

Да заложим на органичното: нов имидж на шараните

Рибарска група FLAG: „Оберлаузиц“
Саксония, Германия

Преглед на проекта

Немският регион Оберлаузиц променя навичките на консуматорите и повишава осведомеността относно продуктите, произведени от шаран, сред по-младите поколения като залага на органичната аквакултура и подобрява имиджа на шараните.



Години наред местните рибари на шаран в Оберлаузиц бяха свидетели на спад в консумацията на шаран поради липсата на интерес и осведоменост сред по-младите относно качествата на този вид риба. Проблемът бе допълнително утежнен от наличието на кой-херпес вирусна инфекция по шарана (Koi Herpes Virus или KHV). Това заболяване влияе отрицателно на количеството на продукция и засега не може да бъде овладяно. Стараейки се да подобрят екологичните условия на развъждане и да наложат свеж и пресен имидж на шарана,

производителите от Оберлаузиц решиха да заложат на органичните практики. Методите на производство бяха преразгледани с подкрепата на Ос 4. Така в сътрудничество с модерна саксонска преработвателна фабрика бяха разработени редица нови пресни и пушени продукти.

Инициативата бе съпътствана от създаването на обща идентичност на техните органични продукти, произведени от шаран. Маркетингът на продуктите се осъществява съвместно, а малка група местни рибопроизводители следи за качеството на рибата. Проектът включваше още изготвяне и печат на брошури за потребителите както и оборудване за участие на съответни търговски изложения и панаири с цел реклама на продукцията. В резултат на проекта за първи път в Германия магазини за органични храни на самообслужване бяха заредени с органични продукти, произведени от шаран.

Основни поуки

- **Съответствие с темите на мрежата FARNET:** Добавяне на стойност към рибните продукти и подобряване на имиджа им.
- **Резултати:** Освен че замениха конвенционалните производствени методи с органични, производителите на шарани разработиха четири нови продукта като например прясно обезкостено филе от шаран, пушено филе от шаран с билки или сусам, замразено обезкостено филе от шаран. Те развиха комуникация и стабилна мрежа между производители и търговци на дребно. Така успяха да спечелят доверието и подкрепата на местната общност и на местните потребители. В резултат от проекта беше създадено едно работно място на пълно работно време, за да може да се координират производствената и маркетинговата дейност на продуктите от органичен шаран от района.
- **Приложимост на друго място:** Този проект доказва ефикасността на координираните усилия за създаване на общ корпоративен дизайн за група местни производители, задължили се да спазват единни производствени стандарти. Рибарски групи FLAG от цяла Европа и най-вече такива, на чиято територия има силно застъпена аквакултура във вътрешни водоеми, могат да почерпят вдъхновение от този проект.
- **Заключителен коментар:** Настоящият проект показва как с помощта на Ос 4 занимаващите се със шарановъдство в езера могат да изградят помежду си мрежа с цел обмен на опит и справяне с културните и екологични предизвикателства.

Общ размер на разходите и финансиране от ЕФР

Общ размер на разходите по проекта: 165 628 евро

- Финансиране по линия на Ос 4 на ЕФР: 124 221 евро
- Национално/регионално съфинансиране: 41 407 евро

Информация за проекта

Наименование: Да заложим на органичното: Нов имидж на шараните

Продължителност: Проектът стартира през 2013 г. и продължи 22 месеца.

Дата на конкретния пример: април 2015 г.

Вносител на проекта

„Био-шаран от Оберлаузиц“

biokarpfen@foerderverein-oberlausitz.de

+49 35932 3650

www.oberlausitzer-biokarpfen.de

Информация за рибарската група FLAG

„Oberlausitz“ – Саксония, Германия

info@oberlausitz.com

+49 3591 4877

[Справочник за рибарската група FLAG „Оберлаузиц“](#)

Редактор: Европейска комисия, Генерална дирекция „Морско дело и рибарство“, Генерален директор.

Отказ от отговорност: Въпреки че Генерална дирекция „Морско дело и Рибарство“ носи отговорност за цялостното изготвяне на този документ, тя не носи отговорност за съдържанието и не гарантира точността на информацията.