



Европейски съюз



ПРОГРАМА ЗА  
РАЗВИТИЕ НА  
СЕЛСКИТЕ РАЙОНИ



**БЮЛЕТИН**

**№ 9**

**ДОБРИ ПРАКТИКИ ОТ  
ТЕРИТОРИЯТА на МИГ**



*Настоящият бюлетин е изготвен от Сдружение „Местна инициативна група Кирково-Златоград“ с финансовата подкрепа на Програма за развитие на селските райони за периода 2014 – 2020, мярка 19,4 – „Текущи разходи и популяризиране на стратегия за водено от общностите местно развитие“, във връзка със Споразумение № РД 50-41 /27.04.2018 за изпълнение на Стратегия за водено от общностите местно развитие за общините Кирково и Златоград.*



## Съдържание

<b>ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	<b>3</b>
<b>РЕГИСТРИРАН „ПЛАНИНСКИ ПРОДУКТ“ ОТ ТИХОМИР</b> .....	<b>4</b>
<b>Терминът за качество „планински продукт“</b> .....	<b>9</b>
<b>„СЪРНИЦА МИЛК“ – ПО-РАЗЛИЧНИТЕ ПРОДУКТИ</b> .....	<b>12</b>
<b>СОРТОВИТЕ КРУШИ - ЗЛАТОТО НА ОСТРОВЕЦ</b> .....	<b>18</b>
<b>КИРКОВО- ДОЛИНАТА НА ЧУШКИТЕ</b> .....	<b>24</b>
<b>МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ЖЪЛТУША-ОТ СЪРЦЕТО НА РОДОПИТЕ</b> .....	<b>26</b>
<b>Актуално за МИГ Кирково-Златоград</b> .....	<b>30</b>
<b>В очакване на новия програмен период 2021-2027г.</b> .....	<b>30</b>
<b>17 нови проектни предложения през 2022 г. по мярка 6,4 от</b> <b>Стратегията на МИГ</b> .....	<b>30</b>

*Отговорност за съдържанието носи изцяло и единствено МИГ Кирково-Златоград и при никакви обстоятелства не може да се приема, че отразява официалната позиция на Европейската комисия или на Управляващите органи на ПРСР 2014-2020г, ОПИК 2014-2020г, ОПРЧР 2014-2020г, или ДФ "Земеделие".*

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаеми Читателю!



И през настоящата година имаме удоволствие да споделим с теб добри практики, реализирани на територията на МИГ, с помощта на подхода „Водено от общностите местно развитие“ (ВОМР). Този подход, който на местно ниво се прилага чрез Местните инициативни групи, дава възможност на повече местни фирми, земеделски производители, сдружения и организации да инвестират в оборудване, човешки капитал и инфраструктура. При това, да го направят при условия, съобразени с територията на двете общини.

Представените добри практики са постигнати от инициативни, упорити и сърцати Предприемачи. Те са приели предизвикателствата на времето и условията за развитие на бизнес през 2022 г, за да реализират или усъвършенстват нови продукти, които са символни за териториите на МИГ и с които тези територии могат да се гордеят.

Повечето от представените фирми не са ползвали проектно финансиране по различни причини, посочени в техните статии. Някои от тях биха желали да кандидатстват за определени инвестиции чрез МИГ. Други се обръщат към МИГ за популяризиране на своите продукти.

Това, което всички споделят, е желанието им техните продукти да се утвърждават като екологични, здравословни и неразривно свързани с Кирково, Златоград и представените местни територии.

Надяваме се те не само да представят фирмите и земеделските производители, които ги изпълняват, но и да стимулират за прилагане на нови добри практики и постигане на положителни бизнес резултати и социални ефекти за други участници в местното развитие.

## РЕГИСТРИРАН „ПЛАНИНСКИ ПРОДУКТ“ ОТ ТИХОМИР

**Разговаряме с Пламен Коюмджиев – пчелар с дългогодишен опит от Тихомир, единствения производител от Област Кърджали с регистриран термин за качество „планински продукт“**



***Здравейте, бихте ли представили себе си и своето стопанство?***

Казвам се Пламен Коюмджиев, от с. Тихомир. Регистриран пчелар съм. Основната дейност, с която се занимавам, е пчеларство. Развивам този бизнес самостоятелно.

## **От колко години е вашият бизнес?**

Първите ми стъпки в пчеларството са от 1985-86 г, но професионално като бизнес се занимавам от 12 години. През 2010 г съм имал около 30 пчелни семейства, сега те са вече 130.

## **Динамично се увеличава броят им.**

Не бих казал че е динамично, по-скоро скокообразно. По мярка 6,3 съм кандидатствал и съм одобрен (б.а Подмярка 6.3 „Стартова помощ за развитието на малки стопанства“ е насочена към осигуряване на устойчиво развитие и растеж на малки стопанства. По мярката се подпомагат инвестиции, свързани с развитието и модернизацията на стопанството, а също и текущи разходи необходими за изпълнението на бизнес плана. С прилагането на подмярката се цели икономическо развитие и укрепване на малките земеделски стопанства в устойчиви и жизнеспособни единици). Получил съм финансиране от ПРСР и ДФЗ и изпълнявам бизнесплан. През последните години имам растеж. Бяха 95 семейства, имам растеж над 30.



***Предприели сте конкретни стъпки за регистриране на продуктова марка. Бихте ли дали пояснения за това?***

Не става въпрос за собствена продуктова марка, а за регистриран планински продукт, който е гаранция за произход и качество. Аз съм регистрирал такъв продукт. Имам право да използвам националното лого „Планински продукт“ на етикетите на моите продукти.

***Смятате ли, че имат бъдеще по-специалните продукти – от екологични райони, правени по нетрадиционна технология, биопродукти и подобни, към които спадат и Вашите?***

Разбира се, винаги има място за такива продукти. Това са продукти с гарантирано качество и произход, с естествени суровини, с много добри хранителни качества. Но разпознаваемостта им е малка. Хората не познават достатъчно тези продукти и ако ги познават, познават само малка част от тях. Липсва рекламна кампания, национална или друга, за популяризиране на подобни продукти. Не само по отношение на пчелния мед, но и за други продукти, регистрирани като планински продукти.

Необходима е национална и регионална помощ, както и подкрепа на местно ниво за популяризиране на съответните фирмени и продуктови марки, които са регистрирани за пчеларите, защото това им дава една допълнителна стойност, поради по-доброто качество на тези продукти и възможността те да бъдат и на висока цена. Идеята е да се постигне по-добра, справедлива цена. Но засега това не е възможно.

***Споделете повече за проекта по мярка 6,3. Бихте ли ползвали и други програми и защо според вас те могат да бъдат полезни?***

Разбира се, всяка програма е полезна за нас, защото знаете - в планината да отглеждаш пчели, да произведеш мед, е много трудно. Затова се възползвам от Проектите. Кандидатствал съм за кошери по националната пчеларска програма. Стремя се да се възползвам от всяка възможност. Проявявам интерес и към земеделските мерки на МИГ.



***Бихте ли участвали в изложения на земеделски производители - национални или други, организирани от МИГ или асоциации на МИГ за популяризиране на Вашите продукти?***

Разбира се. Въпреки че нямам богат асортимент. Предлагам само пчелен мед. Това, което в планината успяваме да произведем в ограничени количества. Други продукти не е възможно да предлагаме, защото това би се отразило негативно на пчелните

семејства. Районът не е богат на цвят и суровина, затова отношението ни към пчелите е щадящо.



### ***Имате специално отношение към пчелите***

Любовта към пчелите ми дава стимул и енергия в трудните моменти. Правя този бизнес със желание. Без мерак не става. Без специално отношение към пчелите, няма как да се занимаваш. Пчелата изисква постоянна грижа, дори през зимата. Трябва да знаеш през кой период какво да направиш, за да оцелеят през зимата и да са по-продуктивни през другите сезони.

### ***Вашите пожелания за читателите:***

На всички читатели на Бюлетина пожелавам да са живи и здрави, много успешни проекти и сполука занапред. Ползотворен и успешен бизнес. Да търсят и консумират здравословни, вкусни и сладки продукти.



## Терминът за качество „планински продукт“ – информация и сертифициране

Терминът за качество „планински продукт“ се използва за описание на продукти от растителен и животински произход, вкл. за пчелен мед и пчелни продукти, произведени и преработени в планински райони, които попадат в



землищата на населените места, посочени в Приложение № 1 към чл. 3, ал. 3 от Наредбата за определяне на критериите за необлагодетелстваните райони и териториалния им обхват (обн., ДВ, бр. 20 от 2008 г.). Продукт с означението „планински продукт“ може да се произвежда от регистрирани земеделски стопани, както и от производител и търговец на храни, чийто обект за производство на продукта е регистриран по реда на чл. 12 от Закона за храните. Терминът „планински продукт“ може да се използва и при извършване на директни доставки на непреработени продукти от животински произход от производители, Също така производителите следва да са вписани в регистъра на производителите на планински продукти, публикуван на интернет страницата на Министерство на земеделието, храните и горите.

Терминът „планински продукт“ може да се използва за продукти, добити от животни, като например мляко и яйца, чието производство се извършва в планински райони. За продукти, произведени от животни, като например месо, животните следва да бъдат отглеждани в планински райони и да прекарат най-малко последните две трети от живота си в тези райони. За целта

съществуват ограничения и за произхода на фуражите, които следва да бъдат главно от планински райони. Фуражите се считат за произхождащи главно от планински райони, ако делът на годишната дажба фуражи, които не могат да бъдат произведени в планински райони, изразен в процент сухо вещество, не надвишава 50%, а в случаите на преживни животни – 40%. Терминът „планински продукт“ може да се използва и за пчелни продукти, ако пчелите са събирали нектар и полен само в планински райони.

Терминът за качество „планински продукт“ е въведен в чл. 31 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ, L, бр. 343 от 14.12.2012 г.). Неговата употреба не е задължителна, като държавите членки преценяват необходимостта от прилагането на схемата на национално ниво и съответното регламентиране на подробни правила в националното законодателство. За България са разписани подробни правила за употребата на термина за качество „планински продукт“ на национално ниво в Наредба № 4 от 28 май 2019 г. за условията и реда за използване на незадължителния термин за качество „планински продукт“ и за осъществяването на контрол върху неговата употреба.

За получаване на Удостоверение на производител на земеделски продукти и храни, за които се използва незадължителният термин за качество „планински продукт“, кандидатите подават заявление по образец до съответната Областна дирекция по безопасност на храните по местонахождение на животновъдния обект/стопанството. Инспекторите в съответната Областна дирекция по безопасност на храните извършват документална проверка и проверка на място за допустимостта на кандидата. Ако кандидатът отговаря на условията, директорът на съответната

Областна дирекция по безопасност на храните издава удостоверение за съответствие на продукта с условията за използване на незадължителният термин за качество “планински продукт” по образец, утвърден от изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните. Публичният регистър на производителите на планински продукти се поддържа на интернет страницата на Министерството на земеделието. Контролът върху употребата на термина „планински продукт“ се извършва от Българската агенция по безопасност на храните на всеки етап от производството, преработката и дистрибуцията със земеделски продукти и храни с термина за качество „планински продукт“.

**Източник Министерство на Земеделието**

**Допълнителна информация и регистрация:**

**<https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/planinski-produkt/>**

„Сърница Милк“ – по-различните продукти

Контакти: E-Mail: [sarnitsa.milk@abv.bg](mailto:sarnitsa.milk@abv.bg) Тел: 089 441 8888



### ***За Фирмата:***

Млекопреработвателното предприятие функционира от 2013 г, като съчетава традиционните и класически технологии с модернизирано технологично оборудване, произвежда качествени и екологично чисти млечни продукти-кашкавал, масло и извара, под търговската марка Сърница.

Мандра “Сърница Милк” е разположила производствената си база в Сърница, в сърцето на Родопите. Екологично чистия район, в който се намира градчето и кристално чистият въздух са благоприятни условия за



висококачествените продукти, които се произвеждат в мандрата. Животните не се хранят с фуражи, а с чиста трева, като това от своя страна допринася за първа категория мляко, което не се обезмаслява преди обработка. Мандрата осигурява голяма част от суровината от собствена ферма, а останалата - от други две ферми от района на Сърница. Друг важен фактор в производството на млечни продукти в „Сърница Милк“ е използването на специална закваска на растителна основа и българска млечна култура. Като резултат- продуктите на мандрата предлагат един уникален, натурален вкус.

*Споделено от Асинка Караджова-Синап и Ирен Караджова-Казалиева – управител и съдружник на Дружеството*

**Каква е тайната на уникалния вкус на вашите продукти?**



Спазваме технология на зреене след обработка, която е от голямо значение за вкуса и аромата, който усещате. Важна роля играе и суровината, която използваме, защото млякото е 100% натурално, без добавки, от крави отгледани в района.

**Важна ли е иновацията и интегрирането на нови вкусове продукти във вашия продуктов каталог?**

Да, разработваме много традиционни продукти, като догодина (б.р. 2023 г), живот и здраве, правим 10 години от основаването, но също така искаме нашите почитатели да се насладят и на по-нестандартни вкусове от класическите. Стараем се да се развиваме и най-вече да включваме и иновации в производството, като съчетаваме традиционното и здравословното с модерното.

**Как потребителят може да разпознае качествените продукти?**



Много е важно като начало, потребителят да има желание, да пита какво реално е това, което ще си купи. Какво съдържа? Какво ще сложи в организма си? Първо трябва да има желание да разбере с какво се храни. Темата е обширна, но **здравето ни е пряко свързано с храненето** и за това е много важно да подбирате добре продуктите, които консумираме. Специално в нашата мандра, винаги сме отворени към такива въпроси и се радваме да общуваме

с нашите клиенти и да споделяме информация.



## СПОДЕЛИНО ОТ КЛИЕНТИТЕ:

### Мария Чобанова

Ръчно направеният кашкавал на фирмата ви е чудесен! Купувам го от 3 години - когато мога, направо от магазин (не в Ямбол), а когато нямам тази възможност, поръчвам си го, като ползвам услугите на куриерска фирм

### Събина Недева

Продуктите на Сърница Милк са с аромата на билките от тучните поляни на Родопи и величието на Пирин! Една просперираща фирма с най-готиния и красив екип!

### İsmet Osman

Поздравявам всички от Сърница Милк...Невероятни хора с големи сърца

Спомняте ли си кашкавала от едно време, който се е правил ръчно от мляко с много труд и любов!?- Ето това е кашкавалът, който старателно се произвежда в семейна мандра "Сърница" 🇵🇧  
НАТУРАЛЕН БЪЛГАРСКИ ПРОДУКТ ОТ 100% КРАВЕ МЛЯКО! 🇵🇧





## **Препоръки от Сърница Милк:**

От изключително значение, когато човек реши да предлага продукти на пазара, особено хранителни, първо да помисли за здравето на хората.

Потребителите все повече се замислят какво слагат в организма си, защото ние сме това, с което се храним. Например - ако консумирате пресни млечни продукти, които са направени с ензим, който не е разграден, вие може да си причините стомашен проблем, т.е. пресните сирена и кашкавали не са много подходящи за консумация. От друга страна, едно прясно сирене, което е направено със закваска, е много полезно за организма.

В заключение, бихме посъветвали хората да следват смело мечтите си, защото когато правят нещо със сърце, желание и любов, всичко се получава. Мечтите се сбъдват, когато неуморно се трудиш за тях, когато вярваш в добрия резултат и не позволяваш на малките спънки да те отклонят по пътя на реализацията им. Но в крайна сметка, едно от най-важните неща е да има с кого да споделиш цялото това възбуждение.

Източници: Интервю в Ардино и

<https://bnr.bg/radiobulgaria/post/100624597/sarnica-pazinepovtorimia-vkus-na-rodopskia-kashkaval>

*Фирмата е участник в изложение „Магията на Родопите“ по едноименен проект на МИГ Кирково-Златоград, съвместно с МИГ Ардино-Джебел по подмярка 19,3 на ПРСР*

## СОРТОВИТЕ КРУШИ - ЗЛАТОТО НА ОСТРОВЕЦ

Контакти: 0889 918878, makaza\_ood@abv.bg

Споделено от Ръководителя: Хикмет Ахмед

От колко време се занимавате с отглеждане на круши? Има ли някаква тайна за производството им?



Вече 12 години заедно с брат ми Зеки отглеждаме летни круши сорт Санта Мария, като имаме и около 20 декара зимни круши, които узряват октомври месец. Работата е доста трудна, изисква ежедневни грижи.

Крушите са био, отглеждаме ги с овча тор.

Ползвали ли сте европейски програми? Имате ли евросредства, защото местната инициативна група предлага проекти за земеделски производители?

Не сме ползвали проекти до сега. Имаме около 25 декара заградено място в близост до ж.п гара Подкова и там искаме да

направим овощна градина за летни круши, сорт „Санта Мария“. В това виждаме възможност за кандидатстване по земеделски мерки за подпомагане. Имаме и две други покрити и заградени градини.



Сортът круши Санта Мария е италиански сорт. Плодовете узряват около 15-20 юли, ранен сорт е. Плододаването е обилно. Сортът е характерен с това че плодовете се задържат на дървото и не капят като някои други сортове. Плодовете са много едри, жълти и имат червена украска. . Те са сладки, сочни, с топящо се бледожълто плодово месо. Може да се консумират в прясно състояние, да се консервират и да се съхраняват на хладно и тъмно място за около 6 месеца. Много добре понасят манипулация, транспорт и преработване.



Ненапразно плодовете на круша Санта Мария се продават в най-елитните супермаркети и търговски обекти у нас. Те наистина имат несравними външни и вкусови характеристики:

Формата на плода е класическа крушовидна, много правилна. Освен това всички плодове на дървото са еднакви по форма и размер. Размерът на крушите е доста приличен, средното тегло на един плод е около 180 грама, но има и тегло до 230 грама. Месото е жълто-бяло, много нежно и сочно, мазно, липсва зърнистост,

наистина се "топи в устата". Вкусът на крушите е отличен. Отличават се с истински десертен вкус с лека хармонична киселинност.

Външният вид на плодовете също е много привлекателен - когато са напълно узрели, те придобиват красив ярък лимонов оттенък. И на местата, където слънчевите лъчи падат директно, те оставят доста размазан розов руж върху крушите. Транспортируемостта на круши от този сорт е доста приемлива. Употребата на плода Санта Мария е наистина универсална.

В състава на крушите влизат фитонциди и най-ценните пектинови вещества. Плодовете са много вкусни и здравословни в прясно състояние, от които можете да направите различни заготовки за зимата - конфитюри, блатове, захаросани плодове, конфитюри. В кулинарията уникалният вкус на тези круши се съчетава със сирене, броколи и много билки. От плодовете можете



да пригответе бекмес – уникален лечебен крушов мед, както и да ги използвате за различни видове сайдер, квас, компоти и есенции.

От трайните круши, гордост за фирмата е сорта „Деведжи“. Това е есенен сорт, невероятно сочен, сладък, хрупкав, издръжлив и родовит. Благодарение на създадените от фирмата условия и въведена специфична технология, той се отглежда и на територията на Община Кирково, в землището на Подкова и Островец. Плодовете му са много едри, средно по 400-800гр. На изложението на земеделските производители в Русе през 2022 г, братята Зеки и Хикмет представиха забележителните си продукти. Вкусните и красиви круши, които нарекохме „златото на Островец“, радваха многобройните посетители, изложители и гости, сред които Министъра на Земеделието и Ръководителя на Управляващия орган на ПРСР 2014-2020.





Братята Зеки и Хикмет Ахмед споделят, че вече имат пазари и за техните зимни круши. Крушите сорт „Деведжи“ вече са на лавките на „Била“ и други търговци.

Фирмените амбиции на двамата братя са насочени към разрастване на стопанството, прилагането на иновативни технологии в отглеждането и съхранението, въвеждане на компоненти за преработка на продукта.

Убедени сме, че усилията на фирмата, наистина превръщат Сортвите круши в „Златото на Островец“.



## КИРКОВО- ДОЛИНАТА НА ЧУШКИТЕ

Община Кирково в годините назад бе известна с отглеждането основно на тютюн. След срива на тютюнопроизводството много стопани се преориентираха към отглеждането на различни зеленчуци. Оказа се, че чушката намери добра почва в района и е с много добро качество. Тя бързо се превърна в реална алтернатива. Производството на червена капия вече се превръща в основен поминък на хиляди семейства от региона и желанието на граничната община е да популяризира отглеждането на традиционната българска чушка като алтернатива на тютюн – чрез Фестивала на чушката и Празника на плодородието. Кирковският край е най-големият производител на червена капия в Кърджалийско. Най-много са площите в землищата на Чорбаджийско и Трепетлика. През последните години има заявен интерес и към отглеждане на сорт камби.



Зеленчукопроизводството има бъдеще в община Кирково. През последните години се заговори много усилено за биопроизводство на различни продукти. В Кирково има реални основи за това - тук няма промишленост, която замърсява,



климатът е изключително подходящ. Това способства производството на чушки червена капия.



На фестивала „Магията на Родопите“ и Празника на плодородието-2022 в Кирково срещнахме и Рамадан Хасанов, производител на чушки от село Лозенградци. Споделя ни, че заедно със съпругата си отглеждат чушки, картофи, зелен фасул и домати. Успява да произведе 3,5 тона чушки от декар, но споделя, че заради сушата последните години му се налага да кара вода с бус. Трудностите, които среща са свързани с повишаване на цените на торовете и горивата, което усложнява процеса по транспортиране на готовата продукция и използването на бензинови помпи за поливане.

Основно реализира продажби по пазарите в района на Чорбаджийско и Кирково, както и в Момчилград, Кърджали и Златоград. Също така ни разказа, че неговите чушки, отгледани в балкана са известни. Като проблем посочи ниските изкупни цени.

Източник: <https://bta.bg>

## МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ОТ ЖЪЛТУША-ОТ СЪРЦЕТО НА РОДОПИТЕ

Фирмата е участник в изложение „Магията на Родопите“ по едноименен проект на МИГ Кирково-Златоград, съвместно с МИГ Ардино-Джебел по подмярка 19,3 на ПРСР.

**За Търговска марка „Жълтуша“**



Адрес: с. Жълтуша, 6789

Имейл: [office@jaltusha.bg](mailto:office@jaltusha.bg)

Телефон: 0878448484

<https://jaltusha.bg/>

Мандра „Жълтуша“ е разположена в родопска природна област, която предоставя естествени условия за пълноценно развитие на млечнокиселата бактерия и зреене на млечните продукти, а резултатът е плътен и автентичен вкус. На сайта си Мандра „Жълтуша“ споделят, че знаят как се създават ценности като предават опит от съхранените родопски традиции, градят високи стандарти, работят със способни и обучени екипи. Основателите вярват, че принципите и тяхното неизменно спазване поставят най-стабилната основа, върху която може да се гради и развива един бизнес. Фирмата следва редица принципи, чрез които клиентите могат да научат повече за фирмената култура, която те успешно пренасят в своите продукти. Фокусират се върху качествените и здравословни продукти, с които мандра Жълтуша успява да остави трайно впечатление у потребителите и да се отличи максимално от конкуренцията на пазара.

**Споделено от ръководството:**

## Какво предлага вашата фирма и какви трудности срещате по пътя към успеха?

Предлагаме голям асортимент от млечни продукти, като започнем от масло, топено сирене, кашкавалено роле, пълномаслен кашкавал, парено сирене (гюбек), който е пресен кашкавал, ръчен кашкавал, който се произвежда бройка по бройка, ръчна плитка, обезмаслен кашкавал, (подходящ за паниране, пици и принцеси) кашкавалена извара и сирене, различни видове айрани, кисело и прясно мляко, което е с различен процент масленост, заквасена сметана, като тя е и последния асортимент, който сме добавили.



Мисля, че този бизнес не е лесен сектор. В нашата мандра работят 35 - 40 човека, като се започне от производството до логистиката и превозването на продуктите. Използваме фермерско мляко, от големи ферми, като имаме договори с тях. Когато започнах работа във фирмата 2013 година все още се обработваше около 2-3 тона мляко на ден, а в момента достига до 20 тона на ден. Съответно постепенно разширихме асортимента и пазарите.

*„ЗЛАТНИТЕ“ ПРИНЦИПИ, елемент на фирмената култура, които пренасят и в своите продукти. (източник: <https://jaltusha.bg/zanas/>)*

**№1: ОСТАВЯЙ ТРАЙНО ВПЕЧАТЛЕНИЕ** - Винаги приготвяме продуктите си така, сякаш ще бъдат опитвани винаги за първи път и никога за последен!

**№2: КАЧЕСТВОТО ВИНАГИ СИ СТРУВА** - Горчивината от ниското качество трае дълго, а сладостта от ниската цена се забравя бързо. Винаги инвестираме в качествени суровини и оборудване.

**№3: ЕСТЕСТВЕННОТО Е НАЙ-ЗДРАВΟΣЛОВНО** - Стараем се да поддържаме своите продукти максимално естествени. Никога не се стремим да печелим по-голяма трайност или по-нисък разход за сметка на качество.

**№4: ОТЛИЧАВАЙ СЕ МАКСИМАЛНО** - Енергията и

усилията ни са насочени в изграждането на стабилна и отличителна, а не поредната марка на пазара. Качеството и вкусът са нашите водещи отличителни черти.

**№5: ПРЕОТКРИВАЙ ТРАДИЦИИТЕ, МОДЕРНИЗИРАЙ ПРОЦЕСИТЕ-** Производството на млечни продукти е бизнес, който едновременно създава иновации и поддържа традиции. Неподправеното отношение към млякото е двигателят на нашия бизнес.



**№6: ОТНАСЯЙ СЕ С УВАЖЕНИЕ КЪМ СУРОВИНИТЕ И ПРОДУКТИТЕ-**  
*Производството на млечни продукти е въпрос на морал и етика. Всичко при нас започва с дълбоко уважение към млякото и всеки друг хранителен продукт.*

**№7: МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ ТРЯБВА ДА СА ВКУСНИ!**-Храната е както необходимост, така и удоволствие и истинско сетивно преживяване. Желанието ни е нашите продукти да създават чувство за наслада.

**№8: РАБОТИ САМО С НАЙ-ДОБРИТЕ-**Съставяме вътрешния си екип и изграждаме партньорства само с хора, които имат желанието, знанията и качествата за пълноценно развитие.

**№9: ЕКИПЪТ НИ Е НАЙ-ЦЕННИЯТ АКТИВ-**Уважаваме своя екип, грижим се за него и го развиваме, защото вярваме, че успехът се гради от успешни хора. Постигаме повече, когато сме заедно!



*Интервю в Ардино – Микаела Арнаудова*

# Актуално за МИГ Кирково-Златоград

**В очакване на новия програмен период 2021-2027г.**



111 са проектните предложения, подадени в рамките на приема по подмярка 19.1 „Помощ за подготвителни дейности“ от мярка 19 „Водено от общностите местно развитие“ от ПРСР 2014-2020.

Общата стойност на подадените проектни предложения е 5 233 792.46 лева, толкова е и размерът на заявената обща субсидия. Подготовка за успешно прилагане на подхода ВОМР на територията на МИГ Кирково-Златоград и през следващия програмен период е документирано с подадено проектно предложение от екипа с входящ регистрационен номер: BG06RDNP001-19.610-0070 в ИСУН2020.

## **17 нови проектни предложения през 2022 г. по мярка 6,4 от Стратегията на МИГ.**

Приключиха двата приема на проектни предложения по атрактивната процедура BG06RDNP001-19.588 МИГ – Кирково - Златоград Мярка 6.4 „Инвестиции в подкрепа на неземеделски дейности на територията на МИГ Кирково - Златоград“, Те бяха съответно през периода февруари-май 2022 и септември-октомври 2022. Подадени са общо 17 проектни предложения по

процедурата от територията на двете общини, като общата стойност на допустимите разходи по тях е в размер на 1 700 000, лв.

Проектните дейности са насочени към различни сфери, свързани със закупуване на машини и оборудване на съвременна технология за медицински кабинети и услуги, закупуване на производствени съоръжения, ремонт и поддръжка на сграден фонд, оборудване на козметични и фризьорски услуги, създаване на пералня за килими и домашен текстил и други.

Комисията, сформирана от МИГ своевременно извърши оценката на проектите, в рамките на 30 работни дни от крайната дата за прием. Предстои одобрението им и от Държавен фонд Земеделие.

