в която се отглеждат - океани, морета, реки, езера, блата, изкуствени водоеми и различен тип съоръжения. Независимо от това разнообразие при всички съществува един обединяващ елемент и това е водата като жизненоважна среда за живота им.

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. Причина за това интензифициране е увеличаване на човечеството и нарастващото потребление на риба и рибни продукти. От друга страна, аквакултурата е изправена пред предизвикателства, свързани с конфликти между аквапроизводителите и други организации относно използването на земите, водоизточниците и различните водоеми. Увеличава се тенденцията на култивиране на хидробионти в рециркулационни системи, както и други иновативни проекти в опит да се получат по-високи добиви с минимален разход на вода. 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.

Корените на аквакултурата са в древен Китай, където още преди 3000 години са отглеждани аквариумни рибки, но като стопански отрасъл



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



рибовъдството датира отпреди приблизително 2400 години. Счита се, че от Китай тази дейност преминава в страните, разположени около Средиземноморието. При много народи аквапроизводството векове наред е било начин на живот, свързан с култивирането на различни хидробионти, с управлението на водните ресурси и със социално-икономическото развитие на различни области. 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.

С общо производство от почти 52 000 000 тона през 2010 г. световната аквакултура се е увеличила с една трета от началото на хилядолетието в резултат на впечатляващия растеж в Азия и Южна Америка. Водеща роля имат страните от Азиатско-тихоокеанския басейн. От първите десет страни с най-голямо производство седем са от Азия, две от Америка и една от Европа. За този период изключително голям ръст от първите десет страни отбелязва Чили – 18% основно на базата на силно развито пъстървовъдство.

През 2010 г. секторът „Рибарството и аквакултура“ в световен мащаб доставя около 148 000 000 тона риба, възлизаща на обща стойност 217 500 000 долара (Таблица 1). От общото количество около 128 000 000 тона са предназначени за човешка консумация. Данните за 2011 г. показват повишение на производството на 154 000 000 тона, от които 131 000 000 тона са били предназначени за храна. Консумацията на риба и рибни продукти също се повишава. По данни на ФАО през 2009 г. най-ниска консумация се отчита в Африка - 9,1 kg на глава от населението, докато в Азия достига 20,7 kg на човек, или две трети от общото потребление.



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



Таблица 1 Продукция от рибарство и аквакултура в световен мащаб

	2006	2007	2008	2009	2010	2011
ПРОДУКЦИЯ	<i>(Милиона тона)</i>					
Улови						
<i>Сладководни</i>	9,8	10	10,2	10,4	11,2	11,5
<i>Морски</i>	80,2	80,4	79,5	79,2	77,4	78,9
Общо улови	90	90,4	89,7	89,2	88,6	90,4
Аквакултура						
<i>Сладководна</i>	31,3	33,4	36	38,1	41,7	44,3
<i>Морски</i>	16	16,6	16,9	17,6	18,1	19,3
Общо аквакултура	47,3	49,9	52,9	55,7	59,9	63,6
ОБЩО АКВАКУЛТУРА И РИБОЛОВ						
	137,3	140,2	142,6	145,3	148,5	154,0

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.

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. 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.

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.

В страната съществуват два основни подсектора: сладководно рибовъдство (топловодни и студеноводни) и морски аквакултури. Преобладават непълносистемните стопанства от угоителен тип за производство на риба за консумация. Обикновено се използват интензивни и полуинтензивни системи за производство. 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



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



аклиматизация три вида риби – бял амур (*Ctenopharigodon 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.



II. РАЗВИТИЕ НА СЕКТОР „РИБАРСТВО“

1. Улов на риба и други водни организми

Общият улов на риба и други водни организми от стопански риболов в страната през 2011 г. възлиза на 9634,5 тона, от които 84,6% - в Черно море, 14% - във вътрешните водоеми, и 1,4% - в река Дунав. Спрямо 2010 г. се наблюдава значително намаление на улова в Черно море, частично компенсирано от увеличение на този във вътрешните водоеми на страната и в река Дунав.

През 2011 г. уловът на риба и други водни организми в Черно море е в размер на 8147,6 тона - с 15,9% по-малко в сравнение с 2010 г., основно поради отчетения спад на улова на водни животни (рапани, миди и скариди) с 35,4%, до 3121,9 тона. Около 38,3% от улова в Черно море през 2011 г. се формира от този на рапаните, който намалява с 35,4% спрямо 2010 г.

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 (карагъоз), 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, трициона, 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.

С влизането в сила на промени в Закона за рибарство и аквакултури от месец август 2012 г. е забранено извършването на стопански риболов във вътрешните водоеми на страната. Тази мярка цели разграничаване на риболов на естествен ресурс (от река Дунав и Черно море) и произведената в изкуствени условия продукция. Лицата, извършващи стопански риболов във вътрешните водоеми, изземват готов ресурс от водите при по-облекчен режим и срещу единственото задължение за осъществяване на минимално зарибяване по определени нормативи. Лицата, ползващи водоемите и извършвали стопански риболов във вътрешни водоеми преди влизане в сила на промените, се пререгистрират като производители на аквакултури. Така през 2013 г. стопанският риболов е разрешен само в река Дунав и Черно море, като във вътрешните водни обекти е позволен само любителският риболов.

По данни на Изпълнителната агенция по рибарство и аквакултури през 2013 г. общият улов на риба и други водни организми от стопански риболов в страната възлиза на 9736,5 тона, от които 9507,6 тона в Черно море и 128,9 тона - в река Дунав.

Макар през 2013 г. да не е осъществяван стопански риболов във вътрешните водоеми на страната, общият улов на риба и други водни организми нараства с 1,5% спрямо предходната година главно в резултат от увеличение на улова в Черно море.

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.

Уловът на риба и други водни организми в Черно море през 2014 г. е в размер на 8546,7 тона - с 10,1% по-малко в сравнение с 2013 г., което се обяснява с по-ниския улов на цаца през годината. От тях 3713,7 тона са



морски видове риба, 20,5 тона - проходни риби (карагъоз) и 4812,5 тона – рапани, миди и скариди.

Уловът на морските видове риба като цяло бележи спад от 20% на годишна база основно поради намаление на количествата от най-значимия за стопанския риболов вид *Sprattus sprattus sulinus* (копърка, трицона, цаца) с 39,8% до 2279,3 тона (61% от общия улов на морски видове риба за 2014 г.).

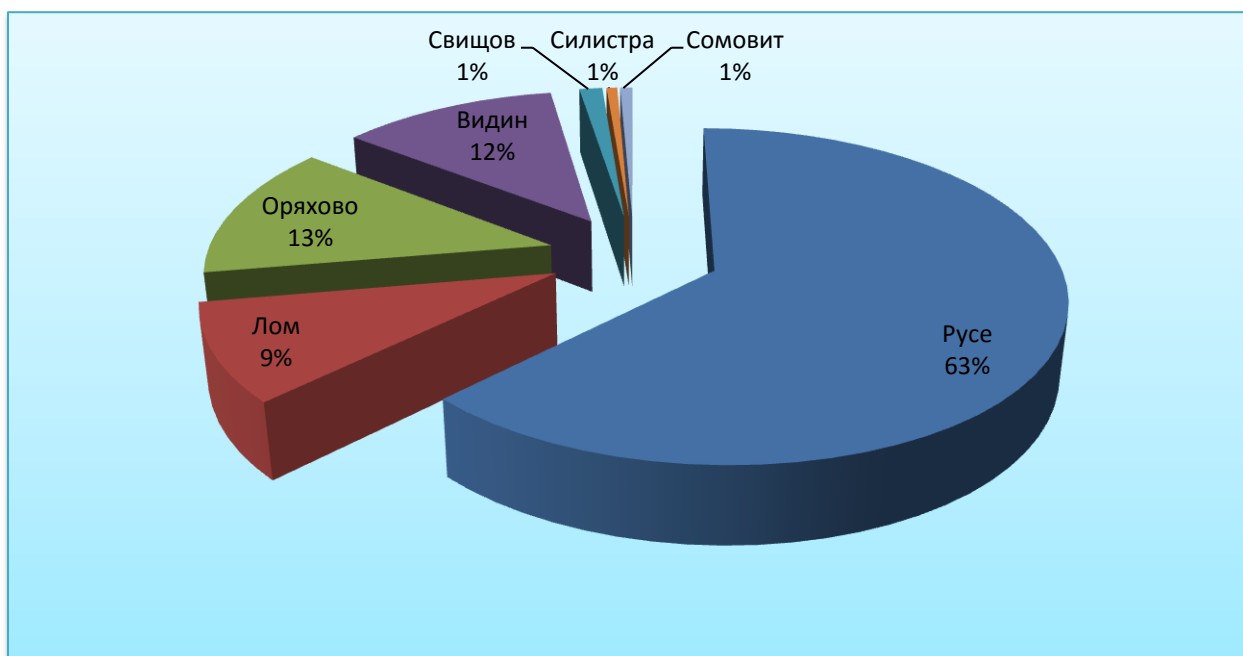
С цел опазване на рибните ресурси и устойчиво развитие на рибните популации министърът на земеделието и храните ежегодно издава заповед за забрана на извършването на улов на риба и други водни организми в периода на тяхното размножаване, като се определят водоеми, в които е разрешено извършването на любителски риболов по време на забраната. В допълнение, за поддържането и опазването на биологичното разнообразие на ихтиофауната министърът на земеделието и храните издава заповед за въвеждане на целогодишна забрана за извършване на улов на риба и други водни организми в определени рибностопански обекти.

1.1. Улов на риба и други водни организми в р. Дунав

Река Дунав е важен фактор за икономическото, урбанистичното, културното и историческото развитие на България – 470 км от най-дългата река в ЕС са естествена граница между България и Румъния, фактор за ефективно трансгранично и транснационално сътрудничество, както и за регионално развитие, базирано на потенциалите на реката. Районът е разположен в северната част на страната и обхваща 8 области и 75 общини, които граничат с река Дунав: Видин (включваща 11 общини), Монтана (11 общини), Враца (10 общини), Плевен (11 общини), Велико Търново (10 общини), Русе (8 общини), Силистра (7 общини), Разград (7 общини). Общата площ на територията е - 27 892,5 км², 25,1% от националната територия. Пряк излаз на р. Дунав имат 21 общини с обща площ 7994,6 км². Тези области се характеризират с ниска гъстота на населението, значително равнище на заетост в рибарския сектор и упадък на рибарството. Населението на всеки от тези региони е по-малко от 150 000 жители.

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.

Фигура 2. Разпределение на риболовния флот по река Дунав



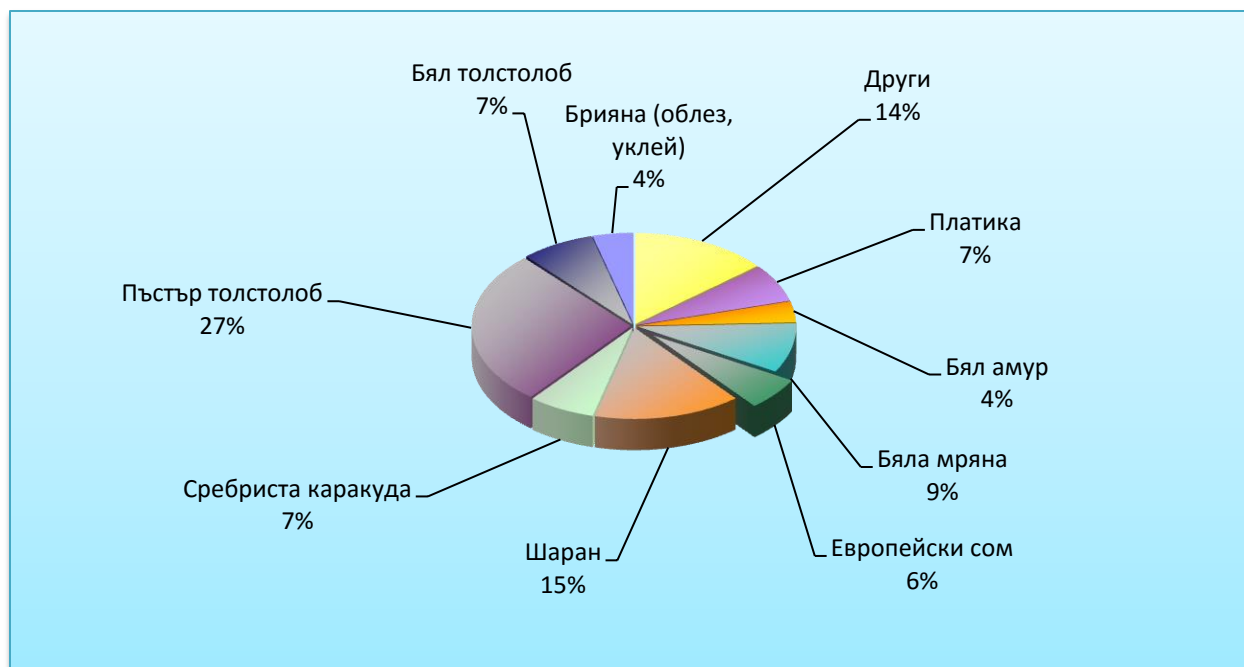
През последните години общият улов в река Дунав е в сравнително малки количества, тъй като популациите от значимите за риболова видове риба са намалели и нестабилни. Със заповед № РД 09-43 от 20.01.2012 г. на министъра на земеделието и храните е въведена забрана за извършване на риболов на есетрови риби от вида руска есетра, чига, пъструга и моруна в българската акватория на река Дунав и Черно море.

Забраната се налага от необходимостта от опазване на популациите на есетровите видове риби, което от своя страна е фактор за намаление на улова като цяло.

През 2012 г. е отчетено намаление на улова на риба в река Дунав с 18,5% спрямо предходната година до 111,1 тона, в т.ч.: 102,7 тона - сладководна риба; 2,9 тона – карагъоз, и 5,5 тона - други риби.

Най-значителни са уловените количества бяла мряна – 19,1 тона, пъстър толстолоб – 13,6 тона, платика – 13,6 тона, шаран – 10,2 тона, и европейски сом – 9,4 тона, следвани от сребриста каракуда – 5,8 тона, бял толстолоб – 5 тона, морунаш – 4,7 тона, и бяла риба – 4,6 тона. При почти всички тези видове риба се наблюдава намаление на улова спрямо 2011 г., най-чувствително при морунаш, бялата риба и бялата мряна - с между 33 и 38%. Само при пъстрия толстолоб и шарана се отчита нарастване на уловените количества съответно с 9,7 и 0,2%. 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.

Фигура 3. Най-често ловените видове в р. Дунав





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



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.

Подробна информация за уловите на основните видове риба и други водни организми в р. Дунав е представена в таблицата по-долу.

Таблица 2. Информация за улов на риба и др. водни организми от водоеми за стопански риболов

№ по ред	Общоприети и местни наименования и научно наименование /на латински/	Количество в тона		
		2011	2012	2014
А. Сладководни риби				
Сем. Щукови/ <i>Esocidae</i>/				
	Щука <i>/Esox lucius/</i>	1,59	1,51	1,62
Сем. Шаранови/ <i>Cyprinidae</i>/				
	Бабушка <i>/Rutilus rutilus/</i>	0,14	0,23	0,02
	Речен кефал <i>/Leuciscus cephalus/</i>	0,14	1,13	0,12
	Мъздруга <i>/Leuciscus idus/</i>	0,33	0,20	0,04
	Червеноперка <i>/Scardinius erythrophthalmus/</i>	0,23	0,28	0,40
	Распер <i>/Aspius aspius/</i>	2,31	1,76	2,93
	Лин <i>/Tinca tinca/</i>	0	0	0
	Брияна /облез, уклеј/ <i>/Chalcalburnus chalcoides/</i>	2,99	2,09	5,81
	Уклеј <i>/Alburnus alburnus/</i>	3,68	3,13	3,06
	Платика <i>/Abramis brama/</i>	14,48	13,58	9,40
	Косат <i>/Abramis sp./</i>	0,06	0,04	0,12
	Морунаш <i>/Vimba vimba/</i>	7,50	4,67	3,95



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



	Сабица / <i>Pelecus cultratus</i> /	0,03	0,00	0,00
	Скобар / <i>Chondrostoma nasus</i> /	2,97	3,07	3,05
	Бяла мряна / <i>Barbus barbus</i> /	28,39	19,06	12,28
	Маришка мряна / <i>Barbus cyclolepis</i> /	0,08	0,00	0,01
	Шаран / <i>Cyprinus carpio</i> /	10,22	10,24	20,90
	Сребриста Каракуда / <i>Carassius sp.</i> /	6,45	5,80	9,49
	Бял толстолоб / <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> /	5,70	5,04	10,48
	Пъстър толстолоб / <i>Aristichthys nobilis</i> /	12,39	13,59	38,49
	Бял амур / <i>Ctenopharingodon idella</i> /	2,90	3,93	5,24
	Черен амур / <i>Mylopharingodon piceus</i> /	0	0	0,05
	Златиста каракуда / <i>Carassius carassius</i> /	0	0	0,27
Сем. Сомови /<i>Siluridae</i>/				
	Европейски сом / <i>Sillurus glanis</i> /	11,97	9,49	8,18
Сем. Трескови /<i>Gadidae</i>/				
	Михалца / <i>Lota lota</i> /	0,54	0,03	0,01
Сем. Костурови /<i>Percidae</i>/				
	Бяла риба /сулка/ / <i>Sander lucioperca/Stizostedion lucioperca</i> /	7,29	4,63	4,26
	Речен костур / <i>Perca fluviatilis</i> /	0,07	0,22	0,23
Б. Проходни риби				
Сем. Селдови /<i>Clupeidae</i>/				
	Карагъоз, дунавска скумрия / <i>Caspialosa pontica/Alosa pontica</i> /	6,20	2,87	1,64
	Други	7,33	5,48	0,77
ОБЩО:		136,28	111,08	142,84

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



Заклучение:

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

1.2. Улов на риба и други водни организми в Черно море

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. Характерна особеност на българския риболовен флот е, че 95.41% от него, или 1 913 бр. риболовни кораби са с дължина до 12 метра, като голяма част от тях използват хрилни мрежи като основен риболовен уред. Средната възраст на българския риболовен флот е 20 години и голяма част от риболовните кораби са икономически неефективни.

По-голямата част от риболовния флот е базиран в Балчик, Бургас, Варна и Созопол. Основните пристанища, използвани от рибарите за разтоварване на улова, са разположени във Варна, Бургас, Созопол, Балчик и Несебър.

Най-често ловените видове в Черно Море са:

Пелагични видове риба: европейска трициона (*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.

Повечето от корабите с дължина, по-малка от 12 метра, са основно ангажирани в дребномащабен риболов с хрилни мрежи (закотвени). Кораби с дължина, по-голяма от 12 м, използват основно пелагични тралове за риболов като предпочитан уред.

В България са квотирани два вида риби – калкан (*Psetta maxima*) и трициона (*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 трициона. През 2014 г. уловите на калкан 39,5 и на трициона са съответно 39,5 тона и 2279 тона.

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 (карагъоз), и 3 801,2 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, трициона, цаца). Уловът на този вид бележи спад от 28,3% спрямо 2011 г. до 2836,21 тона, което представлява 34,8% от общия улов на морски видове риба за 2012 г. През 2012 г. уловът на лефер нараства около 19 пъти, а този на паламуд – близо 12 пъти, достигайки съответно 550,8 и 96,3 тона. Навлизането на големи количества риба от тези стопански значими видове по Българското Черноморие доведе до повишен интерес и активност от страна на риболовците за сметка на улова на други целеви видове като сафрид, цаца и др.

От останалите черноморски риби с по-съществено стопанско значение през 2012 г. намалява уловът на сафрид (с 3,4%), барбуня (с 25,4%) и морска лисица (с 26,6%). При улова на попчета и калкан се отчита леко увеличение,



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



съответно с 5,6 и 6%. През 2012 г. уловът на проходни видове риба (карагъоз) в Черно море е в размер на 22,1 тона - с 57,3% по-малко в сравнение с предходната година.

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

Таблица 3. Улов на риба и други водни организми в Черно море, 2010 - 2011 г.

Видове риба и други водни организми	Количество (тона)			
	2010	2011	2013	2014
Карагъоз, дунавска скумрия (<i>Caspialosa pontica/Alosa pontica</i>)	59,08	51,80	24,54	12,29
Черноморска бодлива акула (<i>Squalus acanthias</i>)	77,16	81,01	30,95	25,81
Сардина (<i>Sardina pilchardus</i>)	8,04	4,16	1,01	0,07
Цаца (копърка, трициона, шпрот) (<i>Sprattus sprattus sulinus</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 euxinus</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 soiyu</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>Dicentrachus 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



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



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 лисница (<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

Заклучение:

Уловът на риба и други водни организми в Черно море се характеризира с липса на иновации, стари производствени инсталации и риболовен флот, незадоволителна пристанищна инфраструктура, както и недостатъчно използване на научните достижения и новите технологии. Налице е малко видово разнообразие и изтощаване на рибните запаси, водещо до намаляване на уловите, спад на доходите и загуба на работни места в рибарските области.

В същото време на ниво ЕС секторът се отличава с висока степен на иновативност, разполага с модерно оборудване, квалифицирани и обучени предприемачи и иновативни предприятия, както и със солидна правна рамка за закрила на околната среда и здравето.



1.3. Улов на риба и други водни организми във вътрешните водоеми на страната

С влизането в сила на промени в Закона за рибарство и аквакултури от месец август 2012 г. е забранено извършването на стопански риболов във вътрешните водоеми на страната. Отчетеният през 2012 г. улов на риба и други водни организми във вътрешните водоеми на страната е в размер на 1322,7 тона - с 2,1% по-малко в сравнение с 2011 г., главно поради намаление на улова на едни от най-разпространените видове риба в страната - шаран и каракуда (Таблица 4).

Таблица 4. Улов на риба и други водни организми във вътрешните водоеми

Видове риба и други водни организми	Количество (тона)	
	2010	2011
Дъгова пъстърва (<i>Oncorhynchus mykiss/Salmo gairdneri irideus</i>)	7,00	27,47
Щука <i>/Esox lucius/</i>	7,98	8,36
Бабушка <i>/Rutilus rutilus/</i>	0,09	0,03
Речен кефал <i>/Leuciscus cephalus/</i>	0,52	0,41
Червеноперка <i>/Scardinius erythrophthalmus/</i>	5,95	2,38
Распер <i>/Aspius aspius/</i>	0,08	0,02
Лин (<i>Tinca tinca</i>)	0,22	0,03
Брияна (облез, уклея) (<i>Chalcalburnus chalcoides</i>)	0,41	0,10
Уклея (<i>Alburnus alburnus</i>)	2,15	1,47
Морунаш (<i>Vimba vimba</i>)	0,06	0,05
Платика (<i>Abramis brama</i>)	2,33	3,44
Скобар (<i>Chondrostoma nasus</i>)	0,24	0,27
Бяла мряна (<i>Barbus barbus</i>)	0,09	0,15
Шаран (<i>Cyprinus carpio</i>)	630,79	600,09



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



Сребриста каракуда / <i>Carassius auratus</i> /	185,48	162,38
Златиста каракуда / <i>Carassius carassius</i> /	93,67	3,56
Бял толстолоб (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)	15,06	25,53
Пъстър толстолоб (<i>Aristichthys nobilis</i>)	352,11	416,48
Бял амур (<i>Ctenopharingodon idella</i>)	15,58	25,68
Буфало (<i>Ictiobus bubalis</i>)	1,34	0,04
Европейски сом (<i>Sillurus glanis</i>)	12,93	24,21
Канален (американски) сом (<i>Ictalurus punctatus</i>)	0,23	0,33
Михалца (<i>Lota lota</i>)	0,01	0,00
Бяла риба (сулка) (<i>Sander lucioperca</i> / <i>Stizostedion lucioperca</i>)	12,28	17,75
Речен костур (<i>Perca fluviatilis</i>)	2,58	1,01
Езерен рак (<i>Astacus leptodactylus</i>)	0,07	0,67
Други водни организми	1,31	0,80
Общо	1 350,6	1 322,7

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

Традиционно най-значителен е уловът на шаран, който възлиза на 600,1 тона – с около 5% под нивото от 2011 г. След рязкото увеличение през предходната година през 2012 г. уловът на сребриста каракуда спада с 12,5%. Сред останалите видове риба с по-значимо стопанско значение чувствително нарастване на уловените количества спрямо 2011 г. се отчита при пъстрия толстолоб – с 18,3% до 416,5 тона, дъговата пъстърва – над два пъти до 27,5 тона, белия толстолоб – с 69,5% до 25,5 тона, белия амур – с 64,8% до 25,7 тона, и европейския сом – с 87,2% до 24,2 тона. Уловът на езерен рак се увеличава до 0,7 тона при 0,1 тона през 2011 г., докато този на други водни организми намалява с 39% спрямо предходната година до 0,8 тона.

III. РАЗВИТИЕ НА СЕКТОР „АКВАКУЛТУРА“



1. Производство на аквакултури в специализирани рибовъдни стопанства

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. Подобна тенденция има и в България. Наблюдава се увеличение на производството от аквакултурата, докато уловите на водни организми остават на стабилно ниво. 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.

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 632. Преобладава броят на стопанства за сладководни видове хидробионти.

Таблица 5. 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

През 2012 г. общото производство на аквакултури (зарибителен материал и риба и други водни организми за консумация) в тях възлиза на 7557,1 тона (Таблица 4). Това е с 2,5% по-малко в сравнение с предходната година поради отчетения спад от 29,2% при производството на зарибителен материал, докато при производството на риба за консумация се наблюдава ръст от 8,2%.

При анализ на производствените обеми в подсектора до 2007 г. се наблюдава ясна тенденция на нарастване на продукцията и достигането ѝ до средни нива от около 7500 тона годишно. Данните сочат, че тази положителна тенденция в ръста на аквакултурното производство се променя, като през 2011 и 2012 г. общото производство бележи значителен 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.

Таблица 6. Произведени количества от трите основни групи аквакултури



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



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

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 (*Ctenopharigodon idella*), бял (*Hypophthalmichthys molitrix*) и пъстър (*Aristichthys nobilis*) толстолоб, а също така суперинтензивното отглеждане на монокултури в мрежени клетки. Други видове, обект на отглеждане във фермите, са сомови видове (европейски сом (*Sillurus glanis*), канален сом (*Ictalurus punctatus*), африкански сом (*Claria gariepinus*), бяла риба (*Sander lucioperca*) и щука (*Esox lucius*).

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.



В средата на 80-те години консумацията на риба се изчисляваше на 6 kg/човек годишно, като през 90-те рязко спадна до 3 kg/човек. Няколко са причините, довели до тази ситуация: липсата на традиции да се консумира риба; сезонният характер на риболова, обусловен от специфичните климатични условия в различните региони; липсата на добре организирана инфраструктура на пазара за риба и рибни продукти и недостатъчна реклама; високите цени на продуктите в сравнение с птичето месо; високите цени на внесените продукти спрямо средните доходи на населението. След приватизиране на производствените мощности в областта на аквакултурата през последните години се отбелязва ръст в потреблението на риба от населението. По данни на Националния статистически институт през 2008 г. средногодишната консумация на риба нараства с 13% в сравнение с предходната година, достигайки стойност 4,03 kg на човек от населението.

Заключение:

Както се вижда от цитираните данни, производството от аквакултурата нараства, но то не е в състояние да компенсира намалението на уловите. Търсенето на риба се повишава и предпочитанията на потребителите са насочени към по-разнообразна продукция на пазара.

1.1. Производство на зарибителен материал (риба и водни организми за доотглеждане) в рибовъдните стопанства

Производството на зарибителен материал в рибовъдните стопанства е съобразно плановете им за производство на отделните видове риба и др. водни организми. В зависимост от отглеждания вид риба произведеният зарибителен материал достига необходимия размер за реализация като риба за консумация през следващите една или две години. Така зарибителният материал, произведен през 2011 г., се отчита през 2012 г. (при пъстървовите



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



видове риби) или ще бъде отчетен през 2013 г. (при шарановите видове риби).

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

Таблица 7. Производство на риба за доотглеждане (зарибителен материал)

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования и научно наименование	Риба за доотглеждане /зарибителен материал/ (тона)							
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
FPI - Щука	0,042	0,523	42	3,89	6	3,869	11,64	8,043
LUN - Речен кефал	0	0	0	0	0,042	0	0	0
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
SOM - Сом	1,704	0,627	6,735	39,879	36,871	23,969	31,141	26,262
ITP - Канален (американски) сом	3,6	1,328	10,5	112,5	104,95	2,44	0,9	0
FPP - Бяла риба (сулка)	0	0	2,2	3,66	4,477	7,679	41,572	21,058
FPE - Речен костур	0	0	0	0,184	0	0	0	0,7
APR - Чига	0	0	0	0,66	0,35	0	0	2,602
HUN - Моруна	0	0	0,027	0	1,25	0	0	0,75
APE - Пъструга	0	0	0	0	0,001	0	0	0
APG - Руска есетра	0,323	2,306	0,21	10,335	37,759	9,433	69,123	2,076
AYS - Сладководни раци	0,6	0	0	0,48	0	0	0	0
MSM - Черна морска мида	0,738	0	0	213,577	104,543	0	39,6	45,6
CLZ - Африкански сом	0	0	0	18	0	0	0	0



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



- Други	0	0	0	0	0	0	0	0
- Аквариумни рибки	0,021	0,02	0	0	9,984	0	0	0
GIP - Барамунди	0,724	0	0	0	4,379	0	0,003	0
- Езерна съомга	0	0	0	1,693	8,234	7,257	4,364	0,011
PAM - Веслонос	0	0	0	0,039	0,09	0,18	0,62	1,9
CRD - Езерен рак	0	0	0	0	0,41	0	0,5	2,255
- Плевелна риба	0	0	0	0	0	0	0,6	0
APB - Сибирска есетра	0	0	0	0	0	0	0	6,195
STU - Други хибриди от сем. Есетрови	0	0	0	0	0	0	0	0,007
- Бестер	0	0	0	0	0	0	4	0
FVM - Платика	0	0	0	0	0	0	0	0,19
ОБЩО:	301,979	267,325	314,047	1897,409	2218,711	1571,082	2503,706	2093,316

Източник - ИАРА

По данни на ИАРА през 2012 г. общото производство на риба и др. водни организми за доотглеждане в рибовъдните стопанства бележи спад от около 29% спрямо предходната година до 1571,1 тона. Това се дължи главно на намалението на производството на зарибителен материал от най-значимите за страната видове риби за аквакултурно производство - дъгова пъстърва (с 29,1%) и шаран (с 28,5%). Чувствително намалява и производството на зарибителен материал от руска есетра (със 75%), бял толстолоб (със 70,6%), сом (с 35%), щука (с 35,5%) и речна (балканска) пъстърва (с 10,6%) (Таблица 5). Същевременно значителен ръст спрямо предходната година е налице при производството на зарибителен материал от третия по значимост вид – пъстър толстолоб (с 43,1%), както и при този от бял амур (с 27%), бяла риба (сулка) (със 71,5%) и барамунди (над два пъти).

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

СИЛНИ СТРАНИ

1. Дългогодишни традиции за отглеждане на зарибителен материал от студено- и топлолюбиви видове риби;
2. Благоприятни природни ресурси на България;
3. Изградена научно-техническа база в миналото за научно-развойна



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



дейност;

4. Наличие на съвременни технологии, оборудване и машини;
5. Добре развит вътрешен пазар.

СЛАБИ СТРАНИ

1. Изисква висока квалификация на дейности по развъждане и селекция;
2. Слабости в нормативната база, уреждаща дейността в сектора;
3. Наличните мощности, изградени в миналото, не се използват с пълния си капацитет;
4. Липса на селекция.

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишаване и/или модернизация на вече изградени производствени мощности;
2. Повишаване на производството на зарибителен материал в България;
3. Добавяне на стойност към производството.

Заключение:

Като основни проблеми при производството на зарибителен материал в България може да се отчете ниското качество, липсата на селекция и неясен генетичен статус. Голяма част от рибата за доотглеждане се внася от чужбина под формата на хайвер или личинки при слаб контрол. Липсва законова основа за развъждане и селекция на риба и др. водни организми.

- 1.2. **Производство на риба и други водни организми за консумация в рибовъдните стопанства**



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



Представители главно на две семейства риби формират производството на риба и други водни организми за консумация 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 последните години се наблюдава тенденция на промяна и обогатяване на видовия състав на отглежданите хидробионти, включително и чрез интродуциране на нови видове (африкански сом, веслонос, европейска речна змиорка).

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. Наблюдава се растеж от около 60% в сравнение с 2012 г. и с около 100% в сравнение с 2007 и 2008 г.

Таблица 8 . Производство на риба за консумация



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



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
LUH - Речен кефал	0	10,06	1	2,55	1,2	0,043	0,303	0,1
NUC - Брияна (облез, уклей)	0	0	0,6	0,1	0,877	1,99	0,126	0,432
ALR - Уклей	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
HUH - 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



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



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 - Карагъоз, 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	6722,556	7932,809	5531,629	5986,06	9659,623	9113,314

Източник – ИАРА

1.2.1. Производство на пъстърва за консумация

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

Вносът на дъгова пъстърва се осъществява главно от Турция и Норвегия, а основните вносители са Германия и Швеция. ЕС изнася предимно пъстърва в Русия и Швейцария, като основен износител е Дания. Търговията в рамките на ЕС е значителна. Сред държавите - членки на ЕС, Полша, Дания и Швеция са основните износители; Германия и Финландия са основните вносители.



Традиционно пъстървовъдството в България се доминира от производството на дъгова пъстърва, докато произведените количества от местния вид речна пъстърва (*Salmo trutta*) са незначителни и 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). 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.

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

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.

Таблица 9. Производство на пъстървови видове за консумация

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

Източник - ИАРА

Данните за консумацията на този вид 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%. 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 анкетиранияте посочват дъгова пъстърва.

При производството на пъстървови видове риби за консумация 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;
5. Слабости в нормативната база, уреждаща дейността в сектора.

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 фючърно контрактиране;
3. Добавяне на стойност към производството.



1.2.2. Производство на шаранови видове риби за консумация

Сред шарановите видове риби традиционно доминира производството на шаран (*Cyprinus carpio*), следван по обем на производството от пъстрия толстолоб, белия амур и 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.

Подобно на пъстървата шаранът е другият традиционен, а също така и основоположен вид за аквакултурите в България. 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. Същевременно 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. Подобна е и ситуацията с производството, което 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. Същевременно 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.



Таблица 10. 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)							
FSP - Шаран	1260,028	1469,033	1926,744	1905,803	1389,585	1288,408	2429,659	1885,074
BIC - Пъстър толстолоб	444,576	721,105	758,301	1294,181	926,274	820,474	1823,211	1272,76
FCCG - Бял амур	94,484	140,234	155,375	168,494	162,394	150,609	239,351	207,916
SVC - Бял толстолоб	8,7	30,788	46,09	28,515	93,005	77,651	42,73	110,856
CGO - Сребриста каракуда	3,778	74,005	97,175	167,737	218,595	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
LUN - 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

Източник - ИАРА

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.

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.



От данните за производството на шаранови видове риби в периода 2007–2014 г. е видно, че производството на шаран показва устойчив растеж след отбелязан спад през 2012 г. През 2013 г. е с ръст от около 100%.

От анализа на данните при производството на шаранови видове риби за консумация 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. Изразена сезонност в производството;



10. Ниска производителност на стопанствата, ниски обеми на производство, ниска степен на механизация, лоши условия на труд.

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишаване на производствените характеристики на водоемите;
2. Повишаване покупателната способност и консумацията на риба и рибни продукти на глава от населението;
3. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора;
4. Подобряване на качеството на храните за риба и намаляване на негативното влияние върху околната среда;
5. Подобряване условията на труд;
6. Модернизация на съществуващите мощности;
7. Структуриране на пазара на едро чрез създаване на пазарна структура и участие във финансови инструменти от типа на фючърсно контрактиране;
8. Добавяне на допълнителна стойност към производството.

1.2.3. Производство на есетрови видове риби за консумация

Есетровите риби са обект на отглеждане в специализирани сладководни ферми за производство на риба за консумация и на зарибителен материал. Основно се отглеждат руска есетра (*Acipenser gueldenstaedti*), моруна (*Huso huso*), сибирска есетра (*Acipenser Baerii*), чига (*Acipenser ruthenus*) и техни хибриди. Ролята на стимул за развитието на този дял от аквакултурното ни производство 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.

Таблица 11. 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
HUH - Моруна	46,158	0	0,2	115,072	61,014	24,397	18,97	14,25
APЕ - 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

Източник - ИАРА

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.

От статистическите данни на ИАРА става ясно, че се произвеждат малки количества хибридни есетри и пъструга. Интродуцирани са два есетрови вида – сибирска есетра и веслонос. Веслоносът *Polyodon spathula* е зоопланктонофаг с висококачествено месо. 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.

Развъждането на есетри е бързо разрастващ се сектор в областта на аквакултурите, отчитащ значително увеличение на търговията с хайвер, която често нараства двойно от година на година. 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.

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 анкетиранияте.

При производството на есетрови видове риби за консумация 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.

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.

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишаване на производствените характеристики на водоемите;
2. Повишаване покупателната способност и консумацията на риба и рибни продукти на глава от населението;
3. 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.

1.2.4. Производство на сомови видове риби за консумация

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*).

Таблица 12. 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
ITP - Канален (американски) сом	109	75	115,177	107,992	98	14,3	3,293	12,912

Източник - ИАРА

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.



1.2.5. Производство на морски аквакултури за консумация

Единствен вид, обект на отглеждане в морската ни аквакултура, е черната мида (*Mytilus galloprovincialis*). Съществуващите към настоящия момент ферми за черна морска мида са 35 с обща продукция за 2014 г. от 2474 тона.

Таблица 13. Производство на морска аквакултура за консумация

Година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования	Морска аквакултура за консумация (тона)							
MSM - Черна морска мида	287,74	595,42	806,92	698,259	642,057	877,781	1787,33	2474,568

Източник - ИАРА

Количеството на произвежданите двойночерупчести (*Mytilus galloprovincialis*) след 2008 г. бележи постоянна тенденция на повишение и е в рамките на около 2100 тона годишна продукция (средно за 2013-2014 г.). Характерна особеност е, че производството на черната мида (*Mytilus galloprovincialis*) се реализира в производствени зони от клас А, което позволява цялата продукция да бъде събирана директно за човешка консумация. Анализирайки статистическите данни на ИАРА, наблюдаваме тенденция на увеличение както на производството, така и на продажбите на единствения вид, обект на отглеждане в морската ни аквакултура.

Таблица 14. Продажби на морска аквакултура за консумация

Година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования	Морска аквакултура за консумация (тона)							
MSM - Черна морска мида	184,94	304,28	294,45	447,97	559,53	844,534	1015,59	1268,30

Източник - ИАРА

Според данните от проведеното изследване черната мида е предпочитан като най-често консумиран вид от 2% от домакинствата в страната. Би следвало да отчетем и обстоятелството, че потреблението на този вид нараства драстично през летните месеци по Черноморското крайбрежие, което е свързано с големия прилив на туристи и с



характеристиките на морския туристически сезон, както и че досега не са провеждани изследвания по тази тема.

Основен принос за развитието на морската аквакултура има ОПРСР, с чиято подкрепа са реализирани 16 проекта за инвестиции в производството на черна морска мида, от които 2 бр. са за закупуване на техника за обслужване на миденото стопанство и машини за първична преработка, 6 бр. са за модернизация и повишаване на производствените мощности на съществуващи стопанства и 8 бр. са за изграждане на нови предприятия, три от които са по съвременна патентована Smart технология.

Производството на черна мида има доказан положителен ефект върху биоразнообразието и възстановяването на значително намалените естествени ресурси в Черно море, подкрепен с данни от проведеното „Изследване влиянието на рапана (*Rapana venosa*) върху популацията от черна мида (*Mytilus galloprovincialis*) и дънните ценози пред българския бряг на Черно море”, както и Guidance Aquaculture and Natura 2000.

При производството на морски видове аквакултури за консумация в България може да се отбележат следните силни и слаби страни:

СИЛНИ СТРАНИ

1. Подходящи климатични условия;
2. Подобро качество на морската вода и възможност за увеличаване на аквапроизводството с развитието на морската аквакултура;
3. Благоприятни природни ресурси на България;
4. Наличие на съвременни технологии, оборудване и машини.

СЛАБИ СТРАНИ

1. Слаба политика за развитие на подсектора, която се дължи на липсата на актуална информация за дейностите и възможностите в него;



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



2. Липсата на разработена маркетингова система намалява печалбата на ефективно функциониращите мидени ферми;
3. Цените на дребно на пазара са относително високи, сравнени с тези на продажбите във фермите;
4. Липса на специализирано предприятие за преработка на готовата продукция;
5. Липса на квалифицирана работна ръка;
6. Слабости в нормативната база, уреждаща дейността в сектора;
7. Проблеми, свързани с опазване на продукцията.

ВЪЗМОЖНОСТИ

1. Повишено търсене на морски хидробионти за консумация;
2. Диверсификация на аквапроизводството чрез отглеждане на ценни и деликатесни морски видове хидробионти;
3. Внедряване на технологии за култивиране на морски видове аквакултури;
4. Повишаване популателната способност и консумацията на риба и рибни продукти на глава от населението;
5. Укрепване на партньорството с научни организации, развитие на иновациите в сектора.

1.2.6. Производство на астацикултури за консумация

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*).



Таблица 15. Производство на астацикултура за консумация

Година	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Общоприети и местни наименования	Морска аквакултура за консумация (тона)							
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	0,014	0,055

Източник – ИАРА

2. Възможности за повишаване на конкурентоспособността на сектора на аквакултурите в ЕС

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. Тези цели представляват приоритет за реформата на Общата организация на пазара (ООП) и за новия Европейски фонд за морско дело и рибарство (ЕФМДР). Плановете за производство и предлагане на пазара, заедно с Обсерваторията на пазара на ЕС следва да помогнат на производителите да идентифицират възможностите за бизнес и да адаптират своите пазарни стратегии.

Растящите очаквания на потребителите за качество и разнообразие на хранителни продукти, особено на онези, които са местно производство, предлагат нови възможности за придаване на стойност на крайбрежните и вътрешните зони. Координираните действия на местно равнище между предприемачи, обществени органи, сдружения, научноизследователски институции и организации за образование и обучение могат да спомогнат за стимулирането на местните икономики и посрещането на нарастващото търсене на морски храни, произведени по устойчив начин на местно равнище.

Търговската диверсификация може да осигури допълнителни източници на доход на производителите. Например интегрирането с риболова и туризма или интернализацията на някои дейности нагоре или



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



надолу по веригата може да осигури търговски възможности за производителите на аквакултури.

Развитието и диверсификацията на търговските дейности могат да бъдат насърчени и посредством пазарно ориентирани научни изследвания, иновации и трансфер на знания. За тази цел държавите членки следва да засилят полезното взаимодействие между националните научноизследователски програми и да поощрят участието на предприятията в научноизследователска и иновационна дейност.

Осъществяваните в изкуствени езера екстензивни аквакултури, широко разпространени в Централна и Източна Европа, подкрепят биологичното разнообразие и предлагат важни услуги и търговски възможности. Въздействията на правилата, които се прилагат в области с богато биологично разнообразие като обектите на „Натура 2000“, и пропуснатата печалба, дължаща се на защитени хищници и рибоядни птици, както и доброволните ангажименти за опазване на биологичното разнообразие или водите следва да бъдат признати от публичните власти. В някои региони хищниците и рибоядните птици представляват важен фактор, засягащ производството от аквакултури, осъществявани в изкуствени езера. Държавите членки могат да използват пълноценно разпоредбите на дерогациите, за да предотвратят сериозни щети, нанасяни от хищници и рибоядни птици в областта на рибарството или аквакултурите.

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. 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



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



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



IV. ВНОС И ИЗНОС НА РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ

1. Внос на риба 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 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.

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.

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.

Таблица 16. Внос на риба и рибни продукти от ЕС, тона

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

Таблица 17. Внос на риба и рибни продукти от трети страни, тона

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

Традиционно повече от половината от общия внос на риба и рибни продукти заема този на замразената риба. 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, трициона, 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.

2. Износ на риба, други водни организми и рибни продукти

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.



Таблица 18. Износ на риба и рибни продукти от ЕС, тона

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

Таблица 19. Внос 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, трициона 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.



V. 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.

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.

Малък е 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,



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



херинга, скарриди 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.

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.

През изминалия програмен период по ОПРСР (2007–2013) секторът на рибопреработвателната 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.

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 „Рибопреработка“ зависят от редица фактори, определящи структурните промени. Основен акцент можем да поставим върху факторите, произтичащи от евроинтеграцията на българските рибопреработвателни 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. Рибопреработващата 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 „Рибопреработвателна 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. Рибопреработката, включена в структурата на аквакултурата, допринася за производството на нови рибни продукти;
4. Подобри 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, преработвателните 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 покупателната способност и консумацията на риба и



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



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.



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

1. Профил на българския потребител на риби и рибни продукти

Данните от проведеното изследване са организирани на гнеzdови 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.

Обобщеният анализ на данните показва:

84% от участвалите в настоящото изследване посочват, че всички членове на техните домакинства консумират риба. Това означава, 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.

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.

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.

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

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.

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.

2. 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.

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 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;



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



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.

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.

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.

От данните става видно, че хайверът е най-често консумираният рибен продукт (в сравнение с останалите рибни продукти), въпреки че е много по-слабо популярен от рибата сред населението. Приблизително 40% от българите консумират хайвер, макар че повечето от тях правят това по-скоро рядко (по-рядко от веднъж месечно), отколкото често.

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. 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 възрастни 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.

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 месечното 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.

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 консумацията 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.



3. Потребителски предпочитания към отделните видове аквакултура

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 невинаги 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 сочеци, 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.

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 ръби, които хората избягват поради финансови съображения.

В предлаганата на респондентите шоукарта с видовете риба



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



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.

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.

4. 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.

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 условности може да се твърди, че в случая става дума предимно за замразена риба, за рибни консерви, както и за осолена, пушена и веяна 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).

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 предпологаме, 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.

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.

По принцип на готово приготвените и осолени риби се гледа като на блюда за по-рядка употреба, отколкото на блюдата с прясно приготвена 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.

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.

5. 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.

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 два много важни фактора, сочени от 87% от анкетиранияте българи, а за 86% е много важно качеството на рибата да отговаря на цената ѝ.

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 анкетиранияте).

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.

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

За 37% от анкетиранияте 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 делът на консумиращите риба. Иначе казано, в настоящото изследване българите признават, че цената на рибата е най-сериозният ограничаващ фактор пред нейното потребление.

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.

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, трудовактивни, 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 анкетираният твърдят, че не консумират скумрия, докато онези, които съобщават, че не консумират пъстърва, се четири пъти повече - 43%.

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

6. Основни изводи от проведеното изследване

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 по-рядко от веднъж месечно.

5. Повечето българи консумират риба, която е приготвена в домашни условия. Радостно е, че всеки десети от консумиращите риба вкъщи 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 анкетираните 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. Близо половината българи (49%) заявяват, че в домовете им се купува предимно българска риба, а 15% споделят, че купуват вносна. За цели 38% 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.

19. Повечето българи са убедени, че колкото по-ниска е цената на рибата у нас, толкова по-висок ще бъде дялът 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



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



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.



VII. НАУКА, ОБУЧЕНИЕ И КОНСУЛТАНТСКА ДЕЙНОСТ В СЕКТОР „РИБАРСТВО И АКВАКУЛТУРА“

1. 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 земеделието 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:

- domestikация 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.



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



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.

2. 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.



VIII. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Анализът на данните от проведеното изследване за систематизиране на данните в сектор „Рибарство“ води до следните заключения:

- Уловът в река Дунав е в сравнително малки количества. Популациите от значимите за риболова видове риба са силно намалели и нестабилни.
- Уловът на риба и други водни организми в Черно море се характеризира с липса на иновации, стари производствени инсталации и риболовен флот, незадоволителна пристанищна инфраструктура, както и недостатъчно използване на научните достижения и новите технологии.
- Видовото разнообразие в Черно море е сравнително малко, което води до изтощаване на рибните запаси, намаляване на уловите, спад на доходите и загуба на работни места в рибарските области.
- Аквакултурата в България 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.
- 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.
- Произвежданите количества зарибителен материал в България са с ниско качество и неясен генетичен статус.
- Липсва законова основа за развъждане и селекция на риба и др. водни организми.
- Модернизиране на съществуващите производствени мощности и производствени технологии, въвеждане на съвременни методи на селекция, размножаване и отглеждане.
- Необходимо е обогатяването на асортиментната структура на аквапродуктите чрез разработването и внедряването на ефективни технологии за производство на местни деликатесни видове като



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



европейски сом, щука, бяла риба, костур, лин, есетрови видове, речни раци, морски видове риби.

- Рибопереработката 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 рибопереработвателните 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.