



www.competencemap.bg



Европейски съюз

ПРОЕКТ BG051PO001-2.1.06. "Разработване и внедряване на информационна система за оценка на компетенциите на работната сила по браншове и региони"  
Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма "Развитие на човешките ресурси", съфинансирана от Европейския социален фонд на Европейския съюз

*Инвестира във вашето бъдеще*



Европейски социален фонд



www.bia-bg.com

---

# Секторен анализ на компетенциите на работната сила в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"

---

---

*Основни тенденции, проблеми и прогнози за развитие в България*

---

---

*Гр.София, декември 2011 г.*

---

## РЕЗЮМЕ

Анализът е част от работата по проект "Разработване и внедряване на информационна система за оценка на компетенциите на работната сила по браншове и региони". В анализа се представят тенденциите в икономическото развитие през последните десет години, заетостта и работната сила в сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”. Направени са и сравнения на сектора в Европейския съюз. Използвани са статистически данни от НСИ, НОИ, Евростат, МЗХ.

Анализът е представен в 10 раздела, като в първия раздел с кратко въведение е направен общ преглед на проекта, посочени са основните етапи, през които се реализира, както и основната му цел - **повишаване на адаптивността, ефективността и балансиране на търсенето и предлагането на пазара на труда чрез изграждане на система за оценяване на компетенциите на работната сила на браншово и регионално ниво**. Описана е и целта на настоящия анализ, определения, терминология, източници, методологията за получаване на нужната информация. Накратко е представена браншовата организация Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци.

Във втори раздел е описано икономическото състояние на сектора в България и ЕС, вноса и износа на основните продукти, и основните страни, от които се внасят и за които се изнасят продукти на консервната промишленост. Направен е анализ на веригата „производство-преработване на плодове и зеленчуци”, както и някои изводи, свързани с експортната ориентираност на преработената продукция и с разнообразието на готовите продукти от плодове и зеленчуци. Анализирани са основните предприятия в сектора, техните финансови показатели, както и сравнение с финансовите показатели на предприятията от нефинансовия сектор на страната. Показани са водещите предприятия в сектора (по приходи от продажби, по печалба, по брой на наетите лица), регистрирани търговски марки, сертификати, свързани с управление на качеството – ISO, OHSAS, HACCP; дружествата, регистрирани на фондовата борса.

Описани са проектите, изпълнени и изпълнявани от Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци.

Направен е подробен анализ на работната сила в сектора по възраст и пол, както и по статистическите райони за планиране. Разпределението на заетите по планови региони показва, че предприятията за преработка на зеленчуци са концентрирани в районите, традиционни производители на зеленчуци. Показана е и професионално-квалификационна структура на заетите, съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД) и са посочени водещите професии и професионални компетенции, които са от изключителна важност за сектора. Описани са и формите на взаимодействие с учебните заведения.

*В трети раздел са описани основните продукти, които се произвеждат в сектора, обема на производство и предоставените количества за продажби на вътрешния пазар, както и потреблението на вътрешния пазар, и цените на основни продукти. Направен е кратък преглед и на биологичното производство, като сектор, развиващ се с бързи темпове. В този раздел са показани и продуктите от сектора със защитено наименование на произход.*

*В четвърти раздел е показана информация за факторите и движещите сили на промяна – иновации и технологии, общоевропейски политики, интелектуална собственост, промените в климата и околната среда, анализ на силните и слаби страни на сектора, възможности и заплахи (SWOT анализ).*

*В пети раздел са описани бъдещите очаквани промени и прогнози за развитие в областта на човешките ресурси, очакванията за промяна в знанията и уменията в сектора, работните места и професиите. Дефинирани са ключовите длъжности и професии в сектора.*

*В шести раздел е описана Нормативната уредба в сектора, както и препоръки към различни министерства.*

*В седми раздел са описани основните изводи от направения анализ.*

*В осми раздел е описана използваната литература.*

*В девети раздел са описани основните термини, използвани в анализа. По-голямата част от таблиците в анализа са изведени в последния раздел Десет.*

Заглавие на анализа:	Секторен анализ на компетенциите на работната сила в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"
Срок за изпълнение:	20.12.2011 г.
Дата на представяне:	20.12.2011
Наименование на дейността:	Провеждане на основни анализи и проучвания
Задача:	5.3.1.14 - Секторен анализ на компетенциите на работната сила в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"
JEL код:	<b>ISBN 978-954-9636-47-5</b>
Версия:	<input type="checkbox"/> Чернова <input type="checkbox"/> Междинна версия <input checked="" type="checkbox"/> Финална версия
Тип:	Анализ
Ниво на разпространение:	<input checked="" type="checkbox"/> Публично <input type="checkbox"/> Ограничено
Изготвили:	Антоанета Божинова, Анна Стоянова, Мая Христова
Отговорник:	Кирил Желязков
Ръководител на дейността:	Силвия Тодорова
Партньор (ако има такъв):	<input type="checkbox"/> КНСБ <input type="checkbox"/> КТ "Подкрепа"
Длъжностно лице от ОП РЧР:	
Кратко резюме (до 200 думи):	<p>Целта на този документ е да се направи проучване и анализ на състоянието на сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци", като се опишат <b>основните специфични фактори, които влияят върху характеристиките, състоянието и динамиката на работната сила, чрез</b> изследване на специфичните особености, значимостта, състоянието, тенденциите и очакваните изменения на сектора в България.</p> <p>Направен е икономически анализ на сектора като е посочено мястото му в Хранително-вкусовата промишленост на страната като сектор с традиции. Анализирани са основните произвеждани продукти, традиционните пазари, към които е насочен износа на основните продукти. Направен е анализ на водещите предприятия в сектора по брой на заетите, по основни финансови показатели.</p> <p>Особено внимание е отделено на състоянието на работната сила - изменения в броя, възрастовата структура, квалификационните изисквания към заетите, необходимите знания и умения, основните професии.</p> <p>Използваните информационни източници са от национално и международно значение - НОИ, НСИ, МЗХ, отдел Агростатистика на МЗХ, Евростат. Използвани са разработки по проекта, данни от БСК, анализи на СППЗ.</p>
Ключови думи (до 10 бр.):	Браншови съюз, преработватели на плодове и зеленчуци, БАХПИ, компетенции, умения

## Съдържание

Резюме .....	2
Раздел 1. Въведение .....	9
1.1. Цел на документа и връзка с другите проучвания/ изследвания/ анализи .....	9
1.2. Цел на анализа.....	9
1.3. Дефиниции, терминология и източници на информация .....	10
1.4. Методология .....	11
1.5. За браншовата организация .....	11
Раздел 2. Основни тенденции в развитието на сектора .....	13
2.1. Значимост на сектора .....	13
2.1.1. Обща характеристика на сектора в ЕС .....	13
2.2. Икономическа структура на сектора.....	19
2.2.1. Дефиниране на подсекторите .....	30
2.2.2. Дефиниране на основните продукти .....	31
2.2.3. Глобализация на сектора .....	33
2.2.4. Аутсорсинг и офшоринг .....	33
2.3. Внос, износ и търговски баланс.....	34
2.3.1. Стокообмен .....	34
2.3.2. Внос.....	35
2.3.3. Износ.....	38
2.3.4. Регионални пазари .....	42
2.4. Вериги на стойността.....	46
2.5. Водещи предприятия .....	57
2.5.1. Предприятията в сектора .....	57
2.5.2. Анализ на избрани предприятия .....	62
2.5.3. Регистрирани търговски марки .....	65
2.5.4. Дружества, търгувани на БФБ-София.....	68
2.6. Капацитет за разработване и управление на проекти .....	69
2.6.1. Европейското измерение в производството, търговията и маркетинга на консервирани плодове и зеленчуци .....	69
2.6.2. Проект "Open The Seal Of Taste" .....	71
2.6.3. Проект "Twinning Light" .....	72
2.7. Човешки ресурси .....	73
2.7.1. Възрастова, професионално-квалификационна структура на заетите .....	74
2.7.2. Водещи професии и професионални компетенции .....	93
2.7.3. Организация на образователната и професионална подготовка .....	100
2.7.4. Форми на взаимодействие и сътрудничество с учебни заведения и центрове за професионална подготовка.....	106
Раздел 3. Характеристика на продуктите .....	109

3.1.	Основни продукти .....	109
3.1.1.	Лютеница.....	109
3.1.2.	Сокове от плодове .....	110
3.1.3.	Конфитюри, желета, мармалади.....	111
3.1.4.	Замразени плодове и зеленчуци .....	112
3.1.5.	Сушени плодове и зеленчуци.....	113
3.1.6.	Консервирани (консерви, туршии, компоти) .....	114
3.2.	Производство и продажби на основни продукти.....	115
3.2.1.	Производство.....	116
3.2.2.	Предоставени количества за продажби на вътрешния пазар .....	119
3.2.3.	Стойност на продажбите.....	120
3.2.4.	Потребление на вътрешния пазар .....	121
3.2.5.	Създаване на нов продукт .....	123
3.2.6.	Биологично производство .....	125
3.2.7.	Управление на качеството на продуктите .....	128
Раздел 4.	Фактори и движещи сили на промяна.....	131
4.1.	Развитие на иновациите и технологиите.....	131
4.2.	Икономически двигатели на промяна .....	136
4.3.	Общоевропейски политики .....	137
4.3.1.	Жизнен цикъл на продуктите .....	142
4.3.2.	Интелектуална собственост .....	143
4.3.2.1.	Регистрирани търговски марки .....	143
4.3.2.2.	Въведени системи за управление на качеството, контрол на процесите и други .....	144
4.4.	Промени в климата и околната среда .....	149
4.5.	SWOT анализ .....	151
Раздел 5.	Сценарии и прогнози за развитие. Очаквания за промяна на знанията и уменията в сектора, работните места и професиите. ....	155
5.1.	Стратегии за посрещане на необходимите нужди от нови умения и компетенции .....	155
5.2.	Сценарии и прогноза за финансово-икономическо развитие на сектора (2011 - 2020 г.) .....	158
5.2.1.	Търсене и предлагане на умения в Европа според CEDEFOP .....	160
5.2.2.	Краткосрочна програма за развитие на България .....	163
5.3.	Приложимост към групите предприятия в сектора.....	166
5.4.	Дефиниране на ключовите длъжности, професии и компетенции в сектора .....	167
Раздел 6.	Административна среда. Препоръки, включително за промяна в нормативната уредба..	174
6.1.	Бариери за навлизане на пазара – административни, технически, правни, стратегически и др....	174
6.2.	Предложения за промяна в нормативната уредба .....	185
Раздел 7.	Изводи и заключения.....	188
Раздел 8.	Литературни източници .....	190
Раздел 9.	Терминологичен речник .....	192
Раздел 10.	Приложения .....	195

## Използвани съкращения:

<i>Съкращение</i>	<i>Описание на съкращението</i>
БАБХ	- Българска агенция по безопасност на храните
БСК	- Българска стопанска камара-съюз на българския бизнес
БФБ	- Българска фондова борса - София АД
ВУЗ	- Висше учебно заведение
ГММ	- Генетично модифицирани микроорганизми
ГМО	- Генетично модифицирани организми
ДМА	- Дълготрайни материални активи
ДПП	- Добри производствени практики
ДФЗ	- Държавен фонд Земеделие
ЕС	- Европейски съюз
ИСОК	- Информационна система за оценка на компетенциите на работната сила по браншове и региони
КИД2008	- Класификатор на икономическите дейности (на базата, на който е структурирана информацията за период 2008-2010 г.)
ККТ	- Критични контролни точки
КН	- Комбинирана номенклатура (Митническа тарифа, използвана при класификацията на вноса и износа на отделните продукти)
КНСБ	- Конфедерация на независимите синдикати в България
КТ Подкрепа	- Конфедерация на труда “Подкрепа”
МЗХ	- Министерство на земеделието и храните (МЗП - Министерство на земеделието и продоволствието (старо))
МСП	- Малки и средни предприятия
МТСП	- Министерство на труда и социалната политика
МФ	- Министерство на финансите
НИРД	- Научно- изследователска и развойна дейност
НКИД2003	- Национален класификатор на икономическите дейности (на базата, на който е структурирана информацията за период 2001-2007 г.)
НКПД	- Национална класификация на професиите и длъжностите
НОИ	- Национален осигурителен институт
НСИ	- Национален статистически институт
ОДБХ	- Областна дирекция по безопасност на храните
ОСП	- Обща селскостопанска политика
ПРОДПРОМ	- Номенклатура на промишлената продукция

ПЧИ	- Преки чуждестранни инвестиции
СППЗ	- Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци
СФБ	- СФБ Капиталов пазар АД - София
ХВП	- Хранително-вкусова промишленост
ЦПО	- Център за професионално обучение
BEIS	- Информационна система за българските предприятия ( <a href="http://www.beis.bia-bg.com">www.beis.bia-bg.com</a> )
BRC	- British Retail Consortium - Стандарт за безопасност на храните
CEDEFOP / СЕДЕФОП	- European Centre for the Development of Vocational Training / Европейски център за развитие на професионалното обучение
GS1	- GS1 е водеща международна организация, която разработва и внедрява глобални стандарти и решения, с цел повишаване на ефективността и прозрачността по веригите за търсене и предлагане в различните отрасли по света. GS1 е ратифицирана от Общото събрание на EAN през 2004 г. , а по-късно е стартирано успешно в Европа през месец февруари 2005 г. GS1 е новото име на EAN International – (EAN, European Article Numbering
IFS	- International Food Standard - Стандарт за безопасност на храните
НАССР	- Система за контрол на процесите при производството на храни, в превод: <i>Анализ на опасностите и контрол на критичните точки</i>
ISO9000	- Системи за управление на качеството
ISO 14001	- Стандарт за управление на околната среда
ISO22000	- Системи за управление на безопасността на храните
OHSAS18001	- Системи за управление на здравословните и безопасни условия на труд
NACE Rev 1.1	- Statistical Classification of Economic Activities in the European Community - Статистическа класификация на икономическите дейности за Европейската общност - в сила до м.декември 2008 г.
NACE Rev. 2	- Статистическа класификация на икономическите дейности за Европейската общност - в сила от м.януари 2008 г.
UFVP	- Union of Fruit and Vegetable Processors



## Раздел 1. ВЪВЕДЕНИЕ

### 1.1. ЦЕЛ НА ДОКУМЕНТА И ВРЪЗКА С ДРУГИТЕ ПРОУЧВАНИЯ/ ИЗСЛЕДВАНИЯ/ АНАЛИЗИ

Секторният анализ е подготвен по проект "Разработване и внедряване на информационна система за оценка на компетенциите на работната сила по браншове и региони". Проектът се осъществява в периода 2009-2013 г. от Българска стопанска камара - съюз на българския бизнес (БСК), в съответствие с договор № BG051PO001-2.1.06/23.10.2009 г. по мярка BG 051PO001-2.1.06 "Повишаване гъвкавостта и ефективността на пазара на труда чрез активни действия на социалните партньори" по оперативна програма "Развитие на човешките ресурси" 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд и Европейския фонд за регионално развитие. Партньори по проекта са Конфедерация на независимите синдикати в България (КНСБ) и Конфедерация на труда "Подкрепа".

Проектът се реализира чрез няколко основни етапа:

1. Анализ и оценка на състоянието на пазара на труда, нагласите на бизнеса, отношението към квалификацията и обучението, включително и секторни анализи.
2. Изграждане на Националната референтна мрежа, съставена от 20 секторни консултативни съвети със социалните партньори и 10 регионални центрове за оценка на компетенциите.
3. Определяне на ключовите длъжности и позиции за всеки сектор. Разработване на секторен компетентностен модел, отразяващ стандартите в най-малко 200 длъжности за обхванатите от проекта 20 пилотни сектора. Създаване за всяка длъжност на компетентностен профил, представляващ стандарт за професионално трудово представяне.
4. Изграждане на онлайн базирана информационна система, включваща секторните компетентностни модели и каталози с компетенции, длъжностни профили и стандарти, електронна платформа за е-обучение и оценяване, платформа за анализи на пазара на труда, ресурсен каталог за развитие и др.

Основната цел на проекта е повишаване на адаптивността, ефективността и балансиране на търсенето и предлагането на пазара на труда чрез изграждане на система за оценяване на компетенциите на работната сила на браншово и регионално ниво.

### 1.2. ЦЕЛ НА АНАЛИЗА

*Целта на този анализ е да се опишат основните специфични фактори, които влияят върху характеристиките, състоянието и динамиката на работната сила, чрез изследване на специфичните особености, значимостта, състоянието, тенденциите и очакваните изменения на сектора в България. Особено внимание се отделя за изследване на технологичните и продуктови особености, на типа и мащаба на съществуващата корпоративна структура и нейното управление, като се идентифицират факторите, които обуславят измененията в числеността, структурата и квалификационните изисквания на заетите в сектора.*

Структурата и съдържанието на настоящия анализ ще бъдат конкретизирани, допълнени и доразвити на следващите етапи от разработването на проекта с оглед формирането и обосновката на конкретни предложения за секторна политика по отношение числеността, структурата, компетенциите и други съществени характеристики на работната сила в сектора.

Резултатите от настоящото изследване ще послужат и за агрегиране на национално равнище на данните при разработването на други предстоящи за разработване материали по проекта, в т.ч. най-малко на:

- Анализ на възможностите и тенденциите за технологично развитие на българските предприятия, 2011 г.;
- Проучване на пазара на труда в България, 2011 г.;
- Анализ на основните проблеми при развитие и управление на национално, секторно и регионално ниво на оценяването на компетенциите на работната сила, 2011 г.;
- Подготовка на предложения за промени в приложимата нормативна уредба, свързана с повишаването на адаптивността, ефективността и качеството на работната сила, 2011 г.

---

### 1.3. ДЕФИНИЦИИ, ТЕРМИНОЛОГИЯ И ИЗТОЧНИЦИ НА ИНФОРМАЦИЯ

---

Сектор **"Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, без готови ястия"** е дефинирана група от раздел "Производство на хранителни продукти" с код 10.3 и съгласно Класификацията на икономическите дейности КИД2008<sup>1</sup> включва три класа:

- Клас 10.31 - Преработка и консервиране на картофи (съответстващ код от НКИД2003 – 15.31);
- Клас 10.32 - Производство на плодови и зеленчукови сокове (съответстващ код от НКИД2003 – 15.32);
- Клас 10.39 - Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, без готови ястия (съответстващ код от НКИД2003 – 15.33)

По-нататък в анализа е използвано следното наименование на сектора: **"Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"**

За целите на анализа за сравнения са използвани:

- Статистически данни от Евростат за сравнения със страните от Европейския съюз за период 2001-2010 г.;
- Данни от НСИ за период 2005-2009 г., включително и пазар на труда;
- Данни от НОИ за пазара на труда като сравненията са направени за период 2008-2010 г.
- доклади и анализи по проекта:
  - Анализ на състоянието и перспективите пред икономиката на Република България (2011);
  - Анализ на състоянието и развитието на българските предприятия по сектори и региони (2011)

---

<sup>1</sup> <http://www.nsi.bg/Classifics/KID-2008.pdf>

- данни от браншовата асоциация на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци;
- най-добри практики (Best practices);
- регулаторни органи, държавни ведомства и институции;
- специализирани изследвания от неправителствени организации, агенции за пазарни проучвания и др.;
- анкети и интервюта, проведени с основни участници на пазара и потребители;
- европейски и международни организации;
- собствени експертни заключения и оценки.

---

## 1.4. МЕТОДОЛОГИЯ

---

Проучването се базира на метода на преглед на наличната информация (DeskResearch) и подходящите информационни източници: НСИ, Евростат, БСК, МЗХ, теми и публикации, свързани с темата.

Използвани са данни за сектора - в някои случаи общо за сектор Производство на храни и напитки. Чрез проследяване на тенденциите в развитието на сектора се цели да се оцени нивото на конкурентоспособност на сектора и потенциала за растеж.

---

## 1.5. ЗА БРАНШОВАТА ОРГАНИЗАЦИЯ

---

Съюзът на производителите на консерви в Република България е учреден на 19.02.1999 г. На 17 април 2003 г. с решение на Общото Събрание е преименуван в **Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци**.

Основните цели и задачи на Съюза са:

- Информационно обслужване и подкрепа на членовете в областта на технологиите, техническото оборудване, научните постижения и маркетинга в консервната промишленост;
- Да оказва съдействие на своите членове и техния бизнес в процеса на успешното им интегриране в европейското икономическо пространство;
- Издигане престижа на професията пред обществото, постигане на професионално единство и защита на професионалните интереси;
- Партньорство на държавните органи при изготвяне на нормативната база, при провеждането на лицензионни и контролни дейности и всичко свързано с дейността на консервната промишленост.

Основните дейности на Съюза са:

- Участие в работни групи и координация в процеса на изготвяне на нормативни разпоредби;
- Изготвяне на ежегоден анализ на консервната промишленост в България;
- Организиране на обучение по различни актуални теми;

- Организация на участието в панаири и изложения в България и чужбина;
- Предложения за нови закони, подзаконови и други административни актове;
- Организиране на професионални квалификационни курсове за обучение;
- Съвместни инициативи с други подобни браншови организации в чужбина.

Специализирани издания на Съюза:

Интернет [www.org-bg.net](http://www.org-bg.net):

1. Наръчник за управление на безопасността на храните при преработка на плодове и зеленчуци (Manual for Food Security at Fruit and Vegetable Processing);
2. Законови изисквания, свързани с околната среда и енергийната ефективност в сектора на преработка и консервиране на плодовете и зеленчуците (Legal Requirements Related to Environment and Energy Effectiveness in the Fruit and Vegetable Processing Industry)
3. HACCP при преработка на плодове и зеленчуци наръчник "Определение и контрол на корективните действия в случай на отклонение от критичните точки при преработката и консервирането на плодове и зеленчуци"; Наръчник за хигиена на опаковането;
4. Добри производствени практики в консервната промишленост;
5. Анализ на опасностите и контрол на критичните точки при преработката на плодове и зеленчуци;
6. Наръчник за определяне на енергийната стойност на храните;
7. Определяне срока на трайност на храните.

## Раздел 2. ОСНОВНИ ТЕНДЕНЦИИ В РАЗВИТИЕТО НА СЕКТОРА

### 2.1. ЗНАЧИМОСТ НА СЕКТОРА

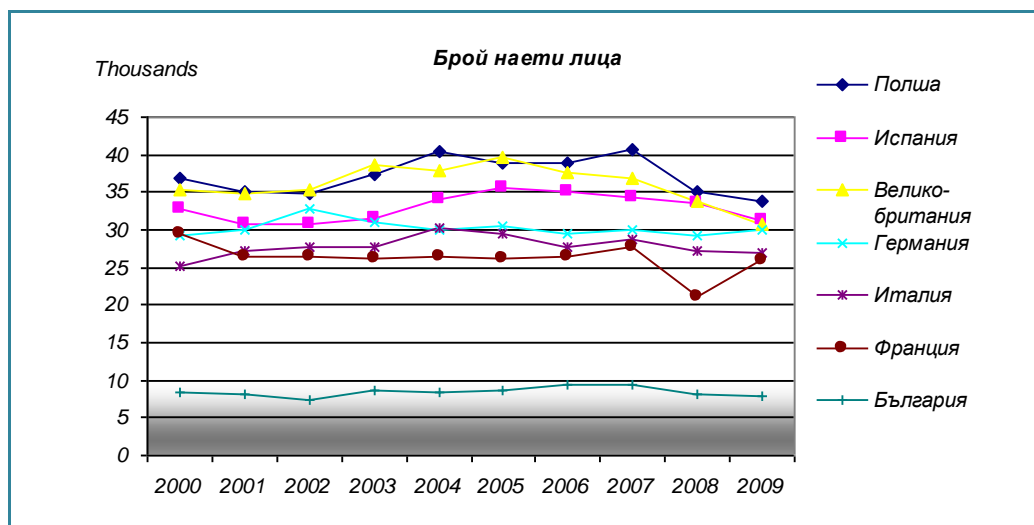
#### 2.1.1. ОБЩА ХАРАКТЕРИСТИКА НА СЕКТОРА В ЕС

През 2009 г. в ЕС в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" работят 278 хил. души, от които наетите<sup>2</sup> са 248 хил. Намалението на заетите<sup>3</sup> в сектора в сравнение с 2008 г. е само 0.1%. Броят на наетите лица е с 1.8% по-малък в сравнение с 2008 г.

Най-голям е броят на наетите лица в Полша, като за 2009 г. 13.6% от общия брой в сектора в ЕС, следва Испания с дял на наетите от 12.6%, Великобритания – 12.4%, Германия – 12.1%.

В България броят на наетите варира от 8.3 хиляди през 2000 г. до 7.8 хиляди за 2009 г. Най-голям брой са били наетите лица през 2006 и 2007 г.

Фиг. 1 Брой наети лица в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2000-2009), в избрани страни от ЕС и България



Източник: Евростат

Броят на консервните предприятия е най-голям в Италия, за 2009 г. делът им от общия брой консервни предприятия в ЕС е 18.2%. В Испания броят на консервните предприятия е 12.7% от общия брой в ЕС, а във Франция – 11.6%.

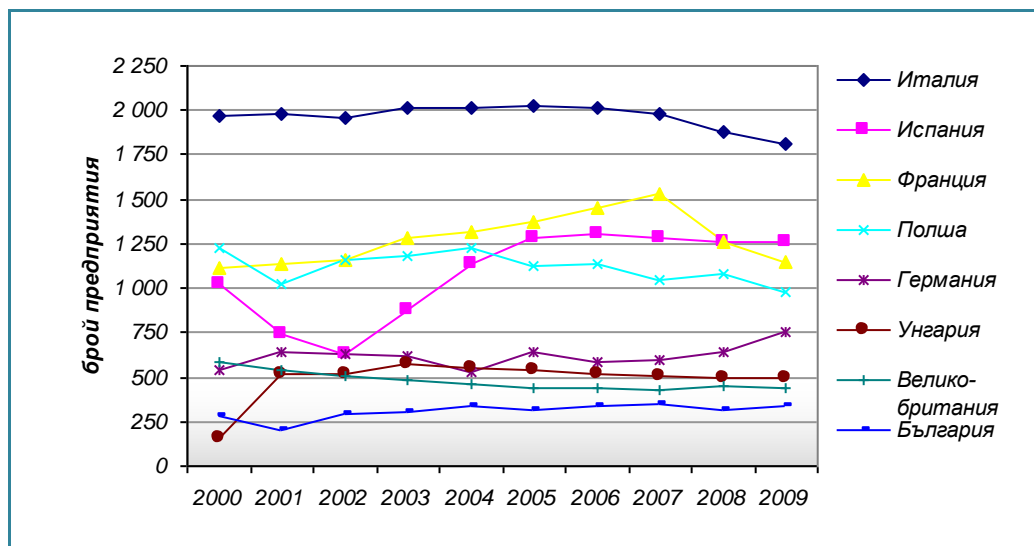
В България броят на предприятията е около 300 - със значително намаление през 2001 г., когато броят им е 200.

<sup>2</sup> наети лица - лицата, които работят за дадена институционална единица резидент и получават възнаграждение за вложения труд. В наетите лица се включват наетите работещи по трудов, граждански или работещи без договор.

<sup>3</sup> заети лица - включват наетите и самонаетите лица, ангажирани в дадена производствена дейност, попадаща в производствените граници на системата. Самонаети лица са лицата, които са еднолични собственици или съсобственици на некорпорирани предприятия, в които те работят.

Делът на консервните предприятия в България е 3.4% от общия брой консервни предприятия в ЕС за 2009 г., а делът на наетите лица – 3.1%.

Фиг. 2 Брой предприятия в сектор "ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ" (2000-2009), в избрани страни от ЕС и България



Източник: Евростат

Средният брой наети лица в едно предприятие през 2009 г. е най-голям във Великобритания – средно 70 души в предприятие за 2009 г., в Нидерландия средният брой на наетите е 67, а в Белгия – 42. В сравнение с 2008 г. съотношението на наетите лица във Великобритания и Нидерландия се запазва. В Ирландия обаче съотношението намалява – през 2008 г. тя се нарежда на трето място по среден брой на наетите (57 наети) в предприятие, а през 2009 г. броят на наетите пада до 39.

В България средният брой наети в консервните предприятия през 2009 г. е **23**, а през 2008 г. – 25. Средният брой на наетите за целия период е 28, като най-малко са били през 2009 г., а най-голям е бил средният брой през 2001 г. - 40.

Данните за броя на предприятията и броя на наетите лица в сектора общо в ЕС и отделно по страни за 2009г. и 2008 г. са посочени в приложение в края на анализа (Таблица 61 и 62).

Таблица 1 Брой предприятия и брой наети лица в сектора в избрани страни от ЕС(27), съотношение на наетите в едно предприятие, за 2008 и 2009 година

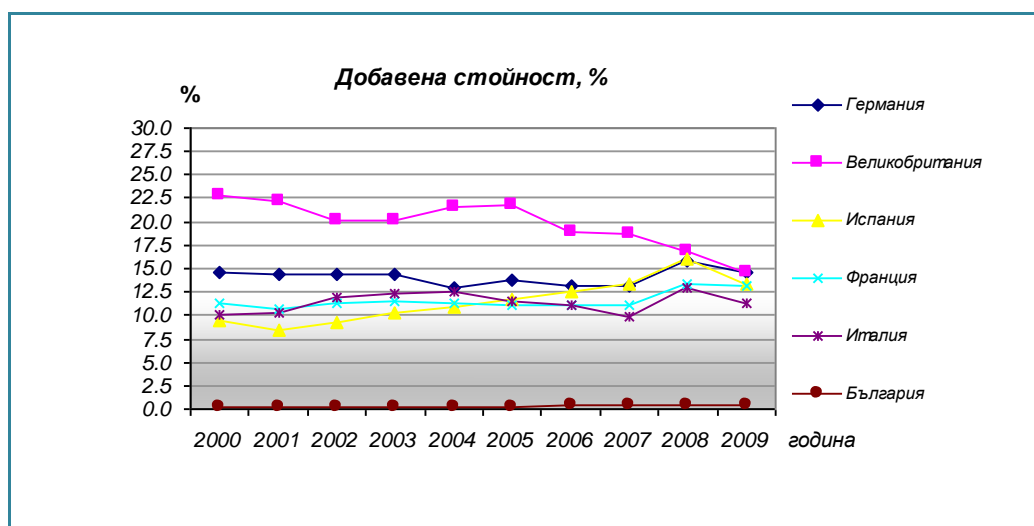
Страна	2008					2009				
	Предприятия		Наети		Ср.брой наети в предприятие	Предприятия		Наети		Ср.брой наети в предприятие
	брой	% от ЕС	брой наети	% от ЕС		брой	% от ЕС	брой наети	% от ЕС	
ЕС (27)	10095	100	252600	100	25	9 927	100	248000	100	25
Полша	1 078	10.7	35 195	13.9	33	984	9.9	33 747	13.6	34
Испания	1 264	12.5	33 453	13.2	26	1 262	12.7	31 242	12.6	25
Великобритания	452	4.5	33 715	13.3	75	440	4.4	30 648	12.4	70
Германия	646	6.4	29 250	11.6	45	754	7.6	29 886	12.1	40
Италия	1 877	18.6	27 265	10.8	15	1 808	18.2	27 013	10.9	15

Франция	1 256	12.4	21 113	8.4	17	1 147	11.6	25 851	10.4	23
Нидерландия	130	1.3	9 545	3.8	73	142	1.4	9 479	3.8	67
Белгия	202	2.0	7 892	3.1	39	187	1.9	7 909	3.2	42
<b>България</b>	<b>318</b>	<b>3.2</b>	<b>8 071</b>	<b>3.2</b>	<b>25</b>	<b>336</b>	<b>3.4</b>	<b>7 756</b>	<b>3.1</b>	<b>23</b>
...										
Ирландия	28	0.3	1 608	0.6	57	22	0.2	865	0.3	39

Източник: Евростат

По отношение на темповете на растеж на генерираната добавена стойност<sup>4</sup> е видно, че Великобритания отчита намаление – от 23% през 2000 г. до 14.6% през 2009 г. В Германия темпът запазва стойността си за периода 2000-2003 г., 2004-2007 г. отчита намаление, пикът е през 2008 г., и през 2009 г. отново намалява. Растеж се отчита в Испания и Франция. За България **делът на добавената стойност на сектора е доста малък** и варира от 0.1% през 2001 г. до 0.5% през 2009 г.

Фиг. 3 Добавена стойност на сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2000-2009), %



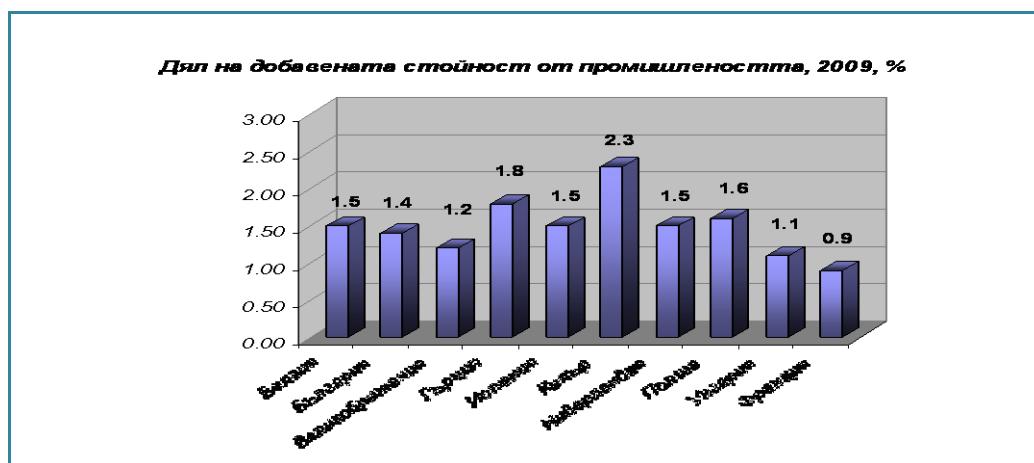
Източник: Евростат, собствени изчисления

При сравнение на основните показатели на предприятията от сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци за 2009 г. с показателите на предприятията от сектора за страните от ЕС прави впечатление, че по дял на добавената стойност на сектора в преработващата промишленост, **България се нарежда на 7-мо място от всички страни в ЕС. На 7-мо място е и по дял на обема на продукцията от общия обем на продукцията в промишлеността.**

По инвестиции на един зает България се нарежда на 19 място, а по добавена стойност на един зает – на 23 място, по средни разходи за персонала – на 24 място.

<sup>4</sup> **Добавената стойност по факторни разходи** е брутният доход от оперативни дейности след корекции за оперативните субсидии и косвените данъци. Не се изваждат корекциите на стойността (напр. амортизации) (Изт. Евростат) **Добавената стойност по факторни разходи** - включва стойността на произведената продукция, от която е извадена стойността на активите и разходите за оперативна дейност, без тези за персонала, и са добавени приходите от финансираня (изт. НСИ).

Фиг. 4 Дял на добавената стойност от промишлеността в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2009), %



Източник: Евростат, собствени изчисления

По дял на добавената стойност в промишлеността с най-добри показатели в сектора са Кипър, Гърция, Полша.

Таблица 2 Основни икономически показатели в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в страните от ЕС(27), 2009 година

Страна	Брой предприятия	Брой наети лица	Обем на продукцията	Дял на обема на продукцията от продукцията в промишлеността, %	Добавена стойност	Дял на добавената стойност в промишлеността	Добавена стойност за един нает	Среден разход за персонал (в хил. EUR)	Производителност, коригирана със заплатата (%);	Инвестиции за един зает	Дял на наетите в промишлеността
<b>ЕС (27)</b>	<b>9 927</b>	<b>248 000</b>	<b>52 500.0</b>	<b>:</b>	<b>11 700.0</b>	<b>:</b>	<b>42.0</b>	<b>27.2</b>	<b>:</b>	<b>:</b>	<b>:</b>
Австрия	112	3 592	1 198.8	0.9	297.3	0.7	80.9	47.2	171.2	14.2	0.6
Белгия	187	7 909	3 056.2	1.5	657.0	1.5	81.6	44.9	181.7	21.1	1.4
<b>България</b>	<b>336</b>	<b>7 756</b>	<b>259.5</b>	<b>1.4</b>	<b>54.2</b>	<b>1.4</b>	<b>6.8</b>	<b>3.5</b>	<b>196.9</b>	<b>3.0</b>	<b>1.4</b>
Великобритания	440	30 648	4 440.1	1.0	1 708.8	1.2	55.3	28.3	195.5	5.9	1.2
Германия	754	29 886	8 557.0	0.6	1 711.1	0.4	55.8	35.6	156.9	6.7	0.5
Гърция	669	7 463	1 014.5	2.0	299.7	1.8	37.1	21.1	175.9	6.7	2.0
Дания	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
Естония	24	653	43.1	0.8	11.6	0.7	17.7	10.8	163.4	3.8	0.7
Ирландия	22	865	120.5	0.1	32.9	0.1	37.7	32.4	116.3	5.3	0.5
Испания	1 262	31 242	6 943.1	1.8	1 562.6	1.5	49.3	26.6	185.2	10.6	1.5
Италия	1 808	27 013	8 919.3	1.2	1 314.3	0.7	45.2	31.2	144.9	12.1	0.7
Кипър	45	708	78.0	2.3	27.9	2.3	39.2	25.1	156.3	3.6	2.0
Латвия	33	644	35.5	0.7	9.2	0.7	14.2	8.7	162.8	2.3	0.6
Литва	207	939	51.3	0.4	11.3	0.5	11.5	6.7	171.9	1.9	0.5
Люксембург	2	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
Нидерландия	142	9 479	3 985.1	1.7	802.5	1.5	84.2	44.6	188.9	17.2	1.3
Норвегия	71	1 291	396.2	0.6	101.2	0.5	77.5	50.3	154.1	10.0	0.5
Полша	984	33 747	2 732.2	1.5	721.1	1.6	20.7	9.5	218.4	4.0	1.4
Португалия	221	3 559	531.4	0.8	113.6	0.7	31.3	17.1	183.0	29.9	0.5
Румъния	265	5 613	316.1	:	68.4	:	:	:	:	:	:



Словакия	48	1 012	75.3	0.2	13.8	0.2	13.5	8.7	154.5	4.3	0.3
Словения	112	856	95.6	0.5	24.2	0.5	25.9	20.7	125.1	2.8	0.4
Унгария	493	7 678	647.3	1.0	163.9	1.1	20.6	9.1	227.6	4.9	1.2
Финландия	167	1 732	379.0	0.4	106.0	0.5	59.4	36.1	164.3	9.3	0.5
Франция	1 147	25 851	7 343.9	1.1	1 550.3	0.9	:	41.5	:	:	:
Чехия	185	3 134	249.3	0.2	63.7	0.2	19.2	11.3	170.9	3.0	0.3
Швеция	208	3 799	852.9	0.6	225.8	0.6	52.2	45.4	114.8	8.6	0.6

Източник: Евростат

Предприятията в сектора са предимно малки – от 9927 предприятия в ЕС, 7077 са с брой на служителите до 9 души за 2009 г. В България от общо 336 предприятия за 2009 г. в сектора, със служители под 10 души са 188, 103 предприятия са със служители между 10 и 49, а с 50 и повече служители са само 45 предприятия. По дефиниция под малко и средно предприятие се разбира **предприятие с брой на наетите лица (служителите) под 250 души** (виж т. 6.1. Закон за МСП).

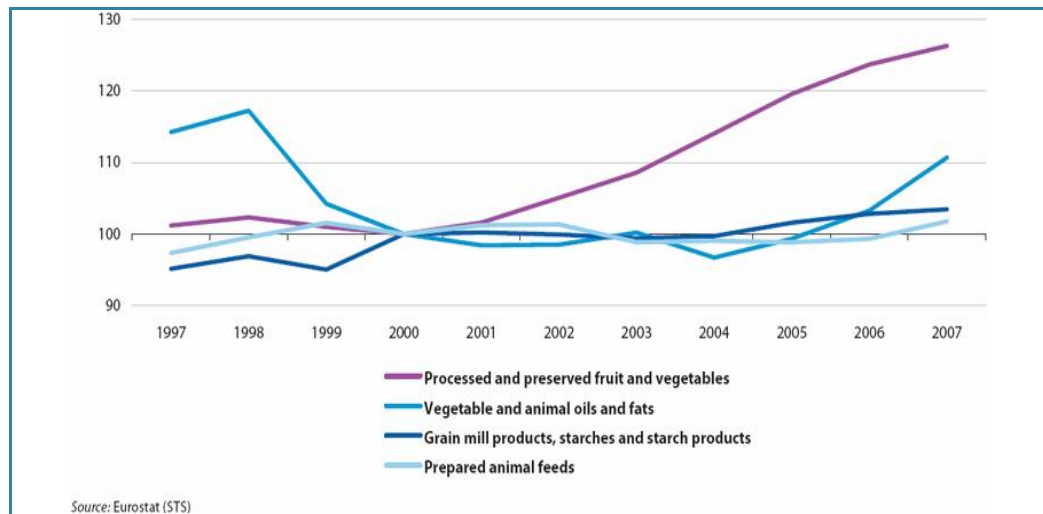
Таблица 3: РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯТА ПО БРОЙ НА ЗАЕТИТЕ ЛИЦА В СЕКТОР "ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ" ЗА 2009 Г. В ЕС И НЯКОИ СТРАНИ ОТ ЕС

	ЕС (27)	България	Германия	Испания	Франция	Италия	Полша	Велико-британия
<b>Общ брой предприятия за сектора</b>	<b>9 927</b>	<b>336</b>	<b>754</b>	<b>1 262</b>	<b>1 147</b>	<b>1 808</b>	<b>984</b>	<b>440</b>
<i>Място в ЕС(27)</i>		9	5	2	3	1	4	8
до 9 служители	<b>7 077</b>	<b>188</b>	<b>428</b>	<b>802</b>	<b>922</b>	<b>1 317</b>	<b>694</b>	<b>285</b>
<i>Място в ЕС(27)</i>		10	6	3	2	1	4	8
от 10 до 19 служители	920	48	112	160	56	207	51	43
<i>Място в ЕС(27)</i>		6	3	2	4	1	5	7
От 20 до 49 служители	925	55	80	167	84	179	93	32
<i>Място в ЕС(27)</i>		6	5	2	4	1	3	8
От 50 до 249 служители	807	:	111	109	63	88	121	51
<i>Място в ЕС(27)</i>		:	2	3	5	4	1	6
250 и повече служители	196	:	23	24	22	17	25	29
<i>Място в ЕС(27)</i>		:	4	3	5	6	2	1

Източник: Евростат

Индексите на промишленото производство за период 1997-2007 г. в Европейския съюз показват бурно развитие на производството в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци - за периода 2001-2007 г. индексите достигат близо 130%. Другите хранителни продукти, които са включени имат много колебливи резултати .

Фиг. 5 Индекси на промишленото производство за различни видове хранителни продукти (NACE групи 15.3, 15.4, 15.6 и 15.7) индекс на производството за ЕС-27 (2000 г. = 100)



Източник: Евростат<sup>5</sup>

#### Изводи:

- По брой на **наетите лица** сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в ЕС заема 6.6% (в размер на 248 хил.) от наетите лица в сектор "Производство на храни" в ЕС, а предприятията, в които са заети тези лица, са 4% от всички предприятия в ХВП. Страните с най-голям брой наети и предприятия в сектора са в Германия, Франция, Полша, Испания и Великобритания.
- По **обем на произведената продукция** и **дял на добавена стойност**, страните с най-добри показатели са Германия, Испания, Италия, Франция и Великобритания.
- По **производителност, коригирана със заплатите**, на първо място се нарежда Унгария, следвана от Полша, България, Великобритания и Нидерландия.
- По **добавена стойност на един зает** - Кипър заема първото място, Гърция, Полша, Испания и Белгия.
- **Инвестиции на един зает** - Португалия, Белгия, Нидерландия.
- **Голям е броят на малките и средните предприятия в сектора за всички страни от ЕС.**

<sup>5</sup>[http://epp.eurostat.ec.europa.eu/statistics\\_explained/index.php?title=File:Miscellaneous\\_food\\_products\\_%28NACE\\_Groups\\_15.3,\\_15.4,\\_15.6\\_and\\_15.7%29\\_Index\\_of\\_production,\\_EU-27\\_%282000%3D100%29.PNG&filetimestamp=20100803134724](http://epp.eurostat.ec.europa.eu/statistics_explained/index.php?title=File:Miscellaneous_food_products_%28NACE_Groups_15.3,_15.4,_15.6_and_15.7%29_Index_of_production,_EU-27_%282000%3D100%29.PNG&filetimestamp=20100803134724)

## 2.2. ИКОНОМИЧЕСКА СТРУКТУРА НА СЕКТОРА

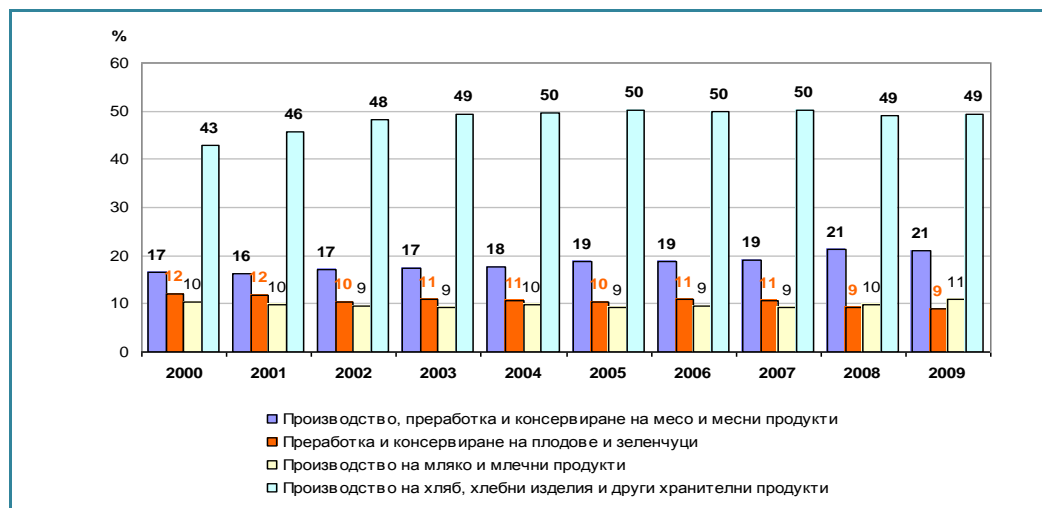
За да се оцени цялостно значимостта на сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци“, той трябва да се разглежда като част от хранително-вкусовата промишленост (ХВП<sup>6</sup>) на България, и като част от икономиката на страната. ХВП в България е сектор, който включва **традиционни на българската икономика производства** - като производство на месо и месни продукти, производство на плодови и зеленчукови консерви, производство на млечни продукти.

**При направения анализ на данните, касаещи сектор ХВП, се наблюдава следното:**

По данни на Евростат в сектор Производство на хранителни продукти (без напитки) в България, **броят на действащите предприятия** към 2009 г. е приблизително 4.7 хиляди. От тях с най-голям дял са предприятията в сектор „Производство на хляб, хлебни изделия и други хранителни продукти“ - 68%. Предприятията, преработватели на месо и производители на месни продукти, са 11% от всички предприятия, произвеждащи храни. **Делът на консервните предприятия от ХВП е 7% за 2009 г. Този дял нараства в периода 2000-2009 г. През 2000 г. делът на предприятията от консервната промишленост е 5%**, на месната - 9%, на мляко и млечни продукти - 10%. За 2009 г. предприятията от млечната промишленост намаляват - с 4% в сравнение с 2000 г.

**Броят на заетите** в сектор ХВП е 15.5% от общия брой заети в преработващата промишленост на България за 2009 г. За периода 2000-2009 г. този дял се увеличава с 4%. Най-много са заетите в сектор „Производство на хляб, хлебни изделия и други хранителни продукти“ (43% за 2000 г., 49% за 2009 г.). **Заетите в консервната промишленост са 9% от заетите в ХВП, а от преработващата промишленост е 1.4% - като в разглеждания период техният брой намалява.**

Фиг. 6 Дял на заетите лица в избрани сектори от ХВП на България (2000-2009), %



Източник: Евростат

<sup>6</sup> В анализа на данните правим сравнение не в целия сектор на Хранително-вкусовата промишленост (ХВП) - изключен е сектор "Производство на напитки". По-нататък в анализа, когато използваме ХВП имаме предвид сектор Производство на хранителни продукти, без напитки.

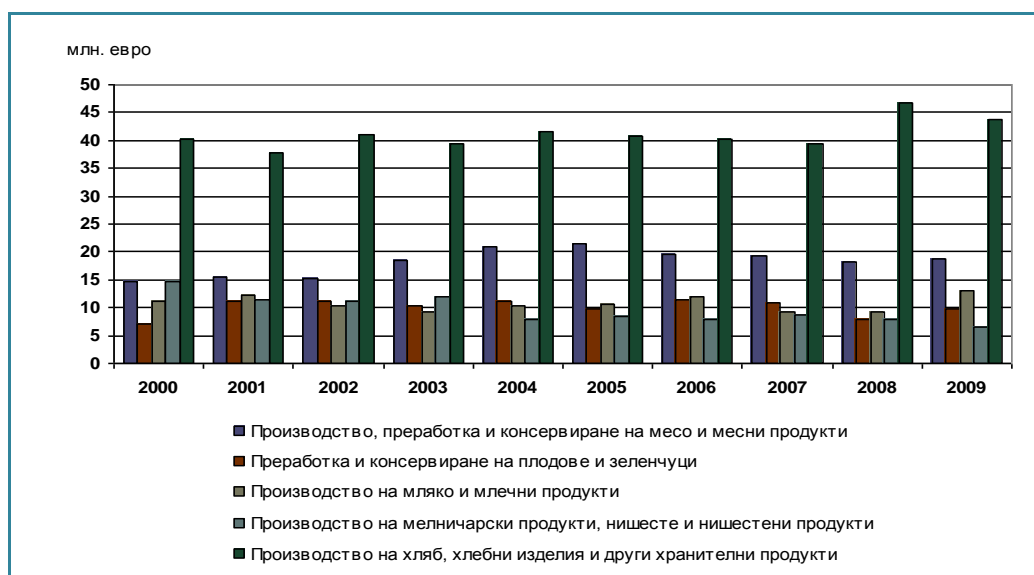
Таблица 4 Брой на предприятията и персонала в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Предприятия</b>	282	205	294	305	334	311	335	345	318	336	н.д.
Дял от сектор Производство на хранителни продукти и напитки в България (%):											
Дял (%)	1.1	0.8	1.1	1.1	1.2	1.1	1.1	1.1	1.0	1.0	н.д.
Заети лица											
	8 412	8 310	7 862	8 854	8 758	8 856	9 690	9 741	8 248	7 933	8 412
Дял от всички заети в промишлеността на България (%):											
Дял (%)	1.4	1.4	1.3	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.3	1.4	1.4

Източник: Евростат

**Добавената стойност** по факторни разходи в сектор ХВП за 2009 г. представлява 14.3% от преработващата промишленост на страната. Делът на добавената стойност нараства с 5% в сравнение с 2000 г. В отделните сектори от ХВП с най-голяма добавена стойност е сектор „Производство на хляб, хлебни изделия и други хранителни продукти”. **В сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” добавената стойност нараства - от 12.2 млн. евро до 54.2 млн. евро - нараства 4.4 пъти.**

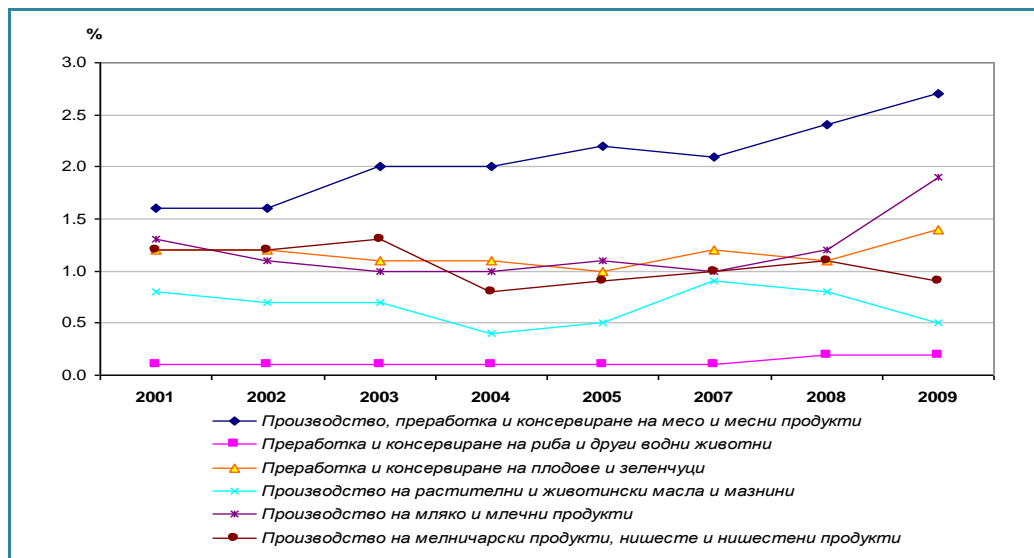
Фиг. 7 ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ ПО ФАКТОРНИ РАЗХОДИ В ИЗБРАНИ СЕКТОРИ ОТ ХВП НА БЪЛГАРИЯ (2000-2009), млн. евро



Източник: Евростат

Най-голям дял на **добавената стойност** в преработващата промишленост на страната от секторите на ХВП има сектор „Производство на месо и месни продукти” - 2.7%, **делът на сектор Преработката и консервиране на плодове и зеленчуци е 1.4%**, на мляко и млечни продукти - 1.9%.

Фиг. 8 Дял на ДОБАВЕНАТА СТОЙНОСТ В ПРАБОТВАЩАТА ПРОМИШЛЕНОСТ НА СТРАНАТА (2001-2009)

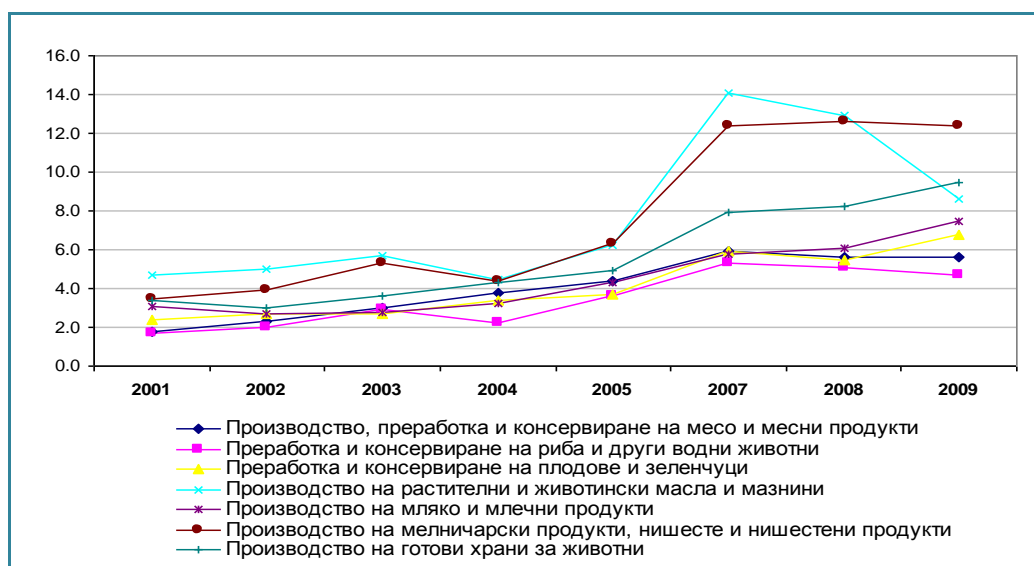


Източник: Евростат

Брутната добавена стойност средно на едно лице в ХВП е най-висока в сектор „Производство на мелничарски продукти”, сектор „Производство на мелничарски продукти, нишесте и нишестени продукти”, следва сектор „Производство на готови храни за животни”.

**В сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” брутната добавена стойност нараства - от 2.4 за 2000 г. до 6.8 за 2009 г.**

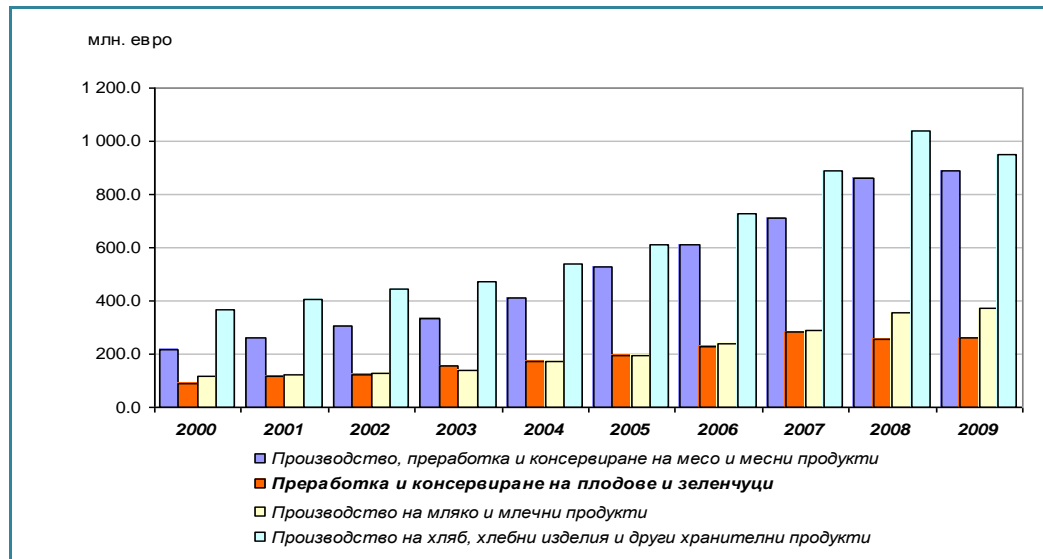
Фиг. 9 БРУТНА ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ СРЕДНО НА ЕДНО ЛИЦЕ В ХВП (2001-2009)



Източник: Евростат

Обемът на произведената продукция на предприятията от ХВП представлява 15.8% от преработващата промишленост за 2009 г. За 2001 този дял е 13%. С най-голям обем на произведена продукция са секторите „Производство на хляб, хлебни изделия и други хранителни продукти” и „Производство на месо и месни продукти”, съответно 5% и 4.7% от преработващата промишленост на страната. Следва сектор „Мляко и млечни продукти” - 2% и сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” - 1.4%. (Данните са представени в приложената Таблица Б3, в края на анализа).

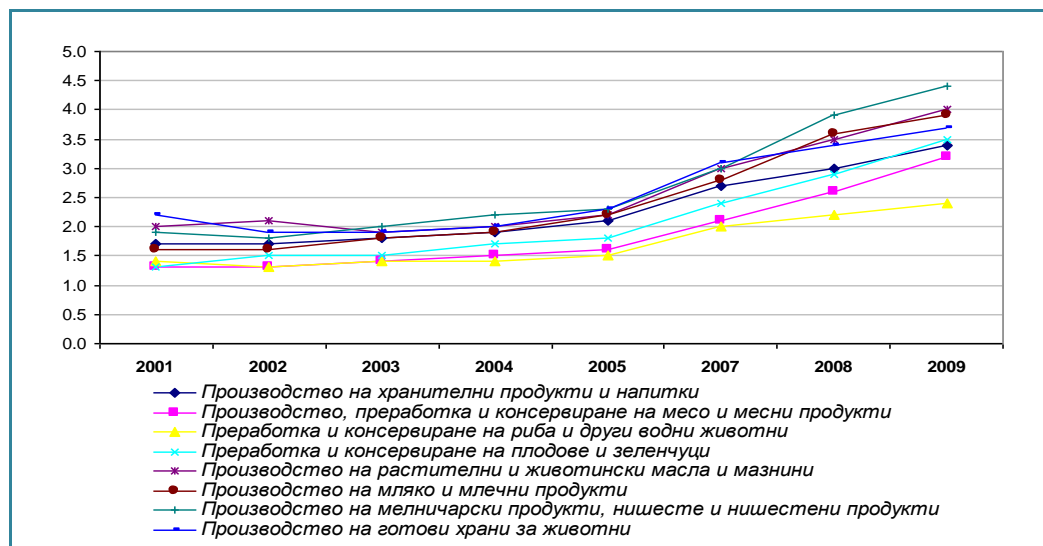
Фиг. 10 ОБЕМ НА ПРОИЗВЕДЕНАТА ПРОДУКЦИЯ В ИЗБРАНИ СЕКТОРИ ОТ ХВП НА СТРАНАТА (2001-2009)



Източник: Евростат

Средните разходи за персонал в ХВП нарастват - от 1.7 хил. евро през 2001 г. до 3.4 хил. евро за 2009 г. (Данните за период 2001-2007 са за ХВП + напитки). Общо за сектор ХВП нарастването е два пъти. В отделните сектори нарастването също е два пъти, **с изключение на сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”, където нарастването е 3 пъти.** За 2009 г. най-много са средните разходи в сектор „Производство на мелничарски продукти, нишесте и нишестени продукти”. Най-малко разходи са направени в сектор „Преработка и консервиране на риба и други водни животни”.

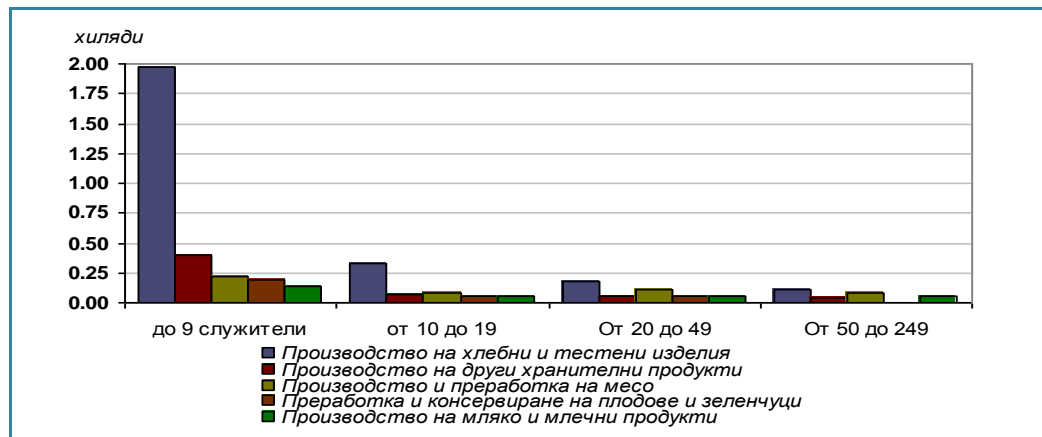
Фиг. 11 СРЕДНИ РАЗХОДИ ЗА ПЕРСОНАЛА В ИЗБРАНИ СЕКТОРИ ОТ ХВП НА СТРАНАТА (2001-2009), (в хил. EUR)



Източник: Евростат

Броят на малките и средните предприятия в ХВП е най-голям в сектор "Производство на хляб, хлебни изделия и други хранителни продукти". В структурата на малките и средни предприятия най-голям е броят на предприятията с персонал под 10 души.

Фиг. 12 Брой на МСП в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в България и избрани сектори от "Производство на храни" (2009)



Източник: Евростат

### Брутни инвестиции

В разглеждания период брутните инвестиции в консервната промишленост растат до 2007 г. с лек спад през 2002 г. След 2007 г. инвестициите в сектора намаляват.

Таблица 5 Брутни инвестиции в материални активи в преработващата промишленост, в сектор производство на храни и напитки и в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в България, млн. EUR

Сектор/подсектор	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Преработваща промишленост	678.3	805.5	993.7	1 038.6	1 061.8	1 378.2	1 853.8	2 438.2	2 439.6	1 526.1
Производство на храни и напитки	150.3	166.1	199.3	246.8	269.0	304.0	390.6	524.8	463.5	317.8
Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци	10.4	16.8	13.9	20.3	29.5	34.4	33.1	40.8	34.1	24.2
Дял от сектор Производство на храни и напитки, %	6.9	10.1	7.0	8.2	11.0	11.3	8.5	7.8	7.4	7.6
Дял от Преработващата промишленост, %	1.5	2.1	1.4	2.0	2.8	2.5	1.8	1.7	1.4	1.6

Източник: Евростат

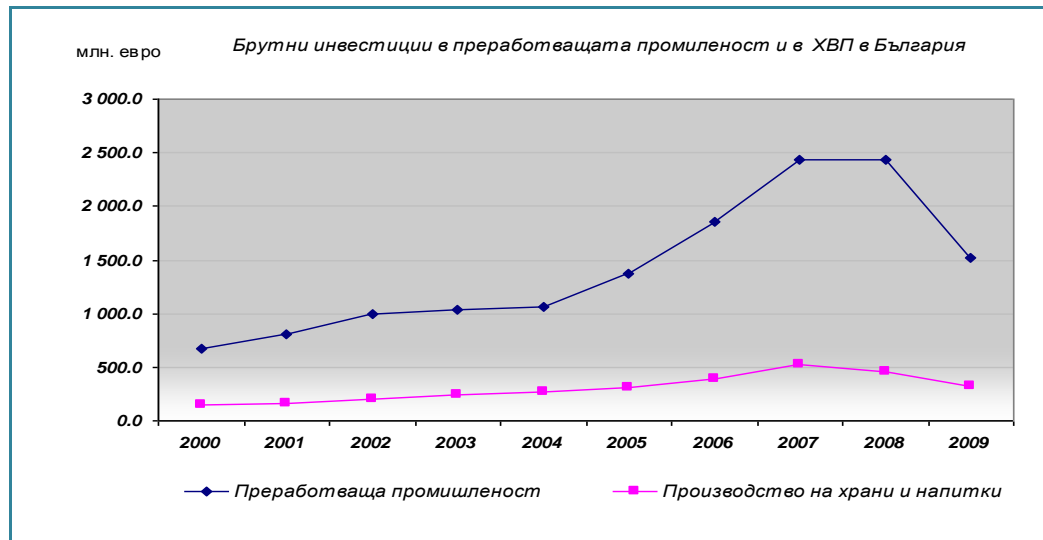
Фиг. 13 Брутни инвестиции в материални активи в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в България, млн. EUR



Източник: Евростат

Брутните инвестиции в сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” представляват 7.6% от брутните инвестиции в ХВП, и 1.6% от брутните инвестиции в преработващата промишленост.

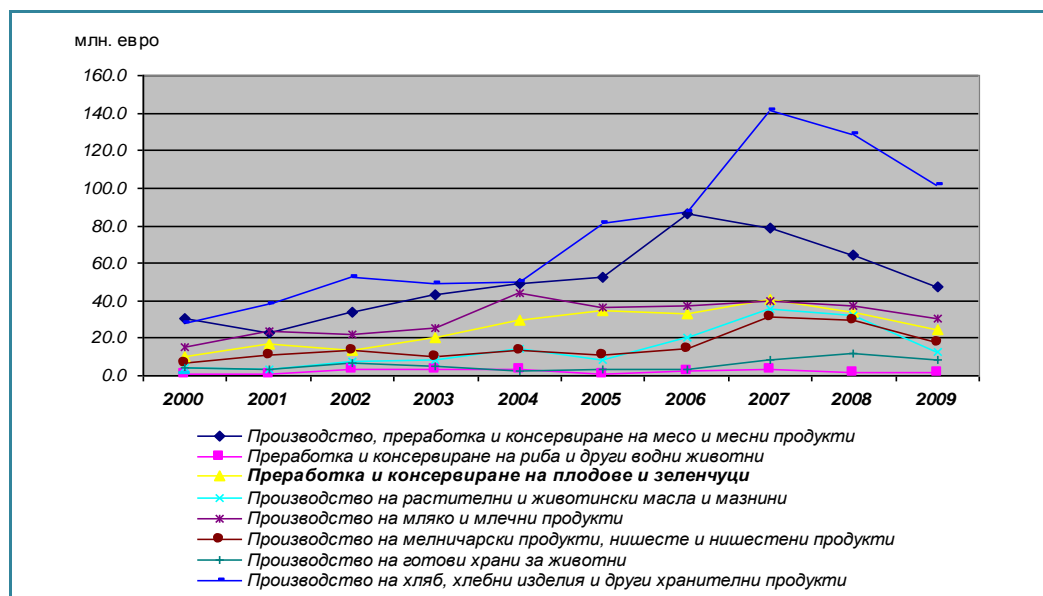
Фиг. 14 Брутни инвестиции в материални активи в преработващата промишленост и в ХВП (2000-2009), млн. EUR



Източник: Евростат

Сравненията в отделните сектори на ХВП показват, че най-големи са брутните инвестиции в материални блага в сектор „Производство на хляб, хлебни изделия и други хранителни продукти” и в сектор „Производство, преработка и консервиране на месо и месни продукти”. Пик в инвестициите в тези два сектора има през 2007 г., след което те започват да намаляват.

Фиг. 15 Брутни инвестиции в материални активи в отделните сектори от ХВП (2000-2009), млн. EUR

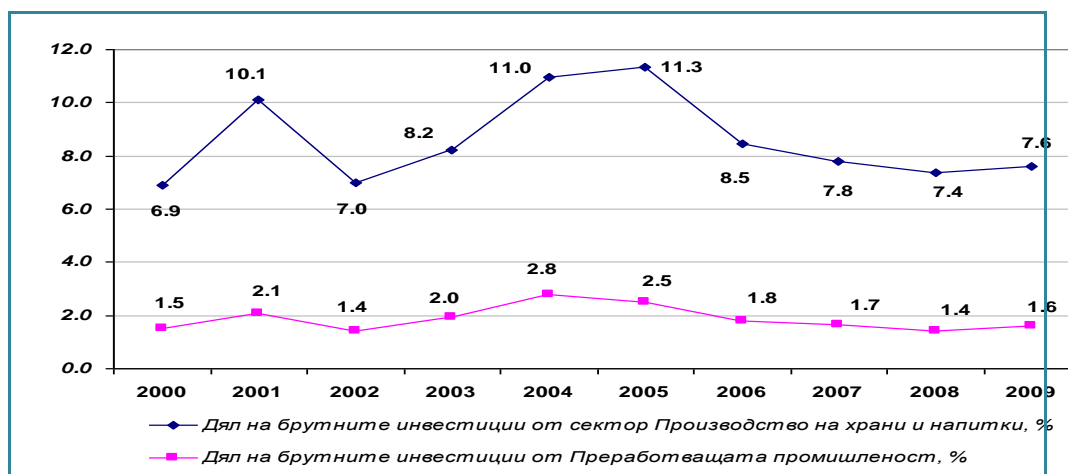


Източник: Евростат

Сравнявайки брутните инвестиции в отделните сектори от ХВП, виждаме, че най-много инвестиции в материални активи са направени в сектор „Производство на хляб, хлебни изделия и др. хранителни продукти”. Данните показват, че за всички отделни сектори на ХВП има увеличение на инвестициите до 2007 г. и след това те намаляват.



Фиг. 16 Дял на БРУТНИТЕ ИНВЕСТИЦИИ в СЕКТОР "ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ" ОТ ПРЕРАБОТВАЩАТА ПРОМИШЛЕНОСТ И ОТ СЕКТОР ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ в БЪЛГАРИЯ (2000-2009), %



Източник: Евростат

Сравненията на дела на брутните инвестиции в материални активи в сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” спрямо преработващата промишленост в страната по години показва, че съотношението е различно и няма постоянен характер. Най-голям е делът на инвестициите през 2004 г., а най-малък през 2002 и 2008 г. През 2009 г. се забелязва малко нарастване на дела спрямо преработващата промишленост в България.

За 2001 г. брутните инвестиции в сектора са се увеличили с 0.6 млн. EUR, което е увеличение с 36%. През 2002 и 2006 г. има най-голямо намаление в сравнение с предходната година с 0.7 млн. EUR. През 2003 и 2004 г. има увеличение в инвестициите - за 2004 г.

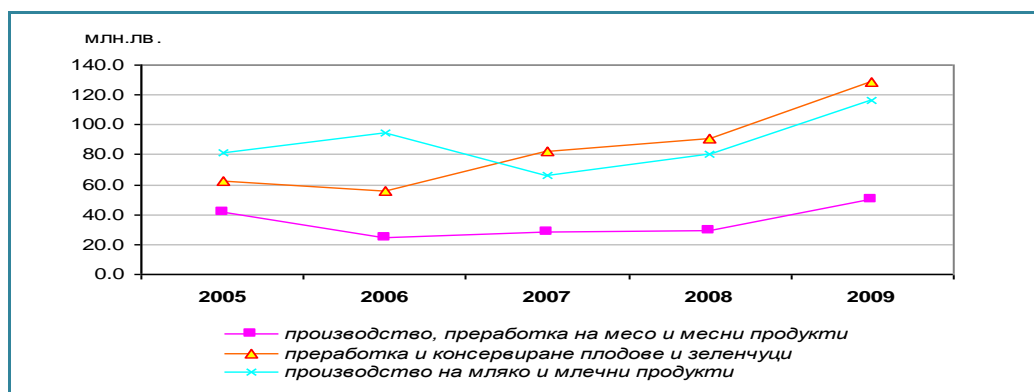
По отношение на сравненията с ХВП е видно, че делът на инвестициите в консервната промишленост варира от 6.9% през 2000 г. до 11.3% през 2005 г. **Голям е спадът в периода 2006-2008 г. През 2009 г. се отчита леко увеличение.**

#### Следващите сравнения са направени на база данни от НСИ

##### Преки чуждестранни инвестиции

По отношение на преките чуждестранни инвестиции (ПЧИ) в сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” в периода 2005-2009 г. се забелязва голямо нарастване – от 62.9 млн. лв. през 2005 г. до 129 млн. лв. през 2009 г. - 2 пъти.

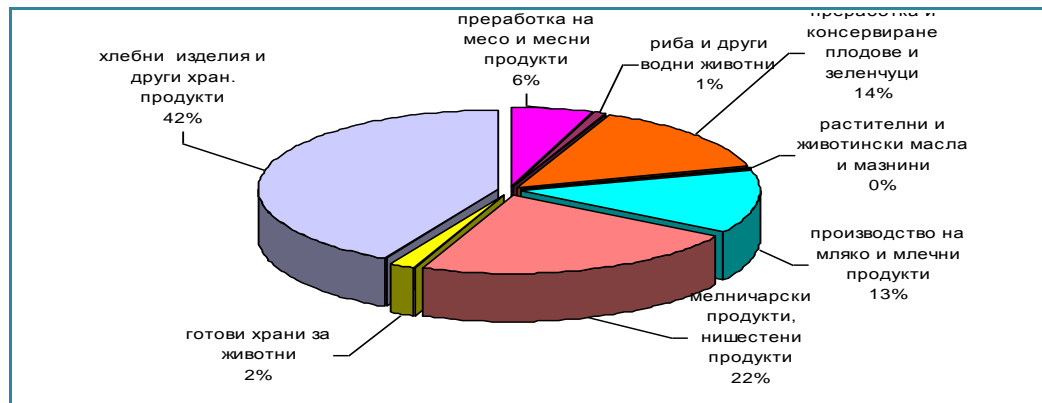
Фиг. 17 РАЗМЕР НА ПЧИ В ИЗБРАНИ СЕКТОРИ ОТ ХВП (2005-2009), млн.лв.



Източник: НСИ

В сектор ХВП по данни на НСИ към 31.12.2009 г. ПЧИ са в размер на 896 млн.лв. В сравнение с 2005 г. те са с 65% повече, а в сравнение с 2008 г. – със 17.5%. В отделните сектори от ХВП през 2009 г. с най-голям дял на ПЧИ е сектор „Производство на мелничарски и нишестени продукти” (22%), следва сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” (14.4%) и „Производство на мляко и млечни продукти” (13%).

Фиг. 18 СТРУКТУРА НА ПЧИ В ХВП (БЕЗ НАПИТКИ) КЪМ 31.12. 2009 Г., В %

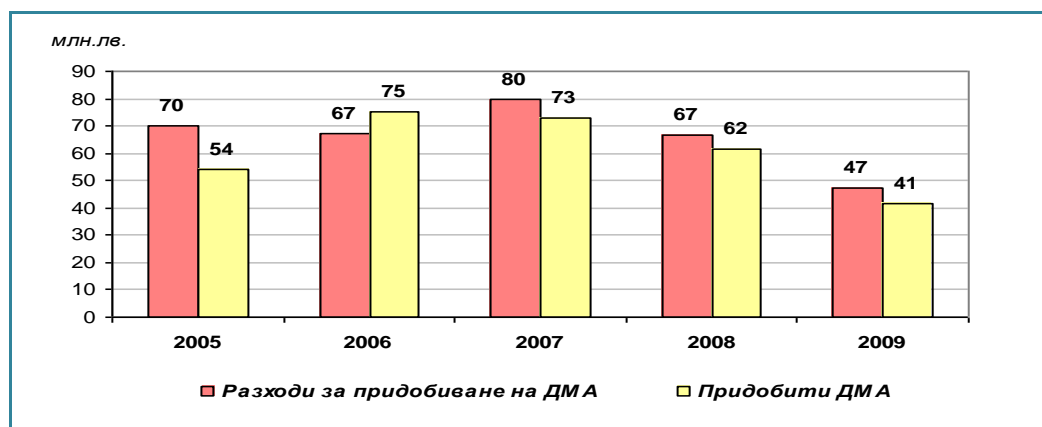


Източник: НСИ

#### Разходи за придобиване на ДМА

Разходите за придобиване на ДМА и придобитите ДМА (чрез закупуване и строителство) в консервната промишленост намаляват. В разглеждания период най-големи са стойностите през 2007 г. През 2009 г. разходите за придобиване на ДМА и придобитите ДМА намаляват почти двойно.

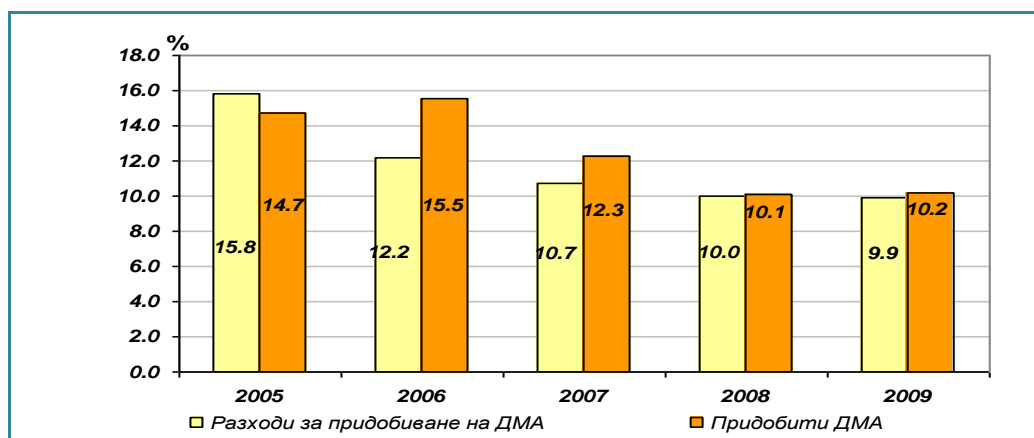
Фиг. 19 Разходи за придобиване на ДМА и придобити ДМА в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2005-2009), млн.лв.



Източник: НСИ

Сравненията с разходите за придобиване на ДМА на предприятията от сектор ХВП показват, че разходите в консервната промишленост през 2005 г. представляват около 16%, а през 2009 г. делът на тези разходи намалява до 10%. Придобитите ДМА в консервната промишленост през 2005 г. са 14.7% от придобитите ДМА в сектор ХВП, а през 2009 г. са 10.2%.

Фиг. 20 Дял на разходите за придобиване на ДМА и дял на придобитите ДМА на сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" от ХВП (2005-2009), %



Източник: НСИ

В структурата на разходите за придобиване на ДМА през 2009 г. в консервната промишленост най-голям е делът на разходите за машини, производствено оборудване и апаратура - 67.6%, а в структурата на придобитите ДМА също най-голям дял имат машини, производствено оборудване и апаратура.

#### Наети лица

По данни на НСИ броят на наетите лица в сектора през 2010 г. е 7 928. Спрямо 2005 г. работещите в този подсектор на промишлеността са по-малко с 669 души или със 7.9%. Делът на наетите от подсектора в преработващата промишленост на страната през 2010 г. е 1.48% срещу 1.36% през 2005 г.

Таблица 6 НАЕТИ ЛИЦА И СРЕДНА МЕСЕЧНА ЗАПЛАТА В СЕКТОР "ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ" (2005-2010)

Година	Наети лица		Средна месечна заплата	
	Брой	Индекс към 2005	Лева	Индекс към 2005
2005	8 492	100.0	226	100.0
2006	9 030	106.3	249	110.3
2007	9 372	110.4	309	137.0
2008	7 928	93.4	391	173.2
2009	7 544	88.8	470	208.1
2010 <sup>7</sup>	7 823	92.1	497	219.9

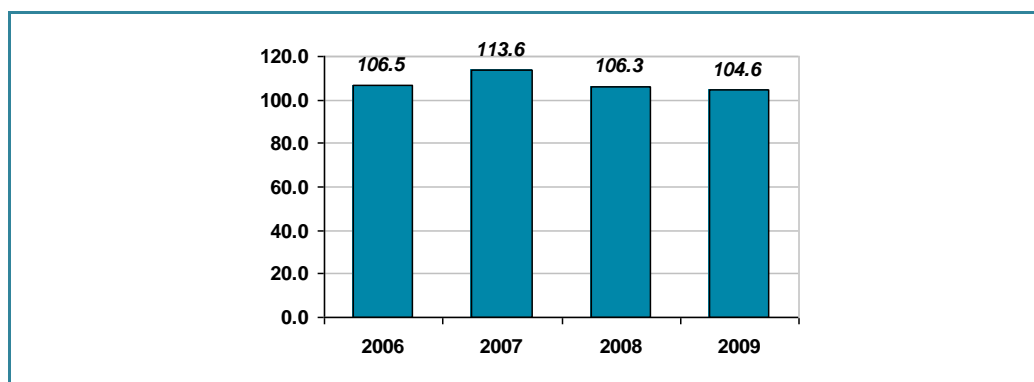
Източник: НСИ

Средната месечна заплата на работещите в сектора през 2010 г. е 497 лева. Спрямо 2005 г. тя е по-голяма с 271 лева или 2.2 пъти. Спрямо 2009 г. увеличението от 27 лева е 5.7%. В сравнение със средната заплата в преработващата промишленост, през 2010 г. в подсектора тя е по-ниска с около 12%, а през 2005 г. – с 26.4%.

**Производителността на труда**, измерена чрез физическия обем на продукцията, показва че през 2009 в сравнение с 2008 г. тя е нараснала с 4.6%. Спрямо 2005 г. прирастът е 34.5%.

<sup>7</sup> Предварителни данни

Фиг. 21 Индекси на производителността на труда в подсектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”, на база предходна година



Източник: СФБ

### Произведена продукция и продажби на промишлените предприятия в сектора

По данни на НСИ в периода 2001-2007 г. се забелязва тенденция на увеличение на продукцията в консервната промишленост, която е прекъсната през 2008 г.

Произведената през 2008 г. продукция за 499,2 млн. лева в сравнение с 2007 г. (по съпоставими цени) е по-малко с 10%, а спрямо 2005 г. - повече с 19.7%.

През 2009 г. е произведена продукция за 507.5 млн. лева, която в сравнение с 2008 г. по съпоставими цени е по-малко със 7.1%.

Таблица 7 Продукция и продажби (оборот) на консервните промишлени предприятия (2001-2009)

Година	Продукция - хил. левове, текущи цени	Индекси на продукцията <sup>8</sup> - предходната година=100	Продажби - хил. левове, текущи цени	Индекси на продажбите - предходната година=100
2001	224 968	-	н.д.	н.д.
2002	238 475	92.3	н.д.	н.д.
2003	306 775	144.1	280 855	138.5
2004	334 964	111.3	325 250	118.0
2005	378 384	110.1	376 172	112.7
2006	441 967	113.3	424 901	109.6
2007	554 123	117.9	513 131	113.6
2008	499 155	89.9	517 417	100.5
2009	507 479	92.9	489 170	95.0

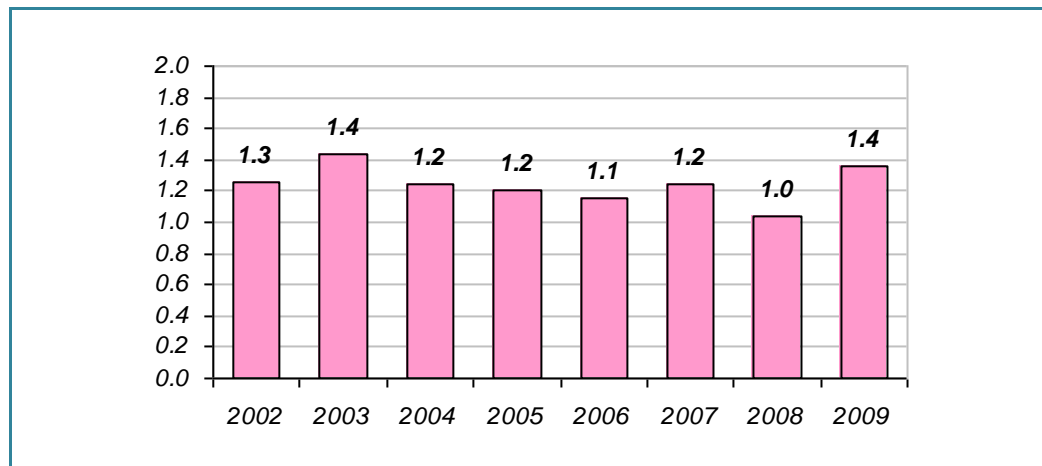
Източник: НСИ, СФБ

През 2009 г. намаляват и продажбите на промишлените предприятия, като в сравнение с 2008 г. намалението е с 5% (по съпоставими цени).

Делът на консервната промишленост в преработващата промишленост на страната е сравнително постоянен и варира от 1.04 до 1.44%. **Най-голям е делът през 2003 г. – 1.44 %, а най-малък през 2008 г. – 1.04 %. През 2009 г. той е 1.4%, срещу 1.04% през 2008 г.**

<sup>8</sup> Индексите са изчислени на база съпоставими цени (Съпоставими цени се използват за измерване на динамиката на икономическите процеси, използват се за да може да се съпоставят резултатите на различни икономически субекти)

Фиг. 22 Дял на консервната в преработващата промишленост (2003-2009)



Изт. НСИ, СФБ

В сравнение с 2002 г. дялът на консервната промишленост е по-голям с 0.11 пункта.

През 2010 г. индексите на промишленото производство и оборота в сравнение с 2009 г. показват увеличение на производството с 4.2%, а на оборота – с 16.5%. **Индексите на промишленото производство** се изчисляват при постоянна база 2005 г. чрез претегляне със структурата на добавената стойност по факторни разходи. **Оборотът** включва всички приходи от продажби плюс всички данъци върху продуктите (акцизи). **Индексите на оборота** са изчислени при база 2005 г. чрез сравняване на стойността на оборота по текущи цени и отразяват едновременно изменението на количествата на продажбите и на цените.

#### Изводи:

- Тъй като за сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" към периода на изготвянето на анализа липсват представителни данни за 2010 г., анализиранието на които би дало възможност за по-точно определяне влиянието на икономическата криза, анализът на данните е направен до 2009 г.
- Изключение са данните за броя на наетите лица в сектора и индексите на промишленото производство и оборота, както и данните за износ и внос на произведените продукти:
  - по предварителни данни от НСИ в сектора през 2010 г. работят 7928 души, дялът им в преработващата промишленост на страната е 1.5%. Средната месечна заплата се е увеличила с около 6% в сравнение с 2009 г. В сравнение със средната заплата в преработващата промишленост тя е по-ниска с около 12%.
  - по предварителни данни от НСИ, през 2010 г. индексът на промишлено производство показва увеличение на производството с 4.2%, а индексът на оборота – с 16.5%.

- *външнотърговското салдо в сектора през 2010 г. нараства повече от три пъти поради намалението на вноса. Стокообменът с преработени плодове и зеленчуци се увеличи с 2.5% в сравнение с 2009 г.*
- *тенденцията на увеличение на внесените количества е прекъсната - за пръв път от 10 години през 2010 г. вносът намалява.*
- *Износът бележи най-високата си стойност за последните 10 години - много голямо увеличение има в износа на плодови консерви и плодови и зеленчукови сокове.*
- *Делът на консервните предприятия от ХВП е 7% за 2009 г. В сравнение с 2000 г. делът на предприятията в общия брой на ХВП нараства с 2%.*
- *Броят на заетите лица в сектора е 9% от заетите в ХВП, а от заетите в преработващата промишленост - 1.4%.*
- *Добавената стойност в сектора нараства 4.4 пъти в сравнение с 2000 г.*
- *Брутната добавена стойност на едно лице също нараства близо 3 пъти в сравнение с 2000 г.*
- *Обемът на произведената продукция в сектора представлява 1.4% от продукцията, произведена в преработващата промишленост, а като дял от ХВП представлява около 9%.*
- *Нарастват разходите за персонал в сектора.*
- *Голям е броят на малките и средни предприятия в сектора - за 2009 г. 56% от предприятията са с персонал под 10 души, а 31% са с персонал между 10 и 50 души.*
- *Брутните инвестиции в сектора нарастват до 2007 г., но след този период инвестициите намаляват.*
- *Преките чуждестранни инвестиции в сектора също се увеличават - през 2009 г. увеличението спрямо 2005 г. е два пъти.*
- *В структурата на разходи за придобиване на ДМА в сектора най-голям дял имат разходите за машини, производствено оборудване и апаратура.*
- *Производителността на труда, измерена чрез физическия обем на продукцията е нараснала през 2009 г. спрямо 2008 г. с 4.6%, а спрямо 2005 г. с 35%.*

### 2.2.1. ДЕФИНИРАНЕ НА ПОДСЕКТОРИТЕ

Основните класове (подсектори), които дефинират сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, без готови ястия" (Група 10.3 от КИД2008), съгласно класификацията на икономическите дейности КИД2008, са:

Клас 10.31 Преработка и консервиране на картофи

Клас 10.32 Производство на плодови и зеленчукови сокове

Клас 10.39 Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, без готови ястия

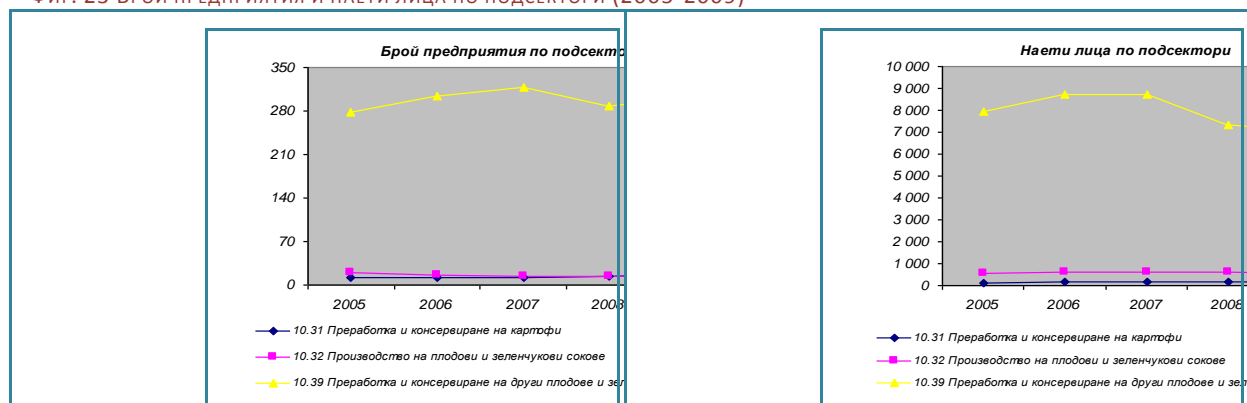
Таблица 8 Основни показатели по отделни класове (подсектори) в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"

Сектор/подсектор по КИД2008	2005	2006	2007	2008	2009
<b>Подсектор Преработка и консервиране на картофи</b>					
Предприятия	13	13	12	14	18
Заети лица	147	149	161	179	156
Наети лица	133	139	152	168	145
Произведена продукция, млн. евро	:	:	:	:	1.7
Брутни инвестиции в материални активи, млн. евро	:	:	:	0.4	0.1
<b>Подсектор Производство на плодови и зеленчукови сокове</b>					
Предприятия	20	17	14	15	16
Заети лица	556	612	633	605	570
Наети лица	543	605	625	594	560
Произведена продукция, млн. евро	:	:	:	:	25.9
Брутни инвестиции в материални активи, млн. евро	:	:	:	4.7	3.0
<b>Подсектор Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, без готови ястия</b>					
Предприятия	278	305	319	289	302
Заети лица	8 153	8 929	8 947	7 464	7 207
Наети лица	7 967	8 750	8 716	7 309	7 051
Произведена продукция, млн. евро	163.7	193.0	244.6	220.1	118.6
Брутни инвестиции в материални активи, млн. евро	23.3	23.0	36.0	29.0	21.0

Източник: Евростат

По данни на „Евростат” броят на предприятията в подсектори „Преработка и консервиране на картофи” и „Производство на сокове” е сравнително малък и заема средно 9.3 % от общия брой предприятия в сектора. Броят на наетите лица в тези подсектори заемат средно 8.5% от общия брой наети в сектора.

Фиг. 23 Брой предприятия и наети лица по подсектори (2005-2009)



Източник: Евростат

## 2.2.2. ДЕФИНИРАНЕ НА ОСНОВНИТЕ ПРОДУКТИ

Секторът обхваща производството на широка гама продукти от хранително-вкусовата промишленост (ХВП), които са продукти от преработката и консервирането на плодове и зеленчуци.

Основните продукти, които обхваща сектора, са представени съгласно класификацията на промишлените продукти ПРОДПРОМ, като са агрегирани по отделни продуктови категории:



**Таблица 9 Продуктови групи в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" според класификатор ПРОДПРОМ**

Код по ПРОДПРОМ 2009	ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА ГРУПА	Мярка
<b>Преработени и консервирани картофи</b>		
10.31.11-14	Картофи (замразени, сушени, смлени, брашно от картофи, консервирани по друг начин, незазамразени)	кг
<b>Зеленчукови и плодови сокове</b>		
10.32.11-19	Сокове натурални от: (домати, портокали, други цитрусови плодове, грозде, ябълки, от други плодове и зеленчуци, смеси)	литра
<b>Консервирани плодове и зеленчуци (без картофи)</b>		
<b>Консервирани зеленчуци</b>		
<b>Замразени зеленчуци</b>		
10.39.11.00	Зеленчуци (без картофи) , замразени	кг
10.39.17.40	Други зеленчуци (без картофи) и смеси от зеленчуци (без неварени или варени във вода или на пара), приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, замразени, без готови зеленчукови ястия	кг
<b>Временно консервирани зеленчуци</b>		
10.39.12.00	Зеленчуци (без картофи), временно консервирани, но <b>негодни за консумация в това състояние</b>	кг
<b>Сушени зеленчуци (без картофи)</b>		
10.39.13	Сушени зеленчуци (без картофи)	
<b>Консервирани зеленчуци, приготвени без оцет или оцетна киселина</b>		
10.39.15.00 - 10.39.17.90	Фасул, грах, домати, доматино пюре, гъби и трюфели (без сушени и замразени), кисело зеле, аспержи, маслини, сладка царевица, други зеленчуци и смеси от зеленчуци	кг
<b>Консервирани зеленчуци, приготвени с оцет или оцетна киселина</b>		
10.39.18.00	Зеленчуци (без картофи), плодове и други годни за консумация части от растения, приготвени или консервирани с оцет или с оцетна киселина	кг
<b>Консервирани плодове</b>		
<b>Замразени плодове</b>		
10.39.21	Плодове, неварени или варени във вода или на пара, <b>замразени</b>	кг
<b>Конфитюри, желета, мармалади, пюрета и каши от плодове</b>		
10.39.22.30 - 10.39.22.90	Конфитюри, мармалади, желета, сладка, мус, пюрета и каши <b>от цитрусови плодове и от други плодове</b>	кг
<b>Черупкови плодове, фъстъци и други ядки и семена</b>		
10.39.23.30	Фъстъци, печени, осолени, приготвени или консервирани по друг начин, вкл. пасти от смлени печени фъстъци	кг
10.39.23.90	Черупкови плодове и други семена и ядки, печени, осолени, приготвени или консервирани по друг начин, вкл. смеси	кг
<b>Временно консервирани плодове</b>		
10.39.24.30	Плодове, временно консервирани, но <b>негодни за консумация в това състояние</b>	кг
<b>Други преработени и консервирани плодове, компоти</b>		
10.39.24.10	Кори от цитрусови плодове или от пъпеша или дини, пресни, замразени, сушени, осолени	кг
10.39.25.10	Грозде, сушено	кг
10.39.25.20	Други сушени плодове; смеси от сушени плодове или от черупкови плодове	кг
10.39.25.50	Плодове, приготвени или консервирани по друг начин (без "Musli")	кг

Източник: НСИ



### 2.2.3. ГЛОБАЛИЗАЦИЯ НА СЕКТОРА

---

**Глобализацията** е процесът на нарастване на икономическите, социални, технически, политически и културни взаимовръзки и отношения между отделните страни, организации и хора. Той е свързан с глобално разпространение и взаимопроникване на идеи, капитали, технологии и елементи на културата. **Икономическата глобализация** включва изменения на финансовите пазари, търговските и производствените ниши, които отслабват контрола на националните правителствата върху местното производство и потребление. Основните елементи на икономическата глобализация са: свободна търговия; свободно движение на капитали; просто преразпределение на различни отрасли на промишлеността между различни страни; ръст на влияние на финансовия капитал, сравнен с търговския и промишления; увеличение на потребителските кредити; намаляване данъците на бизнеса (за сметка на увеличението на данъчната конкуренция между страните).

Отвореният характер на българската икономика налага интензивна глобализация на бизнеса, чрез навлизане на пазара на ЕС. Възможността за свободен достъп на български продукти на европейските пазари е стимул за модернизация и реструктуриране на всички сектори на хранителната ни индустрия. **Свободният достъп до тези пазари поставя българските предприятия в условия на силна конкуренция, при това при неравностойни пазарни условия.** Спазването на определени правила и стандарти в бизнес дейностите е един от фундаментите на политиката на ЕС. Европейските стандарти към бизнеса са свързани със създаване на стандарти за защита на потребителите и безопасността на продуктите, стандарти по отношение на опазване на околната среда и стандарти, свързани с изискванията за защита на работниците и безопасните условия на труд.

**Правилата** за прилагане на общата организация на селскостопанските пазари, която включва секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци, са регламентирани с Регламент (ЕО) № 1580/2007 на Европейската комисия от 21 декември 2007 г. за определяне на правила за прилагане на Регламенти (ЕО) № 2200/96, (ЕО) № 2201/96 и (ЕО) № 1182/2007 на Съвета в сектора на плодовете и зеленчуците. Тъй като посоченият регламент е изменян неколkokратно, за по-голяма яснота всички правила за прилагане са събрани в нов регламент заедно с натрупаните изменения, в който се определят правилата за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци. Този Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията е от 7 юни 2011 година. Следва да бъдат определени пазарни години за продуктите от секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци. Тъй като в секторите вече няма схеми за помощ, които да следват периода на реколтата на въпросните продукти, всички пазарни години могат да бъдат хармонизирани и да съвпадат с календарната година.

### 2.2.4. АУТСОРСИНГ И ОФШОРИНГ

---

**Аутсорсингът** означава износ на производството (от англ. *outsourcing*) и е концепция за взимане на вътрешни функции на дадена компания и предоставянето им за изпълнение от външна компания. Организацията, към която се изнася дейността се нарича *дестинация на*

производствения износ (outsource destination). Най-честите причини да се практикува аутсорсингът са свързани с ползване на чужди компетенции, спестяване на финансови средства, повишаване на производителността и качеството, освобождаване на ресурси на компанията за основните ѝ дейности.

Офшорингът е вид аутсорсинг и означава "износ" на определени производствени функции извън националните граници с цел да се намалят разходите за труд, да се навлезе на нов пазар, да се намерят служители с качества, които в момента отсъстват сред местните работници или да се избегнат законови ограничения за извършването на дадени дейности в собствената страна.

Подобна е работата на "ишлеме" - при която външна фабрика произвежда с материали на фирмата-възложител определена продукция. Тя може да се разглежда като производствен износ, който добива огромна популярност в резултат на глобализационните процеси. България заема едно от първите места в Европа, като традиционно силните аутсорсинг отрасли са в областта на информационните технологии, шивашка и общарска промишленост, кинопродукции.

**В България в консервните предприятия през 2010 г. на "ишлеме" са преработени около 5.5 хил. тона плодове и зеленчуци. За 2009 г. преработените на ишлеме плодове и зеленчуци са около 5.2 хил. тона. Готовата продукция, произведена на ишлеме, през 2010 г. е около 3.6% от продукцията на преработвателните предприятия, а за 2009 г. е около 5%.**

## 2.3. ВНОС, ИЗНОС И ТЪРГОВСКИ БАЛАНС

### 2.3.1. СТОКООБМЕН

Стокообменът на България с преработени и консервирани плодове и зеленчуци през 2010 г. достигна 275.6 млн. EUR. В сравнение с 2001 г. има увеличение от 245 млн. EUR или 3.5 пъти, а в сравнение с 2009 г. - с 6.6 млн. EUR или с 2.5%.

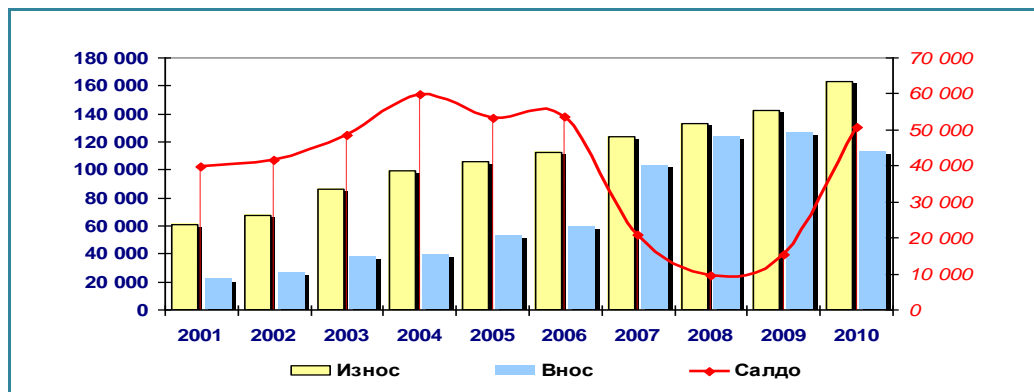
Външнотърговското салдо нараства 3.3 пъти спрямо 2009 г. поради намаление на вноса.

Таблица 10 Външнотърговски обмен с преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в хил. EUR

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Стокообмен	82 526	93 473	123 026	139 509	158 313	171 845	226 631	256 284	268 957	275 550
Износ	61 217	67 600	85 812	99 665	105 750	112 680	123 704	132 835	142 191	163 116
Внос	21 310	25 873	37 214	39 844	52 564	59 165	102 927	123 449	126 766	112 434
Салдо	39 907	41 726	48 597	59 821	53 186	53 516	20 777	9 386	15 425	50 682

Източник: СФБ

Фиг. 24 Външнотърговски обмен с преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010)



Източник: СФБ

### 2.3.2. Внос

През 2010 г. в България са внесени 121.2 хил. тона на стойност 112.4 млн. EUR. Делът им от вноса на страната е 0.59%, срещу 0.72% през 2009 г. В сравнение с 2001 г. увеличението на вноса е 3.5 пъти. **Най-голямо е увеличението на плодовите консерви - спрямо 2001 г. 7.5 пъти.**

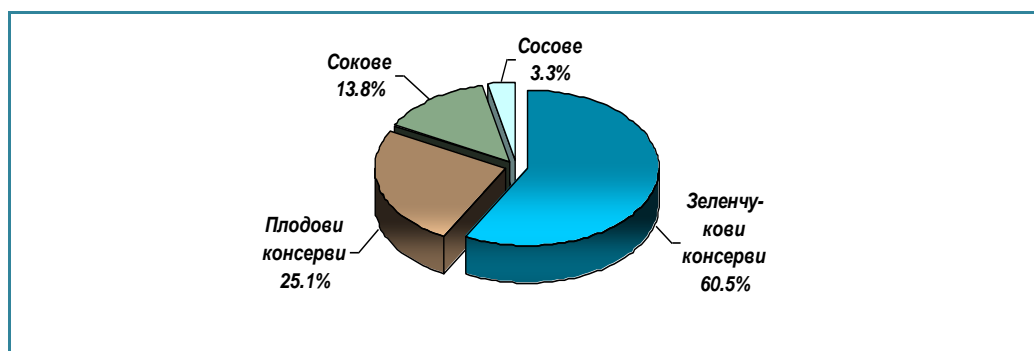
Тенденцията на увеличение на внесените количества консервирани плодове и зеленчуци е прекъсната през 2010 г. За първи път в този 10 годишен период вносът намалява спрямо 2009 г. намалението е с 19%.

Таблица 11 Внос на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в тона

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Общо внос</b>	<b>34 549</b>	<b>36 543</b>	<b>45 867</b>	<b>50 196</b>	<b>65 962</b>	<b>73 592</b>	<b>129 428</b>	<b>142 432</b>	<b>149 707</b>	<b>121 159</b>
Зеленчукови консерви	21 419	21 700	25 990	28 941	40 201	44 993	62 588	78 179	88 355	69 979
Плодови консерви	4 057	5 257	8 754	10 107	12 079	11 663	47 285	43 086	42 612	30 423
Плодови и зеленчукови сокове	8 020	8 398	9 638	9 120	11 302	13 834	16 868	17 940	15 206	16 755
Препарати за сосове и готови сосове	1 053	1 188	1 485	2 028	2 380	3 102	2 686	3 228	3 534	4 002

Източник: СФБ

Фиг. 25 СТРУКТУРА НА ВНЕСЕНИТЕ КОЛИЧЕСТВА ПРАБОТЕНИ И КОНСЕРВИРАНИ ПЛОВОДЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ (2010)



Източник: СФБ

Измененията в структурата на внесените през 2010 г. количества спрямо 2009 г. са:

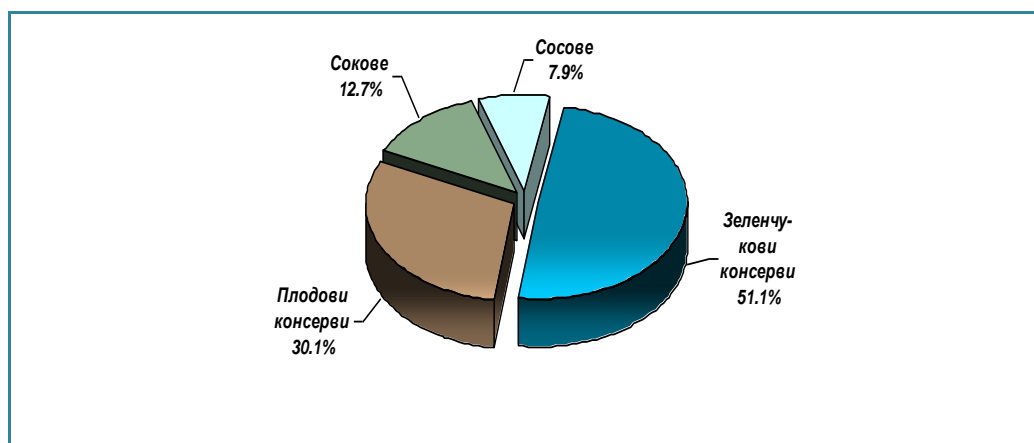
- увеличение: на дела на соковете с 3.7 пункта; на дела на сосовете – с 0.9 пункта;
- намаление: на дела на плодови консерви с 3.4 пункта; на дела на зеленчуковите консерви – с 1.3 пункта.

Таблица 12 Внос на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в хил. евро

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Общо внос</b>	<b>21 310</b>	<b>25 873</b>	<b>37 214</b>	<b>39 844</b>	<b>52 564</b>	<b>59 165</b>	<b>102 927</b>	<b>123 449</b>	<b>126 766</b>	<b>112 434</b>
Зеленчукови консерви	11 672	13 113	17 315	19 127	25 094	27 944	44 470	61 434	60 392	55 475
Плодови консерви	2 849	4 561	9 518	9 146	13 564	12 729	35 971	34 217	42 097	33 852
Плодови и зеленчукови сокове	5 208	6 406	7 918	7 497	8 665	10 805	15 719	19 772	15 425	14 262
Препарати за сосове и готови сосове	1 581	1 793	2 463	4 074	5 241	7 687	6 766	8 026	8 853	8 845

Източник: СФБ

Фиг. 26 Структура на стойностния обем на внесените преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2010)



Източник: СФБ

Измененията в структурата на стойностния обем през 2010 г. спрямо 2009 г. са:

- увеличение: на дела на зеленчуковите консерви с 1.7 пункта;
- увеличение на дела на сосовете – с 0.9 пункта;
- увеличение на дела на соковете – с 0.5 пункта;
- намаление на дела на плодовите консерви – с 3.1 пункта.

При някои от внесените преработени и консервирани плодове и зеленчуци средните цени спрямо 2009 г. нарастват - зеленчукови и плодови консерви; при други намаляват - плодови и зеленчукови сокове и сосове.

Таблица 13 Средни цени на внесените преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в евро/кг

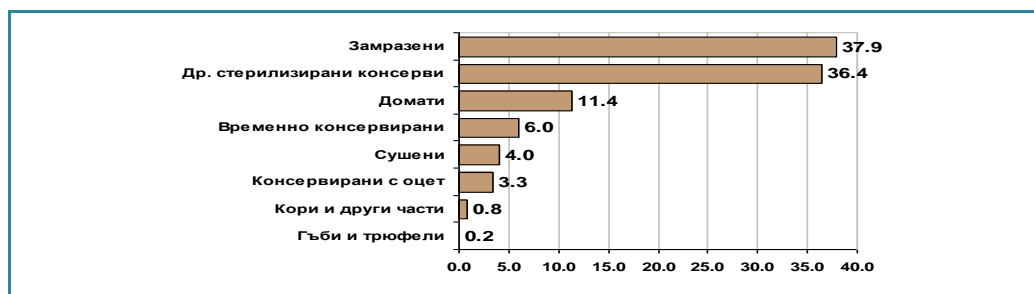
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Зеленчукови консерви	0.54	0.60	0.67	0.66	0.62	0.62	0.71	0.79	0.68	0.79
Плодови консерви	0.70	0.87	1.09	0.90	1.12	1.09	0.76	0.79	0.99	1.11
Плодови и зеленчукови сокове	0.65	0.76	0.82	0.82	0.77	0.78	0.93	1.10	1.01	0.85
Препарати за сосове и готови сосове	1.50	1.51	1.66	2.01	2.20	2.48	2.52	2.49	2.50	2.21

Източник: Собствени изчисления

В продуктовата структура на **преработените и консервирани зеленчуци** през 2010 г. най-голям дял имат замразените плодове и зеленчуци. Най-съществените изменения спрямо 2009 г. са:

- увеличение: на дела на консервираните с оцет - с 3.6 пункта;  
на гъби и трюфели – с 2.3 пункта;
- намаление: на внесените кори от цитрусови плодове с 3.5 пункта;  
на стерилизираните зеленчуци – с 3.1 пункта.

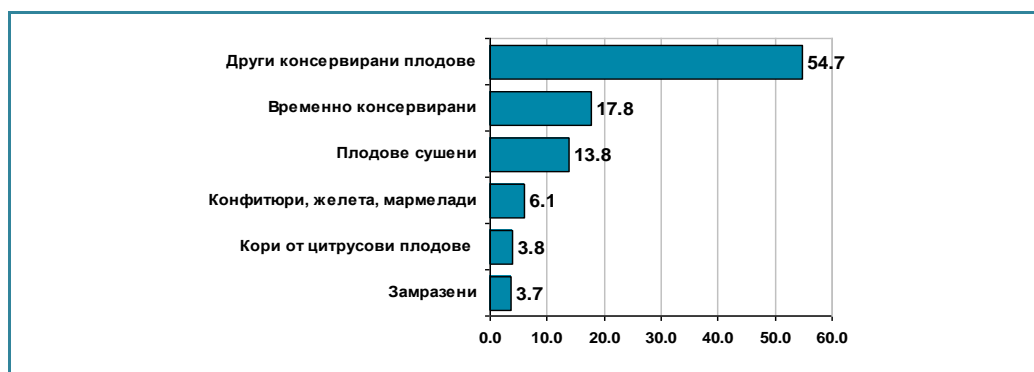
Фиг. 27 СТРУКТУРА НА ВНЕСЕНИТЕ ПЕРАБОТЕНИ И КОНСЕРВИРАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (2010)



Източник: СФБ

В продуктовата структура на **преработените и консервирани плодове** през 2010 г. най-голям дял имат другите консервирани плодове.

Фиг. 28 СТРУКТУРА НА ВНЕСЕНИТЕ ПЕРАБОТЕНИ И КОНСЕРВИРАНИ ПЛОДОВЕ (2010)



Източник: СФБ

Основните изменения спрямо 2009 г. са:

- увеличение: на дела на временно консервираните плодове с 4.6 пункта; корите – с 3.8 пункта; замразени – с 2.7 пункта; конфитюри и мармелади – с 2.3 пункта;
- намаление: на други консервирани плодове с 13 пункта.

През 2010 г. в България са внесени близо 16.8 хил. тона **плодови и зеленчукови сокове** на стойност 14.3 млн. EUR. В сравнение с 2001 г. увеличението в количествата сокове е два пъти, а в стойностния обем на внесените количества увеличението е 2.7 пъти. Спрямо 2009 г. количествата сокове са повече с 10%, а стойностният обем на вноса е с 8% по-малък.

Таблица 14 Внос на плодове и зеленчукови сокове (2001-2010)

Година	Тона	Хил. EUR	средна цена (EUR/кг)
2001	8 020	5 208	0.65
2002	8 398	6 406	0.76
2003	9 638	7 918	0.82
2004	9 120	7 497	0.82
2005	11 302	8 665	0.77
2006	13 834	10 805	0.78
2007	16 868	15 719	0.93
2008	17 940	19 772	1.1
2009	15 206	15 425	1.01
2010	16 755	14 262	0.85

Източник: СФБ

През 2010 г. са внесени 4 хил. тона **сосове** на стойност 8.8 млн. EUR. Увеличението спрямо 2001 г. в количествата внесени сосове е 4 пъти, а в стойността на вноса, увеличението е 6 пъти. Спрямо 2009 г. увеличението в количествата е с 13%, а в стойността - няма промяна.

Таблица 15 Внос на препарати за сосове и готови сосове (2001-2010)

Година	Тона	Хил. EUR	средна цена (EUR/кг)
2001	1 053	1 581	1.50
2002	1 188	1 793	1.51
2003	1 485	2 463	1.66
2004	2 028	4 074	2.01
2005	2 380	5 241	2.20
2006	3 102	7 687	2.48
2007	2 686	6 766	2.52
2008	3 228	8 026	2.49
2009	3 534	8 853	2.51
2010	4 002	8 845	2.21

Източник: СФБ

### 2.3.3. Износ

През 2010 г. от България са изнесени 122.7 хил. тона преработени и консервирани плодове и зеленчуци на обща стойност 163.1 млн. EUR. **Делът на изнесените плодове и зеленчуци в общия износ на страната е 1.05%, срещу 1.16% през 2009 г.**

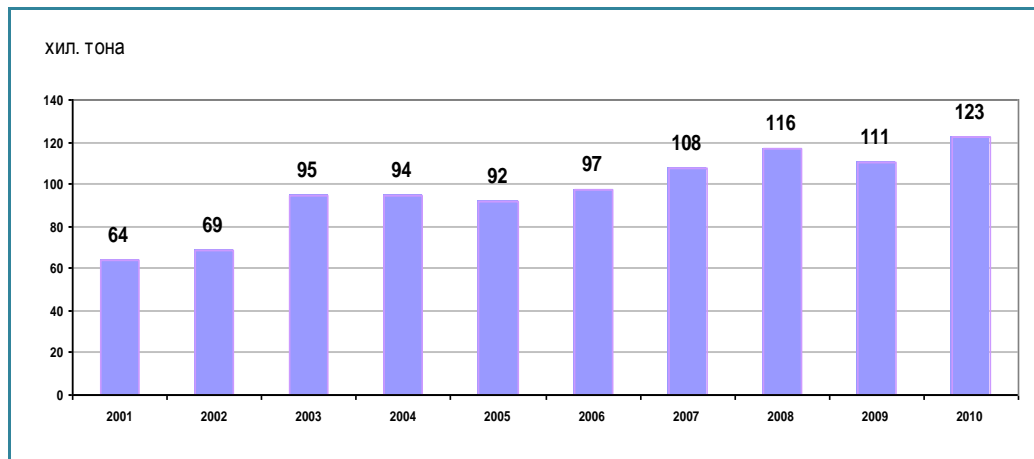
Таблица 16 Износ на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в тона

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Общо износ</b>	<b>63 840</b>	<b>68 997</b>	<b>94 865</b>	<b>94 372</b>	<b>91 756</b>	<b>97 005</b>	<b>107 936</b>	<b>116 436</b>	<b>110 781</b>	<b>122 682</b>
Зеленчукови консерви	30 262	32 532	37 618	42 521	37 428	39 600	43 495	52 590	57 770	45 904
Плодови консерви	23 525	28 376	43 786	40 474	43 323	44 775	49 767	47 617	39 593	57 360
Плодови и зеленчукови сокове	8 630	6 108	10 399	8 161	7 423	9 573	11 984	12 477	8 691	12 412
Препарати за сосове и готови сосове	1 423	1 981	3 062	3 216	3 582	3 057	2 690	3 753	4 726	7 007

Източник: СФБ

В разглеждания период износа на преработени и консервирани плодове и зеленчуци нараства с леко колебание през 2004 и 2005 г. и през 2008 г.

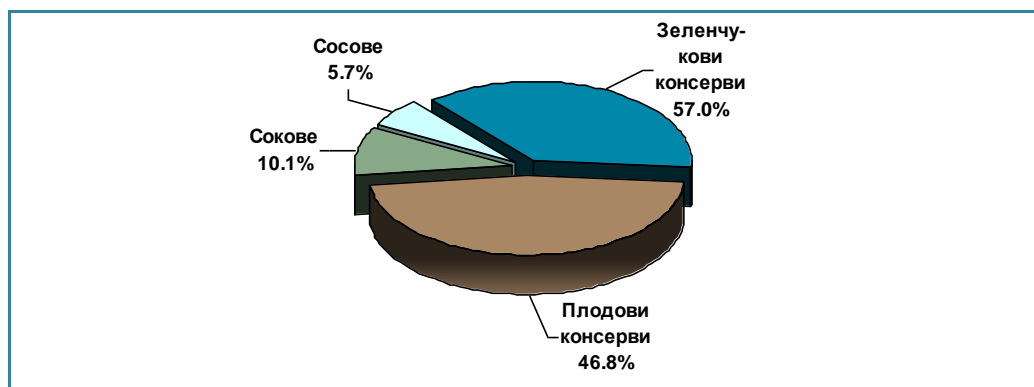
Фиг. 29 Износ на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2010), хил. тона



Източник: СФБ

В структурата на износа през 2010 г. най-голям дял имат зеленчуковите консерви.

Фиг. 30 Структура на изнесените количества преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2010)



Източник: СФБ

Измененията в структурата на изнесените количества спрямо 2009 г. са:

- увеличение: на дела на плодните консерви с 11 пункта; на сокове – 2.3 пункта; на сосове – 1.4 пункта;
- намаление: на дела на зеленчуковите консерви със 14.7 пункта.

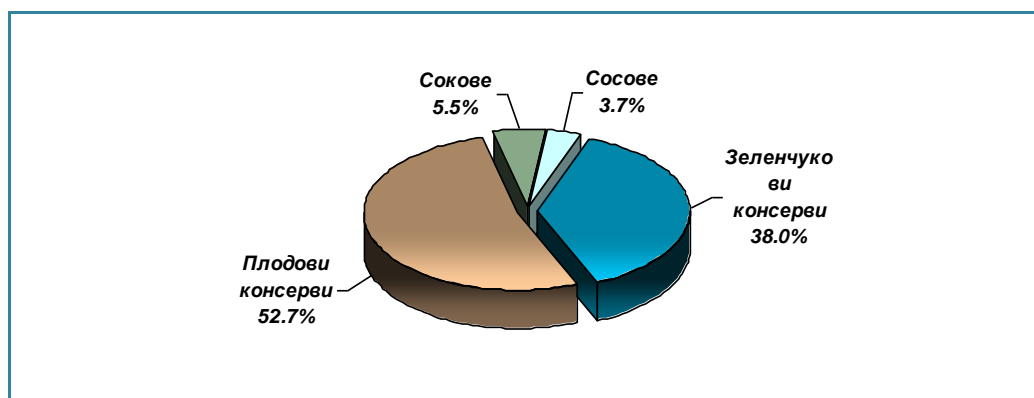
Таблица 17 Износ на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в хил. евро

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Общо износ</b>	<b>61 217</b>	<b>67 600</b>	<b>85 812</b>	<b>99 665</b>	<b>105 750</b>	<b>112 680</b>	<b>123 704</b>	<b>132 835</b>	<b>142 191</b>	<b>163 116</b>
Зеленчукови консерви	34 885	36 220	36 900	49 472	52 579	50 063	53 038	59 273	66 900	61 925
Плодови консерви	19 589	25 750	40 748	43 059	46 597	54 692	59 103	62 087	65 706	86 026
Плодови и зеленчукови сокове	5 713	4 156	6 092	4 932	3 866	5 213	9 157	7 255	4 829	9 053
Препарати за сосове и готови сосове	1 030	1 474	2 072	2 202	2 708	2 712	2 406	4 220	4 756	6 112

Източник: СФБ

В структурата на стойностния обем на износа най-голям дял имат плодовите консерви.

Фиг. 31 СТРУКТУРА НА СТОЙНОСТНИЯ ОБЕМ НА ИЗНЕСЕНИТЕ ПРЕРАБОТЕНИ И КОНСЕРВИРАНИ ПЛОВОДЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ (2010)



Източник: СФБ

Измененията в стойностния обем спрямо 2009 г. са:

- увеличение: на дела на плодовите консерви с 6.5 пункта; сокове – с 2.2 пункта; сосове – 0.4 пункта;
- намаление: на дела на зеленчуковите консерви с 9.1 пункта.

Средните цени на изнесените зеленчукови консерви са най-високи през 2005 г. - след тази година до 2010 г. средните цени намаляват и за първи път през 2010 г. се отчита увеличение.

При плодовите консерви най-високи са средните цени през 2009 г., на плодовите и зеленчукови сокове - през 2010 г.

Таблица 18 Средни цени на изнесените преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в евро/кг

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Зеленчукови консерви	1.15	1.11	0.98	1.16	1.40	1.26	1.22	1.13	1.16	1.35
Плодови консерви	0.83	0.91	0.93	1.06	1.08	1.22	1.19	1.30	1.66	1.50
Плодови и зеленчукови сокове	0.66	0.68	0.59	0.60	0.52	0.54	0.76	0.58	0.56	0.73
Препарати за сосове и готови сосове	0.72	0.74	0.68	0.68	0.76	0.89	0.89	1.12	1.01	0.87

Източник: Собствени изчисления

В продуктовата структура на преработените и консервирани зеленчуци през 2010 г. най-голям дял имат другите консервирани плодове.

Фиг. 32 СТРУКТУРА НА ИЗНЕСЕНИТЕ ПРЕРАБОТЕНИ И КОНСЕРВИРАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ (2010)



Източник: СФБ



Основните изменения спрямо 2009 г. са:

- увеличение: на дела на др. стерилизирани зеленчуци с 4.7 пункта; временно консервираните – с 3.2 пункта; на доматиите – с 2.5 пункта; на замразените – с 2.1 пункта;
- намаление: на дела на сушените с 14.5 пункта.

В продуктовата структура на **преработените и консервирани плодове** през 2010 г. най-голям дял имат другите консервирани плодове.

Фиг. 33 СТРУКТУРА НА ИЗНЕСЕНИТЕ ПЕРАБОТЕНИ И КОНСЕРВИРАНИ ПЛОДОВЕ (2010)



Източник: СФБ

Основните изменения спрямо 2009 г. са:

- увеличение: на дела на другите стерилизирани плодове с 5.2 пункта; на замразените – с 0.3 пункта;
- намаление: на дела на сушените плодове - с 2.1 пункта; на временно консервираните плодове - с 1.9 пункта; на конфитюрите и желетата – с 1.2 пункта.

През 2010 г. са изнесени 12.4 хил. тона **плодови и зеленчукови сокове** на стойност 9.1 млн. EUR. Спрямо 2009 г. увеличението е по-голямо - с 3.7 хил. тона или с 42.8%, а спрямо 2001 г. увеличението е с 44%.

Таблица 19 Износ на плодови и зеленчукови сокове (2001-2010)

Година	Тона	Хил. EUR	средна цена (EUR/кг)
2001	8 630	5 713	0.66
2002	6 108	4 156	0.68
2003	10 399	6 092	0.59
2004	8 161	4 932	0.6
2005	7 423	3 866	0.52
2006	9 573	5 213	0.54
2007	11 984	9 157	0.76
2008	12 477	7 255	0.58
2009	8 691	4 829	0.56
2010	12 412	9 053	0.73

Източник: СФБ

През 2010 г. са изнесени 7 хил. тона **сосове** на стойност 6.1 млн. EUR. Спрямо 2009 г. прирастът е 2.3 хил. тона или с 48.3%. Спрямо 2001 г. увеличението е 5 пъти.

Таблица 20 Износ на препарати за сосове и готови сосове (2001-2010)

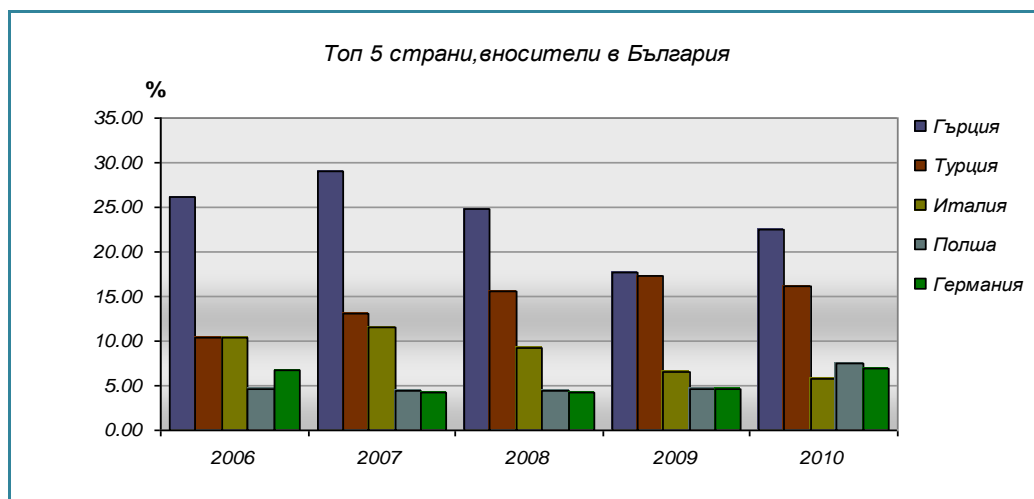
Година	Тона	Хил. EUR	средна цена (EUR/кг)
2001	1 423	1 030	0.72
2002	1 981	1 474	0.74
2003	3 062	2 072	0.68
2004	3 216	2 202	0.68
2005	3 582	2 708	0.76
2006	3 057	2 712	0.89
2007	2 690	2 406	0.89
2008	3 753	4 220	1.12
2009	4 726	4 756	1.01
2010	7 007	6 112	0.87

Източник: СФБ

#### 2.3.4. РЕГИОНАЛНИ ПАЗАРИ

**Основните страни, вносители в България** на преработени и консервирани плодове и зеленчуци, са Гърция, Турция, Германия, Полша и Италия. Общият им дял надхвърля 50% и за петте разглеждани години.

Фиг. 34 Топ 5 СТРАНИ, вносители в България (2006-2010), %



Източник: НСИ, СФБ

За целия разглеждан период няма съществена промяна във водещите 5 страни. Нидерландия е била сред водещите 5 страни за 2007 и 2008 г., но за следващите 2009 и 2010 г. намалява стойността на вноса. Увеличава се вносът от Румъния – за 2009 г. се нарежда на 5-то място, а за 2010 – на 4-то.

Таблица 21 Основни страни, вносители в България на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2006-2010), по стойностен обем на внесените продукти, в %

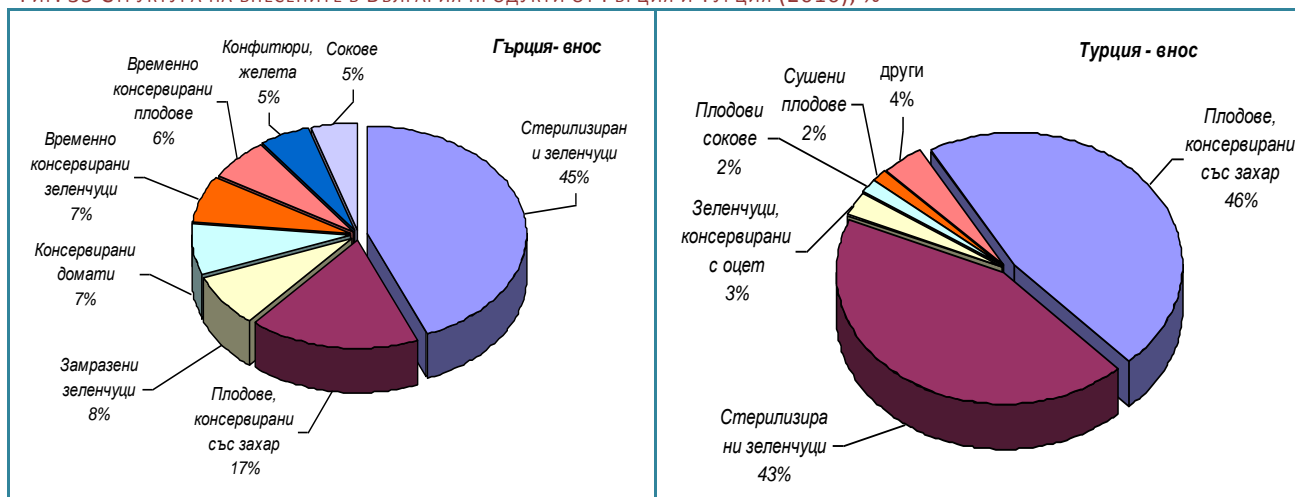
Място през съответната година					Страна вносител	Дял за съответната година, в %				
2010	2009	2008	2007	2006		2006	2007	2008	2009	2010
1	1	1	1	1	Гърция	26.1	29.0	24.8	17.8	22.5
2	2	2	2	2	Турция	10.4	13.0	15.5	17.4	16.2
6	4	3	3	3	Италия	10.4	11.6	9.1	6.6	5.8
3	7	4	4	5	Полша	4.6	4.4	4.5	4.5	7.4
5	8	8	6	4	Германия	6.7	4.2	4.2	4.5	7.0
7	9	6	7	8	Белгия	3.5	3.9	4.3	4.3	4.8
8	6	7	11	10	Китай	3.4	2.8	4.3	4.8	4.8
10	13	5	5	9	Нидерландия	3.4	4.4	4.4	2.4	4.0
4	5	9	12	15	Румъния	1.8	2.2	3.8	5.2	7.2
11	10	10	8	7	Австрия	4.0	3.5	3.7	3.4	3.0
9	12	11	9	6	Унгария	4.0	3.4	3.2	2.9	4.2
14	3	15	16	13	Испания	2.4	1.3	1.6	10.7	1.4
					Общо внос	80.6	83.6	83.5	84.5	88.4

Източник: НСИ, СФБ

В структурата на вноса от Гърция за 2010 г. най-голям дял имат стерилизираните зеленчуци (без оцет или оцетна киселина), в това число маслини (91%) и незамразени стерилизирани картофи (7%).

От Турция също се внасят основно консервирани плодове - черупкови плодове, консервирани със захар (51%) и консервирани череши (42%). От внесените стерилизирани зеленчуци най-голям дял имат маслините - 90% от вноса им.

Фиг. 35 Структура на внесените в България продукти от Гърция и Турция (2010), %

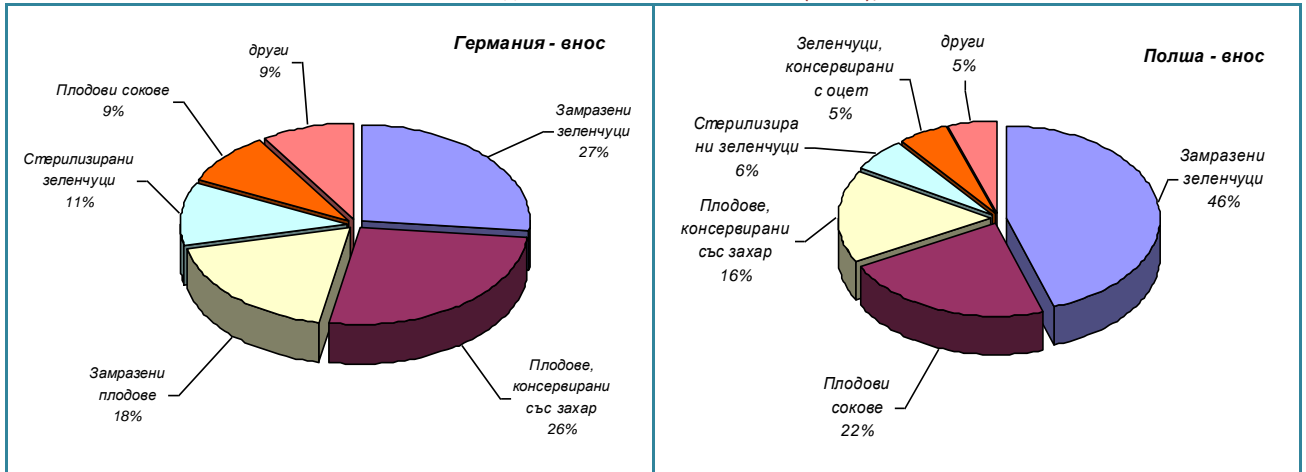


Източник: НСИ, СФБ

В структурата на вноса от Германия най-голям дял имат замразени зеленчуци (внос на замразени картофи 47%), замразени плодове (малини, къпини, касис 66%) и консервирани плодове (консервирани череши 79%, и черупкови плодове 11%).

От Полша основно се внасят замразени зеленчуци (картофи 57%) и плодови сокове (основно сок от портокали 36%, сок от ябълки 20%, смеси от сокове от плодове и зеленчуци 25%).

Фиг. 36 Структура на внесените в България продукти от Германия и Полша (2010), %

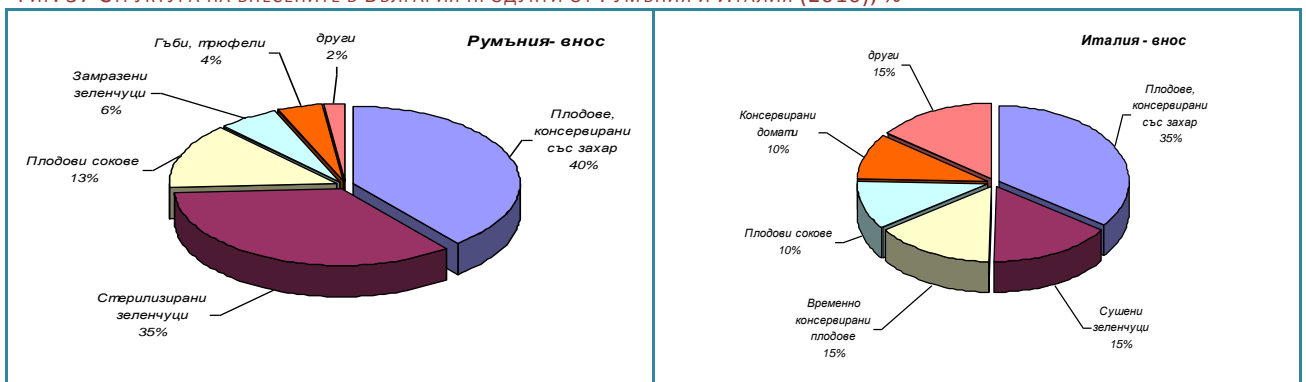


Източник: НСИ, СФБ

Вносът от Румъния е основно на консервирани плодове (черупкови плодове 76%, консервирани фъстъци 25%), стерилизирани зеленчуци (99 % картофи) и плодови сокове (портокалов сок 68%).

Вносът от Италия представлява основно внос на консервирани плодове и сушени зеленчуци.

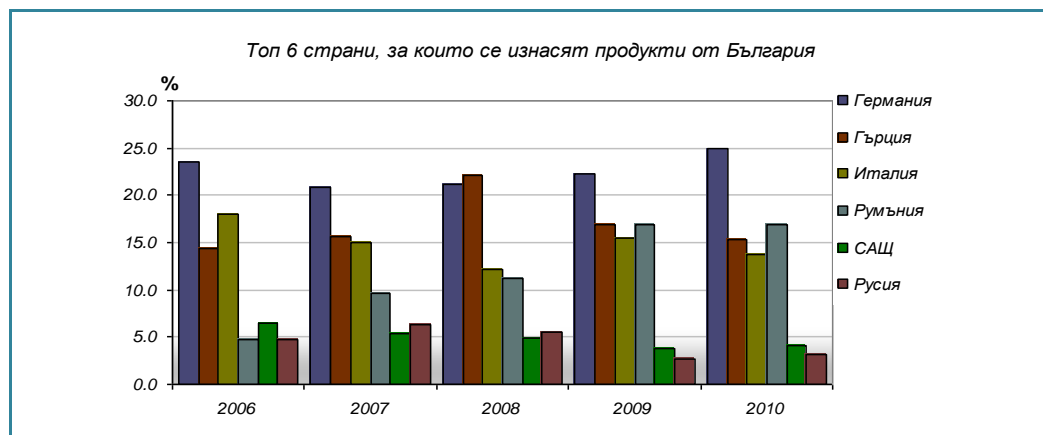
Фиг. 37 Структура на внесените в България продукти от Румъния и Италия (2010), %



Източник: НСИ, СФБ

Износът от България на консервирани плодове и зеленчуци е насочен основно за Германия, Румъния, Гърция, Италия и САЩ. Делът на износа за тези страни представлява над 65% от общия износ на консервирани плодове и зеленчуци за периода 2006-2010 г.

Фиг. 38 Топ 6 страни, за които е насочен износът от България (2006-2010), %



Източник: НСИ, СФБ

В структурата на износа няма промени по отношение на водещите страни, за които е насочен той за периода 2006-2010 г. Най-голям е дялът на износа за Германия, като само за 2008 г. тя отстъпва първото място на Гърция. Русия и Австрия също са традиционни пазари за българските преработени и консервирани плодове и зеленчуци.

Таблица 22 Основни страни, за които е насочен износът от България на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2009-2010)

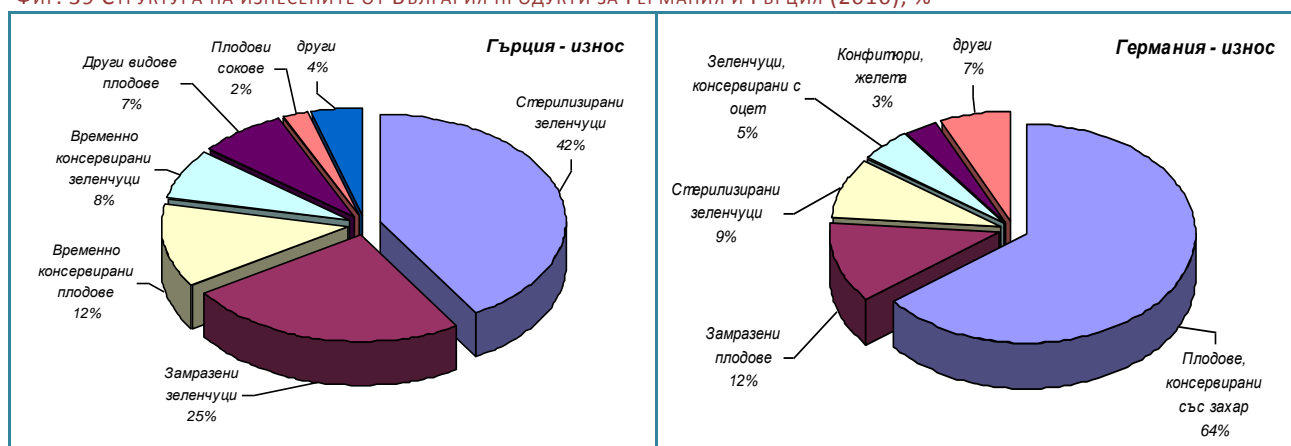
Място през съответната година					Страна, за която е насочен износът	Дял за съответната година, в %				
2010	2009	2008	2007	2006		2006	2007	2008	2009	2010
1	1	2	1	1	Германия	23.5	20.8	21.1	22.2	24.9
3	2	1	2	3	Гърция	14.4	15.7	22.2	16.8	15.2
4	4	3	3	2	Италия	18.0	15.0	12.1	15.5	13.7
2	3	4	4	5	Румъния	4.7	9.7	11.2	16.8	17.0
5	5	6	7	4	САЩ	6.5	5.4	4.8	3.8	4.1
7	7	5	5	6	Русия	4.7	6.3	5.6	2.6	3.2
6	6	7	6	7	Австрия	3.6	5.5	3.1	3.0	4.0
					Общ дял	75.3	78.3	80.2	80.8	82.2

Източник: НСИ

Износът за Германия е се състои в консервирани череша, замразени плодове (в най-големи количества се изнасят малини, къпини и замразени ягоди). Дялът на стерилизираните зеленчуци е 9% от износа за Германия.

Износът за Гърция е основно на стерилизирани зеленчуци, замразени зеленчуци (картофи и други) и временно консервирани череша (негодни за консумиране в това състояние).

Фиг. 39 СТРУКТУРА НА ИЗНЕСЕНИТЕ ОТ БЪЛГАРИЯ ПРОДУКТИ ЗА ГЕРМАНИЯ И ГЪРЦИЯ (2010), %

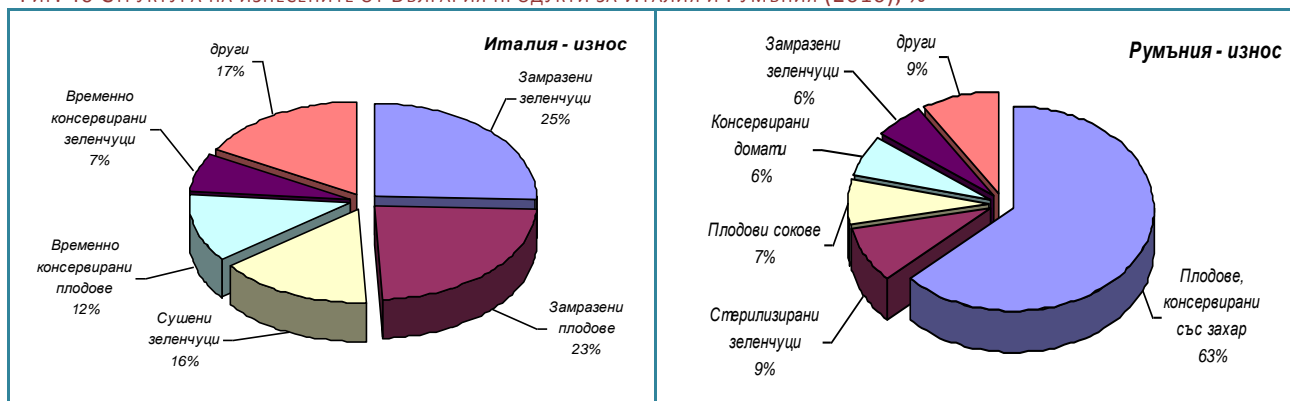


Източник: НСИ, СФБ

В структурата на износа за Италия най-голям дял имат замразените зеленчуци (26%), замразени плодове (24%) и сушени зеленчуци (16%).

За Румъния от консервираните плодове се изнасят най-много консервирани черупкови плодове. От стерилизираните зеленчуци най-голям дял има износа на стерилизирани маслини (42%). 56% от плодовите сокове са соковете от портокал.

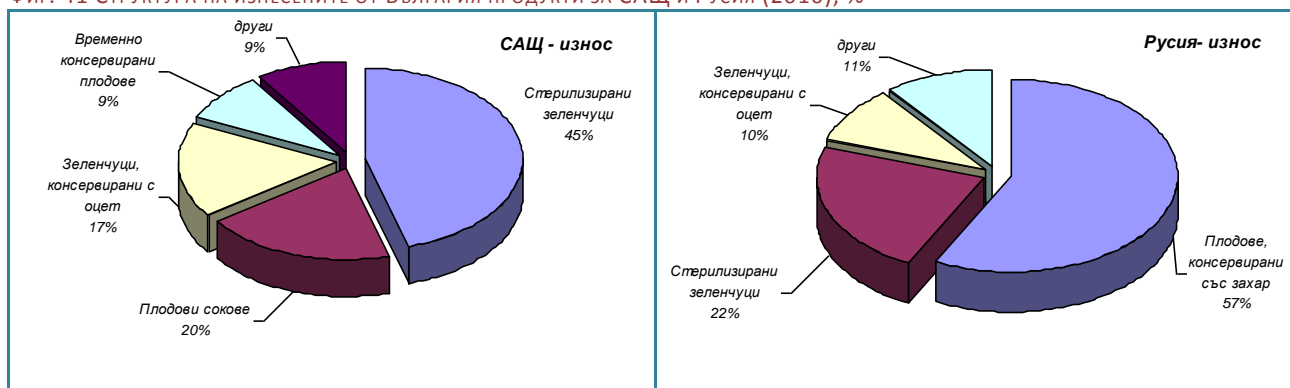
Фиг. 40 Структура на изнесените от България продукти за Италия и Румъния (2010), %



Източник: НСИ, СФБ

За САЩ основно се изнасят стерилизирани зеленчуци и плодови сокове. За Русия износът е основно на консервирани плодове - праскови и череша, стерилизирани зеленчуци и консервирани зеленчуци.

Фиг. 41 Структура на изнесените от България продукти за САЩ и Русия (2010), %



Източник: НСИ, СФБ

В световен мащаб България се нарежда сред водещите страни-износители на временно консервирани плодове. (код 0812 от Комбинираната номенклатура).

В код "0812: Плодове, временно консервирани (например посредством серен диоксид или във вода — солена, сулфорирана или с прибавка на други вещества, подsigуряващи временното им консервиране), но негодни за консумация в това състояние" се включват череша, ягоди, кайсии, боровинки, касис (черно френско грозде), малини, които са консервирани.

Най-голям дял в износа (10.9%) има през 2008 г. когато България се нарежда на второ място след Китай. През 2010 г. стойността на изнесените количества е 8% от световния износ.

## 2.4. ВЕРИГИ НА СТОЙНОСТТА

Сектор „Преработката на консервирани плодове и зеленчуци” е взаимносвързан със Сектор „Производство на плодове и зеленчуци” и когато говорим за вериги на стойността, трябва да разглеждаме преработката и консервирането им, заедно с производството на пресни плодове и зеленчуци. развитието на производството на плодове и зеленчуци е предпоставка и необходимо условие за **развитието на преработвателния сектор, а стабилизирането на преработвателния сектор оказва стимулиращо влияние върху суровинната база.**

### Анализ на веригата "производство - преработване на зеленчуци"<sup>9</sup>

В "националната стратегия за устойчиви оперативни програми на организации на производители на плодове и зеленчуци в Република България за периода 2009-2013 г." са очертани някои от основните неблагоприятни фактори, които са оказали влияние на сектор Производство на плодове и зеленчуци в годините на прехода и последвалите реформи в България - закрити са големите консервни предприятия от времето на социализма и на тяхно място възникват голям брой по-малки преработвателни предприятия. Сред основните неблагоприятни фактори, външни и вътрешни, които са повлияли и довели до значителен спад на производството, до намаляване на износа и вътрешното потребление, посочени в стратегията, са:

- чувствителен спад при производството на зеленчуковата продукция;
- ниско качество и ниски добиви на произведените зеленчуци, поради неспазване на необходимите агротехническите изисквания от земеделските производители;
- завишени изисквания за качество и хигиенни условия, предявени от страните вносители;
- загуба на традиционните външни пазари, поради променен външнотърговски режим и неравностойна конкурентоспособност на българските стоки на международния пазар;
- повишени цени на българските зеленчуци, което прави **консервите** трудно продаваеми на нашия пазар за масова употреба;
- ограничен асортимент на предприятията, поради намалената покупателна способност на населението и поради самозадоволяване с домашно производство.

По данни на Министерството на земеделието и храните производството на зеленчуци през 2010 година се увеличава с (3.5%) в сравнение с предходната 2009 година. От открити площи са произведени около 419.8 хил. тона пресни зеленчуци (без картофи и зърнени бобови култури). С най-голям дял от общото производство на пресните зеленчуци са домати (19.8%), главестото зеле (18.7%), пипер сладък (15.7) и краставиците (4.5%).

Таблица 23 Производство на зеленчуци в България, тона

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Индекс 2010/2009	Индекс 2010/2005
<b>Общо производство</b>	<b>872 616</b>	<b>1 182 865</b>	<b>803 533</b>	<b>874 354</b>	<b>734 951</b>	<b>761 006</b>	<b>103.5</b>	<b>87.2</b>
Домати	126 462	212 969	133 188	134 131	104 234	114 605	109.9	90.6
Краставици и корнишони	44 748	61 477	57 183	62 618	77 988	65 668	84.2	146.8
Пипер - сладък	72 155	156 684	81 744	59 524	71 469	69 080	96.7	95.7
Дини и пъпеш	97 318	185 822	95 667	93 348	110 655	70 808	64.0	72.8
Главесто зеле	69 306	72 662	50 000	64 884	39 389	78 939	200.4	113.9
Картофи	375 459	386 050	298 722	353 060	231 745	251 205	108.4	66.9
Ягоди	6 563	8 761	5 964	8 599	8 599	5 727	66.6	87.3
Други зеленчуци	80 605	98 440	81 065	98 190	90 872	104 974	115.5	130.2

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

<sup>9</sup> Национална стратегия за устойчиви оперативни програми на организации на производители на плодове и зеленчуци в Република България за периода 2009-2013 г.



От произведените през 2010 г. зеленчуци 98.5% са реализирани, като 72.9% от тях са предназначени за пазара. **Зеленчуците, предадени в преработвателни предприятия, са 12.4% от производството. Най-голям дял заемат морковите, пипера и доматиите.** За собствена консумация е заделена 6.2% от продукцията. Най-голям е делът на картофите – 23.1% и доматиите – 6.2%. Зеленчуците, предназначени за износ са 5.4% от производството, като най-висок е делът на краставиците.

По данни на Министерството на земеделието и храните<sup>10</sup> през 2010 г. в 139 предприятия са преработени 62.4 хил. тона зеленчуци и 56.3 хил. тона пресни плодове. В 49 от анкетираните предприятия се преработват и плодове, и зеленчуци, 96 са предприятията, които са преработвали зеленчуци и 92 са предприятията, преработващи плодове.

За периода 2001-2010 г. броят на преработвателните предприятия, в които е направена анкетата, се запазва относително постоянен, като през 2003 г. броят е най-малък, а през 2006 г. - най-голям. По-голям е броят на предприятията, които преработват зеленчуци, не малък е и броят на тези, които преработват и плодове и зеленчуци.

***Почти половината от анкетираните предприятия работят целогодишно, с непрекъсната производствена дейност. Останалите предприятия работят сезонно - средно 6 месеца в годината.***

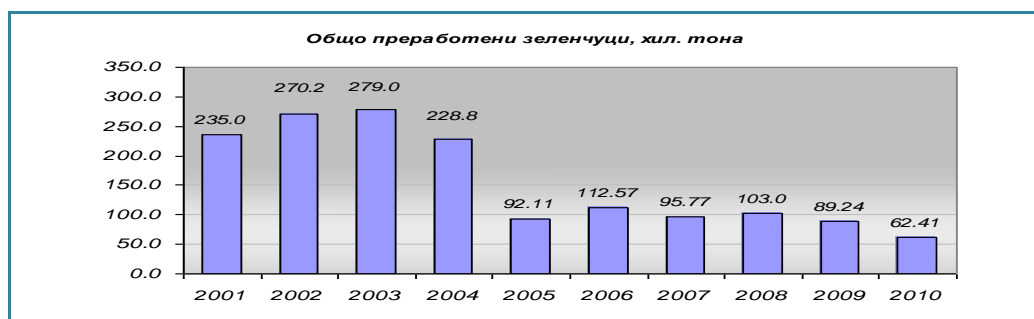
Таблица 24 Брой на преработвателните предприятия в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в България по подсектори

Преработване на:	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
плодове	85	71	74	80	91	103	83	114	80	92
зеленчуци	117	121	121	121	117	125	123	103	95	96
плодове и зеленчуци	64	54	61	52	52	71	66	73	49	49
Общо за сектора	138	138	134	149	156	157	140	146	139	139

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

Преработените през 2010 г. пресни зеленчуци са с 30% по-малко в сравнение с 2009 г. Основно намалението се дължи на намалените доставени за преработка количества пипер и домати, съответно с 28% и 30%. Увеличение има в доставените за преработка количества патладжани и кромид лук - с 9% и с 27.4%.

Фиг. 42 Общо преработени зеленчуци в преработвателните предприятия (2001-2010), хил.тона

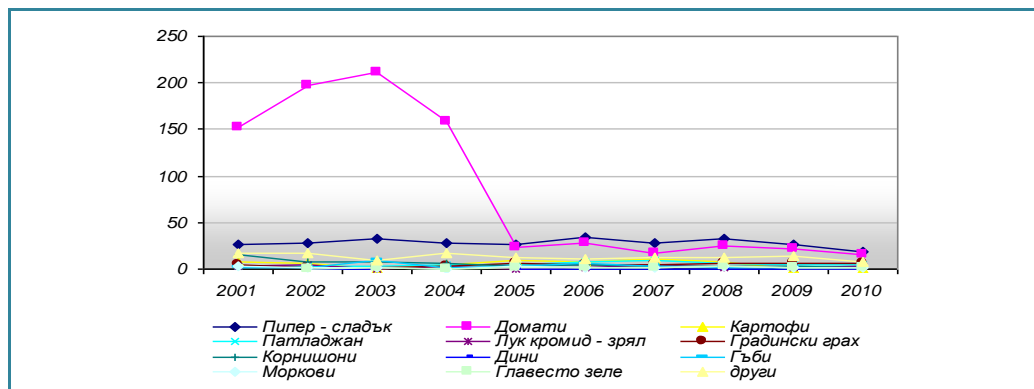


Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

<sup>10</sup> Източник: МЗХ, отдел "Агростатистика" – *Наблюдение на предприятията, преработващи плодове и зеленчуци през 2010 г.* Изследването е направено чрез анкетна карта, в периода април-май 2011 г., като са анкетирани всички предприятия, които имат като основна или второстепенна дейност преработка на пресни плодове и/или зеленчуци. Затова анкетата може да се нарече отраслова.



Фиг. 43 Основни видове преработени зеленчуци в преработвателните предприятия (2001-2010), хил.тона



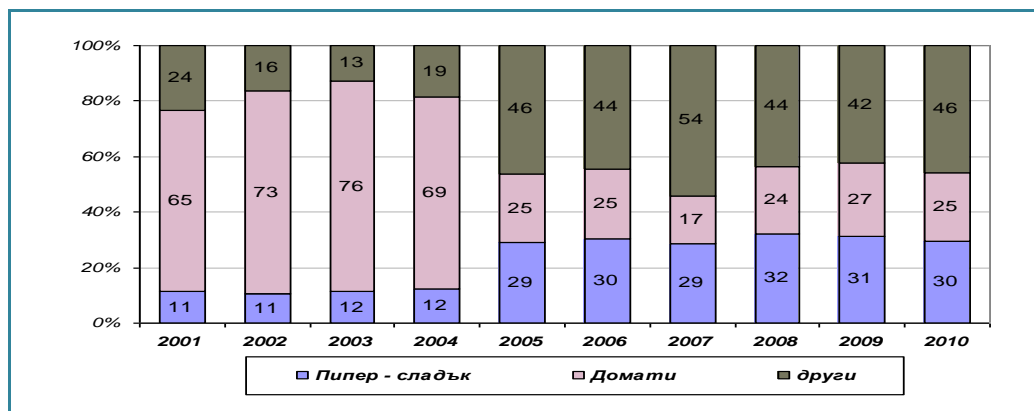
Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

В сравнение с 2001 г. предоставените за преработка зеленчуци са по-малко със 73.4%. Най-голямо е намалението на картофите за преработка - с 97.6%. Много голямо намаление има и в количествата на домати и корнишоните - съответно с 89.9% и с 86.6%. Намалението на морковите и сладък пипер е съответно 59.6% и 31.2%. Увеличава се количеството на предоставените за преработка патладжани в предприятията - с 84.4%, увеличение има и в количествата грах - 35.8%.

През 2003 г. са предоставени най-големи количества пресни зеленчуци за преработка, като основният дял е на домати - 76%. (Видовете преработени в предприятията зеленчуци са представени в Таблица 64 и Таблица 65 в приложенията на настоящия анализ).

В периода 2001 - 2004 г. предоставените за преработка домати в предприятията са над 65%, а в периода 2005-2010 г. количествата им намаляват до 25%, като за 2007 г. делът пада на 17%. Увеличават се предоставените количества сладък пипер - от 13-20% за 2001-2004 г., до 42-54% за 2005-2010, като най-голям е делът през 2009 г. - 27%. Увеличава се и делът на другите зеленчуци, като основно нарастването се дължи на по-големите количества корнишони и патладжани.

Фиг. 44 Дял на основните видове преработени зеленчуци в преработвателните предприятия (2001-2010), %

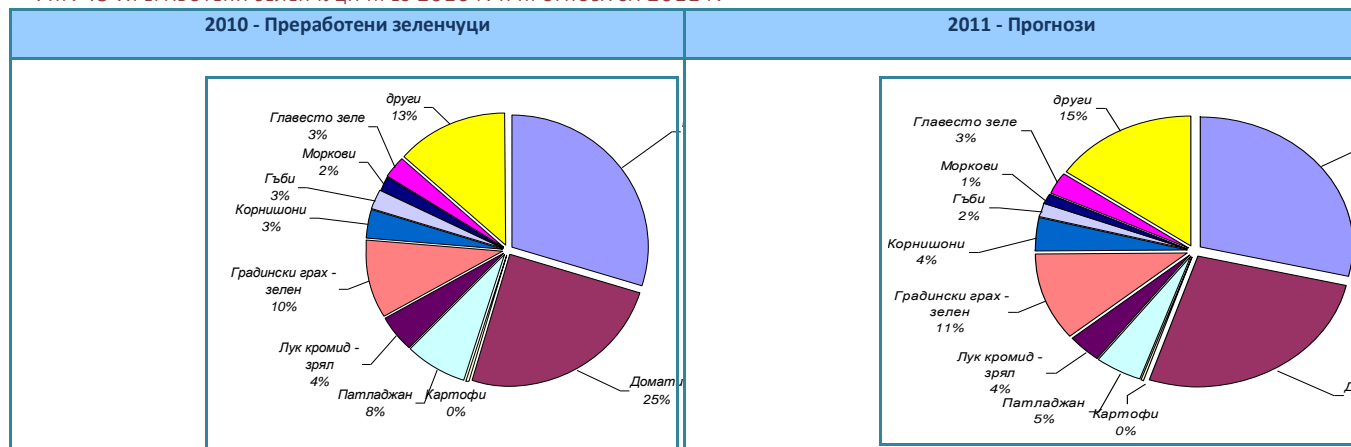


Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

През 2010 г. изкупените директно от производителите зеленчуци са 77% от общото количество предоставени зеленчуци за преработка. От търговци на едро и посредници са доставени 10.3% от зеленчуците. Количествата пресни зеленчуци за преработка от внос са намалели с 65% в сравнение с 2009 година и са 6.6% от общото количество преработени зеленчуци. Преработени са зеленчуци, отглеждани на около 3.05 хил. дка, стопанисвани от преработвателните предприятия. На ишлема са преработени 2.01 хил. тона или 3% зеленчуци.

**Предприятията прогнозират преработка на 63 хил. тона суровина от зеленчуци през 2011 г. На практика, те не очакват увеличаване на суровината за преработка.**

Фиг. 45 ПЕРЕРАБОТЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ ПРЕЗ 2010 Г. И ПРОГНОЗА ЗА 2011 Г.



Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

Производството на готова продукция от преработени зеленчуци (вкл. от гъби и от картофи) през 2010 г. е над 70.9 хил. тона. Консервите заемат 58.3% от общото количество готови зеленчукови продукти, замразените зеленчуци са 29%, а концентратите и соковете – 19.4%.

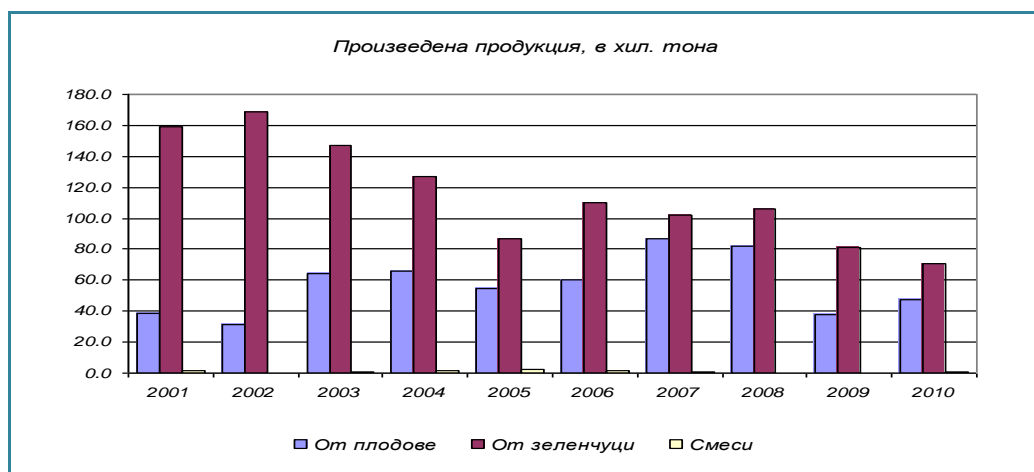
Таблица 25 ГОТОВА ПРОДУКЦИЯ ОТ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ (2001-2010), в хил. тона

Произведена продукция	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
От плодове	38.27	31.41	64.44	66.19	54.84	60.48	86.65	82.04	37.4	47.34
От зеленчуци, в това число:	159.04	168.86	146.70	127.17	87.05	109.88	102.16	106.40	80.86	70.96
От зеленчуци	154.5	167.2	139.5	121.1	79.3	98.76	91.39	99.09	78.83	69.26
От гъби	1.72	1.62	1.57	2.27	2.73	6.03	2.61	2.19	2.03	1.51
От картофи	2.82	-	5.59	3.82	5.02	5.09	8.16	5.12	..	0.19
Смеси (от плодове и зеленчуци)	1.3	-	0.6	1.3	2.78	1.25	0.88	0.01	..	0.46

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

**Символично е производството на плодово-зеленчукови консерви - за 2010 г. около 47 тона.**

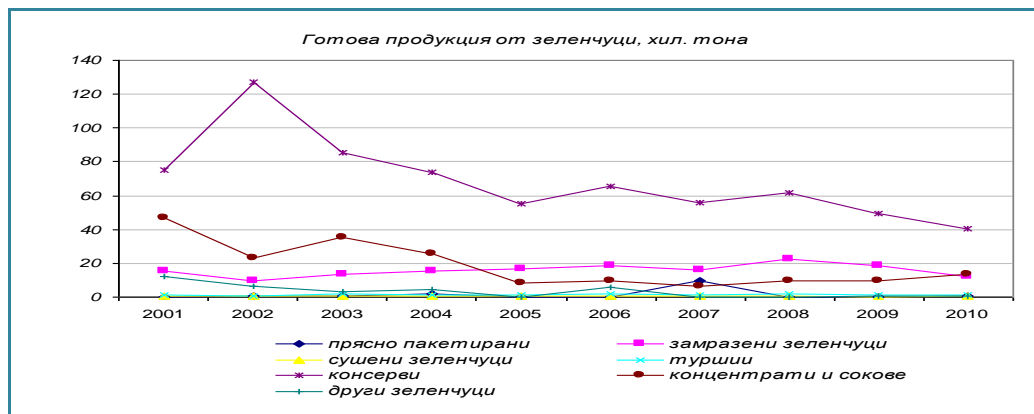
Фиг. 46 ОБЕМ НА ГОТОВАТА ПРОДУКЦИЯ НА ПЕРЕРАБОТВАТЕЛНИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ (2001-2010), хил. тона



Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика; собствени изчисления

В структурата на готовата продукция от зеленчуци най-голям дял имат консервите, като производството им през 2002 г. е най-голямо, след 2002 г. обаче производството им намалява доста осезаемо. Другите основни продукти с най-голям дял, са концентрати и сокове, и замразени зеленчуци.

Фиг. 47 Готова продукция от зеленчуци (2001-2010), хил. тона

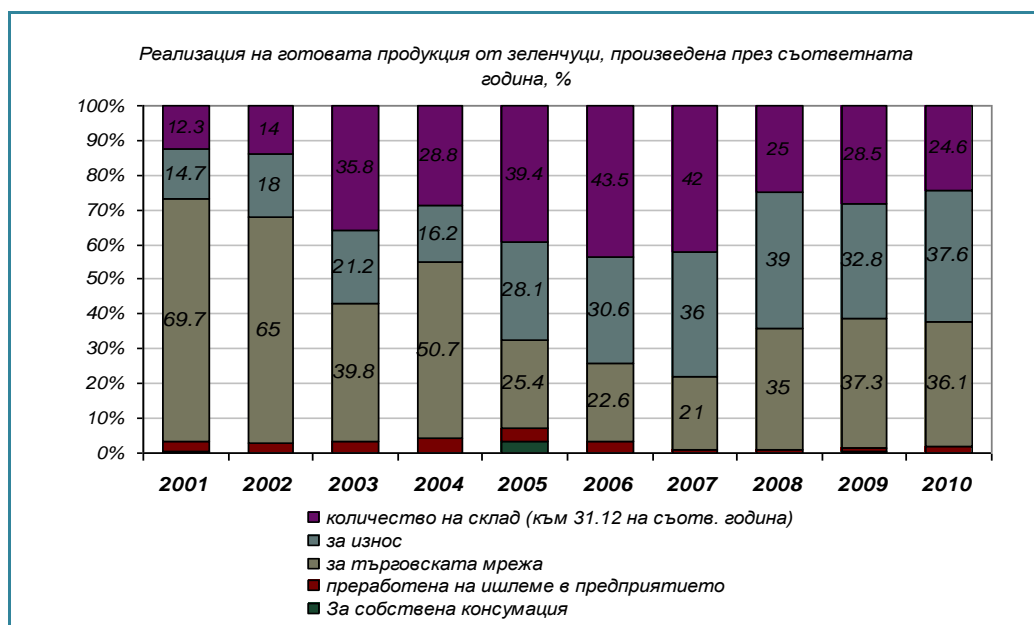


Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика; собствени изчисления

### Реализацията на готовата продукция

Готовата продукция от преработени зеленчуци, предназначена за собствена консумация и търговия на дребно, е незначителна. Реализираната в търговската мрежа готова продукция от зеленчуци за 2010 г. е 36%, а за износ е 37%, докато през 2001 г. продукцията за търговската мрежа има най-голям дял и е 70% от готовата продукция. Увеличават се количествата, които се изнасят, като най-голям дял имат през 2008 г., когато 39% от готовата продукция, се изнася. През 2010 г. в сравнение с 2009 г. - делът на продукцията за износ се увеличава с 4.8 пункта. Делът на зеленчуковата продукция на склад през 2010 г. в сравнение с 2009 г. е намалял с 27%.

Фиг. 48 СТРУКТУРА НА РЕАЛИЗИРАНАТА ГОТОВА ПРОДУКЦИЯ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ПРАБОТВАТЕЛНИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ (2001-2010), %



Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика; собствени изчисления

През 2010 г. са произведени 22.4 хил. тона продукти от домати, като вложената суровина в тях е 14.2 хил. тона пресни домати и 3.9 хил. тона домати концентрат.

В производството на готова зеленчукова продукция през 2010 г. е използван 5.2 хил. тона домати концентрат, като **82% от него е от внос**.

Отглеждането на зеленчуци от самите производители е процес, който се възражда през последните няколко години. Преработвателите са осъзнали необходимостта и са мотивирани да инвестират в зеленчукови градини.:

Таблица 26 Декари, стопанисвани от предприятията, на които се отглеждат зеленчуците (2003-2010), в хил.дка

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Стопанисвана земя	3.2	4.5	7.9	4.4	1.9	3.37	3.6	3.05

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

#### Анализ на веригата "производство - преработване на плодове" <sup>11</sup>

По данни на МЗХ през 2010 г. са произведени 152 хил. тона плодове. Общото производството на плодове се е увеличило спрямо реколтата от 2009 г. с **около 43%**. От общо произведените плодове с най-голям относителен дял е реколтата от ябълки – 28%, сливи – 22% и череша – 16%.

През 2010 година в търговската мрежа са насочени около 60% от общо произведените плодове, 36% са предназначени за преработка и износ и 4% са за собствена консумация.

От постъпилите в търговската мрежа количества плодове най-голям е делът на ябълките – 31%, следват прасковите – 25% и сливите 15%. При плодовете, произведени за собствената консумация най-голям е делът на ябълките – 31%, следват сливите – 29% и прасковите – 10% .

**От количествата основни видове плодове, предназначени за преработка и износ, най-голям е делът на сливите и черешите – по 26%, следвани от ябълките – 21% и малините – 10%.**

Таблица 27 Производство на плодове в България, тона

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Индекс 2010/2009	Индекс 2010/2005
Общо производство	99 617	116 010	104 559	90 746	106 173	152 077	143.2	152.7
сливи	17 950	21 001	23 020	14 298	17 246	33 688	195.3	187.7
череша	18 235	20 504	18 427	16 067	17 456	24 951	142.9	136.8
ябълки	26 130	26 328	26 165	23 517	35 456	43 235	121.9	165.5
праскови	14 827	21 709	18 788	14 908	17 187	24 467	142.4	165.0
малини	3 897	5 766	3 711	3 540	3 510	6 109	174.0	156.8
други	18 578	20 702	14 448	18 416	15 318	19 627	128.1	105.6

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

През 2010 г. в **92 преработвателни предприятия** са предоставени за преработка 56.3 хил. тона пресни плодове, като с най-голям дял са предоставените количества ябълки - 32%, череша - 28%, сливи - 10%.

<sup>11</sup> Национална стратегия за устойчиви оперативни програми на организации на производители на плодове и зеленчуци в Република България за периода 2009-2013 г.

Фиг. 49 **Общо преработени плодове в преработвателните предприятия (2001-2010), хил.тона**

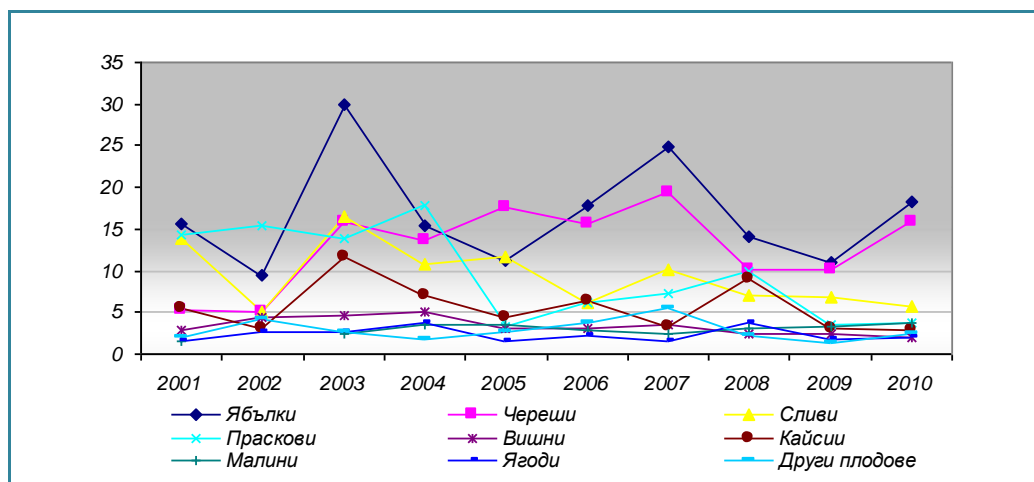


Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

Налице е голямо разнообразие в структурата на преработените плодове. Най-голям ръст се наблюдава в относителния дял на преработените ябълки – 65%, и череша - с 55%, което е свързано с наличието на стабилно търсене за тези продукти. Увеличение има и при малините - 11%, и ягодите - 4%.

Успоредно с това намалява делът на преработените сливи с 15.3%, вишни с 14.2%, кайсии с 9%.

Фиг. 50 **Основни видове преработени плодове в преработвателните предприятия (2001-2010), хил.тона**



Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика, собствени изчисления

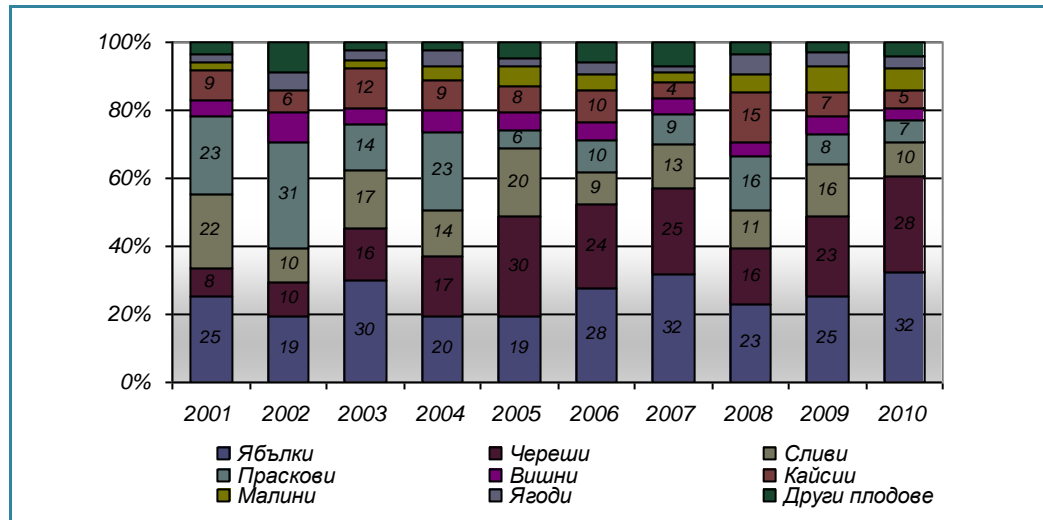
**В сравнение с 2001 г.** през 2010 г. предоставените количества плодове са с 9.8% по-малко. Намалението се дължи на по-малките количества предоставени за преработка праскови – 74%, сливи – 58%, кайсии – 47.5%, вишни – 32%. Три пъти се увеличава количеството на предоставените череша за преработка, 2.4 пъти нараства и количеството на предоставените малини, количеството на ягодите, предоставени за преработка се увеличава с 26%, а ябълките – с 16.6%.

В сравнение с 2009 г. има увеличение на предоставените количества с 29.3% - с 65% е увеличението на ябълките, 55.3% - черешите, 10.9% малини, 3.7% ягоди. Намаление има в предоставените количества сливи – 15.3%, вишни – 14.2%, кайсии – 9%.

**През 2003 г. са предоставени най-големи количества пресни плодове за преработка, като най-голям е делът на ябълките - 30%.**

През 2001 г. основните плодове, предоставени за преработка, са ябълки, сливи и праскови, като техният дял от всички предоставени за преработка плодове, е 70%. През 2010 г. техният дял намалява до 49%. Увеличават се предоставените за преработка череша – от 8% през 2001 г. до 28% през 2010 г. (Видовете преработени в предприятията плодове са представени в Таблица 66 и Таблица 67 в приложенията на настоящия анализ)

Фиг. 51 Дял на основните видове преработени плодове в преработвателните предприятия (2001-2010), %

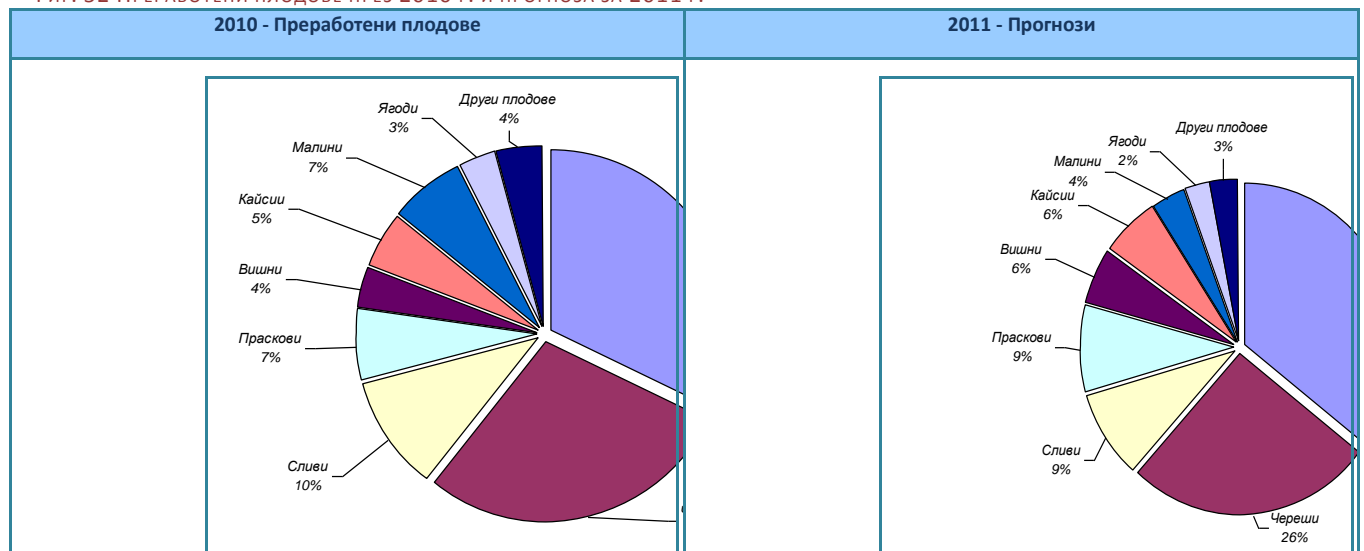


Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика, собствени изчисления

**Почти половината от суровината през 2010 г. е изкупена директно от производители (49%).** Осигуреното количество плодове за преработка от търговци на едро или посредници е почти 27 %. Количеството пресни плодове за преработка от внос се е увеличило с 18% в сравнение с 2009 година. Около 3.48 хил. тона плодове или 6 % са преработени на ишлема в предприятията.

**Предприятията, преработващи плодове, са заявили, че през 2011 година имат намерение да преработят с 47 % повече суровини. Най-големи са очакванията им за преработване на вишни - 2.3 пъти, кайсии - 74% повече и череша - 36% повече.**

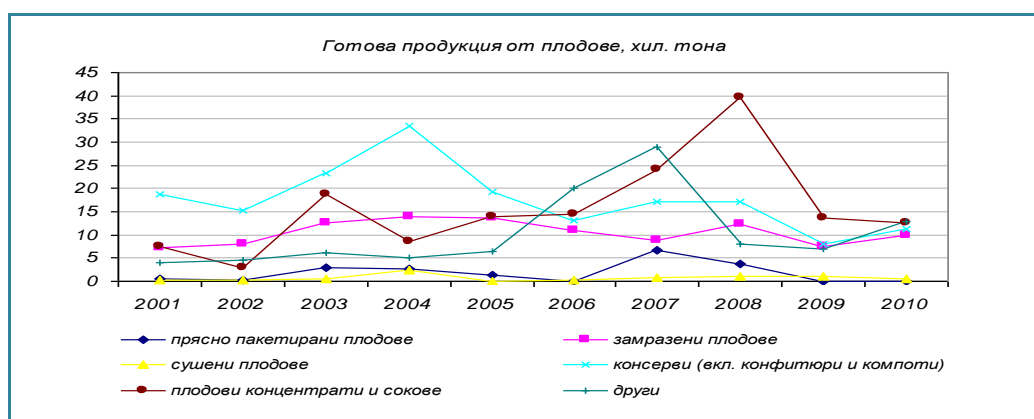
Фиг. 52 ПРеработени плодове през 2010 г. и прогноза за 2011 г.



Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

През 2010 година готовата продукция от плодове е над 47 хил. тона. Делът на плодовите концентрати и сокове представлява почти 27%, консервите (вкл. конфитюри и компоти) заемат 24%, а замразените плодове – 21 %. Тези три основни продукта съставят над 71% от произведената продукция от плодове. В производството на готова продукция са използвани 8.6 хил. тона плодови концентрати или други междинни продукти, като 72% от тях са от внос.

Фиг. 53 Готова продукция от плодове (2001-2010), хил. тона

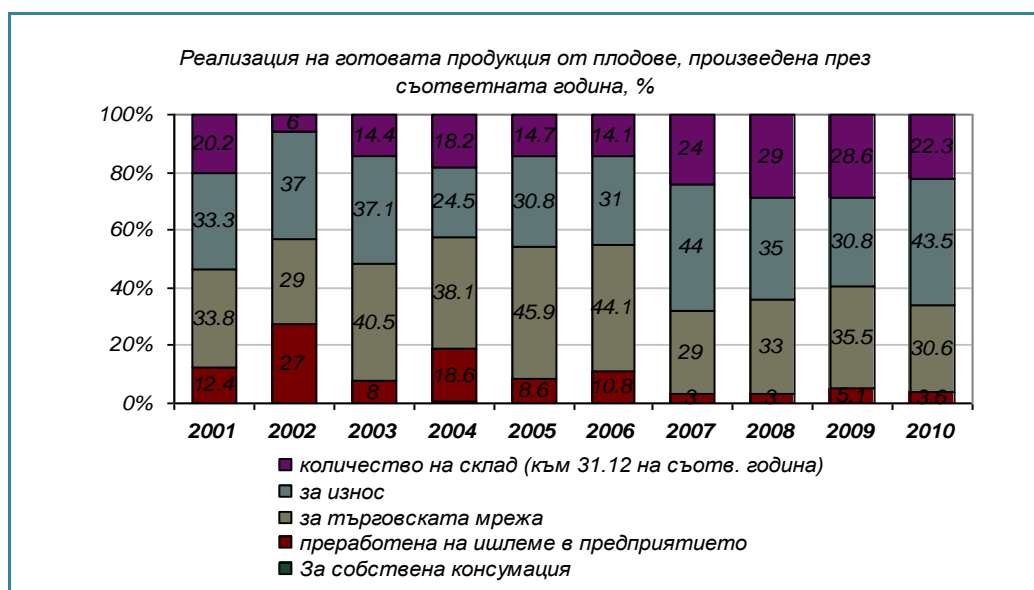


Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика; собствени изчисления

### Реализацията на готовата продукция

Готовата продукция от преработени плодове, предназначена за собствена консумация и търговия на дребно, е незначителна. Делът на *готовата продукция от плодове* за търговската мрежа през 2010 г. е почти 31%. Продукцията, произведена на ишлеме, е около 3.6%. Износът на преработени плодове се е увеличил почти 1.5 пъти и е около 44% от общата продукция. На склад към 31.12.2010 год. е почти ¼ – 22% от готовата продукция от плодове.

Фиг. 54 СТРУКТУРА НА РЕАЛИЗИРАНАТА ГОТОВА ПРОДУКЦИЯ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ПРАБОТВАТЕЛНИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ (2001-2010),%





Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика; собствени изчисления

Преработените плодове през 2010 г. са от около 640 дка, стопанисвани от предприятията.

Таблица 28 ДЕКАРИ, СТОПАНИСВАНИ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯТА, НА КОИТО СЕ ОТГЛЕЖДАТ ПЛОДОВЕ (2003-2010), в дка

	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Стопанисвана земя	2.20	4.40	3.450	2.6	3.0	3.986	3.553	0.640

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

**Данните сочат, че почти половината от суровината през 2010 г. е изкупена директно от родните производители.** Осигуреното количество плодове за преработка от търговци на едро или посредници е почти 27 %. Около 3.48 хил. тона плодове или 6 % са преработени на ишлема в предприятията.

Количеството пресни плодове за преработка от внос се е увеличило с 18% в сравнение с 2009 година – расте вносът на пресни плодове от Гърция и Турция.

Същевременно около 50% от консервните предприятия работят целогодишно, а останалите средно 6 месеца. Както споменахме при разглеждане на веригата на стойността производство на зеленчуци – преработка, капацитетът на предприятията не се използва пълноценно - например, оценката за степента на използване на предприятията за преработка на праскови е едва 12% за 2010 г.

Таблица 29 КАПАЦИТЕТ НА МОЩНОСТИТЕ НА ПРАБОТВАТЕЛНИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ И ДЯЛ НА ИЗПОЛЗВАНАТА (2002-2010)

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Капацитет, хил. тона	761	833	783	744	650	527	656	633	599
Използвани мощности, %	42	46	39	20	27	33	25	21	20

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

#### Тенденции и изводи:

**При проследяване на веригата "производство - преработка" се забелязват някои положителни тенденции:**

- **подобрява се експортната ориентираност** на преработената **зеленчукова продукция**. Докато през 2001 г. 70% от преработените зеленчуци се реализират предимно на вътрешния пазар, а износът представлява само 15%, то през 2010 г. 37% от готовата продукция е предназначена за износ;
- **увеличава се разнообразието от готови продукти**. За да отговори на потребителското търсене, преработвателите предлагат и прясно пакетирани, замразени и сушени зеленчуци, концентрати и сокове и др;
- **увеличава се изкупеното, директно от производителите, количество зеленчуци** - през 2009 г. 72% от суровината се доставя направо от производителите, а за 2010 г. - 76%;
- **предприятията имат капацитет за преработка на значително по-голямо количество суровина** (по данни за 2010 г., капацитетът на предприятията е 599 хил. тона зеленчуци, като степента на използване е едва 20%, а през 2003 г. например, капацитетът на предприятията е бил 833 хил. тона зеленчуци и степента на използването му е била 46%). **Това е стимулиращ фактор за насочване на земеделските производители към увеличаване на площите със зеленчуци за**



**преработка, тъй като това им гарантира реализация на произведената продукция;**

- **преработвателните предприятия, заедно с производителите на плодове и зеленчуци,** могат да търсят заедно решение на проблемите, свързани с подобряване на конкурентоспособността на произведената продукция;
- Освен това може да се **увеличи отглеждането на зеленчуци от самите преработвателни предприятия,** като по този начин те могат да запълнят недостига от суровини.

**Налага се изводът, че България има достатъчно потенциал и възможности за увеличаване производството на плодове и зеленчуци, както и преработени продукти, които имат добри пазари.** Преработватели и производители трябва да търсят заедно решения за подобряване на ефективността и конкурентоспособността на българското зеленчуко- и плодощроизводство.

Проблем се оказва недостига и текучеството на работна ръка поради непривлекателни условия на труд и незадоволително възнаграждение. Възможно решение, по предложение на преработвателите, е *регулиране на съотношението на размера на обезщетението за безработица към средното за сезонна заетост в съответния отрасъл.* Друго решение е *търсенето на допълнителни инвестиции за подобряване технологиите на преработката и условията на труд, наложително е въвеждането на иновативни технологии и повишаване на автоматизацията на производствените процеси.*

## 2.5. ВОДЕЩИ ПРЕДПРИЯТИЯ

### 2.5.1. ПРЕДПРИЯТИЯТА В СЕКТОРА

Според данни на НСИ в края на 2009 г. в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" са работили 7447 души в 310 предприятия, съставлящи баланс<sup>12</sup>. Средната им месечна заплата е в размер на 473 лв. Спрямо 2005 г. предприятията са се увеличили с 80, но броят на наетите намалява с 11%, намалява и **средният брой наети** в сектора, а средната работна заплата се увеличава повече от 2 пъти.

Таблица 30 **Наети лица и средна месечна заплата на предприятията, съставлящи баланс, в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2005-2009)**

Година	Предприятия, съставлящи баланс		Наети лица в предприятията, съставлящи баланс		Средна месечна заплата на наетите в предприятията, съставлящи баланс	
	Брой	Индекс към 2005	Брой	Индекс към 2005	Лева	Индекс към 2005
2005	230	100.0	8 358	100.0	227	100.0
2006	238	103.5	8 855	105.9	250	110.3
2007	292	127.0	9 255	110.7	310	136.7
2008	286	124.3	7 861	94.1	392	172.9
2009	310	134.8	7 447	89.1	473	208.5

<sup>12</sup> Всички данни в следващите сравнения са за предприятията в сектора, съставлящи баланс.

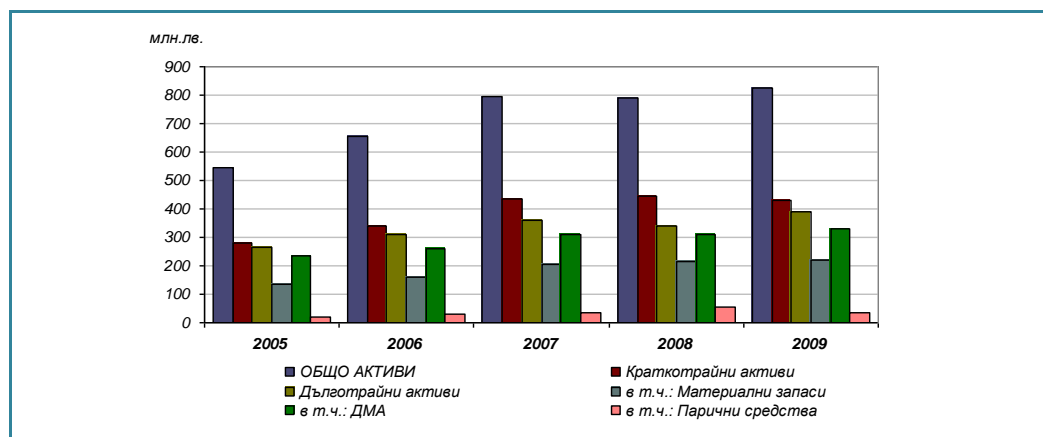
Източник: НСИ

**Активите** на тези предприятия са на стойност 826.3 млн. лева. В сравнение с 2005 г. активите са с 281.4 млн. лева или с 51.6% повече.

Делът на **дълготрайните материални активи (ДМА)** от общата стойност на активите през 2009 г. е 40%, като се запазва тази стойност за целия разглеждан период с изключение на 2005 г. когато е 43%.

В структурата на краткотрайните активи материалните запаси представляват около 50% от тях. За 2009 г. материалните запаси са с 2% по-високи в сравнение с 2008 г. и с 61% по-високи в сравнение с 2005 г., което е 1.5 пъти повече.

Фиг. 55 Активи на предприятията от сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” (2005-2009), хил. лева

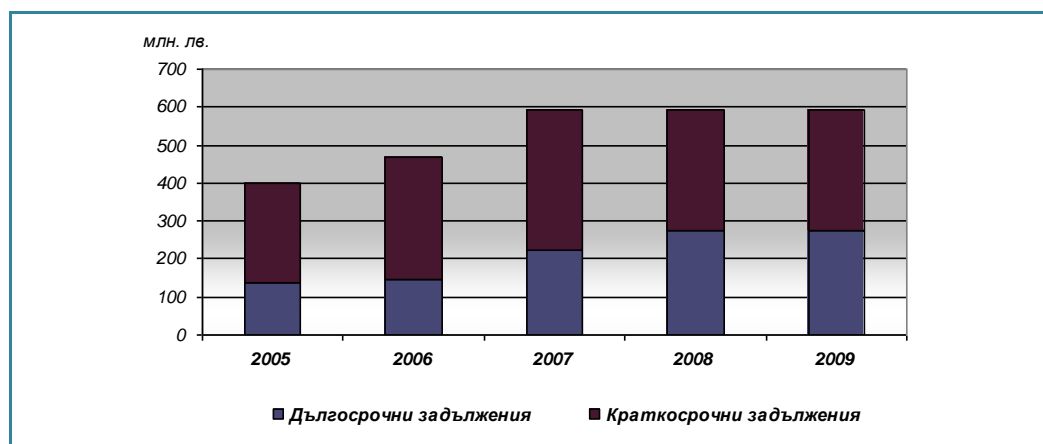


Източник: НСИ, собствени изчисления

**Собственият капитал** през 2009 г. е 25.3% от активите. В сравнение с 2005 г. той е повече с 91.5 млн. лева или със 77.8%.

Към 31 декември 2009 г. **задълженията на предприятията** от сектора са 594 млн. лева. В сравнение с 2005 г. има увеличение със 194 млн. лева или с 48.5%.

Фиг. 56 Задължения на предприятията от сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” (2005-2009), хил. лева

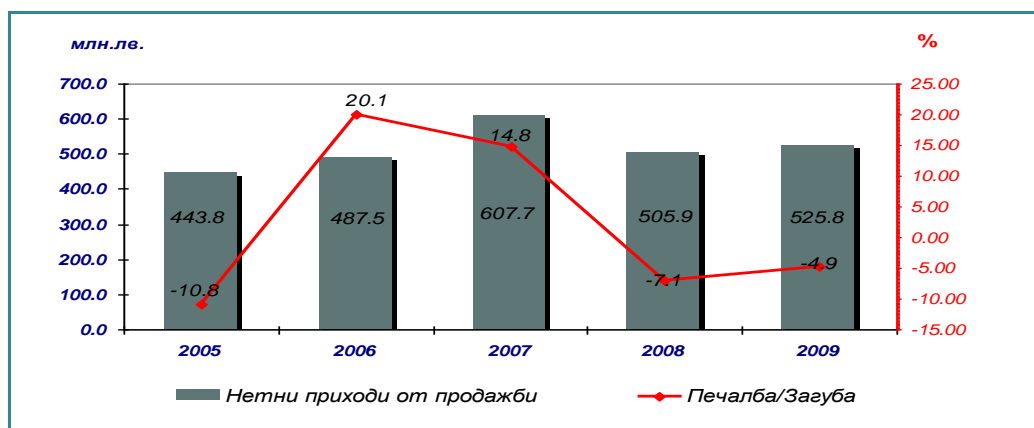


Източник: НСИ

Предприятията през 2009 г. са на **загуба** с 4.9 млн. лева. В сравнение с 2005 г. тя е по-малка с 5.9 млн. лева или 2 пъти. Спрямо 2008 г. намалението на загубата е с 2.2 млн.

Финансовият резултат на предприятията за последните две години е отрицателен, на печалба предприятията в сектора са били през 2006 и 2007 г.

Фиг. 57 Приходи от продажби и Печалба/Загуба на предприятията от сектор "ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ" (2005-2009), млн. лева

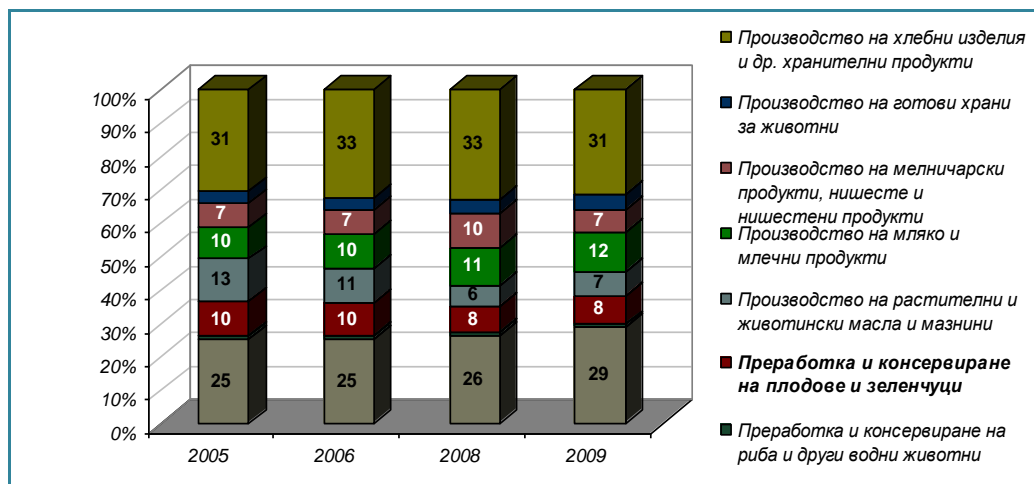


Източник: НСИ

**Нетните приходи от продажби** на предприятията от сектора са с най-висока стойност през 2007 г. В следващата 2008 г. има намаление със 17%, а през 2009 г., въпреки неблагоприятните икономически условия в страната, предприятията отчитат с 4% по-високи приходи в сравнение с 2008 г. Все още обаче са с 13% по-малко от приходите през 2007 г.

В **структурата на нетните приходи от продажби** в сектор "Производство на хранителни продукти, без напитки" е видно, че най-голям дял имат предприятията, произвеждащи растителни и животински масла и мазнини, като през 2008 и 2009 г. делът им се увеличава. Увеличава се и делът на предприятията, произвеждащи мляко и млечни продукти. **Делът на предприятията от консервната промишленост, макар и слабо, намалява.** Тъй като данните за сектора през 2007 г. са некоректни, те са изключени от сравненията.

Фиг. 58 Дял на нетните приходи от продажби на предприятията от отделните подсектори на сектор "Производство на хранителни продукти" (2005-2009), %



Източник: НСИ

Анализът на годишните финансови резултати на предприятията от нефинансовия сектор общо в страната към края на 2009 г. показват, че рентабилността им значително намалява. Намалява и коефициентът на задлъжнялост, а ликвидността им расте.

Таблица 31 Основни финансови показатели на предприятията от нефинансовия сектор (2005-2009)

		2005	2006	2007	2008	2009
1	Коефициент на задлъжнялост	1.446	1.454	1.520	1.703	1.697
	в. т.ч. към банки	0.268	0.281	0.299	0.559	0.503
2	Рентабилност (%)					
	на продажбите	3.258	4.883	7.372	4.530	2.247
	на собствения капитал	8.425	12.831	17.444	10.202	4.409
	на привлечения капитал	5.824	8.825	11.069	5.991	2.598
3	Ликвидност (коефициент)					
	Обща	1.189	1.293	1.310	1.377	1.402
	Бърза	0.781	0.867	0.861	0.915	0.927
	Незабавна	0.210	0.254	0.283	0.294	0.274

Източник: СФБ

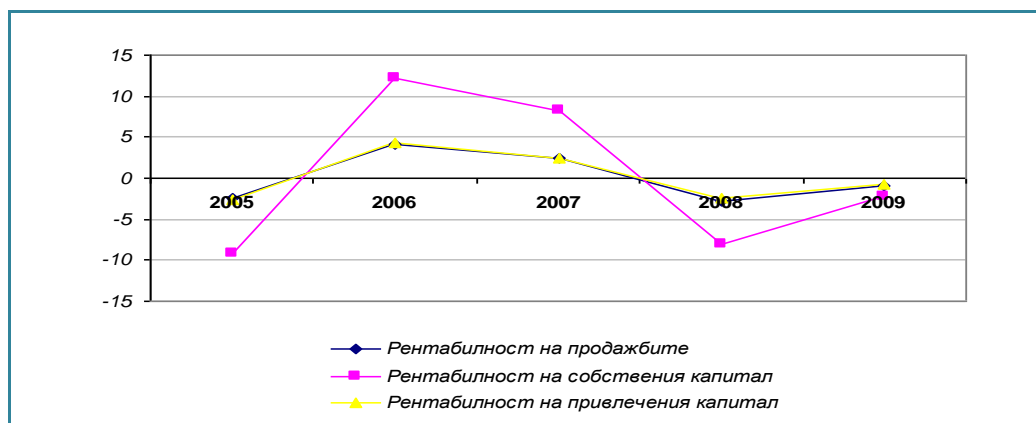
Задлъжнялостта на предприятията от нефинансовия сектор в страната, измерена със собствения им капитал, в сравнение с 2008 г. е по-ниска с 0.06 пункта, но спрямо 2005 г. е по-голяма с 0.25 пункта. Коефициентът на задлъжнялост към финансови предприятия, в сравнение с 2008 г. е по-малък с 0.056 пункта, а спрямо 2005 г. е по-голям с 0.235 пункта или близо 2 пъти.

Рентабилността на предприятията през 2009 г. спрямо 2008 г. е по-ниска. 2 пъти е по-ниска рентабилността на продажбите, а рентабилността на собствения и привлечения капитал – 2.3 пъти. В сравнение с 2005 г. през 2009 г. има намаление в рентабилността на продажбите с 31%, на собствения капитал – близо 2 пъти и на привлечения капитал – 2.2 пъти.

Коефициентът на общата ликвидност в сравнение с 2008 г. е по-голям с 2%, а спрямо 2005 г. – с 18%. Увеличение има и в коефициента на бърза ликвидност - в сравнение с 2008 г. с 1.3%, а спрямо 2005 г. - с 19%. Незабавната ликвидност е по-малка със 7% спрямо 2008 г., но спрямо 2005 г. е по-голяма с 30%.

В сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” рентабилността на предприятията през 2009 г. е отрицателна (поради отрицателния финансов резултат), а на нефинансовите предприятия е положителна.

Фиг. 59 Коефициенти на рентабилност (%) на предприятията от сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”

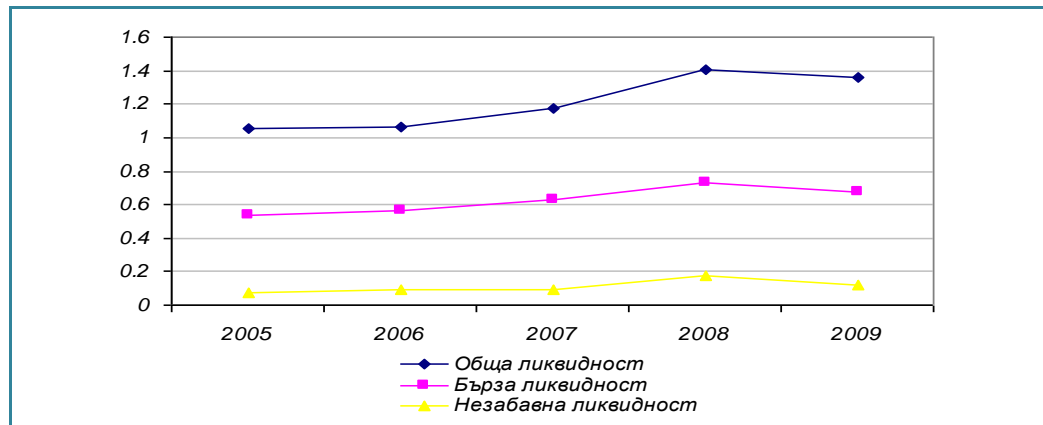


Източник: СФБ, Собствени изчисления

За периода 2005-2009 г. рентабилността на предприятията в сектора е променлива – отрицателна за 2005, положителна за 2006 и 2007 г., и отрицателна за 2008 и 2009 г.

В разглеждания период до 2008 г. **ликвидността** на предприятията в сектора расте. За 2009 г. се наблюдава леко намаление, като в сравнение с 2005 г. **общата ликвидност** е по-голяма с 30%, **бързата** – с 25%, **незабавната** – с 68%. Спрямо 2008 г. **общата ликвидност** е по-малка с 3%, **бързата** – с 8%, **незабавната** - с 30%. В сравнение с нефинансовите предприятия, общата ликвидност през 2009 г. е по-ниска с 3%, бързата - с 27%, а незабавната – 2.2 пъти.

Фиг. 60 Коефициенти на ликвидност на предприятията от сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"

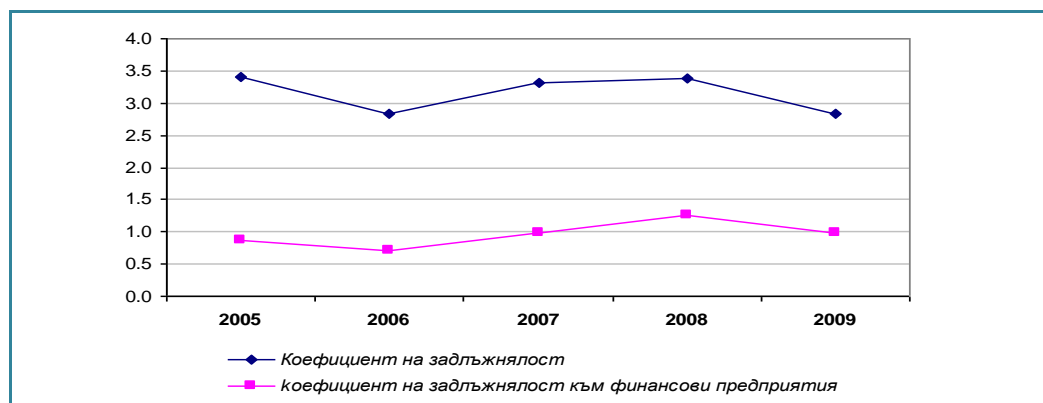


Източник: СФБ , Собствени изчисления

Коефициентът на задлъжнялост на предприятията от сектора през 2009 г. в сравнение с 2005 г. и 2008 г. е по-нисък с по 16%. В сравнение с 2005 г. задлъжнялостта към финансови предприятия е с 11% по-голяма, а спрямо 2008 г. – с 22% по-малка.

Задлъжнялостта на предприятията от сектора в сравнение с нефинансовите предприятия е с 67% по-голяма, а към финансови предприятия - 2 пъти.

Фиг. 61 Коефициенти на задлъжнялост на предприятията от сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци



Източник: СФБ , Собствени изчисления

## 2.5.2. АНАЛИЗ НА ИЗБРАНИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Основните обобщени количествени показатели, които са разгледани при анализа на предприятията са: брой наети лица, приходи от продажби, дълготрайни материални активи (ДМА), финансов резултат. Използвани са резултати от анализа за състоянието на предприятията за 2009 г. фин. година (анализ 5.1.3.2. за предприятията в България).

При определяне на показателя "степен на развитие", е използван "метод на Хелвиг" (известен и като "таксономичен метод"). Същността му се изразява в изчисляване на разстояния между обекти, описани с множество характеристики, и групирането и подреждането им на база на тези разстояния. По този начин може да се определи мястото на всеки обект в сравнение с други многомерни обекти, като се сравняват на практика несравними величини. Анализирани са 260 предприятия в този сектор с приходи от продажби от 630.2 млн. лева през 2009 г. Въведено е ограничение на броя на наетите от минимум 10 и на приходите от продажби от минимум 500 хил. лева, което ограничава масива до 99 предприятия с общи приходи от продажби от 552.4 млн. лева и 6.7 хил. наети през 2009 г.

Предприятията, които са с най-добър показател "степен на развитие" в цитирания анализ, са:

Таблица 32 **Топ 5 предприятия в сектор "ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ" по "СТЕПЕН НА РАЗВИТИЕ"(2007-2009)**

No	Предприятие	Град	Степен на развитие
1	Филикон-97 АД	Пловдив	0.9513
2	Флорина България ЕАД	София	0.9459
3	Агри България ЕООД	Радиново	0.9407
4	Пенелопа Груп ЕООД	Карнобат	0.9386
5	Деа ООД	Шумен	0.9376

Източник: анализ 5.1.3.2. за предприятията в България; **BEIS**

Пълен списък на предприятията по "степен на развитие" са посочени в Таблица 68 в края на анализа.

### **Водещите предприятия в сектора по брой служители**

С най-голямо увеличение на броя на служителите е Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ – два пъти, следвана от Домат АД с 53% и Олимпос 99 ООД с 36%.

За 2010 г. на първо място по брой служители Палиррия България ЕАД, следвана от Кенар ЕООД и Конекс Тива ООД. От представените в таблицата предприятия 7 са предприятия с брой на служителите над 200.

Таблица 33: **Топ 5 предприятия за 2010 г. по брой служители в сектор " ПРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ"**

No_2010	No_2009	No_2008	Предприятие	Населено място	Брой служители				
					2010	2009	2008	2007	2006
1	1		Палиррия България ЕАД	Нова Загора	542	500	н.д.	н.д.	н.д.
2	2	1	Кенар ЕООД	София	518	417	464	428	394
3	3	12	Конекс Тива ООД	Оризovo	351	352	183	203	231
4	4	10	Агри България ЕООД	Радиново	302	331	205	234	224
5			Стар Фудс България ЕООД	София	222	н.д.	н.д.	н.д.	н.д.

Източник: **BEIS**

Пълен списък на водещите предприятия по служители за 2008, 2009 и 2010 г. са посочени в Таблица 69 в края на анализа.

### **Водещите предприятия в сектора по приходи от продажби**

Водещите предприятия в сектора по приходи от продажби за 2010 г., 2009 и 2008 г. са представени в следващата таблица 70 в края на анализа. Посочено е мястото им за съответната година.

Таблица 34: **Топ 5 предприятия за 2010 г. по приходи от продажби в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”**

No_2010	No_2009	No_2008	Предприятие	Населено място	Приходи от продажби (хил. лв.)				
					2010	2009	2008	2007	2006
1	1	6	Агри България ЕООД	Радиново	48 815	38 054	26 022	28 344	23 338
2	2	3	Кенар ЕООД	София	26 701	26 112	31 007	24 071	20 121
3	13	2	Тимбарк България ЕООД	Казачево	25 721	14 209	31 042	28 123	20 375
4	6	8	Дерони ООД	Хасково	21 114	21 204	24 000	18 706	16 437
5	7	10	Кронос АД	София	20 862	18 479	20 440	14 525	16 758

Източник: **BEIS**

С най-голям прираст на продажбите от посочените предприятия през 2010 спрямо 2009 г., е Тимбарк България ЕООД - с 81%, Еко фрут 1 ООД с 42% и Югоплод АД с 34%. Най-голям спад в продажбите отчита Бовис АД със 75%, Флорина България ЕАД с 27% и Сторко ЕООД с 26.4%.

Три от посочените в таблицата предприятия отчитат увеличение на приходите от продажби за 2007, 2008, 2009 и 2010 г. - Керпи ЕООД, Николина Алендарова ЕТ и Ядки Детелина ЕООД.

През 2009 спрямо 2008 г. от разгледаните в таблицата предприятия, 10 отчитат нарастване на приходите от продажби, а през 2010 спрямо 2009 броят на предприятията с нарастване на приходите е 15.

### **Водещите предприятия в сектора по печалба**

С най-голям финансов резултат за 2010 г. е Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ, която е отчела положителен финансов резултат за 2009 и за 2010 г., следващата по печалба е Куминяно Фрут ООД, която завърша с положителен финансов резултат през целия разглеждан период.

Таблица 35: **Топ 5 предприятия за 2010 г. по печалба в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”**

No_2010	No_2009	No_2008	Предприятие	Населено място	Печалба (Загуба) (хил. лв.)				
					2010	2009	2008	2007	2006
1	1		Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ	Дулово	5 449	4 882	н.д.	н.д.	н.д.
2	2	2	Куминяно Фрут ООД	Катуница	3 340	4 871	3 995	3 203	816
3	6	5	Керпи ЕООД	Павликени	2 297	968	1 459	н.д.	н.д.
4	9	19	Тимбарк България ЕООД	Казачево	1 495	779	407	-1 332	130
5	59	42	Палиррия България ЕАД	Нова Загора	1 296	58	105	149	196

Източник: **BEIS**

Пълен списък на водещите предприятия по печалба за 2008, 2009 и 2010 г. са посочени в Таблица 71 в края на анализа.

### **Водещите предприятия в сектора по дълготрайни материални активи**

По ДМА на първо място за 2010 г. се нарежда Флорина България ЕАД, следвана от Анкъл Статис и Филикон 97.



Таблица 36: Топ 5 за 2010 г. по ДМА в сектор “ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ”

No_2010	No_2009	No_2008	Предприятие	Населено място	Дълготрайни материални активи (хил. лв.)				
					2010	2009	2008	2007	2006
1	1	1	Флорина България ЕАД	София	27 613	28 531	27 664	24 539	24 496
2	3	3	Анкъл Статис ЕООД	Чирпан	18 628	17 796	17 909	15 841	16 378
3	8	10	Филикон 97 АД	Пловдив	8 954	9 605	6 224	6 123	6 714
4	7	8	Митак ООД	Ястребово (СЗ)	8 822	9 817	6 759	5 520	2 200
5	9	12	Фрукто Сливен АД	Варна	7 389	7 937	5 811	6 156	6 033

Източник: BEIS

Пълен списък на водещите предприятия по ДМА за 2008, 2009 и 2010 г. са посочени в Таблица 72 в края на анализа.

#### Сравнения на предприятията по автономност

Коефициентът на **финансова автономност** показва степента на използване на привлечения капитал на предприятието (отношението на собствения капитал към привлечения капитал). В случаите, когато коефициентът на финансова автономност е под единица, е налице превишение на задълженията спрямо собствения капитал, т.е. съществуващите задължения не са достатъчно обезпечени с имуществото на предприятието и обратно, когато този коефициент е над единица, показва степента на финансова независимост (автономност) от ползването на чужди средства.

С най-добри показатели за 2010 г. са Алекс С 2002 ЕООД, Марица-Екофроуз ЕАД, Денито ООД, Куминяно Фрут ООД.

Таблица 37: Топ 5 предприятия за 2010 г. по Коефициент и на автономност в сектор “ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ”

No_2010	No_2009	Предприятие	Собствен капитал (хил. лв.)		Привлечен капитал (хил. лв.)		Коеф. на финансова автономност	
			2010	2009	2010	2009	2010	2009
1	-	Алекс С 2002 ЕООД	985	356	38	1 105	25.92	0.32
2	1	Марица-Екофроуз ЕАД	2 491	2 338	200	297	12.46	7.87
3	2	Денито ООД	6 023	5 322	819	925	7.35	5.75
4	3	Куминяно Фрут ООД	18 673	15 042	3 257	2 988	5.73	5.03
5	18	Еко фрукт 1 ООД	11 852	5 858	2 625	5 577	4.52	1.05

Източник: BEIS; собствени изчисления

Пълен списък на водещите предприятия по коефициент на автономност за 2008, 2009 и 2010 г. са посочени в Таблица 73 в края на анализа.

#### Сравнения на предприятията по рентабилност

Чрез рентабилността се измерва степента на доходност на предприятието. Рентабилността е съпоставка на някакъв показател за печалбата към друг спрямо, който искаме да преценим доходността или ефективността. При изчисляване на рентабилността е използвана нетната печалба на предприятията (тоест печалбата след лихви и данъци).

По рентабилност на продажбите през 2010 г. на първо място се нарежда Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ, което е било с най-добър показател и през 2009 г.

По рентабилност на собствения капитал на първо място за 2010 г. е Кенар Кулинар ЕООД, следвано от Бовис АД и Солвекс-Мира-Фрукт АД. За 2009 г. рентабилността на собствения капитал е най-висока при Деа ООД, следвана от Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ и Вега Стар ЕООД.



Таблица 38: Топ 5 предприятия за 2010 г. по показател Рентабилност в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”

No 2010	Предприятие	2010 г. Рентабилност (%) на:			2009 г. Рентабилност (%) на:		
		продажбите,	собствения капитал	привлечения капитал	продажбите	собствения капитал	привлечения капитал
1	Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ	28.536	50.529	167.713	32.822	54.682	201.486
2	Керпи ЕООД	20.564	35.235	58.867	10.976	22.928	48.064
3	Куминяно Фрут ООД	18.491	17.887	102.548	26.365	32.383	163.019
4	Булгар Лук ООД	12.430	24.366	99.476	14.952	29.933	93.943
5	Наврас АД	12.398	20.737	12.386	-8.948	-28.687	-9.954

Източник: BEIS; собствени изчисления

Пълен списък на водещите предприятия по коефициент на рентабилност за 2008, 2009 и 2010 г. са посочени в Таблица 74 в края на анализа.

По коефициент на обща ликвидност за 2010 г. на първо място е Алекс С 2002 ЕООД, следвана от Булгар Лук ООД и М.К.Д. ЕООД. За 2009 г. с най-добър показател е Биоплод ЕООД, следвана от Куминяно Фрут ООД и Диони ООД.

Таблица 39: Топ 5 за 2010 г. по показател Коефициент на ликвидност в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”

No 2010	Предприятие	2010 г. Коефициент на:			2009 г. Коефициент на:		
		Обща ликвидност	Бърза ликвидност	Незабавна ликвидност	Обща ликвидност	Бърза ликвидност	Незабавна ликвидност
1	Алекс С 2002 ЕООД	27.500	19.767	3.633	1.156	0.663	0.032
2	Булгар Лук ООД	14.564	5.661	2.703	2.463	1.087	0.663
3	М.К.Д. ЕООД	12.159	6.068	0.094	0.879	0.466	0.060
4	Топ Груп ООД	6.965	3.883	1.129	1.169	0.503	0.015
5	Йока ЕООД	5.882	2.412	0.043	2.647	0.963	0.049

Източник: BEIS; собствени изчисления

Пълен списък на водещите предприятия по коефициент на ликвидност за 2008, 2009 и 2010 г. са посочени в Таблица 75 в края на анализа.

Показателите за всички 66 предприятия, включени в извадката, са посочени в отделно Приложение във файл в Excel формат (*RatioCompaniesCaning.xls*). Включена е и информация за предприятията, които са сертифицирани по ISO, регистрираните търговски марки, основните продукти, които произвеждат, както и контактни данни.

### 2.5.3. РЕГИСТРИРАНИ ТЪРГОВСКИ МАРКИ

Голяма част от преработвателите на плодове и зеленчуци имат регистрирани търговски марки (Таблица 40) и успешно интегрират научноизследователската и развойна дейност с производствената дейност. Изградените и постоянно подкрепяни търговски марки на тези компании са силен аргумент и показват на практика успешните модели на тези компании. Успешните търговски марки дават допълнителна гаранция за успеха на продуктите на пазара, като имена, вече наложени в съзнанието на потребителите.

Разбира се, за да се стигне до представените резултати, тези предприятия са съумели да доразвият наличния ресурс и да продължат напред с допълнителни инвестиции, иновации в организацията, процесите и продуктите, прилагане на печеливши пазарни стратегии и т.н. Някои от фирмите имат и чуждестранно участие, което допълнително допринася за усвояване на добри практики от водещи производители.

Таблица 40: РЕГИСТРИРАНИ ТЪРГОВСКИ МАРКИ

Предприятие	Регистрирани търговски марки
Агрико България ЕООД - София	Agrico Bulgaria
Адела ЕООД - Пловдив	RGK;ПУКАНА;РАЗЯДИЦА;ПО НАШЕНСКИ;felina;ADJKA;БИБЕРИЯ
Алди ООД - София	Алди (Aldi); Излет
Биоплод ЕООД - Севлиево	БП; VitaL (съвместна с Витал ООД); Б плод
ББП ООД - Първомай	ББП; ПЪРВОМАЙСКИ ОРКЕСТЪР
Бовис АД - Трудовец	БОВИС;Frutissimo
Булгарконсерв Рупите ООД - Петрич	РЕКОЛТА; RECOLTA
Булконс Първомай АД - София	В Bulcons; Лютеничко Първомай Детска Лютеница; Лютеница Първомай
Вега Стар ЕООД - Бяла Слатина	VEGA STAR; ВЕГА СТАР
Великов и Ко ООД – Сливо поле	Солей
Венианина ЕООД - София	ВЕНИ; VENY; КОРОЛЕВА АНА
Витанеа ООД – Пловдив	Vitanea (Витанеа)
Гривас ООД – Сливен	Grivas;Gringos;Grivas Superior Natural Nuts;Печени ядки за печени хора
Деа ООД - Шумен	СВЕЖА ТРАПЕЗА
Денито ООД - Бургас	Денито;Вкусът е с теб!;свежи по природа;Солея;По следите на добрия вкус
Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ - Дулово	Djili soy original DS
Домат АД - Джулюница	DOMAT SINCE 1936
Дерони ООД - Хасково	DERONI; староселска ЛЮТЕНИЦА; SAN LAZARO; ЛЮБИМА; БЛАГА; ВЕЛИКА; PASARINI; ТОДОРКА ВКУСЕН СОС; Bellissima; НАТУРА; Слънчева градина; СТАРОСЕЛСКА ТРАДИЦИЯ; Мая; РИК; НАСТРОЕНИЕ; ЦАРИЦА; МАЙСТОРСКИ ПРОДУКТ; БОЛЯРСКИ СОС; БЪЛГАРСКА ТРАДИЦИЯ; Райска градина; многоцветен БУКЕТ; Тодорка - всички я обичаме!; ДЕТСКА МЕЧТА; SAN LAZARO; RITONIA; CASA BRANCA; TRAYANA AGRO; Чудесна добавка към всички ястия; Riva; СТРЕЛА; ТОДОРКА; ЛЕДА; СЛЪНЧЕВОВАЯЛ; Петел; ВИНАГИ ОТЛИЧЕН ВКУС; IRIDA; Optimo; CONCORDIA; DIONI; ОРФЕО;ЦАРСКА ЗАКУСКА;ПИПЕРИЦА; CASA BRANCA; RITONIA
Джем и Джем ООД - Пловдив	ДЖЕМ И ДЖЕМ; ЗА ПО-СЛАДЪК ЖИВОТ; ELIXIR; КОНФИТЮРИ ЗА СЛАДУРИ; ДД
Еко Енерджи ООД - Граф-Игнатиево	ECO FREEZE
Екоплод БГ ЕООД - Велико Търново	eco plod (еко плод); СВЕЖА ГРАДИНА; FRESH&GREEN; ЗАМРАЗЕНА СЛЪНЧЕВА ЕНЕРГИЯ
Идеал продукт ООД - Пловдив	ИДЕАЛ ПРОДУКТ (IDEAL PRODUCT); IDEAL GOLD PRODUCT
Каменски и синове ООД - Шумен	ХУЛИГАН (HULIGAN)
Керпи ЕООД - Павликени	Керпи; Керпи Керпи Печен Слънчоглед
Конекс Тива ООД - Оризово	Aurora; СОФРА; ВКУС ОТ ПРЪВ ПОГЛЕД
Консервинвест ООД - Православен	К FOOD INS KONSERVINVEST; ХОРО; КОПАНИЦА; Първомайска лютеница Ръченица; ПЪРВОМАЙСКА; ПЪРВИ МАЙ; RADONY; Първомайско хоро лютеница СТЕРИЛИЗИРАН ПРОДУКТ; РАДОМИР; МАЛЕЧКО; МАЛЕЧКО ПЮРЕ ОТ КАЙСИИ; МАЛЕЧКО ЗА ДЕЦА НАД 3 МЕСЕЦА; ДА ПОГАЛИМ КОРЕМЧЕТО!; пастет МАЛЕЧКО ПАЛЕЧКО; Консервинвест Първомайска; К КОНСЕРВИНВЕСТ ПЪРВОМАЙСКА ЛЮТЕНИЦА
Корона М ЕООД - Стара Загора	КОРОНА (KORONA); ТИАТ (TIAT); STADION
Кронос АД - София	КРОНОС; Божествените ядки; ALFA NUTS; Diet nut; PREMIUM Berry; VARNA В Bohemy RENT-APPART

Ляси ООД - Асеновград	Мандев
М Инвест БГ ООД - Пловдив	INTERAROMA; SAPORI dei MONASTERI; INTERAROMA TASTE +VISION; ClearCom; БЕЙС
Митак ООД - Ястребово (СЗ)	МИТАК (ДОМАТЕНО ПЮРЕ); CELIANI
НВП ООД - Асеновград	НВП
Николай Неделчев ЕТ - Велики Преслав	Анона
Николина Алendarова ЕТ - Стара Загора	КЕТЧУП ЗЕЛЕН НОВО; Dibs; НИККО; ЗА НАШИ ХОРА; НИББО (NIBBO)
Олимпос 99 ООД - Благоевград	OLYMPOS-99
Олинеза ООД - София	ОЛИНЕЗА; OLINESA; ОЛИНЕЗА ЕЛИТ; ОЛИНЕЗКО; ОЛИНЕЗА МАЙОНЕЗА Лека ОЛИНЕЗА; СЕМЕЙНА ЛЮТЕНИЦА; ВИЕ НИ ПОЗНАВАТЕ; Provancal BARBECUE SAUCE OLINESA; Balkan Barbecue Sauce OLINESA; Balkan Barbecue Sauce Hot Olinesa; OLINESA Balkan Barbecue Sauce Hot; OLINESA Balkan Barbecue Sauce; ПОЛИНЕЗА;OLINEZA; ОЛИНЕЗА Лютивка; ОЛИНЕЗА майонеза ДОМАШНА без стабилизатори модифицирано нишесте оцветители; БАБИНА ЕДРОСМЛЯНА ЛЮТЕНИЦА ОЛИНЕЗА
Пловдивска консерва АД - Пловдив	PHILI juice; NEW Fresh Philicon ACE; PHILICON
Поли Трейдинг ООД - София	РТ Полима
Тимбарк България ЕООД - Казачево	Carotella plus; TYMBARK; FIGO VITA COMRLEX; FIGO; QUEEN'S; QUEEN'S; QUEEN'S FRESH FRUIT; QUEEN'S; QUEEN'S FAST FRUIT; QUEEN'S; COOLC QUEEN'S; QUEEN'S; Ciao; QUEEN'S Ristorante; QUEEN'S ICE TEA; coffeeta classic; QUEEN'S; TEDI Scool; F FiGo FUN; T Tedi ; T Tedi Waterrr; T Tedi Waterrr
Роял Патейтос АД – Самоков (в несъстоятелност)	ROYAL POTATOES JSC ;ROYAL POTATOES; FREEZELAND; Freeze Land
Топ Груп ООД - София	ТОП ГРУП; Dr. FRESH; TOP GROUP
Филикон 97 АД – Пловдив	ROSE ELIXIR; premium Fresh; Fresh light; MILKY FRESH; НАШЕНСКИ ВКУС
Флорина България ЕАД - София	FLORINA ;STRIKE; Свежото в теб; FLORINA Family
Цима 99 ООД - Раковски	CIMA 99; Марми; БАЙ ГАНЬО ГОРСКИ ПЛОДОВЕ
Юнайтид Трейдърс ООД - София	MIX WHY NUTS; SUNSHINE; UT UNITED TRADERS; CAFE DE LOBO; Sacramento; CREME DE LOBO; SAVANA; WALDBAUR; CREMORA; QUICK'N EASY
Ядки Детелина ЕООД - Севлиево	Detelina's VITA NU; DETELINA'S Fitness; DETELINA'S FITNESS; Detelinas SUNNY FRU

Източник Патентно ведомство на Република България (<http://www1.bpo.bg/>)

### Сертифицирани фирми

49 от анализираните предприятия са с действащи сертификати по стандарт ISO9000, 31 са със сертификати по ISO22000 и 2 – със сертификат OHSAS18001. 33 предприятия от разгледаните, имат сертификат HACCP, 12 покриват сертификат BRC (British Retail Consortium) или IFS (International Food Standard). (Списъкът с предприятията и предметите на сертификация са представени в приложения файл CompaniesInfo.xls)

**58 предприятия са членове на GS1.** GS1 е водеща международна организация, която разработва и внедрява глобални стандарти и решения, с цел повишаване на ефективността и прозрачността по веригите за търсене и предлагане в различните отрасли по света. GS1 е ратифицирана от Общото събрание на EAN през 2004 г. , а по-късно е стартирано успешно в Европа през месец февруари 2005 г. GS1 е новото име на EAN International – (EAN, European Article Numbering).

## 2.5.4. ДРУЖЕСТВА, ТЪРГУВАНИ НА БФБ-СОФИЯ

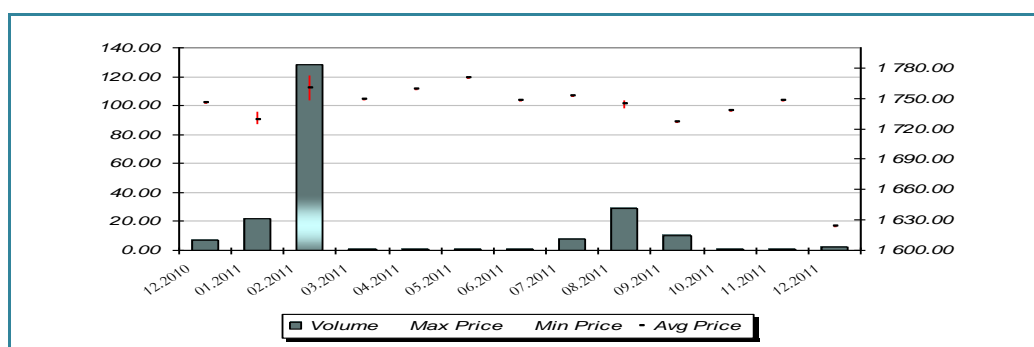
**Флорина България ЕАД – София** е вписано като емитент на Българска фондова борса – София АД и е регистрирано на сегмент "Неофициален Пазар на облигации".

Таблица 41: ПАРАМЕТРИ НА ЕМИСИЯТА НА ФЛОРИНА БЪЛГАРИЯ ЕАД

Борсов код	Емитент	Параметри					Чисти цени (в % от номинала)	
		Номинал	Дата на издаване	Падеж	Купон и вид	Следващо плащане	Цена 'затваря'	От дата
9MBA	Флорина България ЕАД	830	2007-09-14	2014-09-14	0.075	2012-03-14	100	2011-12-20

Източник: БФБ-София

Фиг. 62 Флорина България ЕАД – НЕОФИЦИАЛЕН ПАЗАР НА ОБЛИГАЦИИ - ПОСЛЕДНИ 365 ДНИ



Източник: BEIS

Таблица 42: Борсова търговия за последните 365 дни на Флорина България ЕАД

Последна сделка			Последни 365 дни		
Дата	Последна цена	Промяна	Макс. цена	Мин. цена	Средна цена
20.12.11	1 623.34 лв.	-124.67 лв.	1 771.56 лв.	1 623.34 лв.	1 743.41 лв.

Източник: BEIS

**Кюстендилски плод АД-Кюстендил /в ликвидация/** е регистрирано на пазарен сегмент "Неофициален Пазар на акции сегмент "В". От 2006 г. не са извършвани никакви продажби на БФБ-София. Последната дата, на която е регистрирана сделка с дружеството, е през м. юни 2006 г.

Таблица 43: Борсова търговия на Кюстендилски плод АД (в ликвидация)

Последна сделка			Последни 365 дни		
Дата	Последна цена	Промяна	Макс. цена	Мин. цена	Средна цена
20.06.06	1.0 лв.	+0.15 лв.	-	-	-

Източник: BEIS

Изводи:

- **Нараства броят на предприятията** в сектора, но **наетите лица намаляват**. В сравнение с 2005 г. броят на предприятията нараства с 80, а наетите лица намаляват с 11%. Увеличава се средната работна заплата.
- **Увеличават се активите** на предприятията в сектора - в сравнение с 2005 г., през 2009 г. увеличението е с около 52%.

- **Увеличава се и собственият капитал** на предприятията - в сравнение с 2005 г. увеличението е със 78%.
- **Нарастват задълженията** на предприятията - в сравнение с 2005 г. увеличението на задълженията е с близо 50%.
- **Финансовият резултат** за 2008 и 2009 г. **е отрицателен**, но през 2009 г. има намаление на отчетената загуба в сравнение с 2008 г. в размер на 2.2 млн.лв.
- Въпреки неблагоприятните икономически условия в страната, през 2009 г. предприятията отчитат с 4% **по-високи приходи от продажби** в сравнение с 2008 г.
- **Намалява дялът на приходите от продажби** на предприятията от сектора в сравнение с приходите от продажби на предприятията от сектор "Производство на хранителни продукти" - докато през 2005 г. дялът им е 10%, през 2008 и 2009 . той намалява до 8%.
- **Рентабилността** на предприятията от сектора през 2009 г. е отрицателна, докато общо за предприятията от нефинансовия сектор, е положителна.
- **Ликвидността** на предприятията в сектора расте до 2008 г., а за 2009 г. се наблюдава намаление. В сравнение с нефинансовите предприятия, общата ликвидност през 2009 г. е по-ниска с 3%, бързата - с 27%, а незабавната – 2.2 пъти.
- **Задлъжнялостта** на предприятията от сектора в сравнение с нефинансовите предприятия през 2009 г. е с 67% по-голяма, а към финансови предприятия - 2 пъти.
- Голяма част от предприятията **имат регистрирани търговски марки** и успешно интегрират научноизследователската и развойна дейност с производствената дейност.
- Голяма част от тях покриват изискванията, свързани с качество на продуктите и имат действащи сертификати по ISO9000 и ISO22000, HACCP, BRC или IFS .

---

## 2.6. КАПАЦИТЕТ ЗА РАЗРАБОТВАНЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА ПРОЕКТИ

---

Проектите, изпълнени и изпълнявани от Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци, могат да бъдат представени така:

### 2.6.1. ЕВРОПЕЙСКОТО ИЗМЕРЕНИЕ В ПРОИЗВОДСТВОТО, ТЪРГОВИЯТА И МАРКЕТИНГА НА КОНСЕРВИРАНИ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

---

СППЗ спечели и от месец юли 2011 г. вече реализира проект по Програма Леонардо да Винчи, мярка Мобилност, който се финансира по линия на Програма "Учене през целия живот".

**Темата на проекта е: Европейското измерение в производството, търговията и маркетинга на консервирани плодове и зеленчуци.**

**Основната дейност:** Обучение в Австрия по предварително заложенa програма за период от две седмици - 10 работни дни, което е планирано за месец март 2012 година.

**Приемаща организация:** Австрийският браншови съюз на хранително-вкусовата промишленост в партньорство с Организацията за тестване на хранителни продукти във Виена.

*Крайните бенефициенти на мобилността* ще бъдат 10 специалисти със средно-специално или висше образование, които в ежедневната си работа се нуждаят от допълнителни знания и опит в една или повече от следните области:

- Европейски аспекти: хигиена и качество; закон за храните; правила за етикетирание; правила за внос и износ от ЕС;
- Производство: нови технологии и нови тенденции по отношение на качество и съдържание на храните;
- Маркетинг: позициониране; търговия на дребно; търговия на едро;
- Нови тенденции: био-производство и регионалност.

При подбора на участниците, изпращащата организация – СППЗ ще се съобрази с поставената цел за **усвояване и незабавно прилагане в практиката на новите знания, умения и опит** и за последващото им разпространение към останалите членове на Съюза.

*Критериите за подбор на участниците в обучението са:*

- Да работят като мениджъри или експерти във фирмите, членове на Съюза или да бъдат служители на Съюза;
- Сфера на дейност:
  - управление;
  - производство: технология, безопасност, качество и/или етикетирание;
  - маркетинг, реклама, търговия;
- Да поемат ангажимент след края на мобилността да предадат получените знания и опит, като участват в обученията и семинарите, които Съюза ще организира с тази цел;
- Да са мотивирани да предадат наученото на останалите специалисти и служители във фирмите, където работят и да популяризират ученето през целия живот;
- Да имат висше или средно специално образование и добре да познават сектора в който работят;
- Да имат базово ниво на владеене на английски или немски език.

*Теми при провеждане на обучението:*

- Опитът на австрийската хранително-вкусовата промишленост в контекста на европейското законодателство:
  - Важни аспекти при износ на преработени храни в и извън ЕС;
  - Важни разработки в правилата за етикетирание.
- Браншови семинари - Преработка на плодове и зеленчуци: технология, съставки, организация. Най-нови промени в хранителното законодателство; Хигиена и качество;
- Данни свързани с хранителната стойност на преработените храни. Качествено производство от гледна точка на земеделските производители.
- Производство и нови технологии (погледа на преработвателите)
- Приложен Маркетинг в бранша - преработени плодове и зеленчуци. Възможности в модерната европейска търговия на дребно с хранителни стоки. Въвеждане на



пазара и позициониране на преработените хранителни продукти, инициативи свързани с износа.

- БИО и регион на произход, като фактори за успех при въвеждането на пазара.
- Пресни плодове и зеленчуци за здрави потребители (въпроси свързани с храненето).
- Важни аспекти в работата и организацията на браншовия съюз, лобиране при плодовете и зеленчуците.

## 2.6.2. ПРОЕКТ "OPEN THE SEAL OF TASTE"

---

Проект "Open the seal of taste" - "Освободете вкуса" по Промоционална програма за Насърчаване на земеделски и хранителни продукти, Регламент на Съвета ЕО № 501/2008 от 05.06.2008 г. на ЕС (**Договорът е подписан на 8.11.2011 г. с МЗХ ДФЗ**).

*Продължителност:* три години - септември 2011 - 2013 г.

*Бюджет:* 2 982 967 евро

*Финансиране:* 50% ЕС; 30% МЗХ-ДФЗ; 20% СППЗ

*Основна цел:* Насърчаване на консумацията на преработени плодове и зеленчуци от най-високо качество произведени в Обединена Европа

*Промотираны продукти:* Лютеница (включително и нейните пикантно-меки разновидности пинджур и айвар), печена белена капия, конфитюр от рози, мармалад от шипки и компот от праскови.

*Целеви държави:* Германия, Полша, Румъния

*Целеви градове:* Кьолн, Берлин, Мюнхен, Варшава, Букурещ

*Прилагаща организация*<sup>13</sup>: След проведена конкурсна процедура СППЗ избра за прилагаща организация фирма "Агропромоушън", Белгия.

*Насърчителни действия:* Насърчителните действия ще подпомагат комуникационната кампания, като дават възможност на потребители и търговци да се запознаят пряко с продуктите, да ги оценят и установят техните предимства на практика. Чрез:

- **Участие в изложения и панаири**

Подбрани са следните изложения за храни:

- Anuga, Кьолн, Германия (8-12 октомври 2011\* и 2013)
- Fruit Logistica, Берлин, Германия (9-11 февруари 2012 и 2013)
- Food & Life Мюнхен Германия (30.11 - 4.12.2012 и 2013)
- Indagra Букурещ Румъния (10-14 ноември 2012 и 2013)
- Polagra Познан Полша (15-18 октомври 2012 и 2013)

- **Демонстрации на местата за продажба**

Тази дейност ще се осъществява в отредените за това зони секции на местата за продажба в супермаркетите и търговските молове с цел да бъде постигната

---

<sup>13</sup> Организация, която подготвя, организира и изпълнява дейностите по Проекта

максимална ефективност. Дегустирането на мостри се смята за най-ефективната промоционална дейност, тъй като позволява на потребителите да установят първоначален контакт с продукта.

Примерен списък на супермаркети в целевите градове:

- Супермаркети в Кьолн
- Супермаркети в Берлин
- Супермаркети в Мюнхен
- Супермаркети в Букурещ
- Супермаркети във Варшава

- **Връзки с обществеността:**

Дейностите за връзки с обществеността включват:

Тематични вечери - изграждане на връзки с дистрибутори, търговци на едро и дребно и вносителите в хранителния сектор, кулинарни експерти, диетолози. Гостите на тематичните вечери ще бъдат подробно информирани за качеството на промоцираните европейски продукти.

Посещения на търговци и дистрибутори в производствени бази в България

Целите на тази дейност са да се информират потенциалните купувачи, че производствените фирми от България имат въведени международните системи за контрол на качеството за производството на преработени плодове и зеленчуци.

Групата от 10 посетители за всяка мисия ще има възможност да посети фирми, които произвеждат и доставят суровини. Освен традиционните рецепти, те ще имат възможността да посетят сертифицираните предприятия за преработка на плодове и зеленчуци с международно признати системи за управление на качеството (ISO 22000, IFS, HACCP, и др.) Покани ще бъдат изпратени до 50 ключови фигури (10 делегати от всеки целеви град за продължителността на програмата)

Кулинарни училища

Във всички целеви градове има кулинарни училища за професионално обучение или изучаване на чудесата на кухнята като хоби. В пет кулинарни училища - по едно във всеки целеви град, Кьолн, Берлин, Мюнхен, Букурещ и Варшава – ще се проведе специален семинар "ОСВОБОДЕТЕ ВКУСА", посветен на преработените плодове и зеленчуци.

### 2.6.3. ПРОЕКТ "TWINNING LIGHT"

---

Проект, реализиран с финансовата подкрепа по програма ФАР (PHARE) в подкрепа на биологичното производство на плодове и зеленчуци и обработка в България: Project "Twinning Light" *Support for the Organic fruit and vegetable production and processing in Bulgaria.*

*Продължителност:* Шест месеца - начало м. Януари 2010 г.

*Бюджет:* Финансова подкрепа от Програма ФАР: 142 000 евро

Национално съфинансиране: 14 180 евро

*Бенефициенти:*

- България: МЗХ и Съюз на преработвателните на плодове и зеленчуци



- Партньор от ЕС: Италия в лицето на Италианското Министерство по земеделие и храни и горска политика

*Глобална цел:*

Повишаване на капацитета на МЗХ и на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци /СППЗ/ за развитие и изпълнение на промоционалната политика при производство и преработка на биологични плодове и зеленчуци и така пряко да се допринесе за устойчивото развитие на селските райони и стабилизиране на екосистемите в страната.

*Специфични цели:*

1. Популяризиране на изгодите от биологичното производство за производителите и преработвателните на органични растителни храни;
2. Разработване на национална стратегия за промоция на биологично произведени и преработени плодове и зеленчуци в България;
3. Повишаване на знанията и мотивацията на производителите и преработвателните на плодове и зеленчуци за предимствата на биологичното земеделие.
4. Проучване, анализиране и усвояване на добри европейски практики за държавна подкрепа на клъстерите в сектор плодове и зеленчуци

*Дейности по проекта:*

1. Работна среща за сравнително проучване на подкрепата за производство, преработка и предлагане на биологични плодове и зеленчуци в европейските страни и промоция на сектора в България.
2. Работно посещение с цел запознаване с постиженията, добрите практики и резултатите от подкрепата на биологичното производство и преработка на плодове и зеленчуци и техния маркетинг.
3. Разработване на Национална стратегия за промоция на биологично произведени и преработени плодове и зеленчуци в България.
4. Съставяне, отпечатване и разпространение на Ръководство на производителите на биологични храни.

---

## 2.7. ЧОВЕШКИ РЕСУРСИ

---

Управлението на човешките ресурси се характеризира като дейност на ръководителите на съответните равнища по управлението на хората в трудовия процес, която произтича от стратегическите цели на организацията и е насочена към разработване на политики, програми и планове за формиране, развитие и заплащане на човешките ресурси, както и за усъвършенстване на взаимодействието на ръководството с организациите на трудещите се; планиране, организиране, ръководене и контролиране на работниците и служителите, подборане, наемане, подготовка, оценяване и мотивация на заетите; създаване на условия и предпоставки за пълноценно използване на хората в трудовия процес и за постигането на висока **производителност** на труда.

## 2.7.1. ВЪЗРАСТОВА, ПРОФЕСИОНАЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТРУКТУРА НА ЗАЕТИТЕ

По данни на НОИ в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци към края на 2010 г. данни за осигуряващите лица са предоставили 202 предприятия. Според данните за осигуряващите се лица, броя на заетите лица в сектора е 7593 души, а средният осигурителен доход - 478 лв.

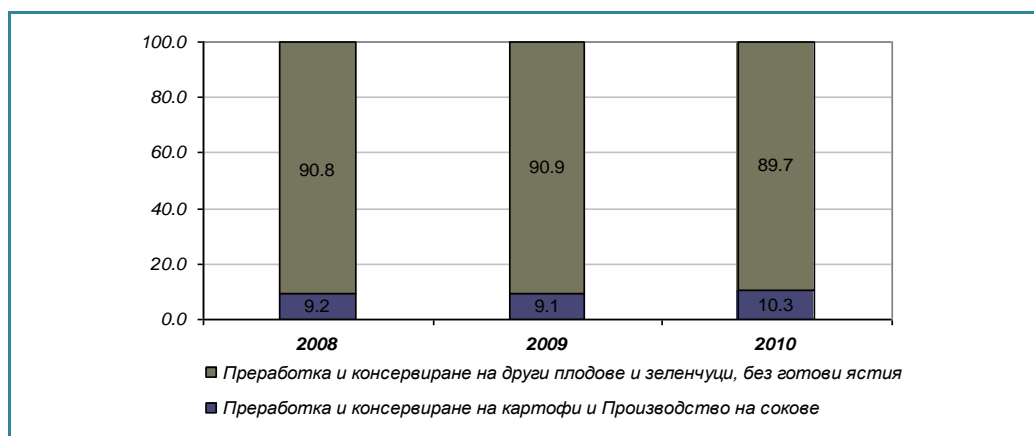
Таблица 44 Брой предприятия, заети лица<sup>14</sup>, среден осигурителен доход за период 2008-2010 г. в сектор "ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

КИД 2008	Наименование на подсектора	Към 31.12.2008 г.			Към 31.12.2009 г.			Към 31.12.2010 г.		
		Пред-приятия, брой	Заети лица, брой	Среден осигурителен доход, лв.	Пред-приятия, брой	Заети лица, брой	Среден осигурителен доход, лв.	Пред-приятия, брой	Заети лица, брой	Среден осигурителен доход, лв.
1031	Преработка и консервиране на картофи	16	237	412.16	15	173	383.40	18	107	344.17
1032	Производство на плодови и зеленчукови сокове	12	630	666.91	11	487	627.46	11	335	618.11
1039	Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, без готови ястия	277	7 893	374.30	259	7 409	425.32	253	7 151	471.99
<b>Общо</b>		<b>305</b>	<b>8 760</b>	<b>484.46</b>	<b>285</b>	<b>8 069</b>	<b>478.73</b>	<b>282</b>	<b>7 593</b>	<b>478.09</b>

Източник: НОИ

Данните показват, че много малка част от предприятията в сектора се занимават с преработка и консервиране на картофи и производство на плодови и зеленчукови сокове. Техният дял от общия брой предприятия в сектора е около 10%. Броят на заетите лица в тези предприятия е около 10% от общия брой заети през 2008 г., за 2009 г. делът им намалява до 8.2%, а през 2010 г. - до 5.8%.

Фиг. 63 Брой предприятия в сектора, (2008-2010), %



Източник: НОИ

<sup>14</sup> Включват се заетите по трудови и служебни правоотношения, самоосигуряващи се, договори за управление и контрол, граждански договори. Данните са към 31.12. на съответната година.

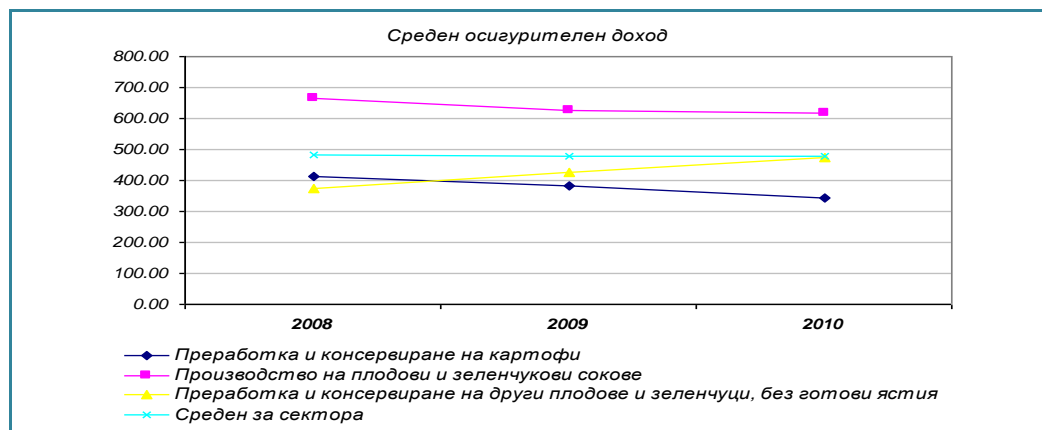
Средният осигурителен доход на заетите в сектора е около 480 лв., като е най-голям през 2008 г. и най-малък през 2010 г.

В отделните подсектори (класове) най-висок среден осигурителен доход имат заетите, произвеждащи плодови и зеленчукови сокове, които през 2010 г. е с 31% по-висок от средния осигурителен доход на заетите в подсектор Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, и с 80% по-висок от този за подсектор Преработка и консервиране на картофи.

В подсектор Преработка и консервиране на картофи през 2010 средният осигурителен доход намалява с 16% спрямо 2008, а в подсектор Производство на плодови и зеленчукови сокове - със 7%. Най-голямото предприятие в подсектора, "Роял Патейтос" АД, е обявено в несъстоятелност (с начална дата на неплатежоспособност - 21 януари 2009 г.)

Единствено в подсектор Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, без готови ястия, средният осигурителен доход нараства значително - нарастването през 2010 спрямо 2008 е с близо 100 лв. или с 26%.

Фиг. 64 Среден осигурителен доход на заетите в сектора (2008-2010)



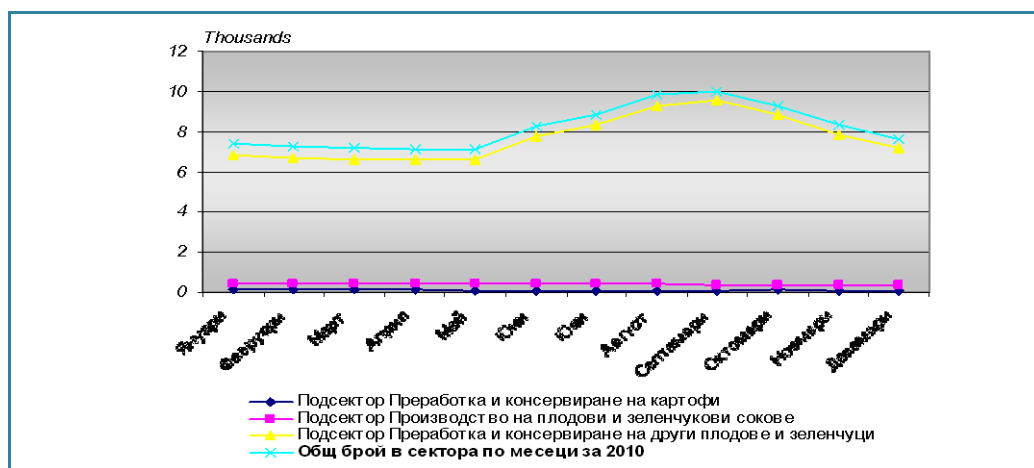
Източник: НОИ

Тъй като повечето предприятия са в подсектор Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, може да се каже, че се наблюдава макар и слабо, **покачване на средния осигурителен доход**.

Причините за това слабо покачване могат да бъдат няколко и не може да се твърди със сигурност, че се наблюдава икономически растеж. Една от причините за по-високия среден доход през 2010 година може да бъде намаляването на броя на заетите. Във време на криза предприятията намаляват персонала си, като се освобождават преди всичко от служители, които носят най-малка доходност. Висококвалифицираните работници задържат и поощряват при възможност. Друга причина е намаляване на броя на действащите фирми в сектора.

**Месечното разпределение на броя** на заетите в сектора за 2010 г. показва *увеличение през месеците юни, юли, август, септември, октомври и ноември*, като пикът е през септември.

Фиг. 65 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОРА ПО МЕСЕЦИ ЗА 2010 Г.



Източник: НОИ

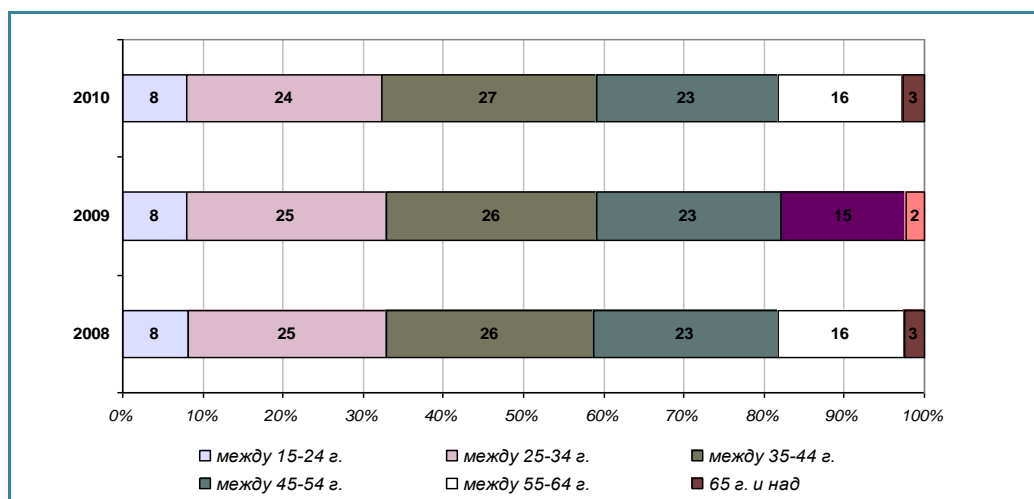
**Сезонната (временна) заетост в сектора е основен проблем, пред който са изправени управленските екипи в предприятията.** В консервната промишленост, като сектор със сезонен характер (в който, както се вижда и от графиката, най-активното време е периодът от юни до октомври) обикновено на временно заетите лица може да се осигури работа средно за около 6 месеца в годината. След изтичане на активния период, тези служители биват освободени до следващия сезон, но не всички се връщат поради различни причини. Това налага работодателите да наемат нови служители, които в повечето случаи трябва да бъдат обучавани. Това затруднява и оскъпява работния процес. Освен това, за работници в сектора кандидатстват хора с по-нисък социален статус и обикновено имат основно или никакво образование.

#### Възрастова структура на заетите

Данните на НОИ представят следната картина по отношение на възрастовата структура на заетите в сектора:

**Запазва се съотношението на заетите във възрастовата структура през целия период.** И през трите години с най-голям дял са лицата на възраст между 35 и 44 години - около 26.5%. Броят на заетите във възрастова група между 25-34 години са около 25%, а заетите на възраст между 45 и 54 г. - 23%

Фиг. 66 ВЪЗРАСТОВА СТРУКТУРА НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОРА (2008-2010), %

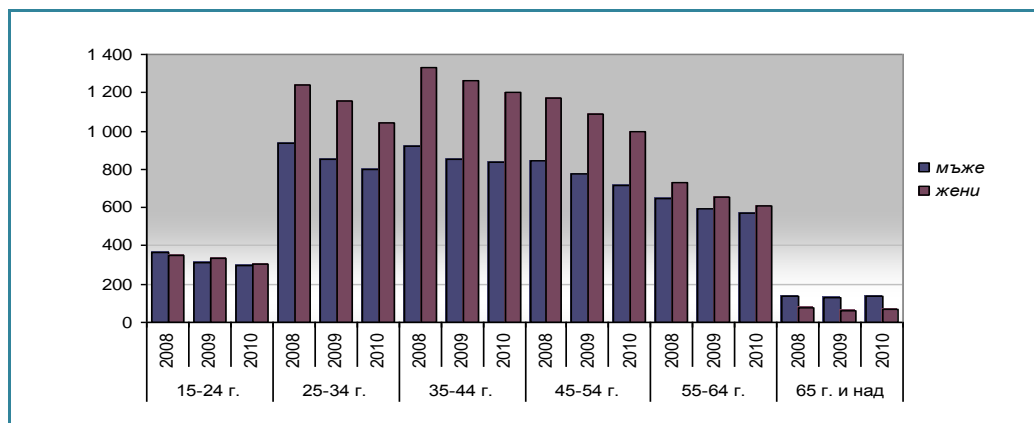


Източник: НОИ

Няма промяна в разпределението на заетите в сектора по пол – делът на жените, заети в сектора, е 56% от всички заети за 2008 и 2010, а за 2009 – 57%.

Във всички възрастови групи броят на жените е по-голям от този на мъжете, с изключение на заетите над 65 год. възраст. В тази възрастова група делът на жените е около 33%.

Фиг. 67 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОР ПРеработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по пол и възраст (2008-2010), брой



Източник: НОИ

Таблица 45 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ ПО ВЪЗРАСТОВА СТРУКТУРА В ОТДЕЛНИТЕ ПОДСЕКТОРИ НА КОНСЕРВНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ, 2010 г.

2010 година	15-24 години	25-34 години	35-44 години	45-54 години	55-64 години	Над 65 години	Общо
1031 Преработка и консервиране на картофи	7	22	37	26	13	2	107
<b>В т.ч. – Жени</b>	4	12	26	13	6	0	61
<i>% жени от общия брой</i>	57.1	54.5	70.3	50.0	46.2	0	57.0
1032 Производство на плодови и зеленчукови сокове	30	90	93	61	54	7	335
<b>В т.ч. – Жени</b>	13	46	40	11	12	1	123
<i>% жени от общия брой</i>	43.3	51.1	43.0	18.0	22.2	14.3	36.7
1039 Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, без готови ястия	568	1735	1909	1628	1113	198	7 151
<b>В т.ч. – Жени</b>	291	988	1 137	972	590	68	4 046
<i>% жени от общия брой</i>	51.2	56.9	59.6	59.7	53.0	34.3	56.6
<b>ОБЩ БРОЙ ЗАЕТИ</b>	<b>605</b>	<b>1847</b>	<b>2039</b>	<b>1715</b>	<b>1180</b>	<b>207</b>	<b>7 593</b>
<b>В т.ч. – Жени</b>	<b>308</b>	<b>1 046</b>	<b>1 203</b>	<b>996</b>	<b>608</b>	<b>69</b>	<b>4 230</b>
<i>% жени от общия брой</i>	<i>50.9</i>	<i>56.6</i>	<i>59.0</i>	<i>58.1</i>	<i>51.5</i>	<i>33.3</i>	<i>55.7</i>

Източник: НОИ

Няма съществена разлика в структурата на заетите през 2010 г. и предходните 2008 и 2009.

Данните показват, че основно заетите в сектора са в трудово-активна възраст – между 25-54 години, с най-голям дял на заетите на възраст между 35-44 години, а броят на работещите над 65 години е много малък и заема 3% от общия брой. Тъй като около 26% от работещите са във възраст между 25 и 34 години, е възможно част от тях да бъдат насочени към професионални училища и висши учебни заведения за придобиване на допълнителна

квалификация. Наличието на персонал в сектора на възраст между 35 и 54 години предполага наличие на служители, познаващи процесите в сектора, с опит и знания.

Фиг. 68 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОР ПРеработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по пол и възраст (2008-2010), в брой

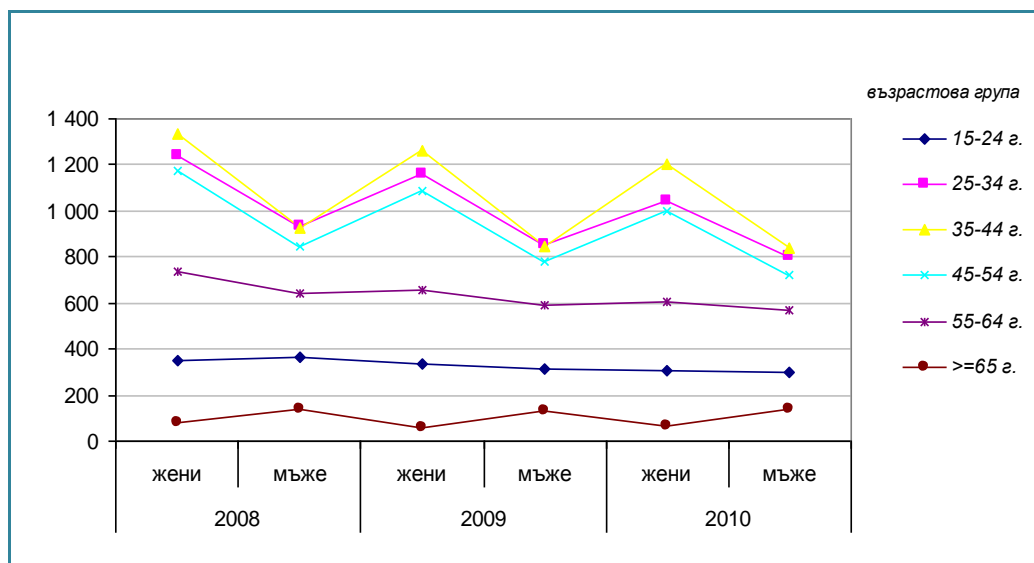


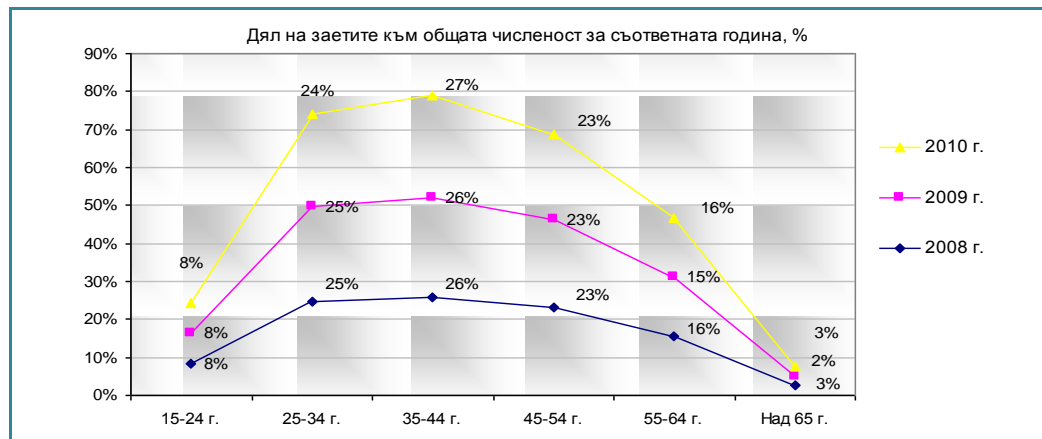
Таблица 46 Промяна в заетостта по възрастови групи в сектор ПРеработка и консервиране на плодове и зеленчуци" за периода 2008-2010 г.

	15-24 години	25-34 години	35-44 години	45-54 години	55-64 години	Над 65 год.	Общо
<b>1. Основни показатели</b>							
Брой заети 2008 г.	718	2 171	2 256	2 018	1 378	219	8 760
% към общата численост	8%	25%	26%	23%	16%	3%	100%
Брой заети 2009 г.	644	2 010	2 114	1 865	1 247	189	8 069
% към общата численост	8%	25%	26%	23%	15%	2%	100%
Брой заети 2010 г.	605	1 847	2 039	1 715	1 180	207	7 593
% към общата численост	8%	24%	27%	23%	16%	3%	100%
<b>2. Производни показатели</b>							
2.1. Изменение на заетите: 2009 г. спрямо 2008 г.	-74	-161	-142	-153	-131	-30	-691
Дял от общото намаление, %	11%	23%	21%	22%	19%	4%	100%
2.2. Изменение на заетите 2010 г. спрямо 2009 г.	-39	-163	-75	-150	-67	18	-476
Дял от общото намаление, %	8%	34%	16%	32%	14%	-4%	100%
2.3. Изменение на заетите 2010 г. спрямо 2008 г.	-113	-324	-217	-303	-198	-12	-1 167
Дял от общото намаление, %	10%	28%	19%	26%	17%	1%	100%
2.4. Процентно намаление на заетите през 2010 г. спрямо 2008 г., %	16%	15%	10%	15%	14%	5%	13%

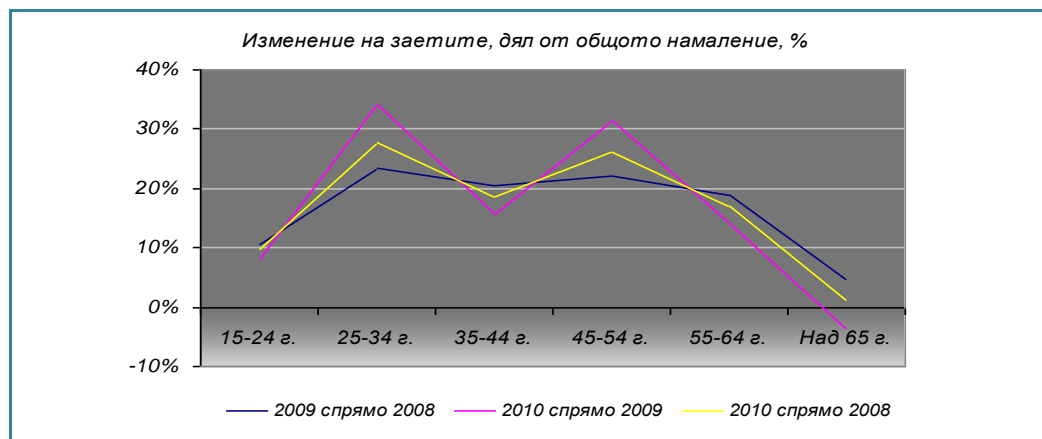
Източник: НОИ

Диаграмата показва, че няма изменение в структурата на числеността на персонала по възрастови групи за разглеждания период – и през трите години делът на работещите в активна трудоспособна възраст е еднакъв.

Фиг. 69 Дял на заетите към общата численост за съответната година (2008-2010), %



Фиг. 70 ИЗМЕНЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ (2008-2010), %



Следващите данни показват какво е разпределението на заетите регионално, по отделните статистически райони за планиране. Районите за планиране са обособени с **основна цел статистическо отчитане на териториалните единици**, съгласно изискванията на Евростат. В България са обособени шест региона за планиране:

- Югозападен район за планиране (ЮЗРП) : включва области Благоевград, Кюстендил, Перник, София-град, София-област
- Южен централен район за планиране (ЮЦРП) : включва области Кърджали, Пазарджик, Пловдив, Смолян, Хасково
- Югоизточен район за планиране (ЮИРП) : включва области Бургас, Сливен, Стара Загора, Ямбол
- Североизточен район за планиране (СИРП) : включва области Варна, Добрич, Търговище, Шумен
- Северен централен район за планиране (СЦРП) : включва области Велико Търново, Габрово, Разград, Русе, Силистра
- Северозападен район за планиране (СЗРП) : включва области Видин, Враца, Ловеч, Монтана, Плевен.



Данните за разпределението на заетите по планови икономически региони показват **концентрация на работна ръка в районите на Южна България** - Южен Централен район и Югозападен район. В тези райони е концентрирано и производството на зеленчуци в България.

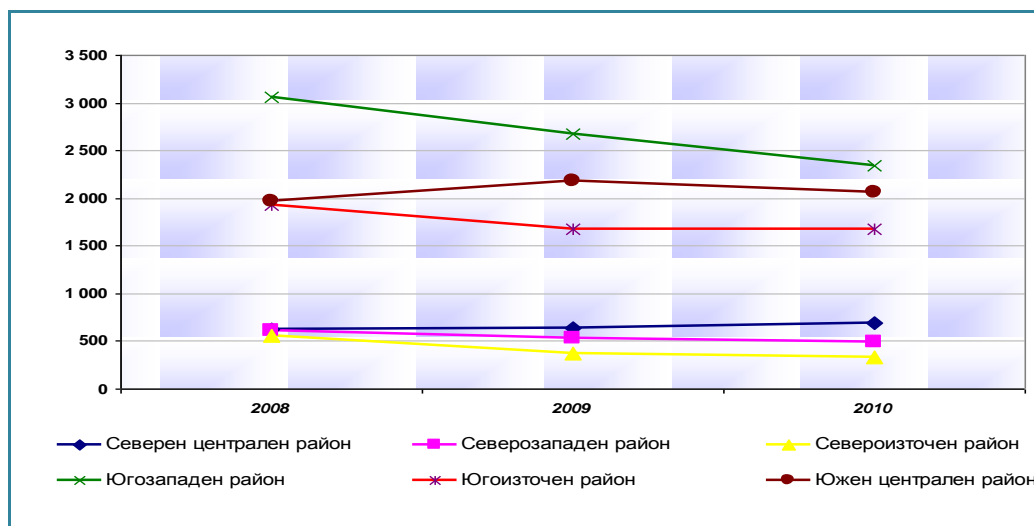
Таблица 47 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОР ПРеработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по планови райони за планиране периода 2008-2010 г.

	2008	2009	2010	Индекси	
				2010/2009	2010/2008
Северен централен район	627	642	691	107.6	110.2
Северозападен район	607	533	496	93.1	81.7
Североизточен район	562	367	328	89.4	58.4
Югозападен район	3 065	2 672	2 344	87.7	76.5
Югоизточен район	1 932	1 673	1 675	100.1	86.7
Южен централен район	1 967	2 182	2 059	94.4	104.7
Общ брой	8 760	8 069	7 593	94.1	86.7

Източник: НОИ

**Като обща тенденция може да се отбележи, че намалява броя на заетите през 2010 г. Намалението през 2010 г. спрямо 2009 е с 6%, а спрямо 2008 г. – с 13.3%. Единствено в Северен централен район има увеличение за целия разглеждан период – със 7% спрямо 2009 и с 10% спрямо 2008 г.**

Фиг. 71 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОР ПРеработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по райони за планиране, 2008-2010 г.



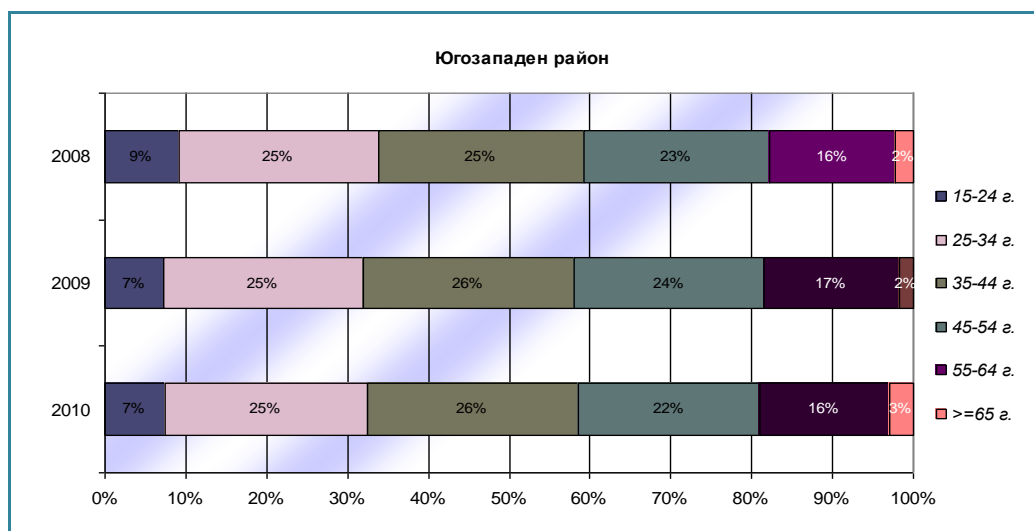
Източник: НОИ

Разпределението по отделни региони (области) показва, че над 50% от работната ръка е концентрирана в областите София-град (22.5% от заетите в сектора), Пловдив (18.3% от заетите) и Стара Загора (11.4%). Между 5 и 10% от заетите, са в областите София-област, Бургас, Благоевград - с общ дял от 17%. С най-малко заети в сектора са области Добрич, Кърджали и Монтана. **В област Видин няма регистрирани заети лица в сектора.**

Разпределението по отделните планови региони и възрастови групи показва следното:

### 1. Югозападен район

Фиг. 72 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОРА ПО ВЪЗРАСТ В ЮГОЗАПАДЕН РАЙОН (2008-2010 г.), %



Източник: НОИ

През 2008 най-голям е броят на зетите във възрастова група 35-44 (с 25.4%), следва възрастовата група на 25-34 годишни (с 24.7%) и група 45-54 г. (22.9%). Най-малък е делът на зетите на възраст 65 и повече години (2.2% от общия брой). През 2009 година разпределението се запазва като цяло с малки изменения. Увеличава се с 1.3% делът на зетите във възрастова група 35-44 годишни (26.1%), запазва се делът за 25-34 годишните. Делът на работещите на възраст между 45-54 г. се увеличава с 1.1%, а на най-младите на възраст между 15-24 години се намалява с 2%. Намалява и броят на работещите над 65 годишна възраст. През 2010 г. се запазва съотношението на зетите във възрастовите групи между 25-34 и 35-44 години, леко намалява броят на зетите във възраст от 45-54 г., увеличава се броят на работещите над 65 години - спрямо 2009 г. - с 1.2%, а спрямо 2008 г. - с 0.7%.

Наблюдава се намаление в броя на персонала през 2009 г. в сравнение с 2008 г. с 12.8%, през 2010 г. броят спрямо 2009 г. намалява с 12.3%, а спрямо 2008 г. - с 23.5%. **Общата тенденция е намаляване на броя на персонала в региона, без съществени промени във възрастовата структура.**

**Зетите в сектора са концентрирани в София и областта.** С най-голям брой зети е област София-град, където през 2010 г. са концентрирани 70% от зетите в Югозападния район. С най-малък брой зети е област Кюстендил.

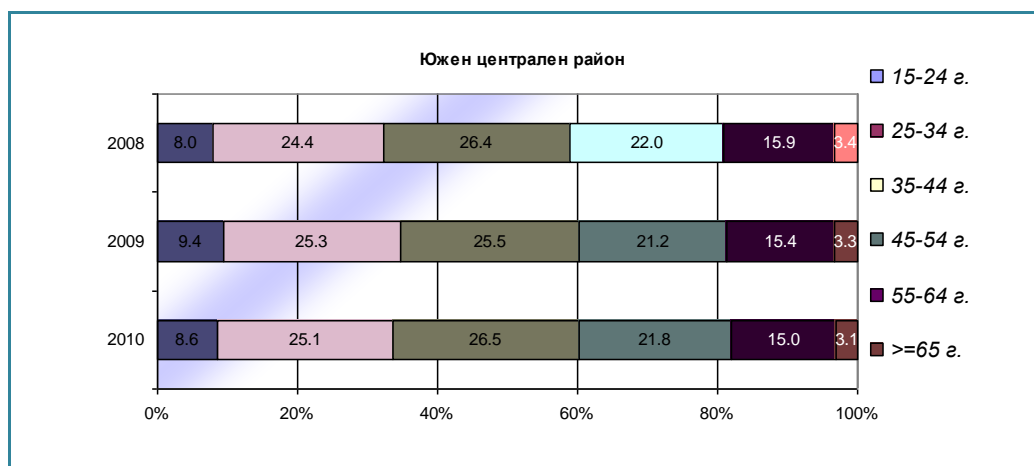
Фиг. 73 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ ПО РЕГИОНИ В ЮГОЗАПАДЕН РАЙОН, (2008-2010)



Източник: НОИ

## 2. Южен Централен район

Фиг. 74 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОРА ПО ВЪЗРАСТ В ЮЖЕН ЦЕНТРАЛЕН РАЙОН (2008-2010 г.), %



Източник: НОИ

През 2008 най-голям е броят на зетите във възрастова група 35-34 (с 26.4%), следва възрастовата група на 25-34 годишни (с 24.4%) и група 45-54 г. (22%). Най-малък е делът на зетите на възраст 65 и повече години (3.4% от общия брой).

През 2009 година разпределението се запазва като цяло с малки изменения. Увеличава се делът на зетите във възрастова група 25-34 годишни с 0.9%, намалява делът на 35-44 (с 0.9%) и 45-54 годишните (с 0.8%). Делът на работещите на възраст между 55-64 г. намалява с 0.4%, а на най-младите на възраст между 15-24 години се увеличава с 1.4%.

През 2010 г. промените също не са съществени - увеличение на работещите на възраст между 35-44 години - с 1.1% и намаление на работещите на възраст между 15-24 години и над 55 годишни.

Наблюдава се увеличение в броя на персонала през 2009 г. в сравнение с 2008 г. с 11%, но пък през 2010 г. този брой намалява с 5.6%. **Общата тенденция е за запазване на броя на персонала в региона, както в общия брой, така и във възрастовата му структура.**

Фиг. 75 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В ЮЖЕН ЦЕНТРАЛЕН РАЙОН ПО РЕГИОНИ, (2008-2010)

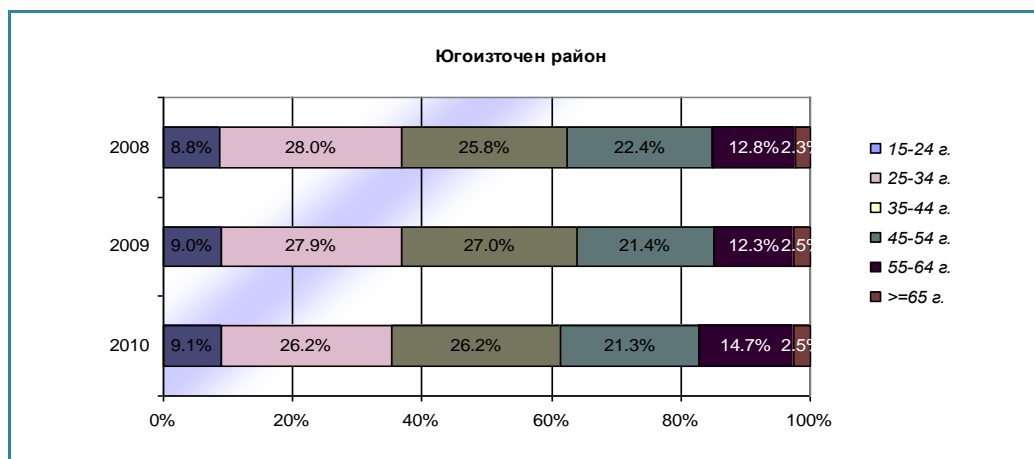


Източник: НОИ

По региони с най-голям брой заети е област Пловдив, следван от Хасково. С най-малък брой заети е област Кърджали. **Пловдивска област е регионът, в който е концентрирано производството в сектора - над 80% от заетите в Южен централен район са съсредоточени в Пловдивски регион. Делът на Пловдивски регион от общо заетите в страната е около 23% през 2010 г. (за сравнение през 2008 г. е 18%).**

### 3. Югоизточен район

Фиг. 76 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОРА ПО ВЪЗРАСТ В ЮГОИЗТОЧЕН РАЙОН (2008-2010 г.), %



Източник: НОИ

През 2008 най-голям е броят на заетите във възрастова група 25-34, следва възрастовата група на 35-44 годишните, и заетите във възрастова група 45-54 г. Най-малък е делът на заетите на възраст 65 и повече години (2.3% от общия брой).

През 2009 година се увеличава делът на работещите във възрастова група 35-44 г. с 0.7% и делът на заетите във възрастова група 15-24 годишни с 0.2%. Броят на работещите във възраст между 55-65 и над 65 години също се увеличава с 0.2%. Намалява броят на работещите на възраст между 45-54 години с 1%.

През 2010 г. се увеличава делът на заетите във възрастова група от 55-64 г. с 2.4%. В останалите възрастови групи няма съществено изменение на работещите.

Намалява броят на персонала през 2009 г. в сравнение с 2008 г. с 13.4%, а през 2010 г. няма изменения в общия брой спрямо 2009 г. **Тенденцията е за намаляване на броя на заетите в района, а във възрастовата структура се наблюдава увеличение на дела на заетите на възраст между 35-44 г. и 55-64 г.**

По региони с най-голям брой заети е област Стара Загора, следват Бургас, Ямбол и Сливен. Броят на заетите в сектора в Старозагорски регион намалява със 7.3% през 2010 спрямо 2008 г. Намалението на заетите в Бургаски регион е с 25%, в Ямболски регион - с 18%, а в област Сливен – с 6.7%.

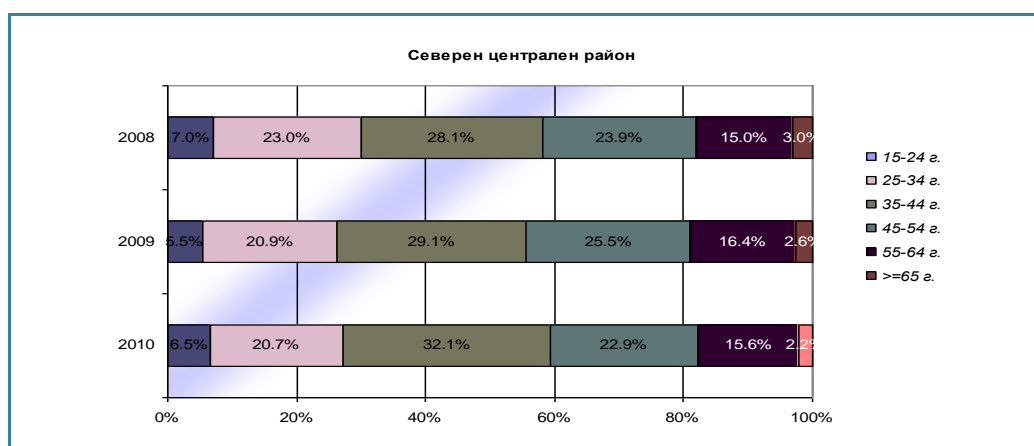
Фиг. 77 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ ПО РЕГИОНИ В ЮГОИЗТОЧЕН РАЙОН, (2008-2010)



Източник: НОИ

#### 4. Северен централен район

Фиг. 78 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОРА ПО ВЪЗРАСТ В СЕВЕРЕН ЦЕНТРАЛЕН РАЙОН (2008-2010 г.), %



Източник: НОИ

През 2008 най-голям е броят на зетите във възрастова група 35-44 (с 28.1%), следва възрастовата група на 45-54 годишни (с 23.9%), зетите във възрастови групи 25-34 г. (с дял 23%). И тук се запазва тенденцията за най-малък дял на зетите на възраст 65 и повече години (3% от общия брой).

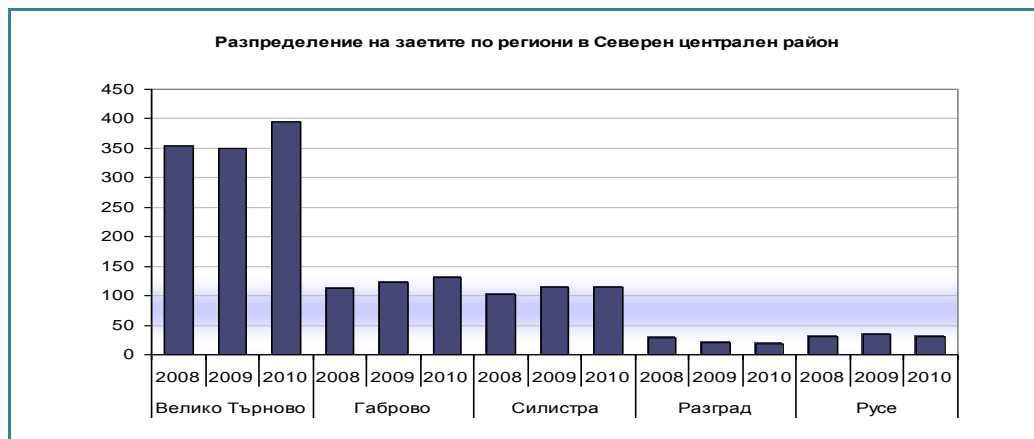
През 2009 година измененията в структурата са следните: увеличава се с 1.6% делът на зетите във възрастова група 45-54 годишни, а във възрастта между 35-44 г. увеличението е с 1%. Увеличава се и делът на работещите на възраст между 55-64 г. с 1.4%. Намалява делът на 25-34 годишните с 2.1%, а на работещите на възраст между 15-24 г. - с 1.5%.

През 2010 г. се увеличава делът на зетите във възрастова група от 35-44 г. с 3% и делът на работещите на възраст между 15-24 г. - с 1%. В другите възрастови групи има намаление.

Наблюдава се увеличение в броя на персонала през 2009 г. в сравнение с 2008 г. с 2.3%, през 2010 г. броят спрямо 2009 г. се увеличава със 7.6%, а спрямо 2008 г. - с 10.2%. **Общата тенденция е за увеличаване на броя на персонала в региона, с леко увеличение на работещите на възраст между 35-44 г.**

По региони с най-голям брой зети е област Велико Търново (около 43% през 2010 г. от Северния централен район), следвана от Габрово и Силистра. С най-малък брой зети е област Разград. **В област Силистра има увеличение на зетите през 2010 спрямо 2008 г. с 12.7%.**

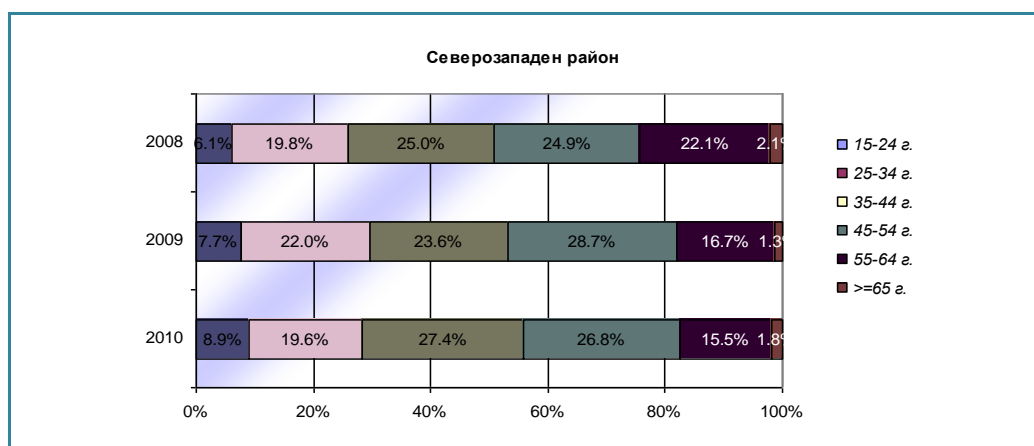
Фиг. 79 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ ПО РЕГИОНИ В СЕВЕРЕН ЦЕНТРАЛЕН РАЙОН, (2008-2010)



Източник: НОИ

## 5. Северозападен район

Фиг. 80 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОРА ПО ВЪЗРАСТ В СЕВЕРОЗАПАДЕН РАЙОН (2008-2010 г.), %



Източник: НОИ

През 2008 броят на заетите на възраст между 35-44 и 45-54 г. в Северозападния район е приблизително равен (средно около 133 души) – общият им брой представлява близо 55% от всички заети в района. Работещите на възраст между 25-34 години е 20%.

През 2009 г. броят на заетите намалява в сравнение с 2008 г. – с 12.1%. В структурата на заетите се увеличава дялът на работещите на възраст между 25-34 години (с 2%) и на работещите на възраст между 15-24 години (с 2%). Най-голямо увеличение има в група 45-54 г. - с 4%. Голямо е намалението на работещите в група 55-64 г. - с 5%.

През 2010 г. броят на заетите намалява с 6.9% в сравнение с 2009 г., а спрямо 2008 – с 18.3%. Променя се и възрастовата структура на заетите – увеличава се дялът на работещите на възраст между 35-44 години с 4%, увеличение има и във възрастова група между 15-24 г. и над 65 г. – с 1%. Намалява броят на работещите във възраст между 25-34 и 45-54 години с 2% и между 55-64 години с 1%.

Най-много са заетите в Ловешки регион (50% през 2008 и 60% през 2010 г.). Броят на работещите във Врачанска област намалява повече от два пъти. Увеличават се заетите в Плевенски регион - близо 2 пъти през 2010 спрямо 2008 г. Във Видинска област няма представени предприятия, отчели дейност в НОИ.

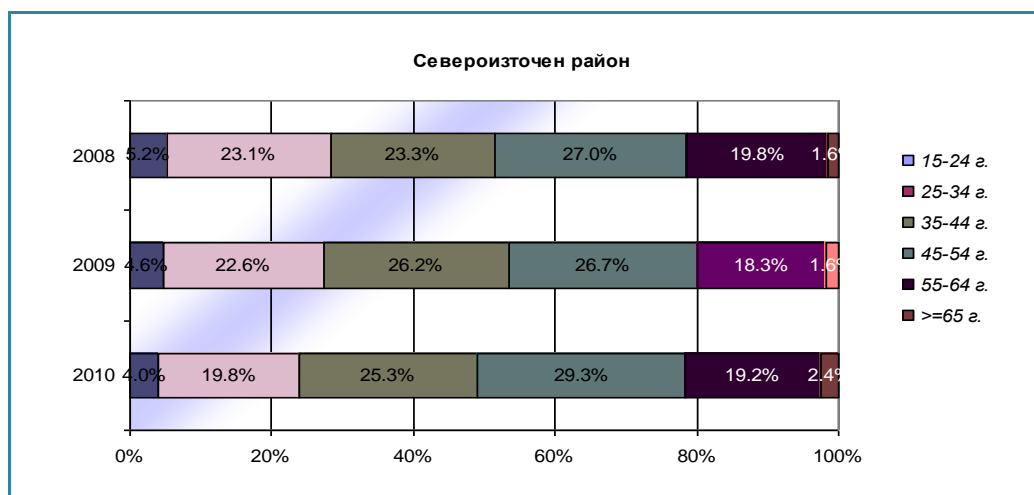
Фиг. 81 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ ПО РЕГИОНИ В СЕВЕРОЗАПАДЕН РАЙОН, (2008-2010)



Източник: НОИ

## 6. Североизточен район

Фиг. 82 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОРА ПО ВЪЗРАСТ В СЕВЕРОИЗТОЧЕН РАЙОН (2008-2010 г.), %



Източник: НОИ

През 2008 най-голям е броят на заетите на възраст между 45-54, следва възрастовата група на 25-34 и 35-44 годишните. Най-малък е делът на заетите на възраст 65 и повече години (1.6% от общия брой).

През 2009 година се увеличава делът на работещите във възрастова група между 35-44 г. с 2.8%. Във всички останали групи има намаление: най-голямо във възрастова група 55-64 г. с 1.58%.

В структурата на заетите по възраст през 2010 г. най-голям е делът на работещите на възраст между 45-54 години, следва възрастова група на работещите между 35-44 години.

В североизточния район също се наблюдава **тенденция на намаление на зетите лица**. През 2009 намалението е с 34.7% спрямо 2008 г. През 2010 намалението спрямо 2009 г. е 10.6%, а спрямо 2008 г. – с 41.6%. **В Шуменска област намалението през 2010 спрямо 2008 е 3 пъти, във Варненска област намалението е 1.5 пъти.** Най-малко са заетите в област Добрич.



Фиг. 83 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ ПО РЕГИОНИ В СЕВЕРОИЗТОЧЕН РАЙОН, (2008-2010)



Източник: НОИ

### Професионална група на работещите

Професионалните групи са описани нормативно в Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД), разработена в съответствие с методологията на Международната стандартна класификация на длъжностите (ISCO-88), издание на Международната организация на труда, Женева, 1990 г. При разработването на НКПД са взети предвид и отразени по подходящ начин специфични за нашата страна въпроси и изисквания, свързани с образователната система, с квалификацията и преквалификацията на работната сила, с организацията на производството, труда и управлението, със заплащането на труда, социалното осигуряване и други. Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД) в Република България се прилага от всички предприятия и организации, независимо от формата на собственост.

С НКПД се определя професионалната структура на населението и се осигурява възможност за групиране и конкретизиране на професиите и длъжностите в секторите и икономическите дейности, за отчитане и управление на персонала, анализиране и прогнозиране на професионалната структура на заетите и безработните, извършване на международни сравнения и анализи в областта на трудовата и професионалната заетост; и други.

Структурата на Класификацията (НКПД) е разпределена в 9 класа, означени с еднозначен цифров код от 1 до 9. **Класовете са най-високото ниво на агрегиране на професиите и длъжностите**, определени с обхвата на сходни професионални области, в които се прилагат сходни знания, умения и навици, придобити чрез съответна подготовка и натрупан опит.

**Клас 1 – Ръководители.** Включват се следните подкласове:

- **Президент, законодатели и висши служители** (този подклас не се класифицира по професии);
- **Ръководители в търговски дружества и други организации** – включват се директори, изпълнителни директори или ръководители на отделни структури, които управляват предприятия или организации, или техни вътрешни служби;
- **Управители** – включват се лица, които управляват предприятия или организации от свое собствено име или от името на собственика.

**Клас 2 – Аналитични специалисти.** Включват се **физици, математици и инженерни специалисти; природонаучни и здравни специалисти; преподаватели; други аналитични специалисти.** Изпълняват задачи по разработване на концепции, теории, методологии и методики; прилагане на съществуващите знания в областта на различните видове науки; провеждане на теоретическо или практическо обучение по една или повече дисциплини на различни образователни равнища; обучение на лица със специални потребности; осигуряване на различни видове стопански, юридически и социални услуги и др. Могат да осъществяват контрол и над други работещи в някои случаи.

**Клас 3 - Техници и приложни специалисти.** Те изпълняват предимно задачи с технически и сроден характер. Изискват се знания и умения, отговарящи на изискванията минимум на *трето образователно-квалификационно ниво*. За отделни длъжности се изисква четвърто или пето образователно и квалификационно ниво, в зависимост от спецификата на изпълняваните задачи и задължения.

**Клас 4 – Помощен административен персонал.** Работещите в този клас записват, организират, изчисляват и коригират информация, изпълняват канцеларски задължения във връзка с попълване и съхраняване на документи, оформяне на назначения и други. В този клас се изискват знания и умения, отговарящи на изискваните за второ образователно и квалификационно ниво.

**Клас 5 - Персонал, зает с услуги за населението, търговията и охраната.** Извършват лични услуги и защита при пътувания; организиране на домакинство; доставка на хранителни стоки; лични грижи или защита срещу пожар и незаконни действия; и други. В повечето случаи се изискват знания и умения, отговарящи на изискванията за второ образователно и квалификационно ниво.

**Клас 6 - Квалифицирани работници в селското, горското, ловното и рибното стопанство.** За повечето от длъжностите се изискват знания и умения, отговарящи на изискванията за първо образователно и квалификационно ниво.

**Клас 7 - Квалифицирани работници и сродни на тях занаятчии.** Необходими са специфични знания и умения в областта на миннодобива, строителството; металургията; изработването на метални конструкции; инсталирането на машини и инструменти; производството, настройката, поддръжката и ремонта на машини, *производството и преработката на хранителни продукти*; и други.

**Клас 8 – Машинни оператори и монтажници** - Операторите на машини и съоръжения, и работници по монтаж на изделия управляват и контролират промишлени и селскостопански машини и съоръжения на място или чрез дистанционно управление; управляват влакове, моторни превозни средства и други машини и съоръжения или монтират изделия при спазване на стриктни спецификации и процедури; обработват хранителни продукти. Повечето от професиите в тази клас изискват знания и умения, отговарящи на изискванията за второ образователно и квалификационно ниво.

**Клас 9 - Професии, неизискващи специална квалификация** - Длъжностите, неизискващи специална квалификация обхващат изпълнението на *прости и рутинни дейности, при които се използват основно ръчни инструменти и често изпълняваната работа изисква някакво физическо усилие*. Повечето от длъжностите в този клас изискват знания и умения, отговарящи на изискванията за 0 образователно и квалификационно ниво.

**В квалификационната структура на заетите в консервната промишленост** най-голям дял имат професиите, неизискващи специална квалификация - за 2010 г. 50% от заетите са в този клас персонал, а 2.3% са заетите без професионална група. Изискванията към работниците от този клас са свързани с извършване на прости задачи в промишлеността - като сортиране, пакетиране, почистване и експедиране на продукцията; прост ръчен монтаж на елементи, за които не е нужно стриктно следване на определена технология; прости работи, свързани с поддръжка и ремонт; товарене и разтоварване на ръка.

Делът на **квалифицираните работници** е 11.6% за 2010, за 2008 и 2009 - 12.2%. В този клас, най-често срещаните в сектора професии, са свързани с **производство на храни – производство на плодове, зеленчукови и други консерви**. Други професии характерни за този клас и срещащи се в сектора, са **механици и монтьори на промишлени и селскостопански машини и оборудване; електромеханици и електромонтьори**.

Групата на **машинни оператори и монтажници** заема 11.6% в структурата за 2010 г., за 2008 - 11.7%, а за 2009 - 13.6%. В този клас, основните професии в сектора, са **машинни оператори в обработката на плодове и зеленчуци; водачи на моторни превозни средства (леки автомобили) и водачи и оператори на открити товарни платформи с повдигащи устройства**.

Делът на специалистите и техниците е около 7% от общия дял. Основните професии в този клас са **технически и търговски представители; други техници и технолози**.

Анализът на квалификационната структура на заетите в консервната промишленост показва, че **половината от заетия в сектора персонал не е квалифициран - за целия сектор делът на заетите без всякаква квалификация за 2010 г. е 52% от общия брой. Разпределението на останалите 48% е следното:**

- 27% - **квалифицирани работници;**
- 24.2% - **машинни оператори и монтажници;**
- 15.8% - **помощен административен персонал;**
- 14% - **техници и приложни специалисти;**
- 8.5% - **ръководители;**
- 6.2% - **специалисти;**
- 4.4% - **персонал, зает с услуги, търговия и охрана.**

33% от заемащите ръководни длъжности, са на възраст между 45-54 години, 31% са на възраст между 35-44 г. В групата на аналитичните специалисти най-много са 35-44 годишните – 33% от общия им брой. В клас 3 техници и приложни специалисти, най-много са заетите на възраст между 25-34 г. – 33%. 31% от административния персонал също е в тази възрастова група (25-34 г.), 31% са и във възрастовата група на 35-44 годишните.

В класа на квалифицираните работници, заетите на възраст между 35-44 г. са 27% от общия им брой, също толкова са и в група 45-54 г.

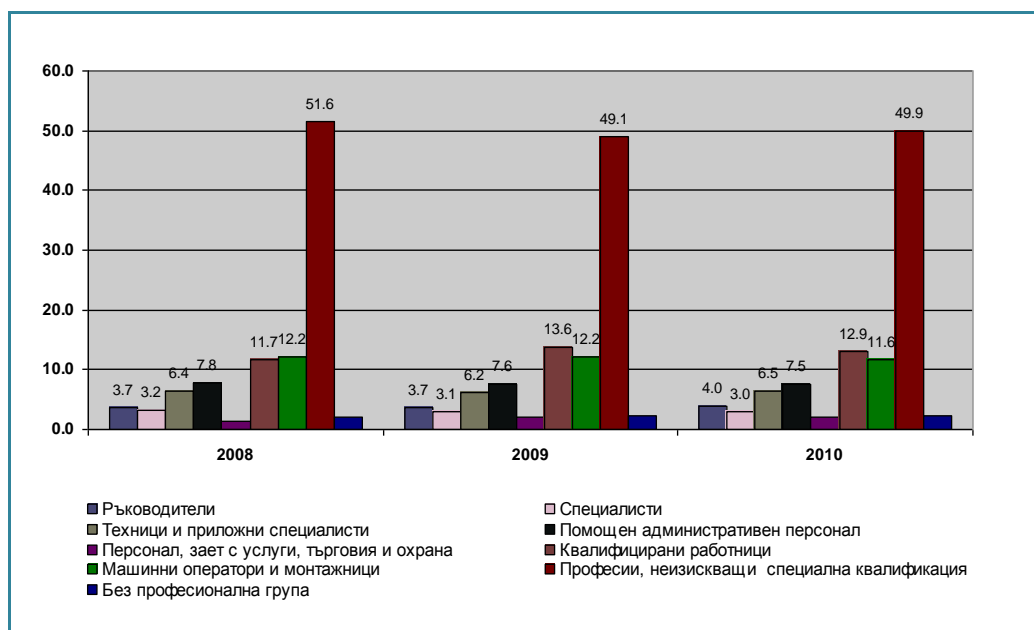
**Изводът е, че във всички категории персонал най-много са заетите на възраст между 25-44 г.**

Таблица 48 Квалификационна структура на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"  
съгл. Регистъра на осигурените лица към м. декември 2010 г., според класовете на заеманите длъжности (НКПД)

	Категория персонал	15-24 г.	25-34 г.	35-44 г.	45-54 г.	55-64 г.	>=65 г.	Общо	Дял,%
1	Ръководители	3	46	93	101	50	9	302	4.0
2	Аналитични специалисти	6	63	76	51	29	5	230	3.0
3	Техници и приложни специалисти	31	165	146	86	59	8	495	6.5
4	Помощен административен персонал	41	176	175	117	59	5	573	7.5
5	Персонал, зает с услуги, търговия и охрана	17	44	32	24	37	8	162	2.1
6	Квалифицирани работници <sup>15</sup>	79	198	265	264	159	18	983	12.9
7	Машинни оператори и монтажници	56	223	266	198	129	11	883	11.6
8	Професии, неизискващи специална квалификация	366	912	934	812	624	143	3 791	49.9
9	Без професионална група	6	20	52	62	34	0	174	2.3
	<b>Общ брой заети</b>	<b>605</b>	<b>1 847</b>	<b>2 039</b>	<b>1 715</b>	<b>1 180</b>	<b>207</b>	<b>7 593</b>	<b>100.0</b>
	<b>Дял, %</b>	<b>8%</b>	<b>24%</b>	<b>27%</b>	<b>23%</b>	<b>16%</b>	<b>3%</b>		

Източник: НОИ

Фиг. 84 Квалификационна структура на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"(2008-2010)



Източник: НОИ

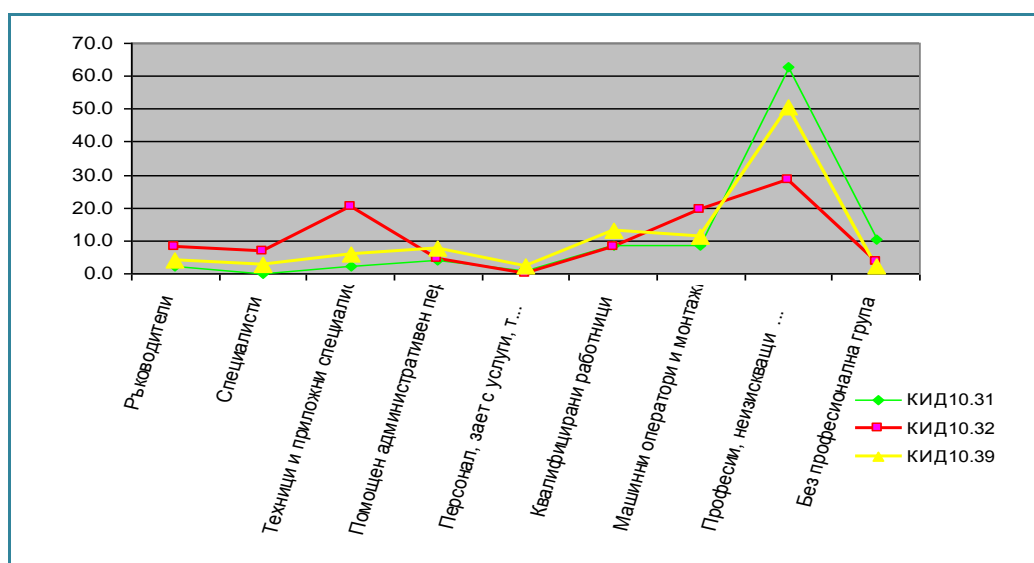
Най-голям брой от заетите в категория "Професии, неизискващи специална квалификация", има в подсектор "Преработка и консервиране на картофи" (дял от 63%). 10% от заетите в този подсектор са без професионална група. Квалифицираните работници и машинни оператори и

<sup>15</sup> Тъй като броят на квалифицираните работници в селското, горското, рибното и ловното стопанство в консервната промишленост са пренебрежимо малко, техният брой е включен към Клас 7 „Квалифицирани производствени работници и сродни на тях занаятчи“. За 2010 г. техният брой е 6, а за 2009 г. – 16.

монтажници са с еднакви дялове - 8.7%. В подсектор "Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, без готови ястия" делът на професиите без специална квалификация е 50.5% от заетите. Дяловете на квалифицираните работници и оператори е съответно 13.2 и 11.2%.

Най-малък дял на заетите с професии без специална квалификация има в подсектор "Производство на плодови и зеленчукови сокове" - 29%. В този подсектор броят на приложните специалисти и техници заема 20.4% от общия дял заети, машинните оператори са 20% от заетите, а делът на специалистите е 7%. Квалификационната структура на заетите показва най-голям дял на специалисти, техници, машинни оператори, квалифицирани работници в предприятията, произвеждащи плодови и зеленчукови сокове.

Фиг. 85 КВАЛИФИКАЦИОННА СТРУКТУРА НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОР ПРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ" ПО ПОДСЕКТОРИ (2010)



Източник: НОИ

Разпределението на заетите в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по класове на заеманите длъжности по НКПД и подсектори по КИД-2008 за периода 2008-2010 г. са представени в Таблица 76 в края на анализа.

Сравнявайки квалификационната структура на заетите по статистическите райони за планиране, виждаме че, във всички делът на заетите с професии, неизискващи специална квалификация е най-голям - в Северозападния район 59.3 % от заетите са с професии, неизискващи специална квалификация, в Северен централен район- 59.1%, в Югоизточен и Южен централен район са по 49%, в Югозападния район - 48%, а в Североизточния район-41%.

В Северозападния район за (СЗР) планиране по данни на НОИ около 10% от заетите в сектора са машинни оператори и монтажници, а квалифицираните работници са около 9%. 6% от заетите в района са приложни специалисти и техници, по 5% са ръководителите и помощния административен персонал.

В Северен централен район (СЦР) също най-голям дял имат машинните оператори - 11% (изключвайки най-голямата група на заети с професии, неизискващи квалификация).

В Североизточния район (СИР) за планиране в сравнение другите области от Северна България е по-голям делът на машинните оператори и монтажници - 14%, и на квалифицираните работници - 13%. С относително равен дял са техниците и приложните специалисти, ръководните кадри и административния персонал - около 6-7%.

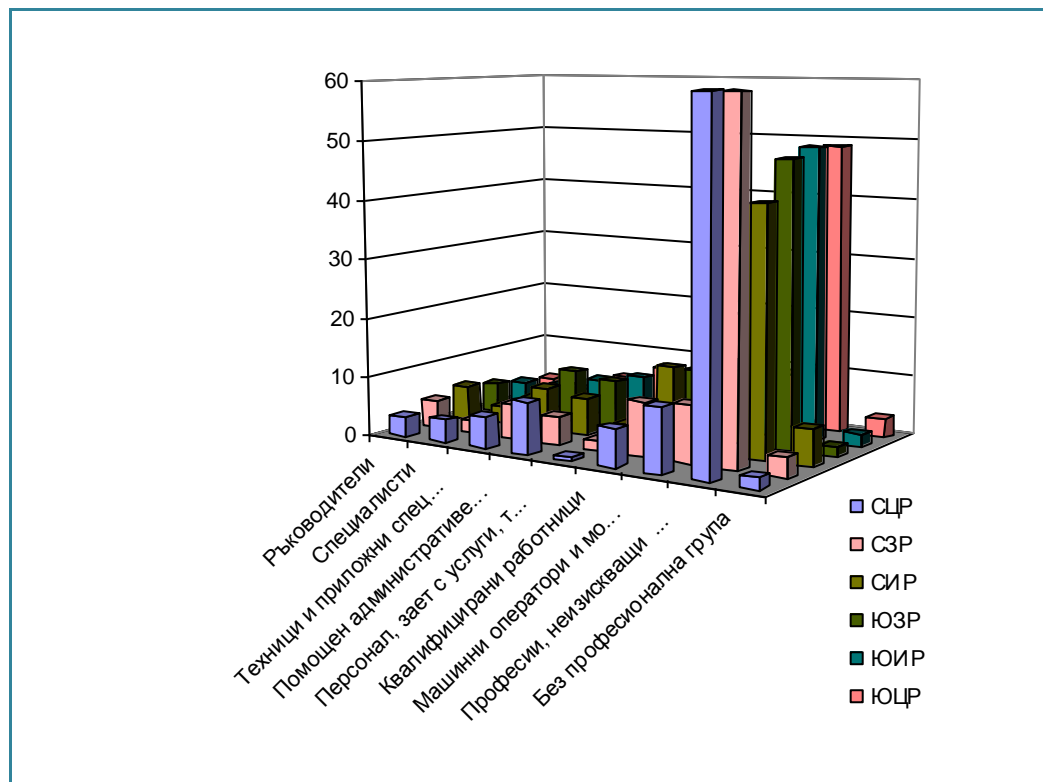
В **Югоизточен район (ЮИР)** за планиране машинните оператори и монтажници са 14% от заетите, 12% са квалифицираните работници. Сравнително малък дял имат ръководителите и специалистите - по 4%.

В **Южен централен район (ЮЦР)** квалифицираните работници са с дял от 19%, който е най-голям в сравнение с другите райони за планиране. Делът на машинните оператори и монтажници е 9% от заетите в региона, помощния адм. персонал е 8% от заетите в региона, техниците и приложни специалисти са 5% от заетите, ръководителите и специалистите са с дял съответно 3% и 2%.

В **Югозападен район (ЮЗР)** за планиране делът на работещите без професионална група е около 2%, а на професии, неизискващи специална квалификация – 48%. Най-голям е делът на работещите с машинни оператори и монтажници – 12%, а квалифицираните работници – 11%

Във всички райони делът на заетите без професионална група е малък - между 2 и 3% от заетите, с изключение в Североизточен район - 6% от общия брой заети в района.

Фиг. 86 Квалификационна структура на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по региони за планиране (2010)



Източник: НОИ

Сравненията с 2009 г. показват, че няма съществена промяна в квалификационната структура на заетите в сектора - с 0.5% се увеличава делът на работещите с професии, неизискващи специална квалификация. С 0.6% се увеличава делът на техниците и приложните специалисти и с 0.2% делът на ръководните кадри. С 0.5% намалява делът на квалифицираните работници и машинните оператори и монтажници.

Няма значителна промяна на квалификационната структура на заетите по райони.

*На национално равнище към декември 2010 г. квалификационната структура на заетите в България има малко по-различна структура от очертаващата се в консервната промишленост. Най-голям дял имат професиите, неизискващи специална квалификация*



(22%), следва групата на персонала, зает с услуги за населението, охрана и търговия - 14.6%, голям е дялът и на заетите, без професионална група 11.5%. Дялът на аналитичните специалисти е около 10%, техниците, административния персонал и квалифицираните работници са с по около 8.7%.

## 2.7.2. ВОДЕЩИ ПРОФЕСИИ И ПРОФЕСИОНАЛНИ КОМПЕТЕНЦИИ

Професията е съвкупност от сходни знания и умения, придобити в резултат на обучение или трудов опит и определящи способността за реализация в определен вид трудова дейност

**Професията** е вид трудова дейност, която изисква продължително и интензивно обучение и владение на специализирани знания и умения и обикновено се регулира от професионална организация, етически кодекс и процес на лицензиране или сертификация. Професиите се дефинират като **дейности, при които дадено лице, което притежава специализирани знания или умения предлага срещу заплащане на други лица или организации да прилага своите знания или умения в тяхна полза.** Професията е основна трудова дейност при човека, за която се подготвя, квалифицира и с която се прехранва.

Професиите за Сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" са съсредоточени главно в Клас 2 и Клас 3. Ръководните кадри, които отговарят за стратегията и бизнес ориентацията на работните процеси, са представители на Клас 1.

Водещите професии в сектора са разпределени в следните подкласове на НКПД-2011:

- 2149-6025 - инженер-технолог, хранително-вкусова промишленост (2149-6025 НКПД-2005)
- 3119-3039 - технолог, производство на плодови и зеленчукови консерви (3119-3039 НКПД-2005)
- 2113-6017- ръководител лаборатория (химик производство на хранителни продукти и напитки) (1229-6012 НКПД-2005)
- 2422-7058 – главен инженер (машинен инженер) (2471-7005 НКПД-2005)
- машинен оператор:
  - o 8160-2035 машинен оператор, замразяване на плодове/зеленчуци (8275-2001 НКПД-2005)
  - o 8160-2036 машинен оператор, консервиране на плодове/зеленчуци (8275-2002 НКПД-2005)
  - o 8160-2037 машинен оператор, обработка на плодове/зеленчуци (8275-2003 НКПД-2005)
  - o 8160-2039 машинен оператор, производство на плодови/зеленчукови сокове (8275-2005 НКПД-2005)
  - o 8160-2041 машинен оператор, стерилизиране на плодове/зеленчуци (8275-2007 НКПД-2005)
  - o 8160-2042 машинен оператор, сушене на хранителни продукти (8275-2008 НКПД-2005)
  - o 8160-2043 оператор, преса за плодове/зеленчуци (8275-2009 НКПД-2005)
  - o 8160-2044 оператор, автоклав (8275-2010 НКПД-2005)
  - o 8160-2049 регулировчик на хранителни уредби и горивни апаратури



- Ръководители в търговски дружества (управител; директор, код по НКПД 1210)
- Главен счетоводител (код по НКПД 1231)

Разпределението на професиите и специалностите по клас спрямо Класификатор на областите на висше образование и професионалните направления е следното:

Таблица 49 Професии и специалности (според Класификатора на областите на висшето образование и професионалното направление) в сектор "ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ"

Код от класификатора	Тип	Наименование	Клас 1	Клас 2	Клас 3	Клас 4
<b>54</b>	<b>Сектор</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВО И ПРЕРАБОТКА</b>				
<b>541</b>	<b>Направление</b>	<b>Хранителни технологии</b>				
541010	Професия	Техник - технолог в хранително - вкусовата промишленост				
5410105	Специалност	Производство на консерви			Да	
541020	Професия	Оператор в хранително - вкусовата промишленост				
5410204	Специалност	Производство на консерви		Да		
541040	Професия	Техник - технолог по експлоатация и поддържане на хладилната техника в хранителната промишленост				
5410401	Специалност	Експлоатация и поддържане на хладилната техника в хранителната промишленост			Да	
541050	Професия	Работник в хранително - вкусовата промишленост				
5410501	Специалност	Хранително - вкусова промишленост	Да			
541060	Професия	Техник-технолог по качеството на храни и напитки				
5410601	Специалност	Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки			Да	

Източник: НОИ

В сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" може да се определят следните водещи длъжности различните класове съгласно НКПД в България (по НКПД2005)

#### Водещи длъжности в клас 1 "Ръководители"

**Ръководителите отговарят и вземат решения за цялостното стратегическо и оперативно управление на предприятията, или техните структурни единици, за бюджета и за избора, назначаването и освобождаването на персонала. Ръководителите носят цялата отговорност за дейностите на структурната единица. Водещите длъжности в клас 1 са:**

- **Ръководители на производствени и оперативни звена в промишлеността** (включват се: ръководни служители по производствена дейност в индустрията, ръководител на отдел в промишлеността, началник производство, началник смяна, началник цех). *Тези длъжности заемат около 30% от всички длъжности в клас 1 за 2008 и 2009 г. и около 27% за 2010 г.*

В тази група са включени ръководителите на производствени и оперативни звена в предприятията като основната им дейност е да планират, управляват и координират дейностите по производството под ръководството на директори и изпълнителни директори и в консултация с ръководителите на други структурни звена. Тези ръководители управляват технологичните процеси в производствения процес. В зависимост от естеството на производството може да има няколко ръководители, които да отговарят за различни технологични участъци и производствени линии. Те трябва да

познават технологичните процеси и влиянието им върху качеството на произвежданите продукти. Уменията, които трябва да притежават са добри организационни качества и опит, умения за работа в екип, умения за решаване на различни проблеми в производството, умения за вземане на правилни решения и отговорност. Компетентното упражняване на повечето от професиите в този клас изисква минимум шесто образователно и квалификационно ниво. Тези ръководители по образование са инженери. За класифицираните ръководители в този подклас се изискват специализирана квалификация и широк опит, свързани с една или повече професии от клас 2 Специалисти или клас 3 Техници и приложни специалисти. Тези специалисти планират дейностите по отношение на качеството и количеството на крайната продукция, разходи, своєвременност и изисквания към работата; контролират производствената дейност и процедурите за качество чрез планиране на поддръжката, определят работното време и доставка на оборудване; изготвят оферти и договори; съставят и управляват бюджети, наблюдават произведената продукция и разходите за нея и оптимизират процеси и реструктурират ресурси за минимизиране на разходите; контролират придобиването и инсталирането на нови машини, съоръжения и оборудване; контролират изготвянето на производствени записвания и отчети; координират изпълнението на изискванията за здравословни и безопасни условия на труд; планират и управляват ежедневни дейности; контролират подбора, обучението и работата на персонала.

- **Ръководители в търговски дружества** (Изп. директори, Директори, Търговски директори, Управител търговско дружество). *За 2008 г. тези длъжности заемат 18%, за 2009 - 20%, а за 2010 г. - 24% от длъжностите в клас 1.*

Ръководителите в търговските дружества управляват и представляват предприятията, планират, управляват и координират дейностите на предприятието в рамките на насоките, определени от управителните съвети, пред които те отговарят за предприетите действия и постигнатите резултати, определят и формулират политиките на предприятието. Техните задачи са свързани с управление, планиране и координиране на дейностите в предприятието; представляват предприятието при взаимоотношения с външни органи, включително държавни или други органи; осъществяват контакти с външни субекти; контролират дейността на служителите.

- **Ръководни финансово-счетоводни служители** (включват се ръководители на счетоводен, административен или финансов отдел). *Делът на тези длъжности за 2008, 2009 и 2010 г. са 10% от длъжностите в клас 1.*

Служителите на тези длъжности се занимават с планиране и координиране на вътрешните административни или финансови операции на предприятието; с оценяване на финансовото състояние на предприятието; съставят бюджети и съблюдават за изпълнението на различни финансови операции; контролират разходите и осигуряват ефективно използване на ресурсите; планират и ръководят ежедневните дейности.

- **Ръководни служители в звената за маркетинг, снабдяване и пласмент** (това са ръководител на отдел по продажбите, ръководител на отдел по маркетинг и търговия). *Тези длъжности представляват 7% от заеманите в клас 1 за периода 2008-2010 г.* Това са служителите, които планират, ръководят и координират дейностите по продажбите и маркетинга на предприятието; определят ценовите листи, отстъпките и условията за доставка, бюджетите за насърчаване на продажбите, методите за

осъществяване на продажби, специални стимули и специални кампании; контролират разходите и осигуряват ефективното използване на ресурсите; създават оперативни и административни процедури.

- **Ръководители на малки производствени предприятия** (Управители на малки предприятия) - *9% от длъжностите в клас 1.*

Това са управителите на малки и средни предприятия, които управляват от свое име или от името на собствениците. Задачите, изпълнявани от работещите в тази група, включват планиране, формулиране и прилагане на политики; управление на ежедневните дейности и преглед на резултатите; договаряне с доставчици, клиенти и други предприятия; планиране и контролиране използването на човешките ресурси; отчитане пред собственици, ако има такива; контрол над други работещи.

### **Водещи длъжности в клас 2 Аналитични специалисти (Специалисти съгл. НКПД2011)**

**Специалистите обогатяват съществуващите практико-приложни знания умения в дадена област, прилагат научни или художествени методи, концепции, теории и системно изучават водещите постижения в тази област или са ангажирани с изпълнение на някаква комбинация от посочените дейности.** Специалистите провеждат изследвания и анализират резултатите от тях; разработват концепции, теории, оперативни методи и методики; прилагат съществуващите знания в областта на физическите, математическите и инженерните науки, информационните и комуникационните технологии, хуманитарните и обществените науки, медицинските и здравните услуги; провеждат теоретично или практическо обучение по една или повече дисциплини на различни образователни равнища; обучават лица със специални образователни потребности и/или хронични заболявания; предоставят различни видове стопански, юридически и социални услуги; създават и представят произведения на изкуството; подготвят научни доклади и отчети; предоставят духовни напътствия. В някои случаи към задълженията им се включват и задачи по осъществяване на контрол на други работещи.

- **Финансови счетоводни специалисти** (Главен счетоводител, счетоводител, Финансови счетоводни специалисти) - *делът на финансовите счетоводни специалисти е около 30% от аналитичните специалисти в сектора - за 2008 г. 30%, за 2009 - 33%, и за 2010 - 32%.* Специалистите на тези длъжности извършват счетоводни услуги или одит. Те планират, разработват, организират, администрират, инвестират, управляват и извършват количествен анализ на системи за финансово отчитане или на средства на лица, предприятия, обществени и частни институции. Те изпълняват следните основни задачи: изготвят и организират финансови отчети за дадена организация; преглеждат финансовите документи на дадена организация; предоставят финансови съвети на лица или организации; изготвят аналитични доклади относно различни икономически сектори или на икономиката като цяло.
- **Други аналитични специалисти по стопанска ефективност** (Мениджър продажби, Мениджър маркетинг и продажби). *Делът им е 29% от аналитичните специалисти за 2010 г. и 27% за 2008 г.* Те се занимават с изследване, консултиране и прилагане на оперативни методи, свързани с различни аспекти на стопанските предприятия, като маркетинг, реклама, връзки с обществеността, прилагане на правила за патенти, или стъпки при създаване и ръководене на бизнес.
- **Инженери** (Инженер-технолог в хранително-вкусова промишленост) - *13% от аналитичните специалисти в сектора.* **Инженер-Технолозите трябва да притежават знания и умения да контролират и управляват качеството на суровините и**

**материалите, полуфабрикатите и готовата продукция; да контролират, управляват и усъвършенстват производствено-технологичните процеси, да провеждат научно-изследователска дейност.**

- **Машинни инженери** – включват работници, които ръководят проучването, проектирането и управлението на производството на машини, оборудване, оборудване за промишлени предприятия и системи за управление на техните операции и поддръжка.

#### **Водещи длъжности в клас 3 Техници и приложни специалисти**

**Приложните специалисти с контролни функции (супервайзъри)** съветват и подпомагат ръководителите при изпълнение на техните задачи и по-специално по отношение на персонала. **Приложните специалисти с контролни функции (супервайзъри)** нямат право да вземат решения. Приложните специалисти с контролни функции (супервайзъри) са отговорни само за контрола на други работещи.

- **Технически и търговски представители** (Търговски представител) - *27% от длъжностите в клас 3 през 2008 г., а през 2010 - 26%.* Това са служители, които осъществяват сделки от името на фирмата, в която работят; извършват консултации при представянето и продажбата на стоки и услуги.
- **Приложни специалисти в точните науки, некласифицирани другаде** (Технолог на производство на плодови и зеленчукови консерви, Техник технолог) - *11% от клас 3 за 2008 г., 13% за 2009 и 2010 г.* В тази група са класифицирани приложни специалисти във физическите и инженерни науки.
- **Приложни административни специалисти, некласифицирани другаде** (Координатор производство, Специалист по качество, Специалист по управление на човешките ресурси) - *дял 10.5% от клас 3 за 2008, 12.4% за 2010 г. През 2010 г. дялът на тези специалисти се увеличава с около 2%.* Това са специалистите, които подпомагат ръководителите при вземане на решения; подготвят доклади, информационни справки и други подобни.
- **Приложни специалисти - механици** (Техник-механик в хранително-вкусова промишленост) - *10% от длъжностите в клас 3.* Служителите в тази група изпълняват технически задачи, свързани с проектиране, конструиране, експлоатацията, поддръжката и ремонта на машини, механични инсталации и съоръжения.

#### **Водещи длъжности в клас 4 Административен персонал.**

Административният персонал обикновено изпълнява задачи по стенографиране, машинопис и работа с текстообработващи и други канцеларски машини; въвеждане на данни в компютри; изпълнение на секретарски задължения; записване и пресмятане на числени данни; съхранение на записи и документи, свързани със стоки, продукция и транспорт; съхранение на записи и документи, свързани с превоз на пътници и самолетни полети; изпълнение на канцеларски задължения в библиотеки; картотекиране на документи; изпълнение на задължения във връзка с пощенски услуги; подготовка и проверка на материали за печат; писане в услуга на неграмотни хора; изпълнение на парично-обменни операции; подготовка и уреждане на пътувания; предлагане на информация, търсена от клиенти. В някои случаи към задълженията им се включват и задачи по осъществяване на контрол на други работещи.

- **Управители на складове** (Управител на склад, Склададжия, Снабдител доставчик) - *делът на тези длъжности е 36% за 2008 г. от длъжности клас 4, 37% за 2009 г. и 41%*

за 2010 г. Това са лицата, които поддържат регистри за произведените стоки и получените, претеглени, изписани, изпратени или складирани производствени материали.

- **Помощен персонал, обработващ финансово-счетоводна информация** (Отчетник, счетоводство, Търговски сътрудник, Фактурист) - *22% от клас 4 за целия период 2008-2010 г.* Това са длъжности, свързани с дейности по воденето и осчетоводяването на записи и изчисления на заплати и производствени разходи, както и при касовите плащания; **обработват счетоводна, статистическа, финансова и друга подобна информация**; отговарят за паричните плащания.
- **Административен персонал** (Технически сътрудник и организатор (офис), Завеждащ, личен състав) - *11% от длъжностите в клас 4.* Това са служители, които изпълняват най-различни общи административни задължения, свързани най-вече с поддържане на различни офис данни.

#### **Водещи длъжности в клас 5 Персонал, зает с услуги, търговия и охрана.**

**Служителите на тези длъжности** извършват лични услуги и защита при пътувания; организиране на домакинство; доставка на хранителни стоки; лични грижи или защита срещу пожар и незаконни действия; демонстриране и продажба на стоки в магазини на едро и дребно и в други подобни заведения, както и на щандове на пазари. *Повечето професии в този клас изискват знания и умения, отговарящи на изискванията за второ образователно и квалификационно ниво.*

- **Продавачи в магазини и демонстратори** (Продавач - консултант) - *48% от длъжностите в клас 5 за 2010 г. (за 2008 г. - 46%).* Те продават стоки на едро и дребно, демонстрират и обясняват функциите и качествата на предлаганите стоки. Обикновено се занимават с продаване на стоки на едро и дребно; демонстриране, обясняване и консултиране на качествата и функциите на продаваните стоки.
- **Персонал, зает с охранителна дейност** (Пазач, въоръжена охрана, Охранител) - за 2008 г. делът от общо длъжности клас 5 е 23%, **за 2010 г. се увеличава с 11% или делът е 34%.** Персоналът, зает в тази дейност, охранява хора и собственост срещу различни рискове.

#### **Водещи длъжности в клас 6 Квалифицирани работници в селското, горското, рибното и ловното стопанство.**

*Тъй като в сектора има много малко работещи на тези длъжности, те не са предмет на анализ.*

#### **Водещи длъжности в клас 7 Квалифицирани производствени работници и сродни на тях занаятчии**

Квалифицираните производствени работници прилагат специфичните си знания и умения в областта на производството и преработката на продукти на консервната промишленост; инсталирането на машини и инструменти; настройката, поддръжката и ремонта на машини, съоръжения и инструменти.

- **Квалифицирани работници по преработка на плодове и зеленчуци** (Работник по консервиране на плодове и зеленчуци и Работник по дозиране в консервното производство) - *60% от клас 7 за 2008 г., 64% - за 2009 г. и 65% за 2010 г.* Специалистите се занимават с **обработване и съхраняване на плодове, зеленчуци и подобни; дегустиране и сортиране на различни хранителни продукти и напитки.**



Задачите им обикновено включват обработка и консервиране на плодове, зеленчуци и подобни; дегустиране и сортиране на различни продукти и напитки. Служителите преработват или консервират плодове, ядки и сходни храни по различни начини включително чрез варене, сушене, осоляване; изстискват сокове или екстрахират масло.

- **Монтьори на промишлени машини и апарати** (Механик на промишлено оборудване, Монтьор, ремонт на машини и оборудване, Електромонтьор, Електромеханик) - **10% от длъжностите в клас 7 за 2008 г. и 8% за 2010 г.** Работниците, които са на тази длъжност монтират, инсталират, преглеждат, обслужват и поправят двигатели (без двигателите на моторни превозни средства и самолети), селскостопанско или промишлено оборудване и машини.

#### **Водещи длъжности в клас 8 Машинни оператори и монтажници**

Операторите на машини и съоръжения и монтажниците **управляват и контролират промишлени машини и съоръжения** на място или чрез дистанционно управление. Работата изисква главно опит и познания за използваните производствени машини и оборудване, притежаване на умения за изпълнение на машинните операции, както и способност за приспособяване към технологически нововъведения. Повечето от професиите в тази клас изискват знания и умения, отговарящи на изискванията за второ образователно и квалификационно ниво.

- **Машинни оператори в обработката на плодове и зеленчуци** (Машинен оператор, консервиране на плодове/зеленчуци; Машинен оператор, обработка на плодове/зеленчуци; Машинен оператор, обработка на ядки; Оператор, автоклав; Машинен оператор, производство на плодови/зеленчукови сокове) – *За 2008 г. делът на тези длъжности представлява 24.5% от длъжностите в клас 8, за 2009 г. – 24.9%, а за 2010 – 27.5%.*
- В тази група работниците, управляват и контролират машини за обработката на плодове и зеленчуци.
- **Водачи на автобуси** (Шофьор на товарен автомобил) – *дял за 2008 г. – 19.3% от клас 8, а за 2010 г. – 25.4%.* Служителите на тези длъжности управляват леки автомобили и покрити коли (фургони).
- **Машинисти на изкопни машини** (Водачи на мотокари) – 10% от длъжностите в клас 8. Машинистите управляват открити товарни платформи с повдигащи устройства.

#### **Длъжности в клас 9 Нискоквалифицирани работници, заети в производството на хранителни продукти**

Длъжностите, неизискващи специална квалификация обхващат изпълнението на прости и рутинни дейности, при които се използват основно ръчни инструменти и често изпълняваната работа изисква някакво физическо усилие. Повечето от длъжностите в този клас изискват знания и умения, отговарящи на изискванията за 0 образователно и квалификационно ниво.

- **Нискоквалифицирани работници, работещи в консервна фабрика** – *74% от всички длъжности в клас 9 за 2008 г., а за 2010 г. – 77%.*

**Половината от заетия в сектора персонал, е неквалифициран и за заеманите от тези служители длъжности не се изисква специална квалификация.**

### 2.7.3. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБРАЗОВАТЕЛНАТА И ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

Професионалната подготовка и високата степен на образование е една от качествените характеристики на заетите лица. Образователната подготовка на служителите в тяхната професия им дава знания, прави ги конкурентноспособни на пазара на труда и покачва възможността за тяхната реализация. Състоянието на пазара на труда в България показва, че предлаганата работна ръка не отговаря на изискванията на бизнеса и че има разминаване между качеството на работната ръка и потребностите от квалифицирана работна ръка.

Най-важната отправна нормативна уредба, свързана с професионалното образование и квалификация, се съдържа в:

- Закон за професионалното образование и обучение (ЗПОО);
- Закон за народната просвета (ЗНП);
- Закон за насърчаване на заетостта (ЗНЗ);
- Подзаконовни документи, включително Наредба № 3 на Министерство на образованието и науката от 15 април 2003 г. за системата на оценяване и Наредба № 4 от 16.04.2003 г. за документите за системата на народната просвета

Приложими са и : Национална стратегия за професионално образование и обучение до 2010 г., Актуализирана стратегия по заетостта на Република България 2008 - 2015 г., Стратегия за обучение на възрастни, Обучение през целия живот.

Значение имат и:

- Списъкът на професиите за обучение в системата на професионално образование;
- действащите документи за сертифициране - свидетелство за придобита степен на професионална квалификация; удостоверение за професионално обучение.
- Държавните образователни изисквания (ДОИ) за придобиване на квалификации по професии;

**Държавните образователни изисквания (ДОИ) за придобиване на квалификация по професии от Списъка на професиите за професионално образование и обучение (СППОО) по чл. 6 от Закона за професионалното образование и обучение (ЗПОО) са документи, които на основание чл. 42, т. 3, (б) от ЗПОО се разработват и актуализират от Националната агенция за професионално образование и обучение и се утвърждават с наредби на министъра на образованието и науката, съгласувано със съответните министерства и ведомства. С ДОИ за придобиване на квалификация по професии се определят задължителните професионални компетенции, необходими за упражняване на професията и те са задължителни за всички обучаващи институции, които имат право да организират обучение завършващо с издаване на Свидетелство за професионална квалификация или Удостоверение за професионално обучение.**

Държавните образователни изисквания по професии съдържат:

- Изисквания за минималното входящо квалификационно и образователно равнище за ученици и за възрастни;
- Описание на професията - трудови дейности, отговорности, личностни качества, особености на условията на труд, оборудване и инструменти;
- Възможности за продължаване на професионалното обучение;



- Възможности за професионална реализация съгласно Националната класификация на професиите и длъжностите (НКПД);
- Цели на обучението;
- Резултати от ученето - компетенции, знания, умения;
- Изисквания към материалната база за обучение по теория и по практика;
- Изисквания към обучаващите.

Професия се придобива в училищата за средно образование, средно специално образование, висшите учебни заведения и центрове за професионално обучение (ЦПО), в които се придобиват специфични практически умения чрез професионално обучение и преквалификация в съответната област.

В България има 20 специализирани средни училища, в които се придобиват специалности, свързани със сектора за производство на храни, както е сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци. В следващата таблица са представени тези училища:

Таблица 50 Специалности в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци", предлагани в професионалните училища в отделните региони на България

Населено място	Наименование на професионалното училище	5410401: Експлоатация и поддръжане на хладилната техника в храни	5410501: Хранително - вкусова промишленост	5410601: Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки
Бургас	Професионална гимназия по морско корабоплаване и риболов "Свети Никола"	Да		
Варна	Професионална гимназия по химични и хранително-вкусови технологии "Д.Ив. Менделеев"			Да
Г.Оряховица	Професионална гимназия по хранителни технологии "Проф.д-р Асен Златаров"	Да		
Гоце Делчев	Професионална гимназия по механизация на селското стопанство "П.К.Яворов"			Да
Дупница	Професионална гимназия по хранително-вкусови и химични технологии			Да
Кърджали	Професионална гимназия по селско и горско стопанство			Да
Кюстендил	Професионална гимназия по туризъм "Никола Йонков Вапцаров"			Да
Н. Загора	Професионална гимназия по селско стопанство			Да
Пазарджик	Професионална гимназия по химични и хранителни технологии			Да
Перник	Технологична професионална гимназия "Мария Кюри"			Да
Плевен	Професионална гимназия по мениджмънт и хранителни технологии		Да	
Плевен	Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии "Луи Пастър"	Да		Да
Пловдив	Професионална гимназия по хранителни технологии и техника			Да
Русе	Професионална гимназия по механотехника	Да		
София	Професионална гимназия по топлинна и хладилна техника "Карл Фон Линде"	Да		
София	Софийска гимназия по хлябни и сладкарски технологии			Да

Стара Загора	Професионална гимназия по ветеринарна медицина "Иван Петрович Павлов"			Да
Червен бряг	Професионална гимназия по хранителни технологии "Юрий Гагарин"		Да	
Ямбол	Професионална гимназия по хранителни технологии и туризъм			Да

Основните специалности, които се предлагат в средните специални училища са Експлоатация и поддържане на хладилната техника в храни (код 5410401), Хранително - вкусова промишленост (5410501), Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки (5410601). В София и Плевен има по 2 училища, в които се предлагат тези специалности.

В системата на висшето образование в момента в България има 3 висши учебни заведения, специализирани в хранителните технологии. В тях се обучават около 3000 студенти:

Университета по хранителни технологии, град Пловдив;

Колеж по технология на храните, град Ямбол;

Колеж по технология на храните, град Сливен

Висшите учебни заведения, в които се предлагат специалности за придобиване на професии в сектора, са представени в следващата таблица:

Таблица 51 Специалности в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци", предлагани във Висшите училища в отделните региони на България

Населено място	Име на университета	5_1_ : Машинно инженерство	5_10_ : Химични технологии	5_11_ : Биотехнологии	5_12_ : Хранителни технологии	5_13_ : Общо инженерство
Благоевград	Югозападен университет "Неофит Рилски"	Да				
Благоевград	Югозападен университет "Неофит Рилски" - Технически колеж	Да				
Бургас	Технически колеж към университет "Проф. Д-р Асен Златаров"	Да				
Бургас	Университет "Проф. Д-р Асен Златаров"		Да	Да		
Варна	Технически университет - Варна	Да				
Габрово	Технически университет - Габрово	Да				
Добрич	Добруджански технологичен колеж - Добрич	Да				
Ловеч	Технически колеж	Да				
Пловдив	Университет по хранителни технологии - Пловдив	Да		Да	Да	Да
Разград	Филиал Разград към русенски Университет "Ангел Кънчев"		Да	Да	Да	
Русе	Русенски университет "Ангел Кънчев"	Да			Да	
Сливен	Колеж по технология на храните				Да	
Смолян	Филиал на ПУ "Паисий Хилендарски"	Да				
София	Минно-геоложки университет "Свети Иван Рилски" - София	Да		Да		
София	Химикотехнологичен и металургичен университет - София		Да	Да		
София	Висше транспортно училище "Тодор Каблешков" - София	Да				
София	Софийски университет "Св. Климент Охридски"			Да		
София	Технически университет - София	Да			Да	
София	Транспортен колеж към ВТУ "Т. Каблешков"	Да				
Стара Загора	Тракийски университет				Да	
Ямбол	Технически колеж - Ямбол				Да	

Специалностите, които се изучават във висшите учебни заведения са: Машинно инженерство (5.1.); Химични технологии (5.10); Биотехнологии (5.11); Хранителни технологии (5.12); Общо инженерство (5.13).

В София има 6 учебни заведения, в Благоевград и Бургас – по 2, а в останалите посочени в таблицата градове – по 1.

В центровете за професионална подготовка, които са 56 на брой, се придобива квалификация по следните специалности: Производство на консерви (5410105); Производство на консерви (5410204); Експлоатация и поддържане на хладилната техника в храни (5410401); Хранително - вкусова промишленост (5410501); Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки (5410601).

Таблица 52 Специалности в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци", предлагани в центровете за професионална подготовка в отделните региони на България

Населено място	Наименование на центъра за професионална подготовка	5410105: Производство на консерви	5410204: Производство на консерви	5410401: Експлоатация и поддържане на хладилната техника в храни	5410501: Хранително - вкусова промишленост	5410601: Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки
Бургас	ЕТ "Даяна-Х-Йорданка Иванова"				Да	
Видин	Агенция за регионално развитие и бизнес център Видин				Да	
Враца	ЕТ "Деметра – Мая Антова", гр. Враца		Да			
Враца	Център за професионално обучение към ЕТ "Мексико – Пе – Петър Йорданов", гр. Враца		Да			
Добрич	Училищно настоятелство при професионална гимназия по аграрно стопанство – Добрич				Да	
Добрич	ЦПО към Просперити ООД				Да	
Добрич	ЦПО към Сдружение с нестопанска цел "Център за професионално обучение, знание и прогрес"				Да	
Дупница	Център за професионално обучение към "Бони Рие" ЕООД, гр. Дупница				Да	
Дупница	ЦПО Сдружение с нестопанска цел "НИПОО"	Да				
Казанлък	Център за професионално обучение към "Изоблок" ЕООД, гр. Казанлък		Да			
Карлово	Център за професионално обучение към "Бизнес Линия Р", гр. Карлово	Да				
Ловеч	Сдружение "Знание"				Да	
Перник	Териториална организация на научно-техническите съюзи – Перник		Да			
Перник	Сдружение "Регионално дружество Знание", гр. Перник				Да	
Плевен	ИКОМС ЕООД, гр. Плевен		Да			
Плевен	Регионален център за професионална квалификация ООД, гр. Плевен	Да				
Плевен	ЦПО към Декси консулт ЕООД		Да			
Плевен	ЦПО към Сдружение с нестопанска цел "Научно технологичен съюз"		Да			
Пловдив	Академия за професионално развитие "Експерт" ЕООД		Да		Да	Да

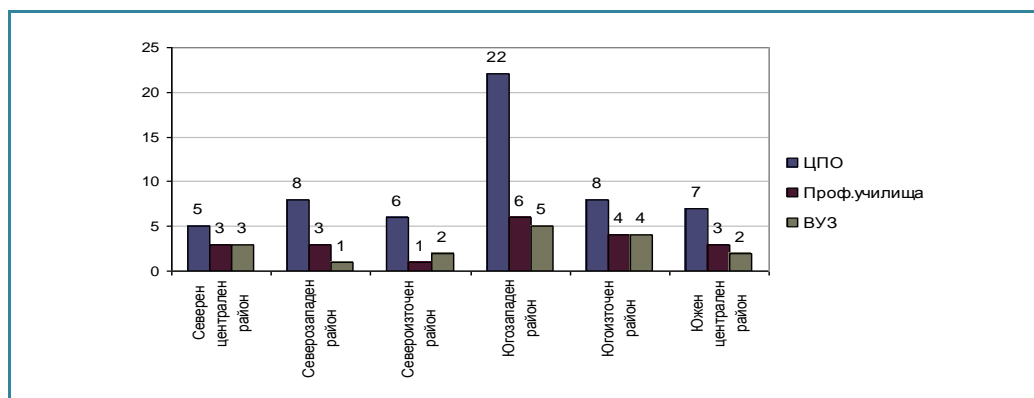
Пловдив	Сдружение с нестопанска цел "Национален инсталационен съюз", гр. Пловдив					Да
Пловдив	Център за професионално обучение към "НТС-Инженеринг" ЕООД, гр. Пловдив					Да
Пловдив	Център за професионално обучение към Асоциация за обучение в транспорта				Да	
Попово	Център за професионално обучение към ЕТ "Симеон Симеонов", гр. Попово	Да				
Разград	Сдружение с нестопанска цел "Дом на науката и техниката", гр. Разград		Да		Да	
Русе	Сдружение "Териториална организация на научно техническите специалисти", гр. Русе				Да	
Русе	ЦПО към СД "Русе – Експорт – Импорт – Константинов и Сие", гр. Русе	Да				
Сливен	Център за професионално обучение към ЕТ "Денчев-Сливен-Иван Иванов", гр. Сливен		Да			
Сливен	ЦПО към "ЕСО КОМЕРС" ООД	Да				
София	Балканика травър енд консултинг сървисиз ЕООД, гр. София	Да	Да			
София	АИКБ Консулт ЕООД				Да	
София	Европейски образователен и консултативен център ООД, гр. София	Да				Да
София	Интер Мес ЕООД, гр. София	Да	Да		Да	
София	Менпауър България ООД, гр. София	Да				
София	Съюз по хранителна промишленост към ФНТС, гр. София	Да	Да		Да	Да
София	Национален център за аграрни науки, гр. София	Да				
София	Национален център за професионално обучение в системата на БТПП		Да		Да	
София	Национална асоциация за икономическа и социална интеграция, гр. София		Да			
София	Фондация за социални инвестиции и ресурси, гр. София				Да	
София	Център за професионално обучение към "Инфогруп БГ" ООД, гр. София	Да				
София	Център за професионално обучение към "Авалон - 52" ЕООД, гр. София					Да
София	Център за професионално обучение към "Евробул Тренинг" ООД, гр. София					Да
София	Център за професионално обучение към "Муди Интернешънъл" ООД, гр. София					Да
София	Център за професионално обучение към Сдружение "Национална мрежа за бизнес развитие", гр. София		Да			
София	Център за професионално обучение към Федерация на дружествата за разпространение на знания, гр. София				Да	
София	Център за професионално обучение към Федерация на научно-техническите съюзи в България	Да	Да	Да	Да	Да
София	ЦПО към "Институт по хладилна и климатична техника" АД, гр. София			Да		
Ст. Загора	Данаил Димитров и Сие ООД				Да	
Трявна	Център за професионално обучение към "Инфоцентър" ЕООД, гр. Трявна	Да				

Тутракан	Център за професионално обучение към "Диона" ЕООД, гр. Тутракан		Да		
Търговище	Сдружение "Териториална организация на научно-техническите съюзи", гр. Търговище			Да	
Търговище	Център за професионално обучение към "Поляница" АД			Да	Да
Хасково	СД "КОМП - Добрева и съдружие", гр. Хасково			Да	
Хасково	Сдружение "Териториална организация на научно-техническите съюзи – Хасково"			Да	
Ямбол	Териториална организация на научно-техническите съюзи – Ямбол			Да	
Ямбол	Център за професионално обучение към "Аполис А. А." ЕООД		Да	Да	
Ямбол	Център за професионално обучение към СНЦ Ямболска търговско-промишлена палата			Да	

18 от изброените центрове, се намират в София, в Пловдив и Плевен са по 4, в Добрич и Ямбол са по 3.

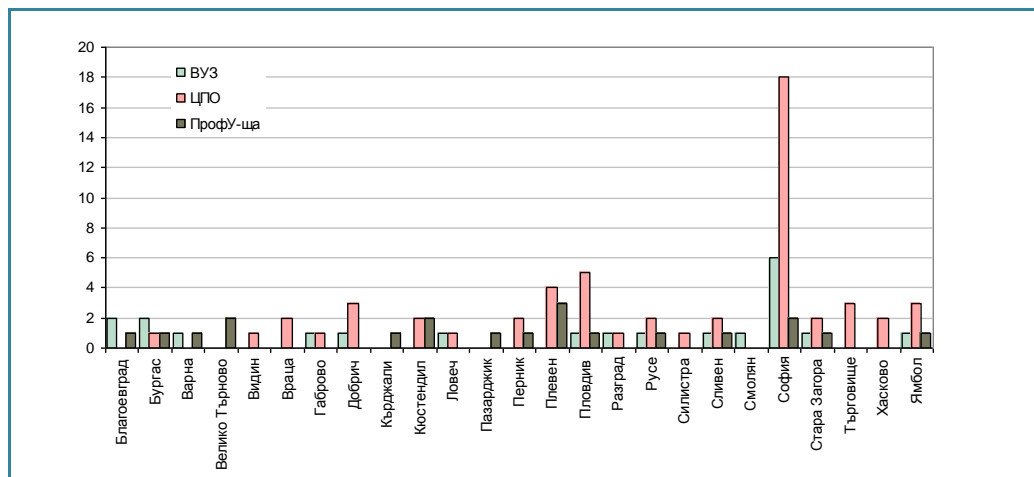
Най-голям брой обучителни организации има в Югозападен район за планиране – и основно в гр. София.

Фиг. 87 Разпределение на обучителните организации в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по райони за планиране, 2010 г.



Разпределението по градове е следното:

Фиг. 88 Разпределение на обучителните организации в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по области, 2010 г.



Освен в областните градове, някои от професионалните училища се намират в по-малки населени места. В Благоевградска област това е Гоце Делчев, в който има Професионална гимназия по механизация на селското стопанство "П.К.Яворов". Във Великотърновска област професионалните училища се намират в Горна Оряховица и Свищов. В Кюстендилска област едното от училищата е в Дупница, а другото в Кюстендил. В Плевенска област има професионална гимназия по хранителни технологии "Юрий Гагарин". В Сливенска област професионалната гимназия по селско стопанство се намира в Нова Загора.

ВУЗ-овете са съсредоточени само в областните градове.

Центровете за професионално обучение също основно са съсредоточени в областните градове. Извън тях има центрове в следните населени места: в Трявна се намира ЦПО към фирма "Инфоцентър" ЕООД, гр. Трявна; в Кюстендилска област и двата ЦПО се намират в Дупница. В Карлово се намира ЦПО към "Бизнес Линия Р", гр. Карлово. В Силистренска област ЦПО се намира в гр. Тутракан към фирма "Диана" ЕООД, гр. Тутракан. В Старозагорска област един от центровете се намира в гр. Казанлък - към "Изоблок" ЕООД, гр. Казанлък. В Търговищка област освен в гр. Търговище, има ЦПО и в гр. Попово към ЕТ "Симеон Симеонов", гр. Попово.

В условията на реструктуриране на икономиката проблемите, свързани с адаптивността на обучаваните, придобиват все по-голямо значение както за хората, така и за работодателите. Необходим е нов тип професионално образование и обучение, което да е гъвкаво и хармонизирано с изискванията на пазара на труда; да осигурява възможности за развитие на индивидуалните компетенции в процеса на професионалната реализация на личността; да е адаптирано към промените в характера и процеса на труда, бързо променящите технологии; даващо право на индивида да се променя и да действа в разнообразни условия.

Всичко това е възможно само ако системата за професионално образование и обучение и системата за реализация на кадрите си взаимодействат. Затова е необходимо да се задълбочи *диалога между бизнеса и системата на професионалното образование и обучение на всички равнища* – национално, регионално и местно.

#### 2.7.4. ФОРМИ НА ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ И СЪТРУДНИЧЕСТВО С УЧЕБНИ ЗАВЕДЕНИЯ И ЦЕНТРОВЕ ЗА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА

---

Съгласно действащата нормативна уредба, завършващите специалисти /средни и висши/ е необходимо да преминат задължителен производствен стаж по специалността. Към момента това се осъществява частично и непълноценно– организират са едно-двудневни посещения на производствени бази и предприятия, но това далеч не може да се нарече стаж.

Неизпълнението на това изискване може да се търси в следните причини:

- финансова невъзможност на повечето предприятия да осигурят квартира и заплащане на стажантите за периода на стажа;
- нежелание на стажантите да пребивават определен период в малки и не толкова привлекателни населени места, където са повечето консервни фабрики;
- сериозно разминаване в подготовката на завършващите и необходимостта на предприятието;
  - o програмите за обучение не отговарят на потребностите на бизнеса;
  - o неумение на обучаемите да приложат на практика придобитите знания;
  - o недостатъчни знания и умения при използване на непрекъснато развиващите се информационни технологии /липсва такова обучение/.

Към настоящия момент не разполагаме с информация за създадени Центрове за професионално обучение (ЦПО) към консервни предприятия, членове на СППЗ.

Липсва информация за възможности за ползване на програми, фондове към Агенцията по заетостта за обучение и преквалификация, обучение през целия живот, придобиване на специалност.

Присъединяването на страната ни към ЕС налага промени в областта на образованието и обучението, и свързаните с това знания и ключови компетентности. Обучението все повече излиза от общоприетото разбиране, което се обвързва с формалното образование, и се осмисля като непрекъснат процес на учене през целия живот. Измеренията на ученето през целия живот са значими както за самата личност, която независимо от своята възраст и получено формално образование има възможност да реализира пълноценно своя потенциал, така и за работодателите, които са потребители на този ресурс.

Ученето през целия живот е начин на мислене - всеки един трябва да бъде отворен за нови идеи, решения, умения. Чрез него се овладяват нови професионални компетентности - професионални знания, умения, които всеки трябва да притежава в дадена професионална област.

#### Изводи:

- По данни на НОИ *средният осигурителен доход на заетите* в сектора е около 480 лв., като е най-голям през 2008 г. и най-малък през 2010 г. В отделните подсектори (класове) най-висок среден осигурителен доход имат заетите, произвеждащи плодови и зеленчукови сокове.
- **Сезонната (временна) заетост в сектора е основен проблем - месечното разпределение на броя** на заетите за 2010 г. показва *увеличение през месеците юни, юли, август, септември, октомври и ноември*, като пикът е през септември.
- **Заетите в сектора са в трудово-активна възраст** - във възрастовата структура най-голям дял имат заетите на възраст между 35-44 години около 27%, броят на заетите на възраст между 25-34 години е около 25%, а заетите на възраст между 45 и 54 г. - 23%. Наличието на персонал в сектора на възраст между 35 и 54 години **предполага наличие на служители, познаващи процесите в сектора, с опит и знания**.
- Делът на жените, заети в сектора, е 56% от всички заети.
- Като обща тенденция може да се отбележи, че намалява броя на заетите през 2010 г. - спрямо 2009 с 6%, а спрямо 2008 г. – с 13.3%. Единствено в Северен централен район има увеличение за целия разглеждан период – със 7% спрямо 2009 и с 10% спрямо 2008 г.
- Над 50% от работната ръка е концентрирана в областите София-град (22.5% от заетите в сектора), Пловдив (18.3% от заетите) и Стара Загора (11.4%). Във *Видинска област няма представени предприятия, отчели дейност в НОИ*.
- Анализът на квалификационната структура на заетите в консервната промишленост показва, че **половината от заетия в сектора персонал не е квалифициран - в квалификационната структура на заетите** най-голям дял имат професиите, неизискващи специална квалификация - за 2010 г. 50% от заетите са в този клас персонал, а 2.3% са заетите без професионална група.



- Делът на **квалифицираните работници** в сектора е 11.6% за 2010, за 2008 и 2009 - 12.2%. В този клас, най-често срещаните в сектора професии, са свързани с **производство на храни – производство на плодове, зеленчукови и други консерви**. Групата на **машинни оператори и монтажници** заема 11.6% в структурата за 2010 г., за 2008 - 11.7%, а за 2009 - 13.6%.
- Най-малък дял на заетите с професии без специална квалификация има в подсектор "Производство на плодове и зеленчукови сокове" - 29%. В този подсектор броят на приложните специалисти и техници заема 20.4% от общия дял заети, машинните оператори са 20% от заетите, а делът на специалистите е 7%. Квалификационната структура на заетите показва най-голям дял на специалисти, техници, машинни оператори, квалифицирани работници в предприятията, произвеждащи плодове и зеленчукови сокове.
- Водещите професии в сектора са: *инженер-технолог в ХВП, **технолог, производство на плодове и зеленчукови консерви**, химик в производството на хранителни продукти и напитки, машинни оператори, занимаващи се с преработка и консервиране на плодове и зеленчуци.*
- *Броят на специализираните средни училища в България, в които се придобиват специалности, свързани със сектора за производство на храни, в частност преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, са 20, а в системата на висшето образование има **3 висшите учебни заведения, специализирани в хранителните технологии**. ЦПО, в които се придобива квалификация са 56.*
- Съгласно действащата нормативна уредба, завършващите специалисти /средни и висши/ е необходимо да преминат задължителен производствен стаж по специалността. Към момента това се осъществява частично и непълноценно – единственото, което се прави, е да се организират едно-двудневни посещения на производствени бази и предприятия.

## Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОДУКТИТЕ

### 3.1. ОСНОВНИ ПРОДУКТИ

Секторът обхваща производството на широка гама продукти при преработката и консервирането на плодове и зеленчуци.

#### 3.1.1. ЛЮТЕНИЦА

**Лютеницата** е хранителен продукт, традиционен за българската кухня. Характерният червен цвят лютеницата се дължи на чушките, които са основната ѝ съставка и ѝ придават характерния червен цвят. Пикантният си вкус, а и името си, тя носи от подправките (кимионът, лютите чушки) които често също са част от рецептата за лютеница.

Съгласно новия **браншови стандарт (Браншови стандарт № 01/ 2011) "Лютеница"**-та е продукт, който се приготвя от пипер/пиперково пюре и/или печени пиперки, домати/доматено пюре, патладжани, моркови/пюре от моркови, масло слънчогледово, рафинирано, картофи и/или картофено/царевично нишесте, овкусители (захар, сол, подправки) и питейна вода, претърпели съответната технологична обработка, напълнена в подходящи херметически затворени опаковки, пастьоризирана/стерилизирана и предназначена за директна консумация.

Съгласно новия браншови стандарт, **лютеницата се класифицира** в два вида:

- **лютеница, фино смляна** - общото съдържание на пиперков и домати компонент на база 20° Brix, трябва да бъде не по-малко от 60% спрямо масата на готовия продукт;
- **лютеница, едро смляна** - общото съдържание на зеленчуковия компонент на база 20° Brix, трябва да бъде не по-малко от 50% спрямо масата на готовия продукт.

**Основните суровини**, които се използват за производството на лютеница, съгл. браншовия стандарт, са:

- пиперки за преработка (пиперково пюре) или печени пиперки;
- домати за преработка (доматено пюре);
- патладжани;
- моркови (пюре от моркови);
- масло слънчогледово рафинирано;
- картофи;
- нишесте – картофено/ царевично.
- овкусители:
  - захар кристална или глюкозо-фруктозен сироп;
  - сол за хранителни цели;
  - подправки: кромид лук (зрял и сушен, брашно), целина, магданоз, чесън, чесново брашно, червен пипер, бахар, черен пипер, люти чушки, кимион, кориандър, куркума, джинджифил, капсаицин и други подправки.
- технологични добавки - регулатор на киселинността - лимонена и/или оцетна киселина;
- питейна вода;

- опаковки:
  - буркани стъклени с капачки - тип "Туист-оф";
  - кутии и капаци - метални от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти;
  - други опаковки подходящи за пастьоризация/стерилизация;
- транспортни опаковки:
  - полиетилен ниска плътност (LDPE);
  - каси от вълнообразен картон.

*Целият браншови стандарт е описан в Приложение в края на анализа.*

### 3.1.2. СОКОВЕ ОТ ПЛОДОВЕ

Наименованието "**сок от плодове**" се използва за ферментиращ, но неферментирал продукт, получен от здрави, узрели, пресни, охладени или замразени плодове, от един или повече видове плодове, смесени заедно, с типичните за сока на плода, от който е получен, цвят, аромат и вкус.

Соковете от плодове могат да бъдат:

- **Бистри сокове** - получават се предимно от плодове и съдържат средно от 6 до 21 % сухи вещества. Приблизително 60 – 80 % от тях представляват захари (фруктоза, глюкоза, захароза и др.). Останалата част от сухите вещества обхваща разтворими във вода минерални, ароматни, пектинови, фенолни и азотсъдържащи субстанции и витамини (предимно аскорбинова киселина).
- **Опалесциращи** (непълно избистрените) и мътни сокове – те са много близки по своя химичен състав до бистрите, съдържат практически същите разтворими сухи вещества, но освен тях и известно количество тъканни частици и колоидни съставки (до 0,5 – 1 %) колоидно разтворими вещества – неутрални захари, пектин, нишесте, белтъци, полифеноли и други, както и фино диспергирани клетъчни фрагменти с размери под 0,1 µm. В състава на мътните сокове участват допълнително 0,5 – 15 % тъканни частици с размери предимно в интервала 0,5 – 15 µm. Те са съставени от целулоза, протопектин, хемицелулози, глюкопротеини и други неразтворими във вода вещества.

"**Сок от плодове от концентрат**" е продукт, получен чрез прибавяне към концентриран сок от плодове на екстрахираната при процеса на концентрация вода, както и възстановяване по време на производствения процес на ароматите и когато е подходящо - на пулпа и клетките, отделени от сока от плодове или от сок от плодове от същия вид.

Наименованието "**концентриран сок от плодове**" се използва за продукт, получен от плодов сок от един или повече видове плодове чрез отстраняване с физически методи на определена част от водното му съдържание. Когато концентрираният сок от плодове е предназначен за директна консумация, трябва да се отстрани най-малко 50 на сто от водното съдържание на плодовия сок. Качеството на сока, получен чрез разреждане на концентриран сок, зависи много от качеството на използваната вода. Поради това съществува решение на Обединената група на експертите към всеки международен стандарт за сокове да бъде включено следното указание: "*Сокът може да се концентрира и след това отново да се възстановява чрез добавяне на вода, пригодна да запази най-важните съставни части и качествени показатели на сока*".

Наименованието "**дехидратиран сок от плодове**" или "**сок на прах от плодове**" се използва за продукт, получен от сок от един или повече видове плодове чрез почти пълното отстраняване с физически методи на водното съдържание. Чрез отделянето на влага от плодовите и зеленчуковите сокове, пюрета и техните концентрати, при което се достига крайно сухо вещество 96 - 97 % се получават сухи продукти с прахообразен вид, наречени плодови или зеленчукови брашна. Сушени сокове, пюрета и концентрати могат да бъдат получени и във вид на гранули или таблетки.

Наименованието "**нектар от плодове**" се използва за ферментиращ, но неферментирал продукт, получен чрез добавяне на вода и захари и/или мед към напитките от плодове, към плодово пюре или към смес от тези продукти. В напитките от плодове се разрешава използването като съставка на въглероден диоксид, могат да се добавят витамини и минерали.

Нектарите от плодове съдържат определено количество дезинтегрирана плодова тъкан (според БДС – 50%), захарен сироп и органична киселина. По отношение на определението за нектари и съотношението между плодovия компонент и захарния сироп все още не е постигнато единно мнение. Повечето специалисти от различни страни приемат, че нектарите са мътни сокове, състоящи се от дезинтегрирана плодова тъкан и захарен сироп, смесени в приблизително равни съотношения. Други смятат за възможно за нектар да се приеме всеки сок, включително бистрият, към който е прибавен захарен сироп в подобно съотношение.

Към наименованието на напитките от плодове, които са произведени от два или повече видове плодове, с изключение на случаите, при които лимоновият сок е използван като подкиселител, се добавят имената на използваните плодове, изброени в низходящ ред, съобразно количеството на вложените сокове или пюрета от тях.

Наименованието на сок от плодове, който е подсладен чрез добавяне на захари, трябва да включва думата "**подсладен**" или "**с добавена захар**", както и максималното количество на добавената захар, изчислено като сухо вещество и изразено в грам на литър (g/l).

### 3.1.3. КОНФИТЮРИ, ЖЕЛЕТА, МАРМАЛАДИ

С термина **конфитюр** според директива 2001/113/ЕО се класифицират продукти с подходящо желирана консистенция, съдържащи ядливата част на цели или наситнени плодове и/или плодови пюрета. **Конфитюрите** представляват желирана маса с равномерно разпределени подходящо подготвени цели или нарязани плодове и зеленчуци, сварени в захарен сироп с прибавка на пектин или други желиращи вещества, органична киселина, евентуално подсладители и разрешени подобрители. Наименованието **конфитюр** се използва за смес, получена от вода, захари и пулп и/или пюре от един или повече видове плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

Съдържанието на сухо вещество (рефрактометрично) в конфитюрите трябва да бъде не по-малко от 60 % за високозахарните и не повече от 50% за нискозахарните. Общата киселинност, изчислена като лимонена, в зависимост от вида на използваните суровини може да бъде от 0,3 до 1,3 %. Вложеният плодов компонент в конфитюрите трябва строго да съответства на нормативните документи и най-често е 35 – 45 %. (35% за обикновените и 45% за асортиментите тип "екстра"). При производството на конфитюри у нас не се допуска употребата на консерванти. Изключение в това отношение представлява само възможността за добавяне на сорбинова киселина или нейните соли към конфитюр разфасован в нехерметични полимерни опаковки.

Наименованието **конфитюр екстра качество** се използва за смес, получена от вода, захари и неконцентриран плодов пулп от един или повече видове плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране). При производството на **конфитюр екстра качество** не се допуска плодовете ябълка, круша, слива с неотделяща се костилка, пъпеш, диня, грозде, тиква, краставица и домати да се използват в смес с други плодове.

Наред с конфитюрите се произвеждат и подобни на тях продукти, наречени **джемове**. Те се приготвят с надробена плодова тъкан или с грубо пасирани каши.

Мармаладите са продукти, получени от пасирани плодови пюрета със прибавка на захар, концентрирани, чрез изваряване до определено съдържание на сухи вещества. В зависимост от вложената суровина мармаладите биват: едноплодови, двуплодови и многоплодови. Според изискванията на стандарта, киселинността в мармаладите трябва да бъде 0,5 – 1,2%.

Наименованието **мармалад** се използва за означаване на смес, получена от вода, захари и един или повече от следните продукти, получени от цитрусови плодове: пулп, пюре, сок, кора и водни екстракти, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

Наименованието **мармалад от плодове** се използва за смес от вода, захари, пулп и/или пюре, получени от плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).

Наименованието **желе** се използва за смес, получена от захари, сок и/или водни екстракти от един или повече видове плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране). Наименованието **желе-мармалад** се използва за продукт, който не съдържа неразтворими вещества, при което се допускат незначителни количества фино раздробени кори от плода. Според директива 2001/113/ЕО с наименованието **желе** се обозначават продукти с желирана консистенция, получени с използване на плодови сокове и/или водни екстракти. Минималното плодово съдържание на желето за повечето такива продукти трябва да бъде 35% за обикновените и 45% за асортиментите тип “екстра”. За приготвяне на високо захарни плодови желета са необходими четири компонента: плодов сок, захар, пектин и киселина. Тяхното количествено съотношение в продукта трябва да осигури образуването на желеобразна структура с подходяща здравина (твърдост).

Наименованието **подсладено пюре от кестени** се използва за смес от вода, захар и най-малко 380 g пюре от кестени (*Castanea sativa*) за 1000 g готов продукт.

#### 3.1.4. ЗАМРАЗЕНИ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

---

**"Замразена"** е храна, която се съхранява при минусови температури с поддържана температура във вътрешността ѝ не по-висока от минус 10 °С.

Замразяването е един от най-щадящите методи за осигуряване на трайност на плодовете и зеленчуците. А колкото по-бързо е то, толкова по-слабо се уврежда храната.

**Замразяването** на плодовете и зеленчуците е хладилен технологичен процес, при който посредством значително понижаване на температурата под криоскопичната им точка, става пълно или частично превръщане на водата, съдържаща се в тях, в лед. Тъй като тя представлява фаза на разтвор от органични и неорганични колоидно разтворени дисоциирани вещества, отвеждането на топлина при замразяването се съпровожда с понижаване на температурата.

Основна причина за голямата трайност на замразените продукти /плодове и зеленчуци/ е пълното или частично превръщане на водата в лед. Действието на ниските температури пряко

върху биогените, които предизвикват изменение и развала има второстепенна роля. Протичането на двете явления увеличава устойчивостта на замразените плодове и зеленчуци при съхранение, поради забавяне на окислителните и хидролитичните процеси, отмиране на микроорганизмите и подтискане действието на ензимните системи.

Бързо замразените храни са храни, преминали процес на замразяване, наричан "**бързо замразяване**", чрез който зоната на максимална кристализация се преминава по възможно най-бързия начин в зависимост от вида на храните, като постигнатата след термична стабилизация температура във всички части на храната е не по-висока от минус 18°C и се поддържа постоянно.

Бързото замразяване протича при ефективна скорост на замразяване от 5 до 10cm/h и свръх бързо над 10cm/h. При тези условия на замразяване водата в плодовете и зеленчуците образува фина кристална структура и качеството им остава високо.

Такъв тип замразяване на плодовете и зеленчуците се извършва в:

- Апарати с въздушна изстудителна среда – флуидизатори, тунелни замразвателни апарати и др.
- Криогенни апарати – с течен азот или въглероден диоксид

Предимствата на бързо замразените плодове и зеленчуци се свеждат до минимални изменение в структурните им характеристики и съхраняване на изходните органолептични качества, както и до максимално ограничение в загубите на биологично активните субстанции:

а) органолептични предимства (външен вид, консистенция, вкус) - от всички методи на консервиране единствено студената обработка позволява да се възстановят всички органолептични качества, които е притежавал продуктът в прясно състояние в момента на замразяването;

б) хранителни предимства - дълбокото замразяване не оказва никакво влияние върху хранителната стойност на продуктите. Дълбокото замразяване позволява продуктът да се запази в определено състояние;

в) микробиологични предимства - под температура от -18°C, не се развиват микроорганизми. **Пълното отсъствие на вода** (която много бързо и изцяло се вледенява) е също предпоставка за прекратяването на тяхното развитие.

**"Шоковото замразяване"** с течен азот или въглероден диоксид на гъби, "нежни, деликатни" плодове или местни продукти гарантира пълноценен вкус и свеж външен вид след размразяване. Методът е изгоден и ефективен, когато се налага транспорт или съхранение на деликатесни и скъпи храни. Тяхната форма и вкус съществено биха се нарушили при прилагането на конвенционални методи. **Шоковото замразяване се осъществява с голяма скорост, при която водата образува много фини кристалчета**, в хладилни тунели, изградени от пенополиуретанови панели. Това запазва всички свойства на продуктите, защото не позволява нарушаване на клетъчната им структура от получения лед.

### 3.1.5. СУШЕНИ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

---

**Сушенето е топло- и масообменен процес**, при който се намалява водата, респективно водната активност на хранителните продукти до определена степен чрез изпарение или сублимация. Успешното решаване на проблема за консервиране на хранителни продукти чрез сушене зависи от два основни фактора:



- температурата при сушене на суровината и при съхранение на готовия продукт;
- водосъдържанието на продукта при съхранението му;

Технологията на сушене изяснява научните принципи на които е изграден този метод на консервиране, позволяващ да се получават стабилни при съхранение и със специфични свойства продукти.

**Целта на процеса сушене** е да се получи продукт, годен за продължително съхраняване с характерни качества и свойства, подходящи за директно консумиране или след допълнителна обработка. Изсушените продукти трябва да бъдат стабилни в биохимично и микробиологично отношение, което се постига в резултата на намалено водосъдържание.

Сушените плодове са концентрирана храна, съдържат много прости захари и са с висока калоричност. Технологиите за **естествено сушене** позволяват на вече сухия плод да запази витамините си по-добре от консервирания, като същевременно намаляват водното съдържание. По този начин концентрация на витамини и минерали при изсушени спрямо свежи плодове е до четири-пет пъти по-голяма.

Производството на сушени плодове и зеленчуци минава през няколко фази: подготовка на суровините (чрез измиване, сортиране, бланширане, сулфитиране), сушене на суровините (извършва се при естествени условия на въздух, в сушилни чрез топъл въздух или сушене чрез лиофилизация при температура минус 18-20 градуса), допълнителна обработка на сушените плодове и зеленчуци (сортиране, изравняване на влажността, отстраняване на примеси, попаднали случайно, брикетирание, опаковане в полиетиленови, целофанови или пергаминови пликчета).

Складовете, в които се съхраняват трябва да бъдат чисти, сухи и проветриви. Опаковката им трябва да не пропуска влага. Ако се съхраняват при температура от -1° до 5° C, относителна влажност до 60-70%, срокът за съхраняване на продуктите е до 1 година.

### 3.1.6. КОНСЕРВИРАНИ (КОНСЕРВИ, ТУРШИИ, КОМПОТИ)

---

**Консервата** е херметически затворен, стерилизиран хранителен продукт, предназначен за запазване и складиране на храната за дълъг период от време. Най-често консервите са в метални кутии, които изискват рязане на метала за отварянето им. Металът, от който се изработват е обикновено стомана, покрита със слой от калай, макар че съществуват алуминиеви (които започват да се употребяват през 60-те) и други консерви. Размерите на консервите са стандартни - 250, 500, 750 ml и 1 L.

**Консервирането** на продуктите **чрез топлинна стерилизация** се състои в поставянето им в херметични опаковки, унищожаване на патогенните и токсикогенни микроорганизми и тези причиняващи развала на продуктите. Това се постига чрез загряване на продукта при дадена температура за определено време и предпазване на стерилния продукт от допълнително обсеменяване след стерилизацията. За стерилен се смята този хранителен продукт, в който няма микроорганизми, които могат да се развият или размножават, ако се поставят при оптимални условия.

**Консервирането с оцетна (лимонена) киселина** се основава на обстоятелството, че повечето от микроорганизмите, които предизвикват развалата, не могат да се развият в кисела среда. Чрез използване на оцетна (лимонена) киселина в количество 1,2–1,5% се цели намаляване рН на средата. Получават се маринади, чийто вкус се подобрява чрез използване на захар, сол и др. подправки.



**Консервирането със сериста киселина** се нарича сулфатиране. Чрез сулфатирането се запазват плодове (пулпове), които са полуфабрикати за консервната промишленост. Преди употреба те се продухват с водна пара. С малки концентрации серен диоксид се обработва гроздовата мъст и виното.

**При консервирането с химични вещества (сериста киселина)** се използват вещества, които влияят силно на ензимните процеси в микробната клетка, като инхибират жизнените им функции. Консервантите трябва да се използват в много малки количества и да не влошават качеството на продукта. Предимство имат тези, които при загряване или отваряне на консервата се отделят, напр. сериста киселина. Количеството ѝ не трябва да бъде повече от 0,2%.

#### **Компоти**

Компоти могат да се приготвят от почти всички видове плодове, които трябва да са пресни, добре узрели и здрави. **Компотът** е консерва, приготвена от плодове, смесени в определено съотношение, залети със захарен сироп, херметически затворени в опаковки (стъклени или метални) и стерилизирани.

#### **Доматен концентрат**

Доматеният концентрат е концентриран хранителен продукт, произведен от преработката на узрели домати. **Доматеният концентрат** представлява пасирана маса, концентрирана във вакуум-изпарител с или без прибавка на сол, пастьоризирана и разлята в херметически затворени опаковки или поставени в нехерметични пластмасови съдове.

---

## **3.2. ПРОИЗВОДСТВО И ПРОДАЖБИ НА ОСНОВНИ ПРОДУКТИ**

---

Основните продукти, произвеждани в консервната промишленост, са представени съгласно класификацията на промишлените продукти ПРОДПРОМ (промишлена номенклатура), като са агрегирани в отделни продуктови категории. За целите на статистическите изследвания промишлената номенклатура е хармонизирана с номенклатурата на Европейския съюз. Отделните продукти, които са обхванати от ПРОДПРОМ са:

- преработени и консервирани картофи - варени или неварени замразени, сушени или смлени на парченца, под формата на брашно, чипс и др.;
- зеленчукови и плодови сокове – сокове от домати, от citrusови плодове, от грозде, от ябълки, от други плодове или зеленчуци, смеси от плодове и зеленчуци;
- консервирани зеленчуци - стерилизирани, консервирани без оцет или оцетна киселина, замразени, временно консервирани без да могат да се консумират в това състояние;
- консервирани плодове - замразени плодове, конфитюри, желета, мармалади, черупкови плодове, сушено грозде, временно консервирани, но негодни за консумация в това състояние, компоти.

Продуктовите групи в сектора (съгласно класификатора ПРОДПРОМ) са представени в Таблица 77, приложена в края на анализа.

*Данните за производството и продажбите (вкл. и продажбите на вътрешния пазар) на преработени и консервирани плодове и зеленчуци в България са на база изчерпателни годишни статистически изследвания на НСИ.*

### 3.2.1. ПРОИЗВОДСТВО

Производството в консервната промишленост се развива с колебливи темпове на нарастване и спадове. В преработката на зеленчуци се наблюдава трайна тенденция на намаление на произведените продукти за периода 2003-2010 г. При преработката на плодове тенденцията е за нарастване, особено през 2010 г. Производството на плодови и зеленчукови сокове бележи пик през 2008 г., а в последните две години намалява.

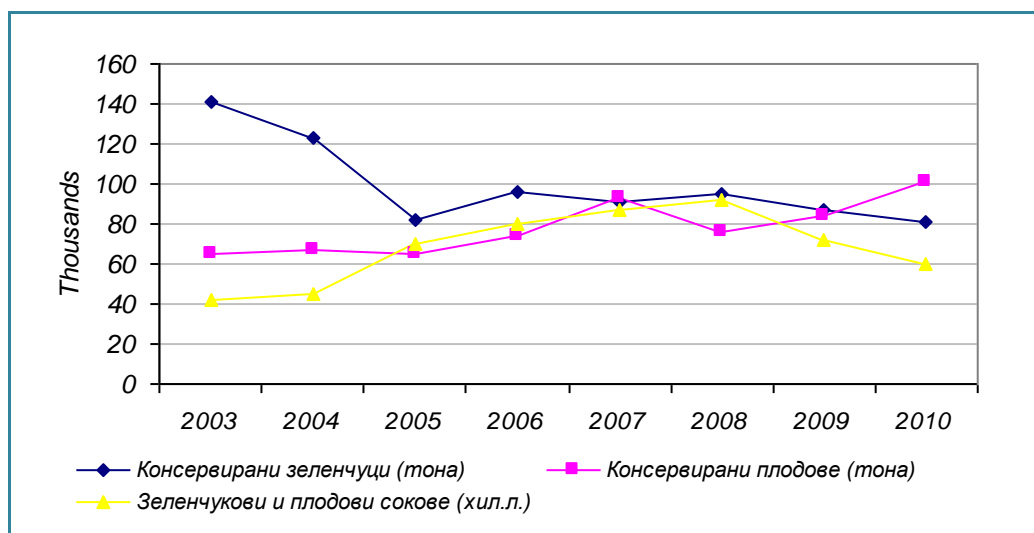
Таблица 53 Производство в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" за период 2003-2010 г.

Продукти	Мярка	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Индекси	
										2010/ 2003	2010/ 2009
Консервирани зеленчуци	тона	141110	123350	81 823	95 725	90 871	95 491	87 064	81 029	57.4	93.1
Консервирани плодове	тона	65 040	67 490	65 222	74 369	93 045	76 187	83 755	100790	155.0	120.3
Зеленчукови и плодови сокове	хил. литра	41 931	45 382	70 373	80 482	86 792	92 195	72 455	59 761	142.5	82.5
Сосове	тона				19 270	19 985	18 015	20 598	20 154	104.6 <sup>16</sup>	97.8

Източник: НСИ, СФБ

Представените в таблицата данни показват, че най-добра година в периода 2003-2010 г. за преработвателите на зеленчуци е 2003 г. През 2010 г. произведените количества зеленчукови консерви са с 42.6% по-малко в сравнение с 2003 г. Производството на плодови консерви нараства – най-голямо е през 2010 г., като в абсолютно изражение увеличението спрямо 2003 г. е с 36 хил. тона или с 55%.

Фиг. 89 Основни продуктови групи в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2003-2010), в съответната мярка (хил. тона или хил. литра)



Производството на сокове е най-голямо през 2008 г. - 92 хил. тона. Спрямо 2003 г. увеличението през 2008 е 2.2 пъти, а през 2010 г. производството е по-малко с 35%.

<sup>16</sup> Спрямо 2006 г.

## Производство на консервирани зеленчуци

В структурата на консервираните зеленчуци най-голям дял имат консервираните без оцет или оцетна киселина зеленчуци, следват консервираните с оцет зеленчуци и замразените зеленчуци.

Таблица 54 Производство на консервирани зеленчуци (2003-2010)

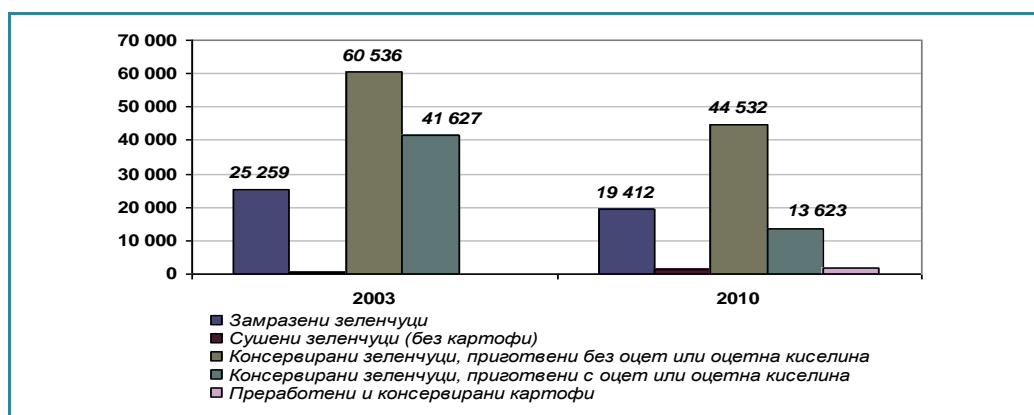
Продукти	Мярка	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Индекси	
										2010/ 2003	2010/ 2009
<b>Консервирани зеленчуци (общо)</b>	тона	<b>141110</b>	<b>123350</b>	<b>81 823</b>	<b>95 725</b>	<b>90 871</b>	<b>95 491</b>	<b>87 064</b>	<b>81 029</b>	<b>57.4</b>	<b>93.1</b>
Картофи (преработени и консервирани)	тона	..	..	..	..	..	8 668	3 165 <sup>17</sup>	2 019	-	64
Замразени зеленчуци	тона	25 259	23 683	15 951	17 654	12 998	23 299	22 429	19 412	77	87
Временно консервирани зеленчуци	тона	..	..	400	..	..	189	168	..	-	-
Сушени зеленчуци (без картофи)	тона	282	617	503	645	137	804	1 236	1 443	224	117
Консервирани зеленчуци, пригответени без оцет или оцетна киселина	тона	60 536	56 864	46 243	55 274	55 874	48 112	42 483	44 532	81	105
Консервирани зеленчуци, пригответени с оцет или оцетна киселина	тона	41 627	27 507	18 726	22 152	20 038	14 419	17 582	13 623	61	77

Източник: НСИ, СФБ

Намалението на консервираните без оцет зеленчуци през 2010 спрямо 2003 г. е с 19%, а пригответените с оцет – с 39%. Производството на замразени зеленчуци намалява с 13%. Увеличение има само в производството на сушени зеленчуци – над 2 пъти.

Спрямо 2009 г. през 2010 г. се увеличава производството на сушени зеленчуци със 17% и на консервираните без оцет зеленчуци – с 5%. Производството на консервирани картофи намалява с 36%, намалява и производството на замразени зеленчуци с 13%. Консервираните с оцет зеленчуци също намаляват с 23%.

Фиг. 90 Структура на консервираните зеленчуци през 2003 и 2010 г.



<sup>17</sup> Конфиденциални са данните както следва: 2003-2007 – всички видове преработени картофи; 2008 г. – замразени картофи; 2009 г. – незамразени консервирани картофи.

## Производство на консервирани плодове

В структурата на консервираните плодове най-голям дял имат преработените черупкови плодове и фъстъци, следвани от замразени плодове и от конфитюри.

Таблица 55 Производство на консервирани плодове (2005-2010)

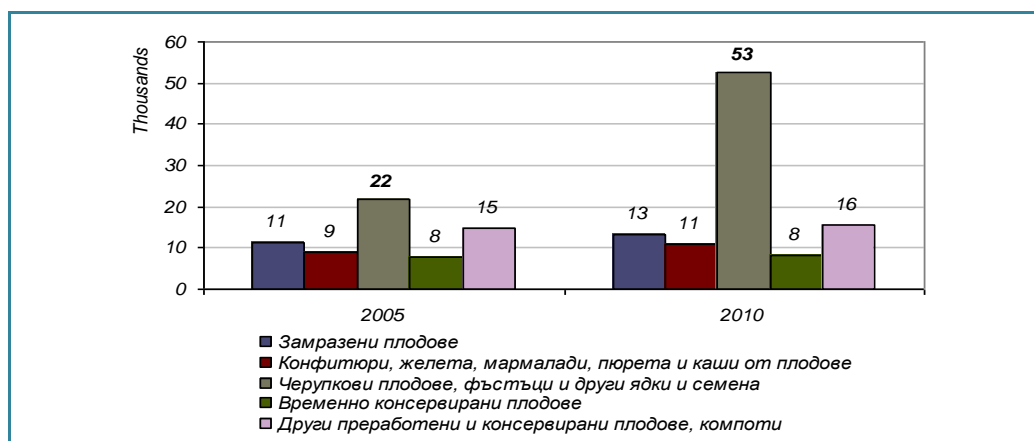
Продукти	Мярка	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Индекси	
								2010/ 2005	2010/ 2009
<b>Консервирани плодове (общо)</b>	<b>тона</b>	<b>65 222</b>	<b>74 369</b>	<b>93 045</b>	<b>76 187</b>	<b>83 755</b>	<b>100 790</b>	<b>154.5</b>	<b>120.3</b>
Замразени плодове	тона	11 460	12 614	14 391	12 339	9 519	13 383	116.8	140.6
Конфитюри, желета, мармалади, пюрета и каши от плодове	тона	9 104	9 090	12 809	13 043	12 077	10 918	119.9	90.4
Черупкови плодове, фъстъци и други ядки и семена	тона	21 882	25 566	32 930	23 291	41 677	52 787	241.2	126.7
Временно консервирани плодове	тона	7 778	8 492	11 214	8 765	6 537	8 162	104.9	124.9
Други преработени и консервирани плодове, компоти	тона	14 998	18 607	21 701	18 749	13 945	15 540	103.6	111.4

Източник: НСИ, СФБ

**Спрямо 2005 г.** през 2010 г. има увеличение в производството на всички продукти. Най-голямо е увеличението на преработени черупкови плодове и ядки с 2.4 пъти. Производството на конфитюри, мармалади и желета се е увеличило с 20%, а на замразени плодове – със 17%.

**Спрямо 2009 г.** увеличението в производството на преработени черупкови плодове и ядки е с 27%. Най-голямо е увеличението на замразените плодове – с 40.6%, временно консервираните плодове се увеличават с 25%, производството на други преработени плодове (вкл. компоти) се увеличава с 11%. Намаление има само в производството на конфитюри, мармалади и желета с 9%.

Фиг. 91 СТРУКТУРА НА КОНСЕРВИРАНИТЕ ПЛОДОВЕ ЗА 2005 И 2010 Г.



Източник: НСИ, СФБ

Повечето от предприятията, които преработват зеленчуци, в продуктивния си каталог имат и продукти от плодове.

Традиционни производители на зеленчукови консерви са Дерони ООД, Олинеза ООД, Конекс Тива ООД, Булконс Първомай АД, Сторко ЕООД, Консервенвест ООД, Митак ООД, Пелтина ЕООД, Филикон 97 АД.

Традиционни производители на плодови консерви са Джем и Джем ООД, Цима 99 ООД, Консервинвест ООД, Сева ООД.

### Производство на сокове

В периода 2003-2008 г. производството на сокове нараства, като най-голям темпът на нарастване е през 2005 спрямо 2004 г. (45%), а след пика през 2008 г. производството започва да намалява.

Основните производители на плодови и зеленчукови сокове на българския пазар са: Флорина България ЕАД (Florina), Тимбарк България (Queen’s), Бовис АД и БББ-Груп АД (сокове ВВВ), Сарпу (на Кока-Кола Хеленик България<sup>18</sup>), Prison (Куадрант Бевъриджис АД), Pfanner (Пфанер България – вносител на марката), Топ Груп (дистрибутори на сокове), Кричимфрукт ООД, Трест Б Оперейшн ЕООД, Витанеа ООД (производител на сок от арония), Фруктоджус ООД – Троян, Филикон 97 (premium Fresh; Fresh light), Ганчев ЕООД (производител на натурални сокове и детски пюрета).

**Производството на сосове е относително постоянно** – около 19-20 хил. тона. (Тези продукти се включват към групата на други хранителни продукти, но се произвеждат в някои от предприятията, които преработват зеленчуци.) За периода 2006-2010 г. най-голямо е производството им през 2009 г. През 2010 г. намалението спрямо 2009 е с 2%. В групата на сосовете се включват кетчуп, горчица, майонеза. Някои от основните производители на сосове са: Олинеза ООД - София, Дерони ООД - Хасково, Диони ООД – Ст. Загора, Витал ООД – Първомай, Видона АД Ямбол, Български плодове и зеленчуци-2010 ЕООД – Пловдив, Консул ООД – София, Николина Алendarова, Идеал продукт ООД – Пловдив и други.

### 3.2.2. ПРЕДОСТАВЕНИ КОЛИЧЕСТВА ЗА ПРОДАЖБИ НА ВЪТРЕШНИЯ ПАЗАР

Разчетите, направени на база производство, внос и износ на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (без сокове), показват следното:

В периода 2005-2009 г. през 2007 г. за продажби на вътрешния пазар са предоставени най-големи количества преработени зеленчуци и плодове.

Фиг. 92 Предоставени количества за продажби на вътрешния пазар на консервирани зеленчуци (2005 – 2009), хил. тона

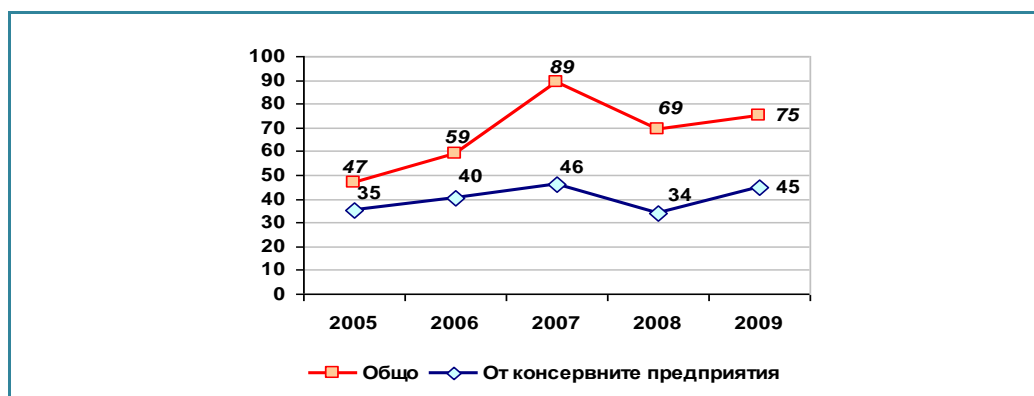


Източник: НСИ, СФБ

В структурата на консервираните зеленчуци най-голям дял имат предоставените количества консервираните зеленчуци без оцет и замразените зеленчуци, а при плодovите консерви - черупковите плодове и фъстъци, и конфитюрите и мармаладите.

<sup>18</sup> Основната дейност на Кока Кола Хеленик България и Куадрант Бевъриджис АД е производство на безалкохолни напитки, поради което те са в друг сектор и не са включени в анализа.

Фиг. 93 Предоставени количества за продажби на вътрешния пазар на консервирани плодове (2005 – 2009), хил. тона

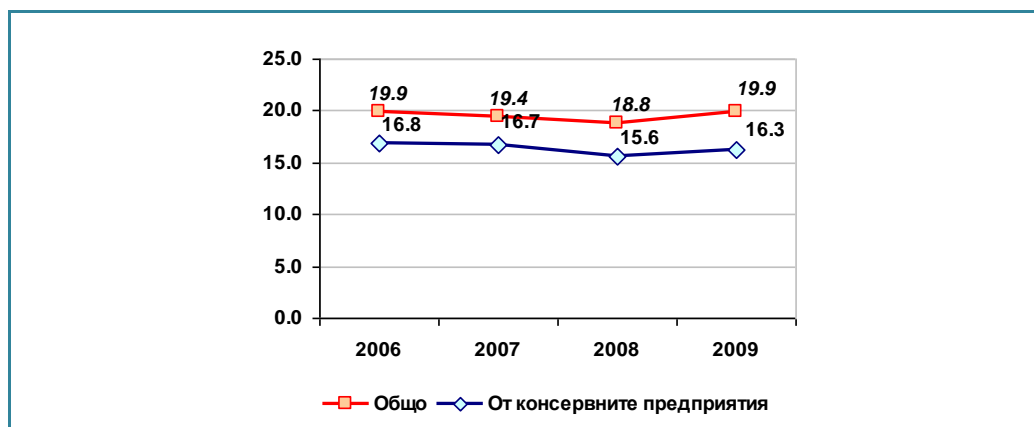


Източник: НСИ, СФБ

Поради разлика в мярката, в която се предоставят данните от НСИ за производството, вноса и износа на **сокове**, не може да се направи разчет за целия обем на предоставените количества за продажба на вътрешния пазар (вноса и износа се предоставя в "кг", а производството в "литри").

През 2009 г. за продажби на вътрешния пазар са предоставени 19.9 хил. тона сосове, от които 3.6 хил. тона (18.1%) са от внос, а 16.3 хил. тона (81.9%) от българските консервни предприятия. В сравнение с 2005 г. няма изменения в предоставените количества. Спрямо 2008 г. има увеличение с 5.9%, което се дължи на увеличение от предоставените количества от консервните предприятия.

Фиг. 94 Предоставени количества за продажби на вътрешния пазар на сосове (2006 – 2009), хил. тона



Източник: НСИ, СФБ

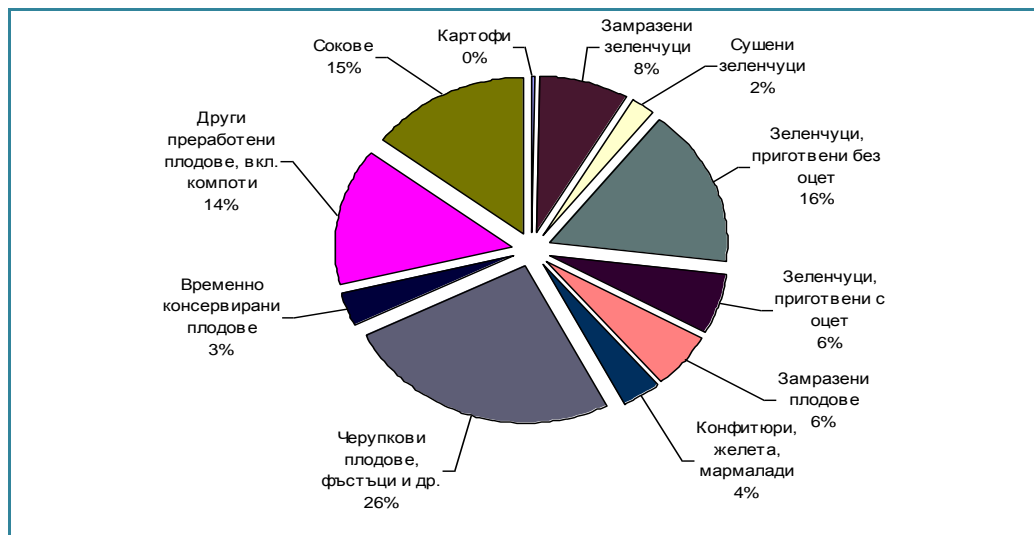
### 3.2.3. Стойност на продажбите

Поради различната количествена мярка, която се използва за характеризиране на производството на консерви и сокове (тон, литър), не може да се изчисли количествената структура на общите продажби на предприятията, заети в консервната промишленост на България, в единна мярка. За тяхното характеризиране се използва стойността на продажбите.

През 2010 г. най-голям дял в продажбите имат преработените и консервирани черупкови плодове и фъстъци. Стойностният обем на продажбите им е 131,5 млн. лв. (без ДДС и акцизи),

а продадените количества са 51.8 хил. тона. Стойността на продажбите на стерилизираните зеленчуци (приготвени без оцет) е 16% от общите продажби за 2010, като физическият обем на продадените стоки е 84.8 млн. лв. (без ДДС и акцизи), а количествата са 40 хил. тона.

Фиг. 95 Стойностна структура на продажбите на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2010), %



Източник: НСИ, СФБ

В сравнение с 2007 г. през 2010 г. най-съществените изменения в структурата на продажбите са: увеличение на стойността на продадените черупкови плодове и фъстъци с 12%; голямо намаление в продажбите на плодови и зеленчукови сокове със 8%. Голямо е намалението и в продажбите на консервираните без оцет зеленчуци – с 6%.

Данните за продажбите, общо (в количество и стойност) са представени в Таблица 78, приложена в края на анализа.

### 3.2.4. ПОТРЕБЛЕНИЕ НА ВЪТРЕШНИЯ ПАЗАР

По данни на НСИ потреблението в страната на основни продукти от консервната промишленост нараства в периода 2001-2010<sup>19</sup>г. В сравнение с 2001 г. увеличението в консумацията на пресни и замразени плодове и зеленчуци е с 25%.

Най-голямо е потреблението, средно на едно лице, **на пресни и замразени зеленчуци** и нараства – за 2001 г. потреблението е средно 60 кг на лице, а за 2010 г. – 70 кг. Увеличението спрямо 2001 г. е с 16%, а спрямо 2009 – 1%.

Потреблението на **пресни и замразени плодове** е средно 30 кг на едно лице за 2001 г. и 43.5 кг. На лице за 2010 г. Увеличението спрямо 2001 г. е с 43%, а спрямо 2009 г. има намаление от 1.8%.

Потреблението на **компоти** е 17 кг средно на едно лице за 2001 г., а за 2010 г. – 15.4 кг. Намалението е 10.5%. Спрямо 2009 г. има увеличение от 3.4%.

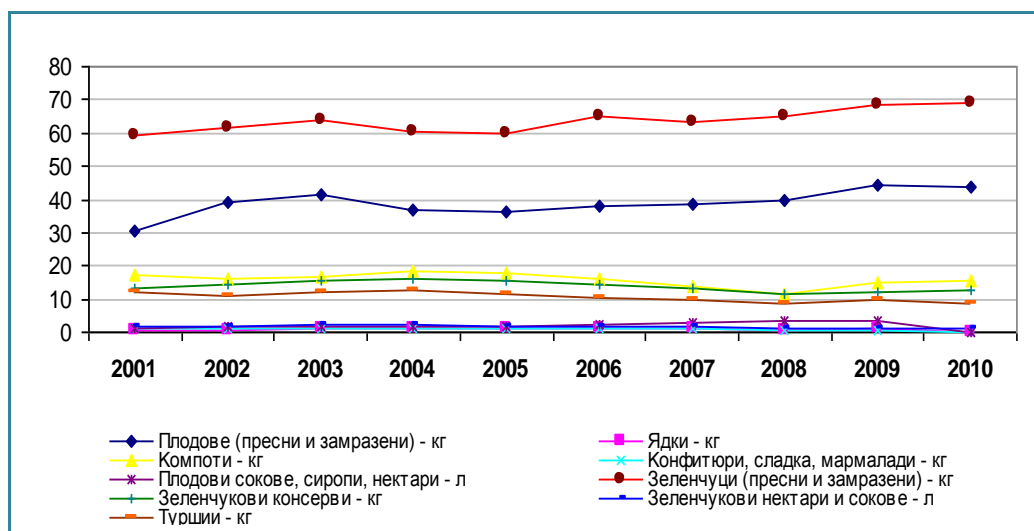
Потреблението на **туршии** също се е увеличило спрямо 2001 г., но в сравнение с 2009 г. потреблението намалява.

Намалява потреблението на **зеленчукови консерви** с 2.3% спрямо 2001 г., а спрямо 2009 – има увеличение от 9.3%.

<sup>19</sup> Данните за 2010 г. са предварителни



Фиг. 96 ПОТРЕБЛЕНИЕ НА ОСНОВНИ ПРОДУКТИ ОТ КОНСЕРВНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ ОТ ДОМАКИНСТВОТА, СРЕДНО НА ЕДНО ЛИЦЕ (2001-2010)



Източник: НСИ

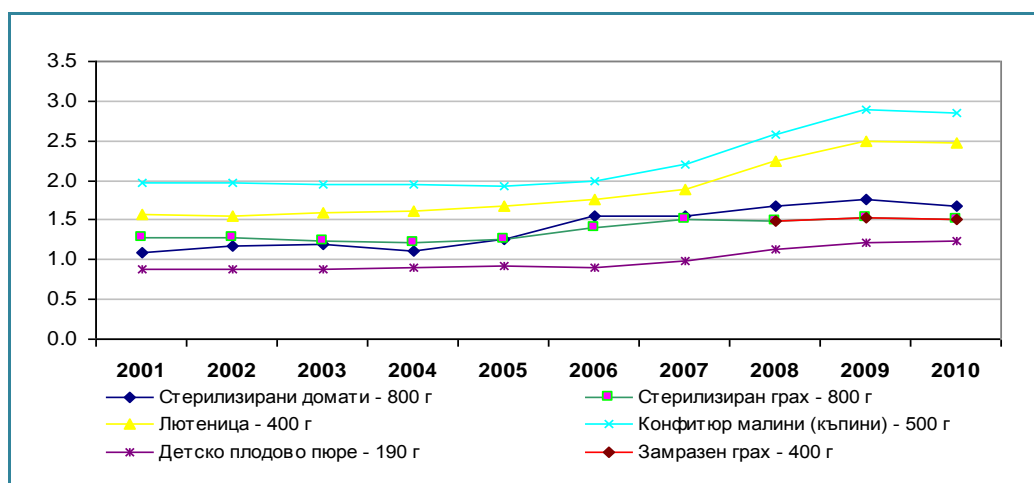
НСИ наблюдава средните цени на стерилизирани домати, стерилизиран грах, лютеница, конфитюр от малини или къпини, детски плодови пюрета.

През 2010<sup>20</sup> г. спрямо 2001 г. има увеличение в цените на всички наблюдавани продукти – най-голямо е увеличението на цената на лютеницата с 57.3%. С 52% се е повишила цената на стерилизираните домати, а цената на конфитюра от малини – с 44%. Увеличението на цената на детско плодово пюре от 190 грама е с 40%.

Спрямо 2009 г. през 2010 г. единствено цената на **детското плодово пюре** е по-висока с 0.8%. Цените на останалите наблюдавани продукти имат намаление – на-голямо е при **стерилизираните домати** с 5%.

От 2008 г. НСИ наблюдава и средните цени на замразения грах – средната цена варира от 1.49 лв. за 2008 г., до 1.51 лв. за 2010 г., тоест почти няма промяна.

Фиг. 97 Средни цени на продукти от консервната промишленост, наблюдавани от НСИ, (2001-2010), в лева



Източник: НСИ

<sup>20</sup> Данните за 2010 г. са предварителни

### 3.2.5. СЪЗДАВАНЕ НА НОВ ПРОДУКТ

Процесът на създаване на нови продукти *зависи от динамиката на развитието и изискванията на пазара*. Компаниите, които не успяват да създадат нови продукти се подлагат на риск, защото с времето съществуващите продукти стават уязвими при променящите се потребности и вкусове на потребителя, новите технологии, скъсения жизнен цикъл на продуктите и увеличаващата се конкуренция.

Но и разработката на нови продукти също носи след себе си значителен риск. Разработването на нови продукти трябва да бъде непрекъснат процес в предприятията. Чрез новите продукти предприятията поддържат престижа си, разрешават някои от финансовите си проблеми като подобряване на паричния поток, печалбата и др., по-пълно използват технологиите, по-добра е конкурентоспособността им; запазват и разширяват пазарни дялове, запазват клиентите си. Чрез създаването на нов продукт се намалява нивото на риск от зависимост на предприятието само от един продукт, преодолява се цикличността и сезонността в търсенето, както и бърза реакция на промените във външната среда.

Етапите при разработване на нов продукт<sup>21</sup> могат да се разделят по следния начин:

- Етап 1 - **генериране на идеи** - започва с търсене на идеи за нови продукти. Основно се търси мнението на потребителите като по подходящ начин се иска мнението им за съществуващите в момента продукти. Освен чрез мнението на потребителите, се иска мнението и на персонала в предприятието, който е в контакт с потребителите и клиентите. Проучват се и резултатите от научни изследвания, ползват се услугите на маркетингови агенции или консултантски групи. Понякога и при грешка при разработването на определен продукт, може да се генерира идея.

- Етап 2 - **селектиране на идеи** - след като са събрани идеи за нов продукт е необходимо да се изберат най-добрите и перспективни идеи. Идеите трябва да се опишат в подходяща форма, като в описанието се включва следното: идеята за продукта, за кого е предназначен продукта, приблизителна оценка за размера на пазара, времето за разработка, разходите за разработка, норма на печалбата. Приетата идея трябва да бъде потвърдена от потребителите, което е задача на етап 3.

- Етап 3 - **разработване и тестване на концепцията**. Идеята за продукта може да се превърне в няколко концепции. В зависимост от това кой ще ползва продукта, каква ще е изгодата от него, кога ще се ползва продукта, се избира тази концепция, която е най-обещаваща и за нея се създава карта на позиционирането ѝ. След това започва **тестването** на концепцията - с описание на продукта, което да бъде разбираемо за потенциалните потребители на пазара. Концепцията може да бъде представена символично или физически. Днес, с навлизането на информационните технологии, фирмите могат да проектират множество прототипи по компютърен път и след това да създадат опитни образци (модели), за да получат данни от обратната връзка с потенциалните потребители.

- Етап 4 - **разработването на маркетингова стратегия** - това представлява план за маркетинговата стратегия за въвеждане на новия продукт на пазара. Този план се разработва в три части: 1. *описание на релевантния пазар*, размера и потребителския профил на целевия пазар; планираните пазарни дялове; начин за навлизане в пазара и позициониране на продукта през първата година; 2. разработване на цената; стратегия за дистрибуция, комисионните на дистрибуторите; разходите за промоция и цялостния маркетингов бюджет

<sup>21</sup> <http://www.bg-ikonomika.com/>

през първата година; 3. описание на продажбите, печалбата и стратегия за следващите няколко години.

- Етап 5 - **бизнес анализ** - на този етап предприятието оценява предложената концепция на новия продукт чрез подготвяне на прогнози за продажбите, разходите и печалбите, за да определи дали те удовлетворяват целите на компанията. Ако е така, продуктовата концепция преминава към етапа на разработка на продукта. **Трите основни величини, които се изследват на този етап са продажбите, разходите и печалбата.**

- Етап 6 - **разработване на прототип** - прави се реално разработване на продукта от инженери, конструктори и дизайнери. Целта е да се установи дали проекта за продукт може да се превърне в продукт, в технически и търговски смисъл. Продуктите се подлагат на тестване в лабораторни и полеви условия, на потребителски тест, който се провежда в най-разнообразни форми в зависимост от характера на продукта. Ако продуктът премине успешно посочените тестове, маркетинговият отдел му дава търговско наименование, разработват се опаковка и програма за тестване в реална пазарна среда.

- Етап 7 - **тестване в пазарни условия** - прототипите минават на функционални и потребителски тестове. Първо продуктът трябва да бъде изпитан във фирмата, за да се види как действа при различни свои приложения и ако се налага да бъде доусъвършенстван. Следва тестване от потребители в пазарни условия. Новият продукт излиза на пазара, като очакванията са свързани с отговори на следните типове въпроси: какъв прогнозен пазарен дял и обем продажби биха могли да се очакват след въвеждането на изделието на пазара, прогноза за това как ще се отрази на обема на пазара въвеждането на новия продукт, оценка на потребителското поведение, оценка за готовността на дистрибуторската мрежа да работи с новия продукт и др.

- Етап 8 - **комерсиализация** - това е етапът, през който организацията трябва да изгради или наеме мощностите, да определи точния момент за навлизане на продукта на пазара, географската стратегия и районите, където ще се разкрият дистрибуторските мрежи, перспективите на целевите пазари и въвеждащите пазарни стратегии.

Таблица 56: Основни етапи при създаване на нов продукт

ред	Описание
1	Генериране на идеи за нов продукт
2	Селектиране на идеите
3	Разработване и тестване
4	Разработване на маркетингова стратегия
5	Бизнес анализ
6	Разработване на опитно производство (прототип на продукта)
7	Тестване в пазарни условия
8	Комерсиализация (Серийно производство)

Крайният резултат от процеса на създаване на нов продукт, се нарича *“иновация”* или *“нововъведение”*. Изборът на иновационната стратегия се основава на анализ на иновационните възможности на фирмата. Кога иновацията може да бъде успешна или неуспешна?

Като **неуспех на иновациите** може да се смята например това, че новият продукт е имитация на конкурентен, защото идеята за създаването му е възникнала в следствие на успешно продаван продукт от конкурентите. Неуспехът може да бъде в резултат на действията на конкуренцията - конкурентите провеждат стратегия на намаляване на цените на своите продукти преди появата на новия конкурентен продукт на пазара или предприемат агресивни действия по насърчаване на продажбите. Високата цена на новия продукт също може да бъде неуспех. Други причини за неуспех могат да бъдат: ненавременната поява на продукта на пазара; по-високи разходи от очакваните за създаването и продажбата на новия продукта; пренебрегване на обкръжаващата среда.

В страните с развита пазарна икономика се правят периодично сравнително изследвания, които посочват различни фактори за **успеха на новите стоки** на пазара. Те могат да бъдат обобщени като *наличие на добри външни* (с потребителите) и *вътрешни* (между отделите и управленските равнища) *комуникации* във фирмата: ясно да се определят пазарните потребности и да се ориентира фирмената научноизследователска дейност към тези потребности; да са ясни целите, областите за търсене на идеи за нови продукти; подкрепа на иновациите от висшето фирмено ръководство; добра проектна организация и ефективно взаимодействие между отделите на фирмата и особено между отдела по маркетинг и отдела по научноизследователска дейност; прилагане на *нетрадиционни методи за насърчаване на продажбите* при въвеждането на новата стока на пазара и в същото време нов тип разпределяне на разходите за иновационните проекти като се заделят повече средства за началните етапи. Голяма част от изброените причини за успеха на иновациите могат да се контролират от фирмата и следователно да се снижи риска в иновационната дейност.

### 3.2.6. **БИОЛОГИЧНО ПРОИЗВОДСТВО**

---

**Биологичното производство**, макар и да остава с нисък относителен дял, се развива с бързи темпове. Фактори, допринасящи за това, са засиленото търсене на този тип продукция на световните пазари и наличието на специфично подпомагане по Програмата за развитие на селските райони.

**Биологичен продукт (биопродукт)** е понятие, което означава земеделски продукт, предназначен за потребление и произведен по биологичен начин. Биологичното производство изключва употребата на всякакви изкуствени добавки и подобрители и генномодифицирани организми. Изключва и използването на всякакви изкуствени подобрители и съставки не само при обработването на продуктите, но и при отглеждането на суровините, специални изисквания за средата на отглеждане на продуктите и др., определени в съответното законодателство.

***В българското законодателство ясно са определени условия, при които може да се извършва биологично производство (независимо дали става въпрос за отглеждане на растения или животни), с което се намаляват възможностите за злоупотреби или неспазване на общоприетите стандарти за това производство.***

***Около 85-95% от биологично произведените плодове и зеленчуци (сертифицирани в съответствие с изискванията на европейското законодателство в сектора) се изнасят за европейския пазар. Много ограничено количество се реализира на вътрешния пазар. Наблюдава се интерес от български преработватели за производство на консервирани биологични храни, но суровината, която се използва е изключително от внос.***

Съюзът на преработвателните на плодове и зеленчуци /СППЗ/ в партньорство с Министерство на земеделието и храните /МЗХ/ разработиха и спечелиха "Туининг лайт проект" на тема: Подкрепа на биологичното производство и преработка на плодове и зеленчуци в България" /Twinning Light Project "Support for the organic fruit and vegetable production and processing in Bulgaria"/. Целта на проекта е "Повишаване на капацитета на МЗХ и на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци /СППЗ/ за развитие и изпълнение на промоционалната политика при производство и преработка на биологични плодове и зеленчуци и така пряко да се допринесе за устойчивото развитие на селските райони и стабилизиране на екосистемите в страната".

***Има малко проучвания за състоянието на биологичното производство в България поради факта, че тези продукти не са отделени в отделни кодове в класификаторите на продуктите (ПРОДПРОМ) и на промишлените дейности (КИД) и НСИ не наблюдава тези продукти отделно. В зависимост от отделните групи биопроизводство - плодове, зеленчуци, пресни или замразени, мед, мляко и млечни продукти, билки, етерични масла, те се класифицират към съответното конвенционално производство.***

Интересно маркетингово проучване за биопроизводството в България, е направено от Витоша Рисърч на тема "Производство, разпространение и потребление на биологични продукти в България". В него е очертана общата картина на пазара на биологични продукти в България чрез изследване на основните субекти на този пазар - потребители, производители, търговци. Основните задачи, залегнали в проекта, са:

- да се проведе изследване на потребителското търсене на биологични продукти у нас;
- да се проведе изследване на очакваните потребителски нагласи към биологични продукти, включително информираността на крайните потребители относно качеството, гаранцията за сертификат и разпространението на биологични продукти у нас.
- да събере информация, на базата на която да се подпомогне развитието на пазара на биологични продукти,
- да се изготви пакет от предложения, свързан с мерките за налагане на биологичните продукти на българския пазар, засилване на потребителското търсене и информираността на потребителите относно разпространението и значението на тези продукти за качеството на живот.

Според проучените данни и представени в този анализ, над 90% от произвежданата **сертифицирана биологична продукция** в България се **изнася** главно за западноевропейски страни, Съединените щати и Канада. Това са предимно **билки, плодове, зеленчуци, мед и ядки**. Няколко български организации се опитват да увеличат пазарните възможности на традиционно отглежданите продукти чрез събиране и обработване на диворастящи биологични продукти. Гъбите, билките и ядките са сред най-разпространените биологични диворастящи продукти.

**Друго интересно проучване на "Възможностите за развитието на веригата на биологичните продукти в България и идентифициране на подходи за краткосрочното представяне на биологични продукти на вътрешния пазар", изготвено от Дикон Груп" ЕООД,** е направено с основна цел *да се оценят специфичните пазарни условия в България и да се идентифицират непосредствени възможности за разработване и въвеждане на модел за лансирането на български биологични продукти на пазара.*



В това проучване анализаторите от Дикон Груп изготвят списък на съществуващите биологични производители и преработватели, и разработват "матрица", изобразяваща пътя на биологичните продукти от производител до краен консуматор. Биологичното производство се разделя на отделни сегменти, като на всеки сегмент се прави обстоен анализ.

*Интерес представлява сегмент (матрица) "Плодове и зеленчуци"* - В огромната си част, свежите биоплодове са предназначени за износ. Понякога на пазара се появяват под формата на **конфитюри** или в **замразен вид дребни горски и храстови плодове** (малини, ягоди, арония). Може да се каже, че конфитюрите са продуктът, който трайно присъства на пазара. Делът на произвежданите биологични зеленчуци в съпоставка с този на плодовете е значително по-малък - от тях се изкупува и голяма част от биологично сертифицирания зеленчук на дребни български производители, като консервите се пласират директно в канали за търговия на едро.

Анализът на матрицата показва, че веригата на движение на биохраните от този сегмент се прекъсва на фаза **преработка**, като в чести случаи суровината се изкупува от търговци в големи количества с цел износ, като **единствената "преработка" от страна на тези търговци е замразяване**. При избора на потенциални преработватели на биоплодове и биозеленчуци, консултантите са се водили от съображението, че единствено пазарни лидери в бързооборотния сектор **ще имат ресурс и влияние или да изградят собствена затворена верига на производство, или да консолидират около себе си достатъчен брой дребни стопанства, които да сертифицират преработката си**. Изградените и постоянно подкрепяни търговски марки на тези компании са силен аргумент и показват на практика успешните модели на тези компании. Успешните търговски марки дават допълнителна гаранция за успеха на биологичния продукт на пазара, като имена, вече наложени в съзнанието на потребителите.

Подходът за насърчаване на преработката на биологични плодове и зеленчуци трябва да бъде изграден на принципа, че **колкото по-дълъг е пътът по хранителната верига, толкова повече ключово звено във веригата трябва да бъде преработвателят на суровината. Именно преработвателите трябва да бъдат и основните участници, към които да са насочени усилията за въвличане във веригата на биологичните продукти в България**. Преработвателите на стоки за крайно потребление ще са в състояние да привлекат към себе си съществуващи сертифицирани производители от техния сектор и едновременно с това да иницират стъпки за сертифициране при съществуващите си доставчици. Преработвателите имат опит и знания, както и изградени взаимоотношения за това как да позиционират продукта си по-нататък в хранителната верига към магазинната мрежа.

*Предимствата на предложения модел са:* наличие на известна търговска марка на преработвателя; гаранция за качество на марката; знак за биологичен сертификат на опаковката; способност за влияние върху двата края на веригата; маркетингови активности за популяризиране на биологичния продукт от преработвателя.

По данни на МЗХ, посочени в аграрния доклад за развитие на земеделието през 2010 г. (аграрен доклад 2011) биологичното производство в страната бележи ръст, следвайки световните тенденции на нарастване на площите и производството, което се дължи на засилено търсене на този тип продукция на световния и европейски пазари. **Общият брой на включените в системата на сертификация и контрол производители, преработватели и търговци на биологични продукти и храни от растителен и животински произход през 2010 г. е 820.**

В състояние на икономическа криза **биологичното** земеделие е един от малкото сектори, които се **развиват с бързи темпове и регистрират значителен растеж**. В сравнение с предходната година, площите са нараснали над два пъти (от 12 322 ха през 2009 г. на 25 648 ха през 2010 г.), а броят на операторите в сектора - с над 75%. Очаква се тенденцията на нарастване на площите и производството да се запази и през 2011 г. поради благоприятното развитие на пазарната среда.

### 3.2.7. УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО НА ПРОДУКТИТЕ

---

**Качеството** е съвкупност от свойства и характеристики на продуктите, свързани със способността им да задоволяват установени или предполагаеми потребности на потребителите. С развитието на съвременните технологии управлението на качеството вече не е само стандарт, а цяла управленческа философия. Цялостното управление на качеството е подход за разширяване на идеята за качеството върху всяка дейност. Качеството се възприема като отговорност на всеки служител в предприятието за задоволяване на желанието на клиентите и затова се изисква отговорност от всички служители за постигане на качество на продуктите, насърчава се работата в колектив, правят се инвестиции в развиването на нови умения. Обучението е важен аспект за гарантиране поддържането на задоволителни стандарти. Включването на всички членове на групата и обвързването на управленческия състав са съществени за успешното прилагане на мерките за качествено развитие на продуктите.

Принципните насоки за цялостното управление на качеството са свързани с: 1. **ръководни умения** - формулиране на визия, комуникиране и споделяне на визията, ясна обосновка при вземането на решенията; 2. **цели за задоволяване на клиента** - поддържане на контакт с клиентите; указания, гарантиращи задоволяване нуждите на клиентите; оценка на нуждите на клиентите на вътрешния и външния пазар; 3. **стабилни и непрекъснати подобрения** чрез насърчаване на съществуващите идеи и развиването на нови и чрез наблюдаване работата на конкуренцията.

#### Политика на качеството:

**България има утвърдени традиции** в производството на редица специфични продукти: кисело мляко, бяло саламурено сирене, кашкавал, баница, българското розово масло, копърво масло, лавандулово масло, луканка, суджук и пастърма и други традиционни български продукти. Получаването на право за ползване на защитено наименование в значителна степен разширява пазарните им възможности.

Регистрацията на **защитените наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер** дава на производителите изключително право да използват регистрираното име върху своя продукт на територията на целия ЕС, както и специален знак върху опаковките на продукта, предлаган на пазара.

Защитата на географските означения в България е уредена със Закона за марките и географските означения (ЗМГО), (ДВ 27/02.04.1993). Този закон въвежда Регламент 2081/92 и е в съответствие и с международните ни ангажименти по Споразумението за свързаните с търговията аспекти на правата върху интелектуалната собственост / TRIPs/ и Лисабонската спогодба за наименованията за произход, ратифицирана през м.ноември 1958 г. Определенията за наименование за произход и географско указание в ЗМГО се покрива с това в Регламент 2081/92, както и условията, на които трябва да отговаря заявката, основанията за



отказ от регистрация, правната закрила. Правната закрила на географското означение в България се предоставя чрез регистрацията му в Патентно ведомство.

Продуктите от сектора със защитено наименование на произход са посочени в следващата таблица:

Таблица 57 Продукти от консервната промишленост със защитено наименование на произход

Регистров номер	Стока	Наименование на произход
21-1	Зеленчукова салата, консерва	Дунавска салата
22-1	Сушени сини сливи	Кюстендилски сушени сливи
23-1	Белени домати-консерва	Български белени домати
24-1	Сушен млян червен пипер	Български млян червен пипер
25-1	Доматен сос консерва	Доматен сос Пловдив

Източник: Патентно ведомство

***За да се защитят традиционните българските селскостопански продукти, е необходимо да се повиши конкурентоспособността им.***

Основните действия, които трябва да се предприемат, са описани в аграрния доклад на МЗХ (аграрен доклад 2011). Някои от тях, които са свързани със сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, са описани в следващите редове:

1. Провеждане на разяснителни кампании, семинари, срещи и консултации със земеделски производители, браншови организации и преработватели с **оглед разясняване на предимствата на политиката на качеството – защитени наименования** и стимулиране на производителите да кандидатстват за регистрация;
2. Провеждане на национална процедура за одобрение на заявления спецификации за вписване в Европейския регистър на защитените географски означения или Европейския регистър на храни с традиционно специфичен характер и за одобрение на контролиращи лица за всяко кандидатстващо наименование;
3. Изпращане на одобрените съгласно националната процедура заявления спецификации за процедура на одобрение в Европейската комисия;
4. Поддържане на регистър на производителите на храни със защитени географски означения, на храни с традиционно специфичен характер и на контролиращи лица;
5. ***Увеличаване на дела на биологичното производство чрез осигуряване на финансиране за изпълнение на дейностите от Националния план за развитие на биологичното земеделие в България в периода 2007 – 2013 г.;***
6. Извършване на консултантски услуги на земеделски стопани, желаещи да преминат към биологично производство и схеми за интегрирано земеделско производство;
7. Провеждане на дискусии със земеделски стопани за разясняване възможностите и предимствата на биологичното и интегрирано производство.

За постигане на висок стандарт за качество на живота и защита здравето на потребителите, чрез гарантиране производството и предлагането на качествени и безопасни земеделски суровини и храни, в аграрния доклад на МЗХ (аграрен доклад 2011) са описани действията, които е необходимо да бъдат предприети, за да се осъществява единен официален контрол по безопасност и качество на храните, обхващащ всички звена и етапи от хранителната верига:

- Прилагане на високи стандарти при контрола в областта на безопасността и качеството на храните, хранителните добавки и напитките, ветеринарната медицина и хуманното

отношение към животните, растителната защита и торовете, фитосанитарния контрол, фуражите, граничния контрол и др.;

- Реализиране на последователна политика за сътрудничество с браншовите организации в страната **за разработване на стандарти**, които целят повишаване на качеството на основни хранителни продукти;
- Постоянно сътрудничество с Европейския орган за безопасност на храните, с всички структури на Европейския съюз, имащи отношение към дейностите по безопасност на храните, растително здраве, здравеопазване на животните и хуманно отношение към тях, и с органите по безопасност на храните в държавите-членки на ЕС и трети страни.

По отношение на опазването на околната среда и биологичното разнообразие основната мярка, посочена в доклада на МЗХ, е **"приоритетно изпълнение и реализация на заложените в Националния план за развитие на биологичното земеделие в България 2007 – 2013 г. задачи и дейности"** чрез:

- Осигуряване финансирането на „Националния план за развитие на биологичното земеделие в България 2007 – 2013 г.“
- Актуализиране на дейностите от Плана и финансовите средства за изпълнението им;
- Осигуряване на административен капацитет за изпълнението на плана.

#### **Изводи:**

- Производството в консервната промишленост се развива с **колебливи темпове на нарастване и спадове**:
  - В **преработката на зеленчуци** се наблюдава **трайна тенденция на намаление** на произведените продукти за периода 2003-2010 г.
  - При преработката на **плодове тенденцията е за нарастване**, особено през 2010 г.
  - **Производството на плодове и зеленчукови сокове бележи пик през 2008 г.**, а в последните две години намалява.
- Разчетите, направени на база производство, внос и износ на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (без сокове) показват, че в периода 2005-2009 г. за продажби на вътрешния пазар са предоставени най-големи количества преработени зеленчуци и плодове през 2007 г.
- Потреблението на някои от основните продукти от консервната промишленост в страната е сравнително постоянно. Увеличение има в потреблението на пресни и замразени зеленчуци и плодове. Средните цени на продуктите се увеличава до 2009 г. За 2010 г. почти няма промяна в цените, **като тенденцията е за, макар и слабо, понижение.**
- **Бързо развитие на биологичното производство** - 85-95% от биологично произведените плодове и зеленчуци се изнасят за европейския пазар.
- Развитие и изпълнение на **промоционалната политика** при производство и преработка на биологични плодове и зеленчуци, чрез повишаване на капацитета на МЗХ и СППЗ ("Тунинг лайт проект".)
- Повишаване конкурентоспособността на традиционните български продукти чрез провеждане на различни кампании с оглед разясняване на предимствата на политиката на качеството и стимулиране на производителите да кандидатстват за регистрация на защитени наименования; чрез увеличаване дела на биологичното производство.

## Раздел 4. ФАКТОРИ И ДВИЖЕЩИ СИЛИ НА ПРОМЯНА

Хранително-вкусовата промишленост (ХВП) е един от най-важните и динамични промишлени сектори в **Европа**. Секторът обхваща над 310 хил. фирми в ЕС и осигурява работни места на над 4 милиона души. Секторът е с годишен оборот над 900 милиарда евро, изнася безброй крайни продукти на изключително конкурентни вътрешни и външни пазари. Секторът процъфтява през годините, но сега е изправен пред нови рискове и предизвикателства.

**Основните пречки, които трябва да бъдат отстранени в сектора в ЕС, за да заеме по-силна позиция на световните пазари, са:**

- прекомерна бюрокрация,
- недостиг на финансиране,
- липса на възможности за научноизследователска и развойна дейност,
- трудности за осигуряване на суровини

Най-важните мерки, които Европейската комисия трябва да въведе, за да се справи с посочените пречки са:

- установяването на търговски режим, който поставя европейските фирми при равни условия с чуждите конкуренти;
- създаване на преференциални споразумения, които осигуряват по-голям достъп на ХВП на ЕС до външните пазари.

През целия процес на изготвяне на проекти на регламенти и последващото им прилагане, Комисията се опитва да намери баланс между безопасността и конкурентоспособността, намалявайки ненужната бюрокрация.

Политиката, която провежда отдела по ХВП на Комисията, е свързана с използването редица инструменти, включително:

- режим на възстановявания при износ и режим на активно усъвършенстване, прилаган конкретно за преработени селскостопански продукти, напр. шоколадови изделия, сладкарски изделия, газирани напитки, бисквити и др.
- търговски преговори за подобряване на достъпа на европейските фирми до световните пазари
- принос за съставянето и прилагането на законодателството, свързано с ХВП.

ХВП в България е сектор, който включва **традиционни на българската икономика производства** - като производство на месо и месни продукти, производство на вино, производство на плодови и зеленчукови консерви, производство на млечни продукти.

### 4.1. РАЗВИТИЕ НА ИНОВАЦИИТЕ И ТЕХНОЛОГИИТЕ

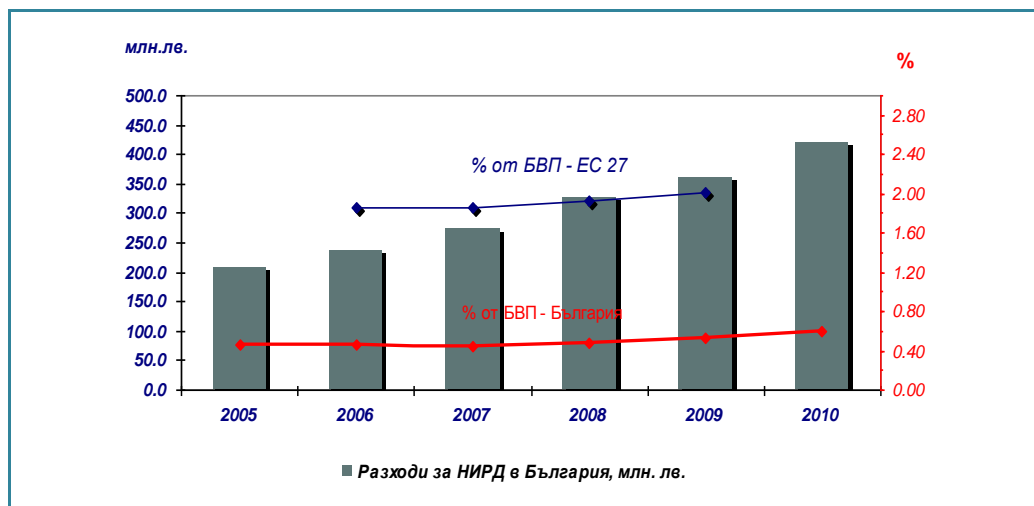
През 2010 г. разходите за научноизследователска и развойна дейност (НИРД) са 420.1 млн. лева за България, като в сравнение с 2009 г. са с 16.4% повече - запазва се тенденцията на увеличаване на тези разходи за последните пет години (Изт. НСИ).

През 2010 г. **интензивността**<sup>22</sup> на НИРД в България продължава да нараства спрямо предходната година - от 0.53% през 2009 г. на 0.60% през 2010 г., но все още изостава

<sup>22</sup> Измерена като процент на разходите за НИРД от БВП (Изт. НСИ)

съществено от средната стойност на този показател за ЕС-27 (2.01% през 2009 г.). Този показател е един от ключовите показатели за измерване на напредъка на Европейския съюз (ЕС) в достигане на целите на новата стратегия "Европа 2020" - стратегия за интелигентен, устойчив и приобщаващ растеж.

Фиг. 98 Разходи за НИРД в страната (млн.лв.) и дял от БВП (%)



Източник: НСИ

По данни на НСИ увеличението на разходите за НИРД през 2010 спрямо 2009 г. се дължи основно на **значително повишените разходи за наука в сектор "Предприятия"** - с 94.7% (от **108.2 млн. лв. на 210.6 млн. лв.**). В секторите "Държавно управление" и "Висше образование" се наблюдава намаление - съответно с 21.2% (от 199.5 млн. лв. на 157.1 млн. лв.) и 2.2% (от 50.7 млн. лв. на 49.5 млн. лв.).

В резултат на това през 2010 г. настъпва положителна, от гледна точка на европейския модел, промяна в структурата на разходите за НИРД по институционални сектори. Водещо място заема сектор "Предприятия" с дял от 50.1%, следван от сектор "Държавно управление" с 37.4%, сектор "Висше образование" с 11.8% и сектор "Нетърговски организации" с 0.7%.

През 2010 г. персоналят, зает с научноизследователска и развойна дейност, възлиза на 16 509 души (в еквивалент на пълна заетост), което е с 9.4% по-малко от предходната година. Делът на жените от общия персонал, зает с НИРД (в еквивалент на пълна заетост), е 53.4%.

Изследователите, които са най-високо квалифицираната категория научен персонал, съставляват 66.2% от персонала, зает с НИРД, като делът им нараства спрямо предходната година с 0.6 пункта. Близко половината от изследователите през 2010 г. (48.8%) притежават докторска степен.

Според данните на НСИ разходите за НИРД, на предприятията, съставлящи баланс, в сектор "Производство на хранителни продукти и напитки" за 2009 г. представляват 0.5% от разходите за НИРД общо за нефинансовите предприятия в страната, съставлящи баланс. За сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци няма отчетени разходи, с изключение на 2006 г., но тези данни са конфиденциални <sup>23</sup>.

<sup>23</sup> Данните се определят за **конфиденциални**, когато производителите са по-малко от три предприятия/лица или делът на производството на едно от тези предприятия/лица е над 85%.

Таблица 58 Общо разходи за НИРД на нефинансовите предприятия, съставлящи баланс (2005-2009), в хил. лева

Сектор	2005	2006	2007	2008	2009
<b>Производство на хранителни продукти, напитки и тютюневи изделия</b>	-	426	428	318	585
Производство на хранителни продукти и напитки	-	426	428	..	585
Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци	-	..	-	-	-
<b>Общо за нефинансовите предприятия в страната, съставлящи баланс</b>	<b>44 674</b>	<b>60 159</b>	<b>84 779</b>	<b>101 066</b>	<b>108 142</b>

Източник: НСИ

ПО данни на НСИ разходите за научноизследователска и развойна дейност на предприятията, съставлящи баланс в сектор "Производство на хранителни продукти и напитки" са доста малко - за 2005 г. няма данни за направени разходи, за следващите 4 години тези разходи са относително постоянни. В сравнение с общите разходи за НИРД в страната, в сектора Производство на храни и напитки, разходите са минимални. В сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци няма данни за направени разходи за НИРД.

Според обзора на Европейската комисия "на резултатите за индустриалните инвестиции в областта на научноизследователската и развойната дейност в ЕС" инвестициите на водещите компании в ЕС в НИРД са се възстановили изключително добре през 2010 г. — увеличение от 6,1 % след регистрирания през 2009 г. спад от 2,6 %. Като цяло обаче компанията от ЕС изостават по ръст в НИРД от главните си конкуренти от САЩ и някои азиатски икономики. През 2010 г. се наблюдава положителна тенденция и увеличение на инвестициите в световен мащаб в НИРД с 4 %, което е сериозно постижение спрямо наблюдавания през 2009 г. спад от 1,9 %.

Според европейският комисар по въпросите на научните изследвания, иновациите и науката Мойра Гейгън-Куин "Подемът в инвестициите на компанията от ЕС в НИРД е положителен сигнал в момент, когато се стремим да увеличим растежа и заетостта в Европа чрез иновации. Това, че все още изоставаме от някои конкуренти на световната сцена, показва обаче, че трябва да подобрим още условията за бизнеса в съответствие с целите на Съюза за иновации. Необходимо е бързо да бъдат приети и да бъдат осъществени на практика наскоро обявените и намиращите се в процес на подготовка предложения на Европейската комисия във връзка с единния патент, стандартите, обществените поръчки и рисковия капитал."

Над две трети от инвестициите в НИРД, направени от компанията от ЕС, включени в Обзора, са от страна на компании, намиращи се в трите най-големи държави-членки (Германия, Великобритания и Франция), като немските компании показват най-висок ръст в рамките на една година (8,1%). Компанията от Обединеното кралство бележат ръст на инвестициите в НИРД от 5,8 %, което е близко до средния за ЕС, докато френските компании постигат 3,8 %.

Броят на иновативните предприятия в Европейския съюз по данни на Евростат през 2008 г. е бил 409 хиляди. От тях в Германия е 102 хил. (дял от ЕС-27 - 25%), във Франция 37 хиляди или 9% от всички в ЕС-27, в Полша – 14 хиляди (3% от ЕС-27), а в България – 4.88 хиляди (1% от ЕС-27).

Фиг. 99 Брой на иновативните предприятия в Европейския съюз, 2008 г.



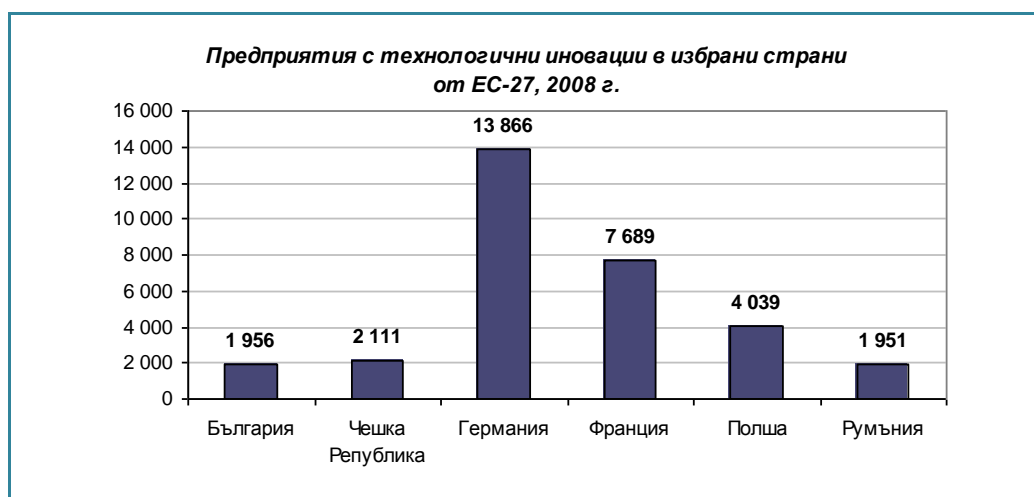
Източник: Евростат

В сектор **Производство на хранителни продукти** за 2008 г. иновативните предприятия са 26 хиляди, което е 6% от всички иновативни предприятия в ЕС-27. Делът на иновативните предприятия в Германия е 25%, във Франция – 9%, Полша – 4%, а в България – 2%.

През 2008 г. от страните в ЕС най-голям е броят на предприятията с технологични иновации в Германия – около 14 хиляди, техният дял от общия брой иновативни предприятия в страната е 14%. Във Франция технологичните предприятия са 7700, или 21% от общия брой иновативни предприятия. В България броят им е приблизително 2000, а делът им от общия брой иновативни предприятия в страната е 40%.

В сектор **Производство на хранителни продукти** предприятията с технологични иновации в България са 29% от иновативните предприятия.

Фиг. 100 Предприятия с технологични иновации в избрани страни от Европейския съюз, 2008 г.



Източник: Евростат

*За отделните икономически дейности в сектор Производство на хранителни продукти, вкл. Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, не са предоставени данни.*

За поддържане на високотехнологично, качествено и ефективно производство предприятията трябва да провеждат мащабни инвестиционни проекти, да правят инвестиции в по-ефективни и екологични технологии за повишаване на производствения капацитет.



Инвестициите трябва да се насочат към проекти за енергийна ефективност, проекти за опазване на околната среда, внедряване на ново технологично «ноу-хау» за оптимизация на производството.

**Новите технологии**, свързани с изследването и развитието на храните, включително преработване и консервиране на плодове и зеленчуци, се разработват в някои от посочените институти и организации:

**1. В института за изследване и развитие на храните – Пловдив (бивш институт по консервна промишленост), отдел "Технологии за консервиране на храни"**<sup>24</sup> се извършват научно-приложни изследвания в областта на технологиите за консервиране на плодове и зеленчуци чрез стерилизация, концентриране, сушене и биоконсервиране. В Института се разработват и внедряват нови асортименти консервирани храни, функционални и здравословни храни за деца и възрастни, месорастителни храни, храни с добавена стойност, сушени плодове и зеленчуци, плодови и зеленчукови сокове и концентрати и др. Разработват се и се внедряват нови технологии и опаковки за преработка и съхранение на продукти от растителен и животински произход.

Разработват се технологични проекти за изграждане на нови и реконструирането на съществуващи малки и средни предприятия по преработка на плодове и зеленчуци. В Института се осъществява **научно обслужване на предприятия** от хранителната промишленост, както и консултантска дейност в областта на ХВП; разработват се прогнози, концепции и програми за развитието на консервната промишленост и суровинната база. В Института се разработват системи за управление на качеството на база ISO-9001 в хранителната промишленост и на системи за управление на безопасността на храните по ISO-22000, ДПП и HACCP планове.

**Нови технологии, свързани с преработването и консервирането на плодове и зеленчуци, разработени в Института:**

- Разработен е нов иновационен метод за определяне степента на извличане на тежки метали от натурални хелати (тор), съдържащи се в растителни продукти.
- Разработена е и е изпитана принципна схема на технология за получаване на нискоглютенкови **пюрета от кестени** (база в производството на деликатесни продукти в сладкарството и сладоледа), в хомогенен и нехомогенен натурален вид и в комбинация от плодове в два варианта – стерилизирано и замразено.
- Разработени са и се използват технологии и физични методи за неразрушаващо и разрушаващо определяне на качеството на **плодове, зеленчуци и кореноплоди**;
- **Натурални плодови** продукти за деца
- Разработени са варианти на технологии за промишлена преработка на база **пъпеш** за получаване на полуфабрикати и готови за консумация продукти – **нектари и пюрета**. Продуктите са подходящи за консумация при инфекции, хроничен хепатит, подагра, анемия, атеросклероза, при бъбречни заболявания, сърдечносъдови и др. **Предлаганите асортименти могат да се произвеждат във всички преработвателни предприятия, специализирани в производството на пюрета и нектари.**
- Разработени са технологии за производство на **фъстъчено масло, фъстъчен крем, фъстъчени ядки и сладолед с фъстъчено масло.**

<sup>24</sup> <http://www.canri.org/>



#### Нови продукти, получени при преработка на плодове и зеленчуци, разработени в Института:

- Натурални **сокове и концентрати от домати** и **сокове и концентрати от пипер**.
- Натурални **фибри от отпадъчни продукти** при **преработката** на черен касис, червено френско грозде, малини, къпини, арония, нар и пипер.
- Продукти от пъпеши – **нектари и пюрета**.
- Растително-млечни храни с билков подобрител - **лютеница**, обогатена с белтък на млечна основа с и без билков концентрат, **напитка от кайсии** със суха суроватка с и без билков концентрат, **напитка от домати** със суха суроватка със и без билков концентрат.

Научно-приложни разработки в областта на хранителната и питейната индустрия <sup>25</sup>

- Технология и техника за “Флуидизационно замразяване на плодове и зеленчуци”,
- Техника и технология за замразяване в течна охлаждаща среда,
- Технология за антистресови хранителни продукти.

## 4.2. ИКОНОМИЧЕСКИ ДВИГАТЕЛИ НА ПРОМЯНА

За да просперира една компания, тя трябва да постигне и поддържа конкурентно предимство пред останалите компании. Това се постига чрез завоюване на пазарни позиции като компанията трябва да **осигурява по-висококачествени продукти, услуги и производство**. За да осигурява тези по-висококачествени продукти, тя трябва да постигне предимство или с продуктово диференциране, или чрез ценово предимство. Когато се използва **ценовото предимство**, предприятието предлага един и същи продукт на цена, по-ниска от конкурентно предприятие. За да постигне това, предприятието трябва да произвежда продуктите на по-ниска стойност.

Голяма част от предприятията в сектора са малки и средни предприятия – те като цяло имат ниски разходи на труд, като в същото време и производителността на труда им също е ниска. Те плащат ниски заплати и рядко инвестират в обучение на служителите си при опит да намалят производствените разходи. Ниските заплати, ограниченото обучение и образование, неясните изгледи за кариерно развитие, комбинирани със заетост, непряко свързана с висшето или средно образование на служителя, обясняват голямото текучество и ниската производителност на малките предприятия. Малките предприятия не отделят достатъчна част от приходите си за инвестиции в нови технологии и иновации. За да могат да се представят добре на вътрешния пазар, предприятията трябва да достигнат високо технологично ниво. развитието на технологични мощности ще се отрази добре на конкурентоспособността им, а това ще доведе до навлизане на предприятията на нови пазари, развитие на нови продукти, увеличаване на продукцията и повишаване на пазарния дял.

За да се постигне конкурентното предимство, предприятието трябва да има **целенасочена програма за управлението на човешките ресурси**, която се явява **решаващ фактор за**

<sup>25</sup> Новите технологии в хранителната и питейната индустрия – гаранция за конкурентно-способността. Иновации за бизнеса (Американската агенция за международно развитие-Проект „Стопански растеж и инвестиции“ (MSI – България), Българска стопанска камара, Фондация ГИС – Трансфер Център и Европейски иновационен център – България, 2004 г.)

**успех при засилваща се конкуренция.** За да може да привлече специалисти, необходими за постигане на конкурентно предимство, предприятието трябва да има стратегия за планиране и развитие на човешките ресурси.

При **стратегията на продуктово диференциране**, предприятието предлага продукт или услуга, предпочитан от купувачите. Това се постига най-вече чрез създаване на нов продукт или по-високо качество от това на конкуренцията или чрез осигуряване на по-добър достъп. Конкурентното предимство трябва да е ефективно – уникално, трудно за копиране, устойчиво, универсално и приложимо към различни ситуации и да превъзхожда конкуренцията.

**Износът запазва влиянието си на основен двигател на икономически ръст в сектора. Участието на българските преработвателни предприятия в конкуренцията на европейските пазари се увеличава – подобрява се експортната ориентираност на преработената продукция.**

---

### 4.3. ОБЩОЕВРОПЕЙСКИ ПОЛИТИКИ

---

Европейският съюз играе значителна роля в нашия личен и професионален живот. Има 30 области на действие, където ЕС управлява програми, организира събития или приема законодателство. Общоевропейските политики<sup>26</sup>, влияещи върху сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци са:

#### **1. Политика за развитие на селските райони 2007-2013 г.**

Политиката за развитие на селските райони се разглежда като втори стълб на общоселскостопанската политика. Тя е от жизненоважно значение, като се има предвид, че в селските райони в обединена Европа живеят над 56 % от населението на 27-те страни от Европейския съюз (ЕС) и че те представляват 91 % от неговата територия. Земеделието и горското стопанство остават много важни за използването на земята и управлението на природните ресурси в селските райони на ЕС, както и отправна точка за диверсифициране на икономиката в селските общности. **Затова укрепването на политиката на ЕС за развитие на селските райони се е превърнало в общ приоритет за Съюза.**

#### **2. Политика на насърчаване на производството на храни от най-високо качество**

ЕС съхранява качеството на храните чрез редица мерки за подобряване на безопасността на храните и хигиената, ясни правила за етикетиране, разпоредби за опазване здравето на животните и растенията, хуманно отношение към животните, контрол на остатъците от пестициди и хранителните добавки, както и чрез хранителна информация. Подходът на ЕС включва системи за стриктно наблюдение и контрол, като същевременно осигурява ефективно функциониране на единния европейски пазар.

#### **3. Политика за специални насърчения за преход към биологично земеделие.**

**Биологичното земеделие е производствен метод, който запазва структурата и плодородието на почвата, осигурява висок стандарт на хуманно отношение към животните и избягва използването на продукти, позволени в конвенционалното земеделие, като например синтетични пестициди, хербициди, химични торове, стимулатори на растежа като антибиотици или генно-модифицирани организми. Земеделските производители използват**

---

<sup>26</sup> Европейски съюз, Европейската комисия в България

[http://ec.europa.eu/agriculture/capexplained/sustain/index\\_bg.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/capexplained/sustain/index_bg.htm)

техники, които спомагат за запазване на екосистемите и намаляват замърсяването. **При биологичната преработка на храни могат да се използват само ограничен брой добавки и помощни вещества.**

Правилата на ЕС осигуряват автентичност на продуктите на биологичното земеделие, независимо къде са произведени, и гарантират, че етикетирването на биологичните продукти е коректно. По закон използването на думата **“биологичен”** и съответствията ѝ на други езици при хранителните продукти е запазено *единствено за продукти на биологичното земеделие*. Така на потребителите се гарантира качеството и надеждността на биологичната продукция, която купуват.

Логото на ЕС **за биологични продукти** може да бъде използвано на доброволни начала от биологични земеделски производители и производители на храни. Това означава, че:

- *най-малко 95 % от съставките на продукта са били произведени биологично;*
- *продуктът е съобразен с правилата на официалната схема за инспекция;*
- *продуктът носи името на производителя, приготвил продукта или продавача, както и името и кода на инспекционния орган.*

#### **4. Политика в областта на Земеделието**

**Целта** на общата земеделска политика е да осигурява добър жизнен стандарт на фермерите и **качествена храна на прилични цени за потребителите**. Ключови концепции на Европейския съюз са безопасността на храните, защитата на околната среда и принципът “качество срещу пари”. (*Законовата основа на Общата селскостопанска политика (ОСП) са Членове 32 до 38 от Договора за Европейска общност.*)

ЕС активно подкрепя сектора за **производство на плодове и зеленчуци**<sup>27</sup>, като си поставя следните основни цели за да се осъществи тази подкрепа:

- *по-конкурентно и пазарно-ориентиран сектор;*
- *по-малко колебания, свързани с кризата в доходите на производителите;*
- *по-голяма консумация на плодове и зеленчуци в ЕС;*
- *увеличаване на използването на екологични техники за отглеждане и производство.*

#### **Конкурентоспособност и пазарна ориентация**

Земеделските производители са насърчавани да се присъединят към **организациите на производителите** (ОП). Те получават подкрепа за прилагането на оперативни програми, въз основа на национална стратегия. В някои региони на ЕС **групи производители**, образувани по инициатива на производителите, могат да получат финансова помощ, за да им помогне да постигнат признание като организации на производители.

За признаване на междубраншовите организации, те трябва да са достатъчно представителни в различните професионални категории от сектора на плодове и зеленчуци. Насърчаването на качеството на продуктите става чрез прилагане на стандартите за предлагане на пазара за определени продукти и подкрепата на оперативни мерки за подобряване и поддържане на качеството на продуктите.

<sup>27</sup> [http://ec.europa.eu/agriculture/fruit-and-vegetables/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/fruit-and-vegetables/index_en.htm)

Подкрепата, която предлагат организациите за предотвратяване на кризата и мерките за управление по оперативните програми са:

- *изтегляне на продукта*
- *събиране на реколтата на зелено*
- *промоции / средства за комуникация*
- *обучение*
- *застраховане на реколтата*
- *помощ за осигуряване на банкови кредити и за покриване на административните разходи за създаване на взаимоспомагателни фондове.*

#### **Дейности за по-широко потребление**

- *Схема за предлагане на плодове в училище - създадена за насърчаване на консумацията на плодове и зеленчуци от децата.*
- *Безплатно разпространение на плодове и зеленчуци в училища, болници и благотворителни организации.*
- *Други дейности, свързани с насърчаване на потреблението по оперативните програми*

#### **Биологично земеделие**

- *Най-малко 10% от разходите в оперативните програми, трябва да бъдат за екологично производство;*
- *При получаване на директни плащания по програми за развитие на селските райони на ЕС, производителите са обект на санкции (кръстосано спазване), ако не успеят да отговарят на задължителни екологични стандарти.*

#### **5. Конкуренция**<sup>28</sup>

Ефективната **конкуренция** е от съществено значение за една отворена пазарна икономика. Тя сваля цените, повишава качеството и разширява потребителския избор. Конкуренцията позволява да се развиват технологичните нововъведения. Основните раздели на политиката на конкуренция в ЕС са: антитръстово и антикартелно законодателство, контрол върху сливанията, либерализация, държавни помощи.

- *Контрол на сливанията – Европейската комисията може да забрани сливания на две големи компании или поглъщането на една компания от друга, ако новата компания заплашва да доминира пазара. По принцип Комисията само се произнася относно големите трансгранични сливания. Ако повече от две трети от комбинираните продажби на новата компания са в една от държавите членки или оборотът ѝ е над 250 милиона евро, а световният ѝ оборот е повече от 5 милиарда евро, тя трябва да мине през проверката на Европейската комисия. При това няма значение къде е седалището на компанията: *Комисията е забранявала сливане и между американски компании или големи транснационални компании, когато оборотът им е надминавал определения в ЕС праг.**

---

<sup>28</sup> Договорната основа на политиката на Конкуренция са Членове 81 до 89 от Договора за Европейска общност

- *Антитръстова и антикартелна политика* - Ако една компания има доминираща позиция на пазара, тя няма право да злоупотребява с пазарните си възможности, за да изтласка конкуренцията. Тя не може да използва предимствата си в отношенията с по-малките си клиенти и доставчици. Комисията наказва тези практики.
- *Либерализация* - В една отворена икономика монополите рядко са оправдани. Изключенията и субсидирането се разрешават за непазарните услуги, които могат да се разглеждат като основно право на гражданите, като например пощенските услуги в селските райони. Един монополен доставчик обаче не може да използва приходите от монополните дейности, за да финансира търговски такива, особено в конкуренция с други компании. Ако една компания има монопол върху обществена услуга, която всяка друга подобна компания би могла да извършва, процесът на селекция трябва да е прозрачен. Ако инфраструктурата представлява естествен монопол (като газопроводите и някои телекомуникационни инфраструктури) трябва да се осигури достъп на всички желаещи при равни условия.
- *Предизвикателствата на глобализацията* - В епохата на глобализацията глобалните играчи не бива да бъдат оставени да действат, както намерят за добре, изплъзвайки се от контрола на отделните правителства и използвайки пропуските в законодателствата за конкуренцията на някои държави. ЕС работи в рамките на Световната търговска организация (СТО) за подписването на многостранно споразумение за принципите на регулиране на конкуренцията.

## 6. Защита на потребителите<sup>29</sup>

На ниво Европейски съюз политиката за потребителите е необходимо допълнение към вътрешния пазар. Ако вътрешният пазар функционира добре, той стимулира потребителското доверие в трансграничните трансакции и има положително въздействие върху конкуренцията и цените в полза на всички граждани на ЕС.

В момента ЕС предприема голям брой от мерки за защита интересите на потребителите в области като:

- *почтени бизнес практики*
- *забрана на подвеждащата или сравнителна реклама*
- *въвеждане на ценови индикатори*
- *отмяна на непочтените договаряния*
- *контрол на дистанционната и амбулантна търговия*
- *регулиране на пакетните услуги*

## 7. Заетост и социални въпроси<sup>30</sup>

Ключовите понятия в европейската политика на заетост и социални действия са **повече и по-добри работни места и равни възможности за всички**. ЕС се стреми да гарантира, че всеки ще бъде подготвен за промяната на икономиката, базирана на знание, и ще е в

<sup>29</sup> Договорната основа на политиката за потребителите е Член 153 от Договора за Европейска общност

<sup>30</sup> Договорната основа на политиката на заетост и социални въпроси е Член 2 от Договора за Европейски съюз и Член 2 и 13, Глава III (Членове 39 до 42), VIII и XI от Договора за Европейска общност

състояние да посрещне предизвикателствата на глобализацията. Рамката за действие е **Социалният план за действие**, предназначен да гарантира, че растежът ще донесе полза на всички.

Всяка година Европейският съвет приема общи приоритети и индивидуални цели за политиките на заетост на Държавите членки. Те са насочени към **създаването на работни места, подобряване условията на труд и производителността и възвръщането на атрактивността на заетостта**.

Създаването на работни места и гарантирането на равни възможности изисква големи инвестиции в човешки ресурси. Значителна част от средствата за това идват от **Европейския социален фонд**.

## **8. Предприемачество**<sup>31</sup>

Политиката за предприемачеството цели да осигури на бизнеса конкурентна среда и честни и равни условия на развитие и да превърне Европа в привлекателно място за инвестиции и работа. **Политиката за предприемачеството се фокусира върху необходимостта за интегриране на различни политики като търговия, научни изследвания, вътрешен пазар, заетост и обучение, информационно общество, регионално развитие и данъци без при това да се пренебрегне значението на околната среда**. ЕС се стреми да отстрани препятствията пред конкуренцията и да опрости и подобри законодателството. *На държавите членки не е разрешено да създават препятствия пред бизнеса от други държави членки.*

## **9. Индустриални иновации**

За изключително кратко време икономическата глобализация промени световния икономически ред, носейки със себе си нови предизвикателства и възможности.

Европейският съюз притежава изключителен потенциал за иновации. Европа има установени традиции в създаването на революционни открития; тя е богата на творчески личности и може да черпи от културното си многообразие. Положила е основите на един от най-големите единни пазари в света, в който иновативните продукти и услуги могат да се търгуват в широк мащаб. В исторически план Европа има силен и отговорен публичен сектор, който трябва да се използва рационално.

## **10. Безопасност на храните**<sup>32</sup>

ЕС прилага обхватна стратегия за възвръщане доверието на хората в безопасността на храните. Стратегията има три дяла:

- създаване на ново законодателство за безопасност на храните за хора и животни;
- консултиране с науката при вземане на решения;
- заздравяване на контрола.

<sup>31</sup> Договорната основа на политиката за предприемачество е Член 157 от Договора за Европейска общност

<sup>32</sup> Договорната основа на политиката за безопасност на храните са Членове 37, 95, 152 и 153 от Договора за Европейска общност



## 11. Научни изследвания и иновации<sup>33</sup>

Европейският съюз произвежда почти една трета от научното знание в света. Съвместни програми консолидират работата на страните-членки. Главното средство е Шестата рамкова програма за наука и изследвания. Тя финансира изследванията в страните-членки и някои други страни, както и в Съвместния изследователски център на ЕС.

### 4.3.1. ЖИЗНЕН ЦИКЪЛ НА ПРОДУКТИТЕ

Жизненият цикъл на един продукт<sup>34</sup> е концепция в маркетинга, която използва аналогията с жизнения цикъл на биологичните организми, за да опише *продължителността* и последователните *изменения* на *пазарния живот на даден продукт*. Жизненият цикъл касае не конкретна стокова единица, а в по-общ план продукта като разновидност на определена продуктова линия. Жизненият цикъл се изразява в четири различни фази:

- **въвеждане (внедряване) на пазара** - началото на жизнения цикъл на продуктите е *етапът на внедряване* - започва със самото появяване на продукта на пазара. Печалбите са нулеви, а продажбите – негативни. Процедурата по въвеждане на продукта на пазара обикновено изисква време и пласментът през този период расте бавно;
- **пазарен растеж** - през *етапа на растеж продажбите се увеличават бързо и печалбите достигат максималните си стойности*. Този етап се характеризира с увеличаване на конкурентността на пазарите;
- **зрялост** - в *етапа на зрялост продажбите са в максималните си обеми* и започват бавно да *намаляват*. В този етап се оформя жестока конкуренция, навлизат нови търговски марки на съществуващите пазари, конкурентите подчертават различията в качеството, цената и всички подобрения в своите варианти на продукта. Някои от по-слабите конкуренти отпадат;
- **спад** - в резултат на развитието на производството и научно-техническия прогрес на пазара непрекъснато се появяват продукти, които са по-нови и често по-добри. Това е *етапът на спад* и в този етап разглежданата стока губи своите позиции, намаляват обемите и на продажба и цените.

Жизненият цикъл се обосновава от това, че:

- продуктите имат ограничен живот;
- продажбите преминават през няколко етапа, като всеки представлява различни предизвикателства, възможности и проблеми пред търговеца;
- се наблюдават възход и спад на печалбата през различните етапи на продуктовия цикъл;
- продуктите изискват различни по структура и обем маркетингови, финансови, производствени стратегии и човешки ресурси във всяка фаза на жизнения цикъл.

Видът на жизнения цикъл на продуктите може да бъде различен, както по продължителност, така и по форма. По-известните модификации на кривата са:

<sup>33</sup> Договорната основа за политиката за научни изследвания и иновации са Членове 163 до 173 от Договора за Европейска Общност

<sup>34</sup> <http://bg.wikipedia.org/>



- **Сензационна крива** (крива "бум") описва изключително популярен продукт, който поддържа много висок обем продажби дълго време;
- **Крива на увлечението** се отнася до така наречените "стоки-фетиши". Това са стоки, които бързо завоюват всеобщо внимание, възприемат се с голям ентузиазъм, достигат ясно изразен пик на популярност и с голяма бързина минават към стадий "Спад";
- **Крива с повторен цикъл** е типична за стоки със сезонен характер;
- **Гребеновидна крива** е разновидност на повторния цикъл. Това последователно възобновяване на популярността се дължи обикновено на предлагането на нови характеристики на стоката, нови начини за нейното използване или просто на появата на нови потребители.
- **Крива на провала** описва стока, която никога не е завоювала всеобщо внимание и е претърпяла пазарен неуспех и провал.

В ХВП се използва и терминът **продоволствен маркетинг**.

**Продоволственият маркетинг** е съвкупност от всички видове дейности, образуващи процеса на предвиждане на хранителните продукти от производителя към потребителя. Продоволствен комплекс: снабдяване; ферма, вътрешно потребление; част от продукцията отива пряко на селскостопанският пазар, друга част отива в заготовката; търговци на едро - отиват за износ; преработваща индустрия, всичко това се консумира от крайния потребител. Маркетингът включва два вида дейности: едната се отнася до физическото манипулиране на складова дейност; преработване и пренасяне на суровини. Другата се отнася до дистрибуцията и ценообразуването. Традиционното схващане би свело до маркетинг това, което започва в преработвателната индустрия. Но тъй като нито един продукт не се произвежда, ако за него няма пазар, мениджмънта започва с решението "Какво да се произвежда в стопанството? В стопанствата се изпълняват много от функциите на продоволствения мениджмънт. Още повече, че селското стопанство не е изолиран отрасъл, той е интегриран. Маркетингът на хранителните продукти изисква разработване и прилагане на управленски решения.

## 4.3.2. ИНТЕЛЕКТУАЛНА СОБСТВЕНОСТ

### 4.3.2.1. Регистрирани търговски марки <sup>35</sup>

Марката е знак, който може да бъде представен **графично** и чиято основна функция е да **отличава** стоките или услугите на едно лице от тези на други лица. Марките могат да бъдат **търговски марки, марки за услуги, колективни и сертификатни марки**.

**Търговската марка** и марката за услуги се използват за означаване на стоки или услуги, **произвеждани или предлагани на пазара от притежателя на марката**. Те могат да бъдат притежание на две или повече лица, като разпореждането с тях се осъществява със съгласието на всички притежатели.

**Колективна марка** е марка, притежание на сдружение на производители, търговци или на лица, извършващи услуги, което е юридическо лице. Тя отличава стоките или услугите на членовете на сдружението от стоките или услугите на други лица. Колективната марка се използва съгласно правила, приети от сдружението и представени в писмена форма в Патентното ведомство при подаване на заявката за регистрация.

<sup>35</sup> Патентно ведомство на Република България

**Сертификатната марка** удостоверява материала, начина на изработване, качеството или други характеристики на стоките или услугите, произведени или предлагани от лица, с разрешението и под контрола на притежателя на марката. Притежателят на сертификатна марка не може да я използва за означаването на произведените от него стоки или услуги.

**Правото върху марка** се придобива чрез регистрацията ѝ, считано от датата на подаване на заявката. Правото върху марка е изключително право, което включва правото на нейния притежател да я използва, да се разпорежда с нея и да забранява на трети лица да я използват без негово съгласие.

Регистрацията на марката действа за срок от десет години, считано от датата на подаване на заявката, и може да бъде подновявана неограничено за следващи периоди от десет години срещу заплащане на такса.

Анализът на предприятията, разгледани в анализа показва, че 46 от тях имат регистрирани търговски марки.

Съгласно класовете по Ницката класификация <sup>36</sup> регистрираните търговски марки на повечето предприятия в сектора са в следните класове:

**Клас 29:** месо, риба, птици и дивеч; месни екстракти; **консервирани, сушени, варени, печени плодове и зеленчуци; желета, конфитюри и компоти;** яйца, мляко и млечни произведения; хранителни масла и мазнини; картофен чипс, картофени люспи, картофени хапки за фритюрник; **дълбоко замразени зеленчуци; прясно замразени плодове и зеленчуци**

**Клас 29:** консервирани сушени, варени и печени плодове и зеленчуци

**Клас 31:** селскостопански, градинарски и горски продукти и семена, които не са включени в други класове; пресни плодове и зеленчуци; семена за посев; живи растения и цветя; картофи пресни; картофи за семе, лук, луковици, семена и разсад за тези продукти; пресни плодове и зеленчуци; ядки /плодове/, фъстъци, бадеми, лешници

#### 4.3.2.2. Въведени системи за управление на качеството, контрол на процесите и други

Схемите за гарантиране на безопасността на храните са над 20, те са доброволни и са създадени от индустрията за да се установят стандарти, които да обхващат голямото разнообразие от храни.

За да може едно предприятие да поддържа собствените си стандарти за качество и репутация на пазара, трябва да бъдат разработени спецификации за отделните продукти. Голяма част от предприятията се нуждаят от продуктови спецификации, що се отнася до качеството на продукцията, която трябва да доставят.

Голяма част от предприятията от консервната промишленост имат въведени системи за управление на качеството EN ISO 9001, системи за контрол на процесите при производството на храни HACCP, стандарти за управление на околната среда ISO 14001, системи за управление на безопасността на храните ISO 22000.

---

<sup>36</sup> Международна класификация на стоките и услугите за регистрация на марки (Ницска класификация)

**Интегрирането на тези системи гарантира високо качество при управление процесите и безопасността на произвежданите продукти.** Понастоящем в някои дружества има разработена, внедрена и поддържана Интегрирана система за управление на качеството и безопасността, отговаряща на изискванията на ISO 9001, HACCP и Глобалния стандарт за безопасност на храните - BRC. **Глобалните стандарти BRC и IFS са стандарти за безопасност на храните**, въведени от консорциумите на търговците на едро във Великобритания, Франция и Германия. Големите търговски вериги като Metro, Tesco, Sainsbury, Auchan и Carrefour изискват въвеждането на тези стандарти от всички техни доставчици на хранителни продукти. И двете схеми на сертификация са възприети в повечето европейски страни и не изискват специална подготовка извън въвеждането на HACCP и ISO 9001, като специфичните изисквания касаят определени продуктови гами.

Броят на предприятията, разгледани в анализа на предприятията <sup>37</sup>, които са въвели тези системи, е показан по-долу:

- HACCP система за контрол на процесите при производството на храни - 33 предприятия;
- ISO 9001 системи за управление на качеството - 49 предприятия;
- ISO 22000 системи за управление на безопасността на храните - 31 предприятия;
- BRC (British Retail Consortium) или IFS (International Food Standard) стандарт за безопасност на храните - 12 предприятия;
- OHSAS 18001 системи за управление на здравословните и безопасни условия на труд - 2 предприятия;

#### **Описание на отделните системи за управление на качеството**

##### **HACCP**

Въвеждането на HACCP система (*от английски - Анализ на опасностите и контрол на критичните точки*) при производството, приготвянето, сервирането и търговията с храни, трябва да гарантира тяхната безопасност - чрез контрол на процесите и процедурите, където може да се получи замърсяване, заразяване или негодност на храните.

Това обхваща целия път на храните - от доставката (или добиването) до момента на предоставянето им на потребителя.

**Основни принципи на HACCP** - изграждането на системата стъпва на 7 основни принципа:

**Първи принцип** - *Анализ на опасностите* - определяне на всички опасности, които могат да възникнат в етапите на производствения процес или на търговското обслужване. Необходимо е да се обхване цялото движение на продуктите, съхранението и обработката им, до момента на стигането им до потребителя или до следващия по веригата за производство. При анализа се оценява степента на вероятност за проявление на възможните опасности за храните и се набелязват мерки за контрол.

**Втори принцип** - *Определяне на критичните контролни точки (ККТ)* - местата и моментите, където е необходимо да се приложи контрол, за да се изключи опасността или тя да се намали до приемливо ниво. Контролна точка е всеки етап по пътя на храните, в който те могат да се замърсят, заразят или да станат негодни за консумация.

---

<sup>37</sup> Източник: Информационната система за българските предприятия (BEIS). Тъй като не всички предприятия от сектора са включени в BEIS, броят на предприятията, въвели системи за управление на качеството, може да е по-голям.

**Трети принцип** - *Въвеждане на критични граници (диапазони)* в контролните точки. Този принцип изисква извеждане на физически (технически определени) параметри, които могат да бъдат констатирани, измервани и контролирани и които формират условията за осъществяване на даден етап от пътя на храните. Диапазонът на измерваните величини предполага въвеждането и документирането на контрола.

**Четвърти принцип** - *Наблюдение (мониторинг) и контрол на критичните точки* - въвеждане от програми за конкретни действия за измерване, регистриране и съпоставяне на контролните параметри по всички необходими етапи по пътя на храните. Наблюдението и контролът може да са постоянни, периодични или по партии - в зависимост от вида на продуктите и от особеностите на дейността.

**Пети принцип** - *Въвеждане на коригиращи действия* - това изисква да има разработени програми за своевременни коригиращи действия, за всяка критична точка, в случай, че параметрите излязат извън препоръчаните рамки (извън диапазона).

**Шести принцип** - *Вътрешна проверка на въведения контрол* - целта на тази проверка е да потвърди функционирането на HACCP системата, на правилата за безопасност на храните. Нещо като вътрешен одит, вътрешен самоконтрол. Тези проверки се определят според естеството на дейността, като се залага необходимата периодичност и обхватът им. Тяхната цел е да потвърдят ефективността на въведените правила за наблюдение и контрол на безопасността на храните. Проверките се извършват от определените от управителя служители.

**Седми принцип** - *Документиране на системата* - всички анализи, предназначения, мерки и действия за контрол и наблюдение, трябва да се документират, за да се знае:

Системата HACCP регламентира последователността на етапите, наблюдението и контрола, по такъв начин, че да гарантира безопасността на храните. Всеки етап и всяко наблюдение се записват, за да отстранят възможността за грешки и пропуски.

*HACCP системата няма за цел да регистрира грешки и пропуски, а да ги елиминира. Наличието на грешки и пропуски подсказва, че системата не работи добре - формализирана е или персоналът е необучен. Функционирането на HACCP дава спокойствие и увереност на собственика/управителя, че всичко е под контрол и няма да има проблеми.*

## **ISO 9001**

**ISO 9000** е серия от стандарти на Международната организация по стандартизация, регламентиращи управлението на качеството в предприятията. Системата стандарти е разработена от Международната организация по стандартизации и е базирана на разработките на Британския институт по стандартите BS 5750.

Стандартите ISO 9000 са приети в над 90 страни в света и могат да се приложат към всяко предприятие, независимо от големината му и сферата му на дейност. Самата организация ISO не извършва сертификация по ISO 9000. С това се занимават специално сформирани одиторски организации в отделните страни. Фактически сертификацията се извършва не по ISO 9000, а по спецификацията ISO 9001:2008.

**ISO 9001:2008** е международен стандарт, поставящ изискванията към системите за управление, като дадена организация трябва да демонстрира способността си да предоставя непрекъснато продукт/услуга, който да отговаря на клиентските и приложимите нормативни изисквания и да се стреми непрекъснато да повишава удовлетворението на клиента. Той се базира на осем основни принципа, които са гарант за успешно ръководене и функциониране на една организация:

- насоченост към клиента;
- лидерство;
- приобщаване на хората, работещи в организацията;
- процесен подход;
- системен подход за управление;
- непрекъснато подобряване;
- взимане на решение, основано на факти;
- взаимноизгодни отношения с доставчиците.

ISO 9001 е важен инструмент за предприятията в развиващите се страни и тези с икономики в преход, за да може да доказват на своите купувачи, особено на външните пазари, че са способни да произвеждат в съответствие с техните изисквания.

### **ISO 14001**

**ISO 14001:2004 е стандарт за управление на околната среда.** В основата на стандарта лежи загрижеността на човечеството за осъществяване на устойчиво развитие на планетата. Стандартът определя изискванията към системата за управление на околната среда, която може да се интегрира с други изисквания за управление, за да помогне на организациите да достигнат както икономическите си цели, така и целите, свързани с околната среда.

### **ISO 22000**

**е първия международен стандарт за сертифициране на фирми по цялата хранителна верига.**

**Пълно осигуряване на качеството** - По структура и съдържание ISO 22000 се основава на изискванията за система за управление на качеството, както е посочено в ISO 9001:2000, като е разширен и включва принципите на HACCP. Той има за цел **да осигурява качеството по веригата от производителя до потребителя.** ISO 22000 определя изискванията към **системата за управление на безопасността на храните** в хранителната верига, където организацията трябва да демонстрира своята способност да контролира хранителните опасности, за да осигури, че храните са безопасни по време на потребление.

#### **Общ преглед на изисквания на ISO 22000:**

- Интерактивна комуникация по веригата на доставките
- Спазване на основните принципи на HACCP - за анализ на опасностите, определяне на критичните контролни точки (ССР) и взаимовръзките, мониторинг на ССР, определяне на коригиращи мерки, архивиране, проверка
- Хармонизиране на съществуващите незадължителни и / или задължителни стандарти
- Създаване на структура на базата на ISO 9001:2000
- Управление на системата
- Управление на процесите

## **OHSAS 18001**

**OHSAS 18001:20002** е международно призната спецификация за системи за управление на здравословните и безопасни условия на труд. Стандартът следва структурата на ISO 14001 и поставя изисквания за ангажираност на висшето ръководство, за спазване на нормативните изисквания, предотвратяване на инциденти и злополуки, осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд и непрекъснато подобрене.

## **BRC и IFS**

**BRC и IFS са стандарти за безопасност на храните**, въведени от консорциумите на търговците на едро във Великобритания - **BRC**, Франция и Германия - **IFS**. Големите търговски вериги като Metro, Tesco, Sainsbury, Auchan и Carrefour изискват въвеждането на тези стандарти от всички техни доставчици на хранителни продукти. И двете схеми на сертификация са възприети в повечето европейски страни и не изискват специална подготовка извън въвеждането на HACCP и ISO 9001, като специфичните изисквания касаят определени продуктови гами.

**BRC (British Retail Consortium)** е схема на сертификация, създадена от британската асоциация на търговците на дребно, кралския акредитационен орган UKAS и множество сертификационни органи. Изискванията на BRC включват изисквания от HACCP и ISO 9001 и се проверяват чрез фиксирана схема проверки и инспекции на отделни компоненти от системата за управление на производителите.

**IFS (International Food Standard)** е **аналогична схема**, въведена във Франция и Германия, включваща елементи от HACCP, ISO 9001, добри производствени и хигиенни практики. Сертификационната схема е развита на базата на EN 45011 и съгласно постигнатото споразумение с водещите акредитационни органи единствен акредитиращ орган е централата на германските търговци на дребно HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels).

Сертификацията по BRC или IFS е предимство, ако фирмите желаят да се предлагат по рафтовете на водещите супермаркети в Европа. **Сертификатите по BRC или IFS служат като доказателство за нивото на безопасно производство на храни и елиминират множеството проверки от страна на самите супермаркети.** Сертификацията по BRC или IFS е начин да се разширят пазарите на фирмите, гарантирайки на партньорите си качество и надеждност.

Стандартизацията на продуктите става все по-важна за купувачите, тъй като прави по-лесно договарянето и сключването на споразумения между продавачите и купувачите. С развитието на международната търговия се налага уеднаквяването на търговските стандарти, което би позволило свободно движение на продукцията. Във връзка с това Организацията за Храни и селско стопанство към Обединените нации се стреми да обедини всички стандарти в една и съща законодателна рамка (codex alimentarius), което да позволи по-добра яснота, прозрачност и координация между различните системи и процедури за контрол.

Освен това съществуват **строги закони за вноса на храни** (в частност и на плодове и зеленчуци) **във всички страни от Европейския съюз и правилата за безопасност на плодовете и зеленчуците се прилагат стриктно.**



## 4.4. ПРОМЕНИ В КЛИМАТА И ОКОЛНАТА СРЕДА

### Промените в климата и околната среда, предизвикани от промишлеността<sup>38</sup>

Промислеността, и в частност ХВП, която е един от най-важните и динамични промишлени сектори в Европа, оказват значително въздействие върху околната среда чрез замърсяване на въздуха, водата, почвата и земята, генериране на отпадъци, консумация на значими количества вода:

- Европейската промишленост допринася за замърсяването на въздуха чрез отделянето на 25 % от световните емисии на ЛОС (летливи органични съединения);
- Европейската промишленост консумира 53 % от използваната вода и е източник на 7 % от всички фосфати и 10 % от всички нитрати, изхвърляни във водата;
- На промишлената дейност се падат 29 % от отделените отпадъци;
- Промислената дейност в Европа има своя дял във факторите, водещи до климатични промени. Тя емитира 30 % от световните емисии на CO<sub>2</sub>; 7 % от световните емисии на N<sub>2</sub>O;
- Европейската промишленост допринася за разрушаването на озоновия слой чрез отделянето на 36 % от световните емисии на CFC (хлорофлуоровъгледороди - органични съединения, които се използват предимно в охладителните системи; разрушават озоновия слой в атмосферата; наричат се още фреони)

В сектор **Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци**, независимо, че се смята за сектор със сравнително малък дял в замърсяването на околната среда, предприятията са длъжни да се съобразяват с над **30 законови или подзаконови акта**. **Отпадъчните води** от преработката на плодове и зеленчуци, напр. се характеризират с висока замърсяемост, за щастие в по-голямата си част тези замърсявания се характеризират с висока биологична усвоимост.

Въпреки че промишлеността консумира енергия и невъзобновими ресурси и замърсява околната среда, тя играе важна роля за решаването на екологичните проблеми, като **създава нови технологии и оборудване**, необходими за ограничаване на замърсяването. **Само преди няколко години опазването на околната среда за фирмите бе съвсем отделна дейност. Днес е интегрирана и заложена в основите на самия бизнес.** Това развитие е продуцирано от изискванията към фирмите и техния асортимент, налагани от екологично ориентирания пазар. Промислеността става **екологосъобразна**, като се създават нови икономически механизми, насърчаващи учени, технолози и бизнесмени да търсят съвременни и по-екологично приемливи технически решения. Много банки и застрахователни компании предпочитат да работят с **"чисти" предприятия** и производства. Създават се по-малко замърсяващи технологии и продукти. Подобрява се управлението и контролът върху производствените процеси. Окуражават се **иновационни подходи**, като доброволно насочване към екологични решения, зелено законодателство, екологичен мениджмънт, зелени данъци и такси. Все повече и потребителите се насочват към търсенето на екологични продукти.

<sup>38</sup> Източник: Политика в областта на околната среда (<http://www.europe.bg>).



### **Влияние на климата върху икономиката**

Промените в климата и околната среда оказват влияние върху икономиката, и особено върху **земеделieto**. "Като южноевропейска държава, в следствие на промените в климата, България ще бъде подложена на повече негативни фактори като засушаване и увеличаване на екстремните климатични явления". Това са думи на Христо Цветанов – председател на Асоциацията на земеделските производители в България на конференция, проведена в началото на м. февруари 2011 г. в София на тема "Влияние на климатичните промени върху икономиката и земеделието". "Тенденцията към трайно намаляване на валезите, на снежната покривка през зимата безпокои всички – и производителите на зърно, плодове и зеленчуци, и животновъдите. В резултат на климатичните промени към 2050 година може да се очаква *земеделската продукция в България да намалее до 25%.*" Намаляването на земеделската продукция ще се отрази неблагоприятно и върху преработвателните предприятия, защото за осигуряване на суровини, те все повече ще се насочват към внос на земеделска продукция, което ще доведе и до оскъпяване на продуктите им.

За намаляване на последствията от измененията на климата и околната среда, е необходимо в по-голяма степен да се използва потенциала на селскостопанския сектор да се адаптира към новите условия и да допринесе положително за намаляване на емисиите на парникови газове. Това може да стане чрез прилагане на мерки за ефективност на производството, посредством нововъведения, включително на мерки за подобряване на енергийната ефективност, производство на биомаса и на енергия от възобновяеми източници, улавяне на въглероден диоксид и запазване на въглерода в почвите.

За опазването на околната среда е необходимо предприятията да направят значителни инвестиции<sup>39</sup>. Много от тях са разработили свои стратегии за постигането на съответствие с нормативната уредба, защото са длъжни да спазват редица разпоредби, свързани с емисионните норми (за въздуха и водата), безопасност на храните и безопасност на работното място.

Всичко това налага и търсенето на специалисти с професии, свързани с опазването на околната среда в предприятията - ***еколози***. ***Всяко предприятие в ЕС се нуждае от високо квалифицирани кадри в областта на опазването, възстановяването и възпроизводството на околната среда, както и екосъобразното използване на природните ресурси.*** Поради тази причина и в България професията **еколог** придобива все по-голямо значение, особено след влизането ни в Европейския съюз. **Екологът** в предприятието трябва да познава нормативните документи, свързани с опазване на околната среда, да има познания за системите за управление на околната среда, да познава основните замърсители на околната среда, да анализира и прогнозира глобалните екологични проблеми, породени от замърсяването на околната среда и други. Тези специалисти трябва да притежават фундаментални знания и умения за основните компоненти на природната среда и за закономерностите в развитието на екологичните системи, формирани в природата и повлияни от човека.

---

<sup>39</sup> Източник: Програма за развитие на селските райони.

## 4.5. SWOT АНАЛИЗ

SWOT-анализът се използва в стратегическото планиране, като фокусът е върху идентифициране на *четири специфични приоритета*, които подпомагат установяването и разработването на конкретни стратегически цели. *Целите са ясни и измерими действия*, които изразяват сбито как ще се приведе в съответствие сектора към провежданата политика. Обосновават се силните и слаби страни, потенциалните възможности за успешно развитие и опасностите от неуспех за сектора.

### Анализ на силните страни на пазара

Под силни страни на пазара се разбират онези характеристики на производството, потреблението и разпространението, които могат да се оценят като положителни, респективно да се превърнат във възможности за бъдещо развитие на пазара.

- **традиционен сектор** в ХВП
- добър потенциал за **реализация на пазара на ЕС и на външни пазари**;
- висока оценка на българските биологични продукти от страна на представителите на различни търговски обекти
- **над 80%** от биологичните продукти **се изнасят** на международните пазари
- голяма част от средните предприятия вече имат въведени **системи за качество**
- **въвеждането на системи за автоматичен контрол за** качеството води до **обновяване на сградния фонд и оборудването** в предприятията

### Анализ на слабите страни на пазара

- **голям брой на малките и средни предприятия в сектора**;
- **липса на планиране при малките и средните производители** – само големите производители имат достатъчно ресурси, за да извършват планиране. Поради липса на ресурс, малките предприятия произвеждат без планиране, което води до дефицит или свръхпроизводство;
- **липса на достатъчен чуждестранен капитал** - дори и големите предприятия са чисто български;
- **ниска производителност на труда поради недостатъчна механизация** – въпреки високото финансиране на европейско и национално ниво. (МЗХ подпомага сектора за плодове и зеленчуци със специални оперативни програми за **увеличаване на инвестициите и конкурентоспособността на сектора**);
- **липсват инвестиции за научноизследователска и развойна дейност, бавно навлизане на иновациите в сектора**;
- **липса на млади специалисти** – в ХВП младите хора трябва да завършат едно от няколкото училища в България, които дават 3-то и 4-то ниво на квалификация. Част от тях, независимо че получават квалификация, не започват да работят в тази сфера, тъй като тези професии не са добре платени (средната заплата е малко над средната за страната), а и нямат добър социален престиж;
- **липса на квалифициран персонал** – около 50% от заетия персонал е неквалифициран и не притежава професионален сертификат. За да получат сертификат, изискван съгласно европейските изисквания, част от работещите трябва да посещават специализирани курсове, за да запазят работата си и да

получат необходимия сертификат. Поради необходимостта от прилагане на новите стандарти за качество, работодателите организират обучения на нискоквалифицирания или неквалифицирания персонал, за да могат да работят на поточните линии;

- **намаляване броя на персонала** в много предприятия - в някои предприятия в следствие на икономическата криза част от ниско квалифицирания персонал се освобождава;
- икономическата криза повлия и на **цените на някои от произвежданите продукти** – поради намалената покупателна способност на населението и намалението на приходите, **намаляват цените на някои от произвежданите продукти**;
- необходимост от **сертифициране, съгласно процедурите на стандартите за качество**, изисквани от ЕС. Този процес на сертификация и реорганизация на производството и износа **все още е недовършен**;
- **заради липса на суровини и пазари предприятията не могат да запълнят мощностите си**. Като причини за това могат да се посочат:
  - недостиг на оборотен капитал за закупуването на суровините;
  - недостиг на местни суровини през определени години;
- **сезонен характер на производството, което поражда проблеми и с осигуряването на достатъчно работна ръка**;

*Посочените проблеми водят до незадоволителните финансови резултати от дейността на предприятията в сектора: макар и подобряваща се, стойността на печалбата остава отрицателна; отрицателна е рентабилността от продажбите.*

#### **Възможности**

- **повишаване на износа на традиционните български продукти** към пазарите в Централна и Източна Европа, чрез:
  - **гарантирано подобрене в качеството** на производството в сектора
  - **рекламиране** на традиционните български продукти.
- по този начин освен износа, би се повишила и **продажбата на продукцията на вътрешния пазар**.
- за да бъде конкурентна на европейския пазар, българската консервна **промишленост трябва да обнови асортимента си**.
- насочване на консервната промишленост към производство на продукти, които са **предпочитани от потребителите** и те са готови да ги закупят от хранителния пазар.
- предлагане на проекти, удовлетворяващи производството на храни с изисквани от потребителите **безопасност, стабилна идентичност и цена, съответстваща на тяхното качество**.
- Успешната реализация на оперативните програми ще доведе до:
  - повишаване на производителността на труда;
  - повишаване на качеството на произвежданата продукция;
  - повишаване на мотивацията на производителите;
  - повишаване на конкурентоспособността;
  - развитие на човешките ресурси;

- прилагане на високопроизводителни технологии и иновации;
- увеличение на инвестициите в сектора;
- промотиране в национален и европейски мащаб на преработени плодове и зеленчуци;

### **Заплахи**

- прекалено големият брой малки производители не дава възможност за предлагане на пазара на постоянни по количество и качество партиди и концентрация на съхранението и предлагането;
- високата концентрация на търговията на дребно с плодове и зеленчуци в няколко големи вериги супермаркети ги поставя в облагодетелствано положение и те упражняват натиск върху производителите;
- **загуба на специализирана работна ръка, последица от демографските проблеми на страната, от миграционни и емиграционни процеси**

Таблица 59 SWOT анализ на сектора

СИЛНИ СТРАНИ	СЛАБИ СТРАНИ
традиционен сектор в ХВП	голям брой на малките и средни предприятия в сектора
добър потенциал за реализация на пазара на ЕС и на външни пазари	липса на планиране при малките и средните производители
висока оценка на българските биологични продукти от страна на представителите на различни търговски обекти	липса на достатъчен чуждестранен капитал
над 80% от биологичните продукти се изнасят на международните пазари	липсват инвестиции за научноизследователска и развойна дейност
въведени системи за качество	липса на квалифициран персонал
обновяване на сградния фонд и оборудването в предприятията	ниско заплащане
добър имидж на българските продукти в страните от Централна и Източна Европа	намаляват цените на някои от произвежданите продукти
близост до основни експортни пазари	необходимост от сертифициране, съгласно процедурите на стандартите за качество, изисквани от ЕС
	предприятията не могат да запълнят мощностите си
	сезонен характер на производството, което поражда проблеми и с осигуряването на достатъчно работна ръка
	бавно навлизане на иновациите в сектора
ВЪЗМОЖНОСТИ	ЗАПЛАХИ
повишаване на износа на традиционните български продукти повишаване на износа на биологични продукти, предвид увеличаващото се	прекалено голям брой малки производители

<b>търсене (в национален и световен мащаб)</b>	
<b>повишаване продажбите на продукцията на вътрешния пазар</b>	<b>високата концентрация на търговията на дребно с плодове и зеленчуци в няколко големи вериги супермаркети</b>
<b>възможности за повишаване на производителността на труда</b>	<b>загуба на специализирана работна ръка, последица от демографските проблеми на страната, от миграционни и емиграционни процеси</b>
<b>възможности за обновяване на асортимента</b>	
<b>увеличаване на конкурентоспособността на малките предприятия</b>	
<b>производство на продукти, които са предпочитани от потребителите</b>	
<b>повишаване на мотивацията на производителите</b>	
<b>развитие на човешките ресурси</b>	
<b>увеличение на инвестициите в сектора</b>	
<b>прилагане на високопроизводителни технологии и иновации</b>	
<b>повишаване на качеството на произвежданата продукция</b>	
<b>промотиране на преработени плодове и зеленчуци</b>	

При изготвяне на SWOT анализа са използвани някои изводи, посочени като силни и слаби страни, възможности за развитие и заплахи, в Националната стратегия за устойчиви оперативни програми на организации на производители на плодове и зеленчуци в Република България за периода 2009-2013 г.

## Раздел 5. СЦЕНАРИИ И ПРОГНОЗИ ЗА РАЗВИТИЕ. ОЧАКВАНИЯ ЗА ПРОМЯНА НА ЗНАНИЯТА И УМЕНИЯТА В СЕКТОРА, РАБОТНИТЕ МЕСТА И ПРОФЕСИИТЕ.

### 5.1. СТРАТЕГИИ ЗА ПОСРЕЩАНЕ НА НЕОБХОДИМИТЕ НУЖДИ ОТ НОВИ УМЕНИЯ И КОМПЕТЕНЦИИ

**Днес Европа е изправена пред предизвикателството да стимулира растежа, необходим за осигуряване на работни места и жизнен стандарт на европейците, и да гарантира, че качеството на този растеж ще доведе до устойчиво бъдеще**<sup>40</sup>. Оценката на Световния бизнес съвет за устойчиво развитие сочи, че до 2050 г. ще е необходима между 4 и 10 пъти по-висока ефективност на ресурсите, като още преди 2020 г. ще се наложи извършването на значителни промени. Въпреки че предимствата от по-продуктивното използване на ресурсите вече е осъзнато в някои динамични стопански дейности, много предприятия и потребители все още не са осъзнали мащаба и неотложността на необходимите трансформации.

**Поощряването на ефективното използване на ресурсите е икономически обосновано и ще помогне за повишаването на конкурентоспособността и доходността на предприятията.** Ето защо този въпрос е важна част от плана на ЕС за засилване на неговата конкурентоспособност в световен мащаб. Той също така спомага да се гарантира устойчивото възстановяване от икономическата криза и може да повиши заетостта.

Пътят на ЕС към тази промяна е начертан със стратегията "Европа 2020" и нейната водеща инициатива "Европа за ефективно използване на ресурсите". В тази водеща инициатива е включен призив за съставяне на **пътна карта** с цел "определяне на средносрочните и дългосрочните цели и на средствата за постигането им".

#### **Проектиране на пътната карта**

*"Визията: До 2050 г. икономиката на Европейския съюз ще се разрасне по начин, съобразен с ограничените ресурси и възможности на планетата, като по този начин ще допринесе за глобалната икономическа промяна. Нашата икономика ще бъде конкурентоспособна, приобщаваща и способна да осигурява висок стандарт на живот с много по-слабо въздействие върху околната среда. Всички ресурси ще се управляват устойчиво — от суровините до енергията, водата, въздуха, земята и почвата. Ще са постигнати важни цели в борбата с изменението на климата, а биологичното разнообразие и зависещите от него екосистемни услуги ще бъдат защитени, оценени и в голямата си част възстановени"*

За осъществяването на тази цел е необходимо икономическото развитие да бъде основано на ефективността на ресурсите. **То ще позволи на икономиката да произвежда повече с по-малко суровини, като така се постига по-висока стойност с по-малко материали, ресурсите се използват по устойчив начин, а въздействието върху околната среда се свежда до минимум.** На практика за това е необходимо запасите от всички екологични активи, които ЕС използва или с които попълва своите колективни запаси, да са сигурни и да се управляват в рамките на техния максимален устойчив добив. Също така ще се наложи

<sup>40</sup> Източник: "Пътна карта за ефективно използване на ресурсите в Европа" (22.09.2011 г.)



остатъчните отпадъци да се сведат възможно най-близо до нулата и да се възстановят екосистемите, а системните рискове за икономиката, произтичащи от околната среда, да бъдат осмислени и предотвратявани.

За ефективното използване на ресурсите в Европа е необходимо:

- да се провеждат изследвания, които да попълнят недостига на знания и умения и да осигурят подходяща информация и обучение;
- насърчаване създаването на **по-екологосъобразни продукти** - с цел спестяване на разходи, потребителите ще се насочат към трайни продукти, или към продукти, които лесно да се рециклират и към продукти, които да не генерират отпадъци;
- да се предприемат действия за оптимизиране на ефективността на опаковките на продуктите;
- да се създаде подходяща рамка и набор от стимули за поощряване на инвестициите на частния сектор в научноизследователската дейност и иновациите, насочени към ефективност на ресурсите;
- стимулиране на по-здравословно и по-устойчиво производство и потребление на храни.

Промяната в икономиката ще допринесе до увеличаване на конкурентоспособността и до откриването на нови източници на растеж и **работни места** чрез икономии на разходите в резултат на подобрена ефективност, пазарна реализация на иновациите и по-добро управление на ресурсите през целия им жизнен цикъл.

Следователно, усилията на проекта трябва да се насочат към *идентифициране на знания, представяне и въвеждане на добри практики и развитие на капацитета на експертите в посока устойчиво управление на ресурсите.*

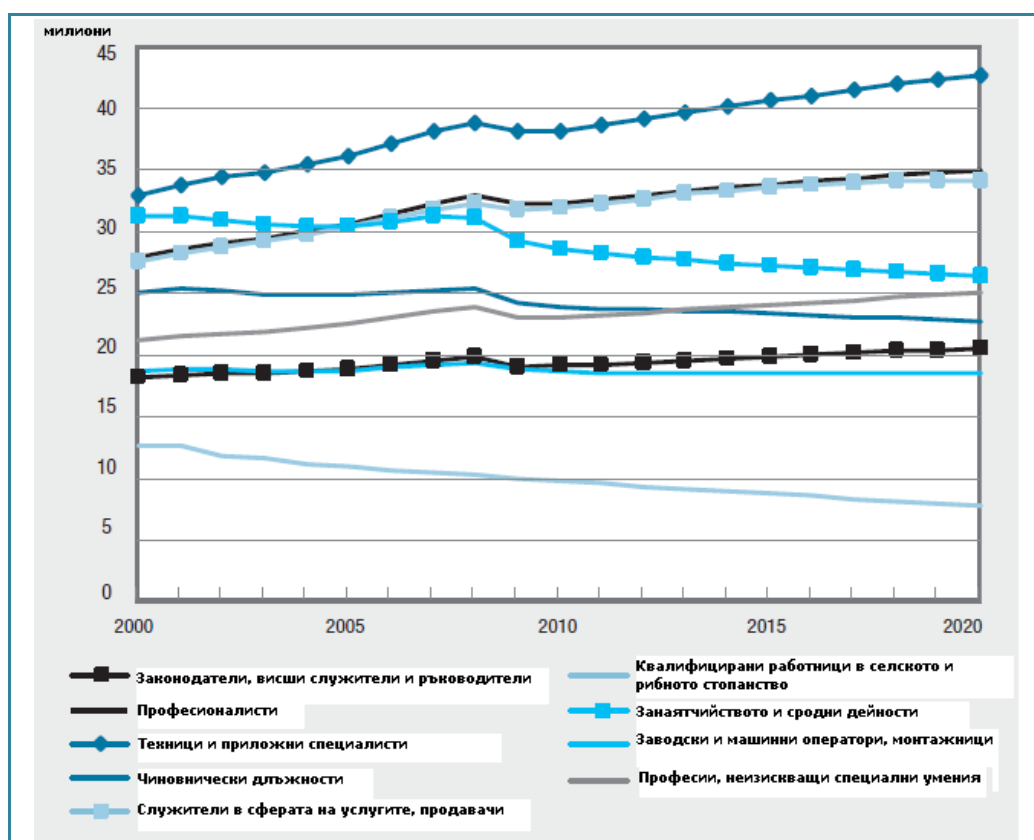
В заключение за целите на проекта:

- Значителен дял от знанието и иновативните практики, които ще се идентифицират и представят за усвояване пред експертите, ще са посветени именно на новите тенденции в управлението на околната среда и енергоспестяващите решения.
- Дейностите в тези области се очаква да допринесат за постигането на целите за устойчивост на околната среда, от Стратегията на ЕС за устойчиво развитие, приет през юни 2006 г. и, по-специално към целта да "се пренасочат към по-безопасни и устойчиви, с ниско съдържание на въглерод и ниско потребление на материали суровини". Проблемите на околната среда ще бъдат неделима част от процеса за изграждане на капацитет в организациите за подкрепа на малките и средни предприятия.
- Чрез въвеждане на нови управленски практики, организационните иновации и нови технологии на ниво на потреблението на енергия и устойчиво управление на ресурсите, се очаква да допринесе за постигане на ниски производствени разходи и по-висока конкурентоспособност на производителите, от една страна, а значителното намаляване на емисиите и употребата на ресурси, от друга страна да ограничи въздействието върху околната среда.



Според доклад на *Европейския център за развитие на професионалното обучение (CEDEFOP)*, изследващ и прогнозиращ търсенето и предлагането на умения в Европа<sup>41</sup>, очакваните секторни промени ще имат значителни последици за професионалните умения, необходими в бъдеще. Те ще бъдат подсилени от промените в начина, по който е организирана работата, а работните функции се извършват в рамките на секторите. Основните последици са продължителен ръст на търсенето на много професии, които изискват високо и средно ниво на уменията, както и за някои, за които се изисква по-ниско ниво на умения. Почти 40% от хората в момента са заети на работни места с по-високо ниво на квалификация, например мениджмънт. Очаква се повишено търсене на такива кадри през следващото десетилетие и общият им дял от всички заети да достигне 42%. За разлика от тях, квалифицираните селскостопански работници, някои други занаятчийски и свързаните с тях професии и чиновническите дейности, ще намалеят.

Фиг. 101 Прогнозни тенденции за броя заети по професии (ЕС-27 + Норвегия и Швейцария)

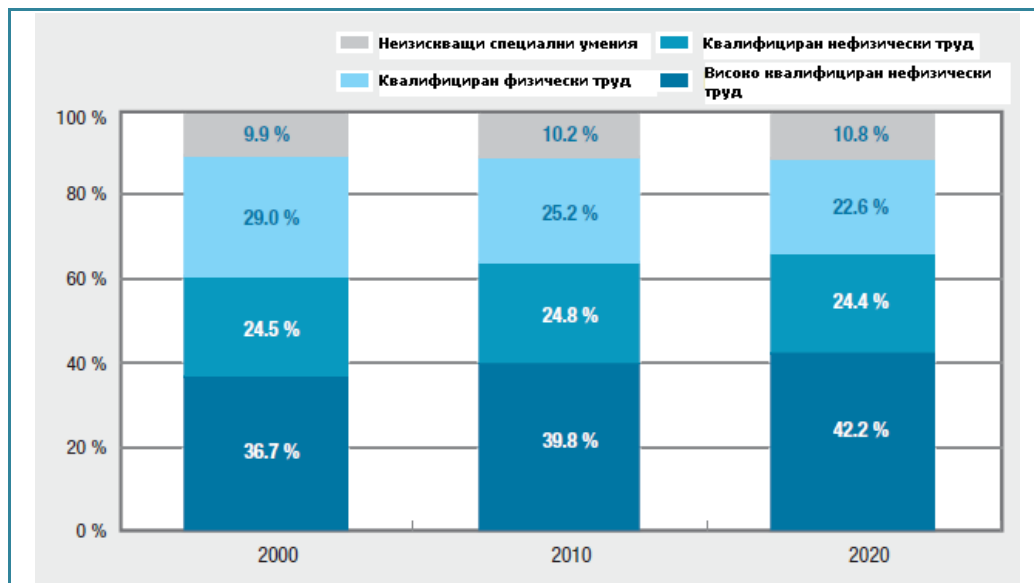


Източник: CEDEFOP

Ако тези тенденции продължат, структурните промени ще създадат много работни места на по-високите нива на квалификация, но също така и значителен брой работни места с ниска квалификация (поляризация на изискванията - висококвалифицирани и нискоквалифицирани). Това поражда опасения за качеството на работните места и несъответствия, както и свързаните с това проблеми за социалното равенство и социалната изолация на много европейски граждани и имигранти, и ще постави предизвикателства към занимаващите се с въпросите на справедливостта и социалното сближаване. Резултатите подчертават, че тези области, където се очаква нивата на заетост да намалеят, ще създадат значителен брой работни места, тъй като повечето хора, които напускат пазара на труда ще трябва да бъдат заменени (поради пенсиониране, заболяване или други).

<sup>41</sup> <http://www.cedefop.europa.eu/download-manager.aspx?id=15535&lang=en&type=publication>

Фиг. 102 Прогнозни дялове за броя заети вид професия(ЕС-27 + Норвегия и Швейцария)



Източник: CEDEFOP

*В Приложение в края на анализа са представени тенденциите на заетостта по професии в ЕС-27 +Норвегия и Швейцария (фиг. 113).*

## 5.2. СЦЕНАРИИ И ПРОГНОЗА ЗА ФИНАНСОВО-ИКОНОМИЧЕСКО РАЗВИТИЕ НА СЕКТОРА (2011 - 2020 г.)

През 2010 г. Европейската комисия прие Стратегия "Европа 2020", която предлага визия за социална пазарна икономика на Европа на 21-век и ще превърне Европа в "Съюз на иновациите". Основните приоритети на стратегията са изграждане на икономика, основаваща се на знания и иновации, насърчаване на по-екологична и по-конкурентоспособна икономика с по-ефективно използване на ресурсите и стимулиране на икономика с високи равнища на заетост, която да доведе до социално и териториално сближаване.

Водещите цели за постигане на начертаната визия са:

- заетост за 75 % от населението на възраст 20—64 години;
- инвестиции в научноизследователска и развойна дейност (НИРД) в размер на 3 % от
- БВП на ЕС;
- постигане на целите „20/20/20“ по отношение на климата/енергията (включително намаляване на емисиите с допълнителни 30 %, ако условията са подходящи);
- дял на преждевременно напусналите училище под 10 %; дял на младото поколение
- със завършено висше образование от най-малко 40 %;
- намаление на броя на застрашените от бедност с 20 млн. души.

В тази връзка в "Националната програма за развитие: България 2020" основната цел, която е поставена, е да очертае социално-икономическото развитие на страната до 2020 година, като

*"към 2020 година България трябва да се превърне място, привлекателно за живот, работа и инвестиции чрез устойчив, динамичен, приобщаващ и териториално балансиран икономически растеж".*

За да се изпълни тази цел, икономиката ни трябва да бъде динамична, конкурентоспособна на европейския и световен пазар. Това ще гарантира в дългосрочна перспектива устойчиво социално-икономическо развитие, като се отдава особена роля на баланса между икономическо развитие и опазване на околната среда, както и на взаимовръзката между висок икономически растеж и висока заетост и икономическа ангажираност на населението.

За постигането на тази цел е необходимо да се насърчава развойната дейност и внедряване на иновациите в предприятията. Това може да стане чрез стартиране на нови иновативни предприятия или чрез подкрепяне разработването на иновативни продукти в съществуващите предприятия. За развитие на иновациите, производствените предприятия трябва да бъдат насърчавани да наемат служители *изследователи* (повечето от тях са заети в държавни научни институции) или други специалисти в областта на НИРД, с цел те да изпълняват научните и иновативни проекти на предприятията. Предприятията трябва да бъдат подкрепяни да *защитават индустриалната собственост*, като се стремят да създават свои патенти, модели, търговски марки, като кандидатстват за регистрацията им на национално, европейско или световно ниво.

Повишаването на ефективността и производителността на предприятията може да стане чрез *модернизация в технологиите*. Предприятията трябва да бъдат насърчавани да **въвеждат екологично чисти, ниско емисионни, енергоспестяващи производствени технологии и възобновяеми енергийни източници**, с цел значително намаляване на енергийната интензивност и негативните екологични въздействия. Всичко това би допринесло за устойчиво развитие на производствата и подобряване на бизнес средата. Освен това, за подобряване на конкурентоспособността на предприятията на национално и международно ниво, те трябва да се стремят към покриване на международно признати стандарти.

Повишаването на конкурентоспособността, производителността и иновациите на предприятията в национален мащаб, ще бъдат постигнати чрез овладяването на съвременни професионални и ключови компетентности, които трябва да притежават заетите в предприятията, както и всеки от нас. Професионалните компетентности - знания и умения - са необходими за всеки в професионалната област, в която работи, а *ключовите компетентности* са важен фактор за усъвършенстване на личностното развитие, активното гражданство и социалното включване на всеки, както и повишаване на неговата мобилност и мотивация. Наред със знанията и уменията, които водят до национално признати професионални квалификации, ключовите компетентности могат да бъдат разглеждани като степен на адаптивност на индивида спрямо потребностите на пазара на труда.

**"Програмата за нови умения и работни места"** има за цел да модернизира пазарите на труда и да направи гражданите по-способни, като развива техните умения през целия им живот с цел да повиши участието в трудовия живот и постигне по-добро съгласуване между предлагането и търсенето на труд, в това число чрез трудова мобилност.

Съществуващата финансова криза обаче пречи при правенето на прогнози и сценарии за бъдещото развитие и възстановяване на икономиката и в частност на ХВП и сектор Преработка

и консервиране на плодове и зеленчуци. Много важно е в този момент да се повиши стойността на човешкия капитал като се предоставят условия за актуализиране на уменията му. От съществено значение е да се инвестира повече в обучение и образование. Реформата в образованието като цяло и в частност – в професионалното образование и обучение в България, е поставена пред важна задача - да се осигурят такива условия за професионална подготовка, които да дават възможност за непрекъснато поддържане качеството на работната сила и нейната пригодност за заетост в съответствие с изискванията на пазара на труда и икономиката на знанието. Необходимо е системата на образованието да се адаптира към нуждите на базираната на знания *икономика*, за да отговаря на повечето съвременни изисквания.

В условия на икономическа криза нараства ролята на образованието и обучението за обезпечаването на квалифицирана, гъвкава и адаптивна работна сила, удовлетворяваща потребностите на пазара на труда както в краткосрочен, така и в дългосрочен план. Ключов фактор за успешно посрещане на тези предизвикателства е **осигуряването на високо качество на обучението**.

Поради голямата динамика на трудовия пазар, са необходими съвместни усилия на специализираните държавните институции и бизнеса за повишаване на качеството на работната сила, за да се подобри съответствието между потребностите на работодателите и квалификацията на наетите. Към настоящия момент на криза, обществото има потребност от провеждането на мащабни обучения по професионална квалификация и ключови компетенции, за да може, когато пазарът се съживи, да разполага с работната сила, която му е необходима. Схемите на Оперативната програма „Развитие на човешките ресурси” предоставят тази възможност. Схемите за обучение или за обучение и заетост предлагат много широк достъп за включване в курсове за професионална квалификация или за ключови компетенции.

С тях се цели да се запазят и изградят професионални знания, умения и способности, да се преодолеят известни квалификационни дефицити, да се приспособят професионалните квалификации към променящите се изисквания на пазара на труда. Инвестициите в обучение подобряват шансовете на лицата на пазара на труда, повишават производителността и конкурентоспособността на предприятията, улесняват структурните промени и са важна предпоставка за траен икономически растеж.

Развитието на **уменията и квалификациите** и **придобиването на нови такива** се считат **като един от ключовите подходи** за справяне с последиците от икономическата и финансова криза и значим фактор за бъдещия растеж и по-висока производителност при възстановяване на икономическото развитие.

### 5.2.1. ТЪРСЕНЕ И ПРЕДЛАГАНЕ НА УМЕНИЯ В ЕВРОПА СПОРЕД CEDEFOP

---

Според доклада на CEDEFOP за предлагането и търсенето на знания и умения, финансовата криза от 2008 г. и последвалата световна рецесия, имат драматично влияние върху всички икономики и пазари на труда, като Европа не прави изключение. Въпреки че има индикации, че световната икономика в момента излиза от рецесия, остава да се види дали това е реално или "фалшива тревога". Временните стимулиращи пакети може да се изчерпят, тенденциите за безработицата са тя да намалява в повечето страни, както и публичните финанси са в обикновеното си рисково състояние. Дори и в най-добрия случай, ръстът вероятно ще бъде слаб за продължителен период от време, а може да се очаква и повторна рецесия.

Въз основа на оценки по модела ЕЗМЕ<sup>42</sup>, европейската икономика претърпя спад на brutния вътрешен продукт (БВП) през 2008-2009 г. с 4.5% на годишна база. В сравнение с очаквания ръст, в случай на сценарий "без криза" (2.5%), това означава, че реалният спад е около 7%. Прогнозата за базовия сценарий предполага край на забавянето през 2010 г. Икономиката на ЕС се очаква да се възстанови в сценарий "криза" едва след 2017 г.

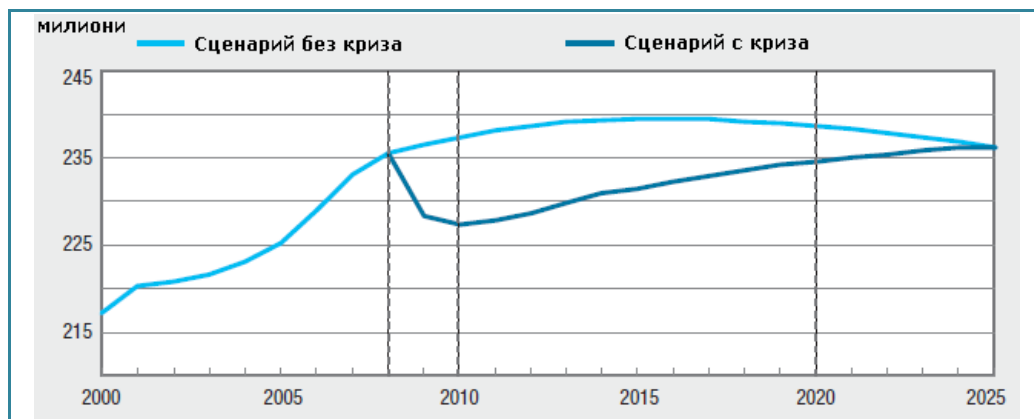
Фиг. 103 ПРОГНОЗНА ЗА ЕФЕКТА НА РЕЦИЯТА ВЪРХУ РЪСТА НА БВП (ЕС-27 + НОРВЕГИЯ И ШВЕЙЦАРИЯ)



Източник: CEDEFOP, по метода ЕЗМЕ

В контраст с тенденциите за БВП, който се очаква да се възстанови по-скоро лесно, възстановяването на заетостта вероятно ще бъде забавено. Картината с базовия случай показва само постепенно възстановяване на нивата на заетост за Европа като цяло. На макрониво тя показва рязък спад в нивата на заетост през 2009 г. В момента това означава почти 10 млн. заети по-малко, отколкото можеше да се очаква, ако рецесията не се беше случила.

Фиг. 104 ПРОГНОЗНА ЗА ЕФЕКТА НА РЕЦИЯТА ВЪРХУ ЗАЕТОСТТА (ЕС-27 + НОРВЕГИЯ И ШВЕЙЦАРИЯ)



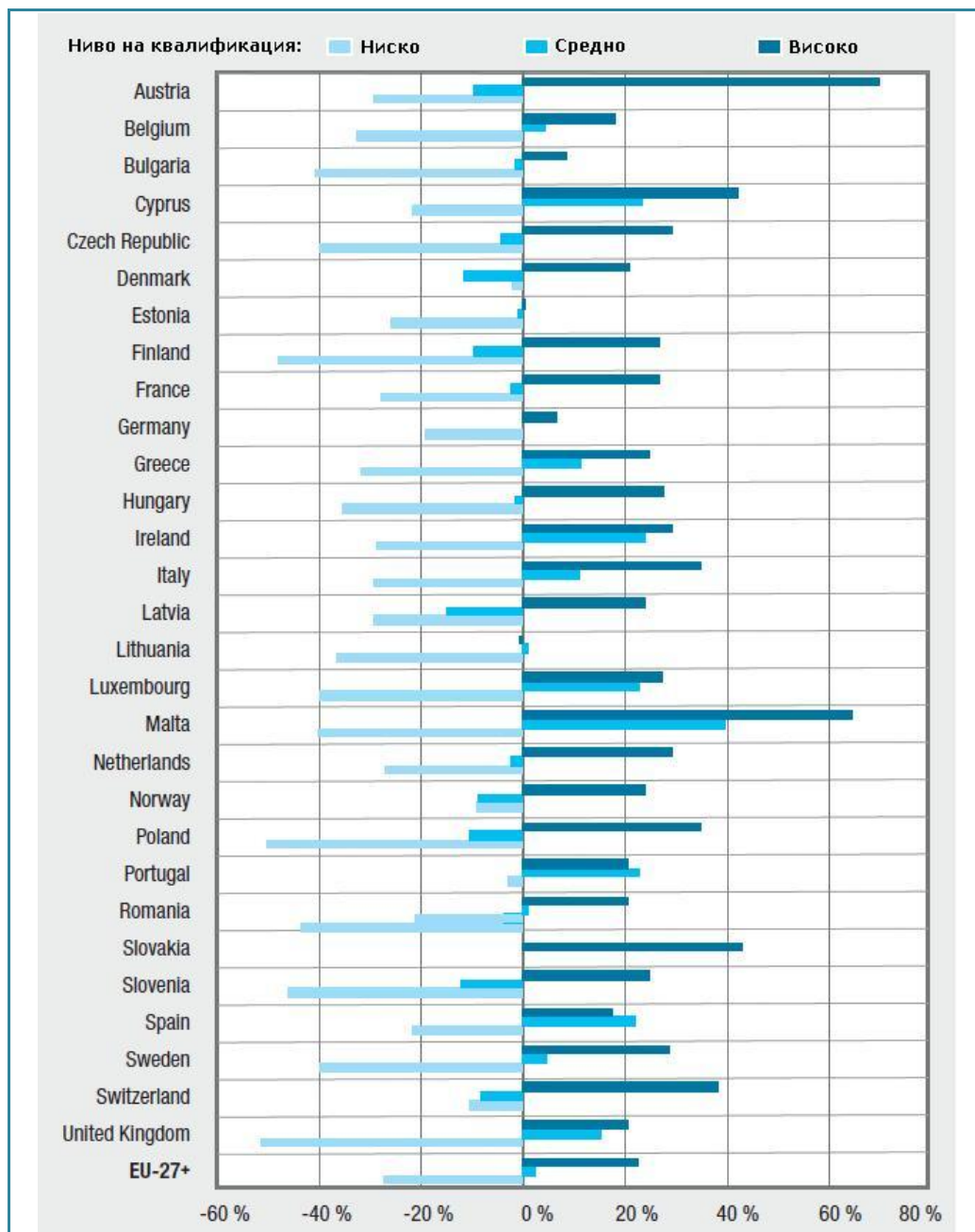
Източник: CEDEFOP, по метода ЕЗМЕ

В резултат на структурните промени на икономиката и бързия технологичен прогрес ще се повиши потребността от работна сила с високо и средно ниво на квалификация, за сметка на нискоквалифицираната работна сила. Необходимостта от висококвалифицирана работна ръка се очаква да нарасне с близо 16 млн. души, а търсенето на работна сила със средно равнище на квалификация - с над 3.5 млн. Търсенето на нискоквалифицирана работна сила обаче се очаква да намалее с около 12 млн. души. Делът на работните места, изискващи висока степен на

<sup>42</sup> ЕЗМЕ –An energy-environment-economy model of Europe ([www.e3me.com](http://www.e3me.com))

квалификация, ще се повиши от 29% през 2010 г. до 35% през 2020 година, а делът на работните места със средно равнище на квалификация ще остане доста съществен – около 50%. За същия период броят на работните места за нискоквалифицирани лица ще намалее от 20% до под 15%.

Фиг. 105 Прогнозна промяна на работната сила по ниво на квалификация и страни, в %



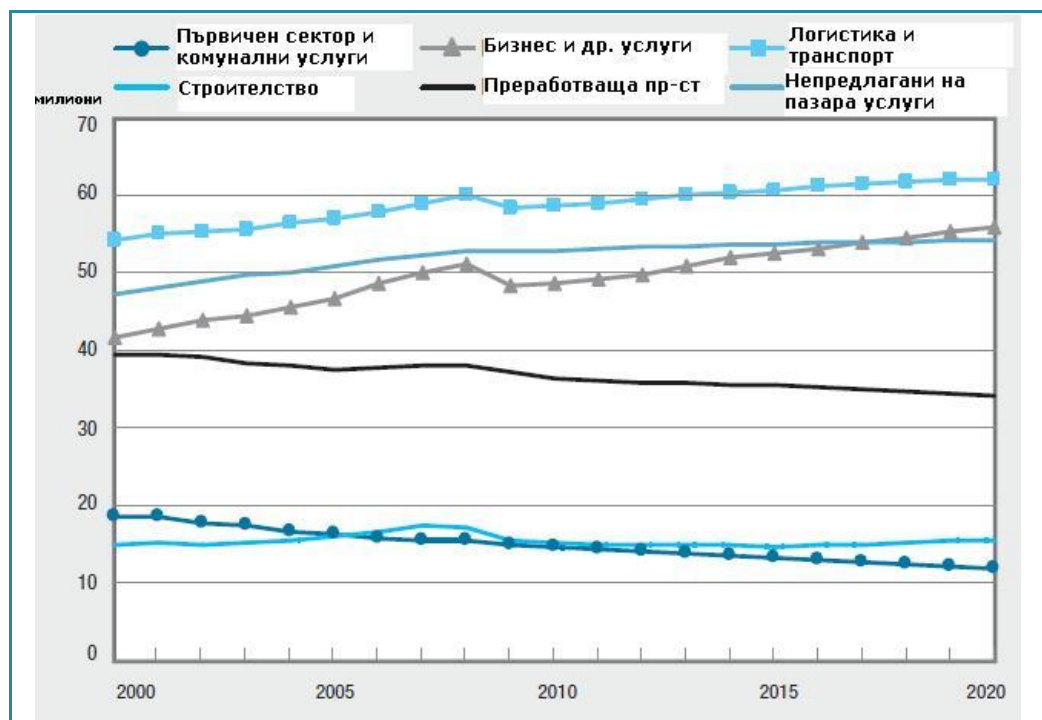
Източник: CEDEFOP

Графиката показва динамиката на промяната на работната сила по ниво на квалификация между различните страни, в процентно изменение. Резултатите на дела на работната ръка по ниво на квалификация за всички страни са сходни. Във всички страни делът на високкоквалифицираните кадри се предвижда да бъде по-голям през 2020 г. спрямо 2010 г. От друга страна, делът на хората с ниска квалификация (или без) се очаква да спадне. Накрая, делът на работната сила със средно ниво на квалификация се очаква да нарасне в някои страни и да намалее в други.



Анализът на миналите периоди потвърждава, че Европа продължава трансфера от първичния сектор (добивна промишленост, и особено от селското стопанство) и традиционните производствени сектори към услугите и наукоемки сектори. Въпреки икономическата криза, тези основни тенденции вероятно ще продължат да бъдат ключов елемент през следващото десетилетие. Въпреки че в много от по-новите и някои по-стари държави-членки на ЕС, заетостта е все още сравнително висока в селското стопанство и промишлеността, има ясни признаци, че това се променя бързо. Отчасти това е вътрешен процес, специфичен за всяка страна, но също така отразява прехвърлянето на модели на дейност и хора през границите, като капиталите и труда се приспособяват към променящите се политически и икономически ситуации. В някои страни това води до промени в обратната посока, като някои производствени дейности са били прехвърлени на изток и на юг в рамките на Европа. Резултатите от прогнозите, предполагат тези модели на промени да продължат в близко бъдеще и въпреки рецесията да продължат да бъдат по-скоро еволюционни, отколкото революционни.

Фиг. 106 Прогнозна за бъдещите тенденции в заетостта по сектори (ЕС-27 + Норвегия и Швейцария)



Източник: CEDEFOP

*В Приложение в края на анализа са представени тенденциите на заетостта по страни и групи сектори (фиг.114).*

## 5.2.2. КРАТКОСРОЧНА ПРОГРАМА ЗА РАЗВИТИЕ НА БЪЛГАРИЯ

В конвергентната програма на България за период 2011-2014 г., са очертани ключовите политики и приоритети във връзка с постигането на целта за ускоряване икономическия растеж и възстановяване на икономиката при запазване на макроикономическата и фискална стабилност. (Програмата се разработва и представя като част от процеса на многостранно



фискално наблюдение, съгласно разпоредбите на чл. 120 и 121 от Договора за функциониране на Европейския съюз и Пакта за стабилност и растеж. Подготовката на програмата е тясно свързана с процедурата по приемане на националния бюджет за 2012 г. и с тригодишната бюджетна прогноза (2012-2014 г.). Програмата е съобразена и със стратегията „Европа 2020”, Интегрираните насоки за икономическите политики и политиките по заетостта на държавите-членки, както и със заключенията на Годишния преглед на растежа.)

В програмата очакванията за развитие на българската икономика до 2014 г. , са "да расте с темпове на растеж от над 4%, като отклонението от потенциалния БВП ще се свие, но ще остане отрицателно до 2013 г." Предвижда се умерен, но устойчив икономически растеж между 3.6 и 4.4%. Очаква се възстановяване на инвестициите, поради добро развитие на износа и вътрешния пазар, но с по-ниски темпове на растеж.

Фиг. 107 МАКРОИКОНОМИЧЕСКИ ПЕРСПЕКТИВИ

	Код по ЕСС	2010 Равнище <sup>57</sup>	2010 Темп на изменение	2011 Темп на изменение	2012 Темп на изменение	2013 Темп на изменение	2014 Темп на изменение
1. Реален БВП <sup>58</sup>	B1*g	36,033	0.15%	3.60%	4.10%	4.40%	4.20%
2. Номинален БВП	B1*g	36,033	3.15%	7.24%	6.96%	6.98%	6.49%
<b>Компоненти на реалния БВП</b>							
3. Частно потребление	P.3	22,044	-1.17%	3.22%	4.08%	4.65%	3.51%
4. Правителствено потребление	P.3	5,694	-0.97%	1.26%	1.60%	2.54%	2.58%
5. Бруто образуване на основен капитал	P.51	8,460	-16.50%	5.59%	6.50%	7.47%	7.59%
6. Изменение на запасите и нетно придобиване на активи (% от БВП)	P.52+P.53	1.4	1.1	1.5	1.5	1.5	1.5
7. Износ на стоки и услуги	P.6	20,827	16.25%	8.19%	7.79%	7.62%	7.18%
8. Внос на стоки и услуги	P.7	21,512	4.53%	7.82%	8.16%	8.48%	7.30%
<b>Принос към растежа на реалния БВП<sup>59</sup></b>							
9. Крайно вътрешно търсене		-	-5.66	3.48	4.44	5.08	4.47
10. Изменение в запасите и нетно придобиване на активи	P.52+P.53	-	0.64	0.06	0.06	0.12	0.06
11. Външен баланс на стоки и услуги	B.11	-	5.16	0.06	-0.40	-0.80	-0.33

<sup>57</sup> В млн. евро.  
<sup>58</sup> По цени от 2010 г.  
<sup>59</sup> В процентни пункта.

Източник: Конвергентна програма на България (2011-2014)

В периода 2012-2014 се очаква производителността на труда да поддържа плавно ускорение в темпа си на растеж, което ще бъде съпроводено с умерено нарастване на заетостта и спад на безработицата до около 8.9% средно за 2014 г.

Фиг. 108 Развитие на пазара на труда

	Код по ЕСС	2010 Равнище	2010 Промяна	2011 Промяна	2012 Промяна	2013 Промяна	2014 Промяна
1. Заетост (млн. души) <sup>62</sup>		3 505.8	-5.9%	0.2%	0.7%	0.9%	0.6%
2. Заетост (млн. отработени часове) <sup>63</sup>		5 787.8	-6.1%	0.4%	0.7%	0.8%	0.6%
3. Безработица <sup>64</sup> (%)		10.2%	3.4 <sup>65</sup>	-0.1	-0.4	-0.5	-0.3
4. Производителност на труда (евро на един злет) <sup>66</sup>		10 278.2	6.5%	3.4%	3.4%	3.5%	3.6%
5. Производителност на труда (евро на отработен час) <sup>67</sup>		5.7	6.7%	3.2%	3.4%	3.6%	3.6%
6. Компенсация на наетите	D.1	13 166 525.5	-0.2%	8.0%	7.3%	7.9%	6.2%
7. Компенсация на един злет		5 197.0	7.2%	7.7%	6.5%	6.8%	5.4%

<sup>62</sup> Заето население, вътрешна дефиниция от националните сметки.  
<sup>63</sup> Дефиниция от националните сметки.  
<sup>64</sup> Хармонизирана дефиниция, Евростат; нива.  
<sup>65</sup> Промяната в нормата на безработица е в процентни пункта.  
<sup>66</sup> Реален БВП на злет.  
<sup>67</sup> Реален БВП на отработен час.

Източник: Конвергентна програма на България (2011-2014)

Очакваните високи нива на безработица ще продължат да оказват задържащ ефект върху растежа на средната работна заплата. Тя се очаква да се повишава с умерени темпове в рамките на програмния период (2011-2014 г.)

Фиг. 109 Динамика на реалните разходи за труд на единица продукция на годишна база



Източник: Конвергентна програма на България (2011-2014)

## 5.3. ПРИЛОЖИМОСТ КЪМ ГРУПИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ В СЕКТОРА

Таблица 60 Списък на членовете на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци

Списък на членовете на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци
АБТ АД - София
ББП ООД - Първомай
Биосет ООД - Пловдив
Булгарконсерв 07 ООД – София
Булконс – Първомай АД - Първомай
Вега Стар ЕООД - Бяла Слатина
Витамина ЕС АД - Стамболийски
Гудекс АД - Пещера
Деа ООД - Шумен
Дерони ООД - Хасково
Диони ООД - Стара Загора
Джем и Джем ООД - Пловдив
Екоплод БГ ЕООД - Велико Търново
ЕФЕБ ООД - гр. Ямбол
Идеал продукт ООД
Институт по консервна промишленост - Пловдив
КЛАС ВЕГЕ Киров и с-ие СД - Царацово
Конекс Тива ООД - с. Оризово
Консервинвест ООД - с. Православен
Красен АД - с. Красен
Куминяно Фрут ООД
Металинвест-Галабекс ООД - Пловдив
Митак ЕООД - Стара Загора
Николай Неделчев ЕТ - Шумен
Николина Алендарова ЕТ - Стара Загора
Олинеза ООД - Костинброд
ПГЗХТ "Проф. Д-р Асен Златаров" - Русе
Пелтина ЕООД - Искър
Родина Агро ЕООД
Роял Патейтос АД - с. Белчин, Самоков
Рубикон ЕООД - Раковски
Сатко ООД - Ямбол
Солвекс-Мира-Фрукт АД - Нови Пазар
Сторко ЕООД - Плевен
Термотех ООД - Кърджали
Топ Консерв ЕАД - Ямбол
Тритекс-Д ООД - Пловдив
Университет по хранителни технологии - Пловдив
Филикон 97 АД - Пловдив
ФМА АД - Лясковец
Фрукто Сливен АД - Варна, Сливен
Хладилно Консервен Комбинат АД - Исперих
Цима 99 ООД - Раковски

Източник Собствена информация

Разпределението на членовете на Съюза по области показва, че най-голям брой членове има регистрирани в Пловдивска област - 15, което е 35% от всички членове на Съюза. В област Стара Загора има 4 членове, в области Шумен и Ямбол има по 3-ма членове. В областите Плевен, Русе, София-град, София-област има по 2 фирми, членове на Съюза.

## 5.4. ДЕФИНИРАНЕ НА КЛЮЧОВИТЕ ДЛЪЖНОСТИ, ПРОФЕСИИ И КОМПЕТЕНЦИИ В СЕКТОРА

**Дефинирането на ключовите длъжности в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци е основна част от анализа.** Правилно дефинираните и избрани ключови длъжности ще бъдат използвани при разработването на информационната система за оценка на компетенциите на работната сила.

Ключовите професии за сектора са онези професии, които изпълняват основните функции, чрез които се извършват **основните дейности в него**.

Оценката и степенуването по значение на длъжностите е **изключително важна за постигането на стратегическите цели**, създаването на справедлива система на заплащане и **съсредоточаването на усилията върху ключовите групи длъжности**, от които в най-голяма степен зависи успеха на компанията. Разработването на обективни вътрешнофирмени правила, критерии и методика за оценяване на длъжностите, се изисква и от законодателството в страната.

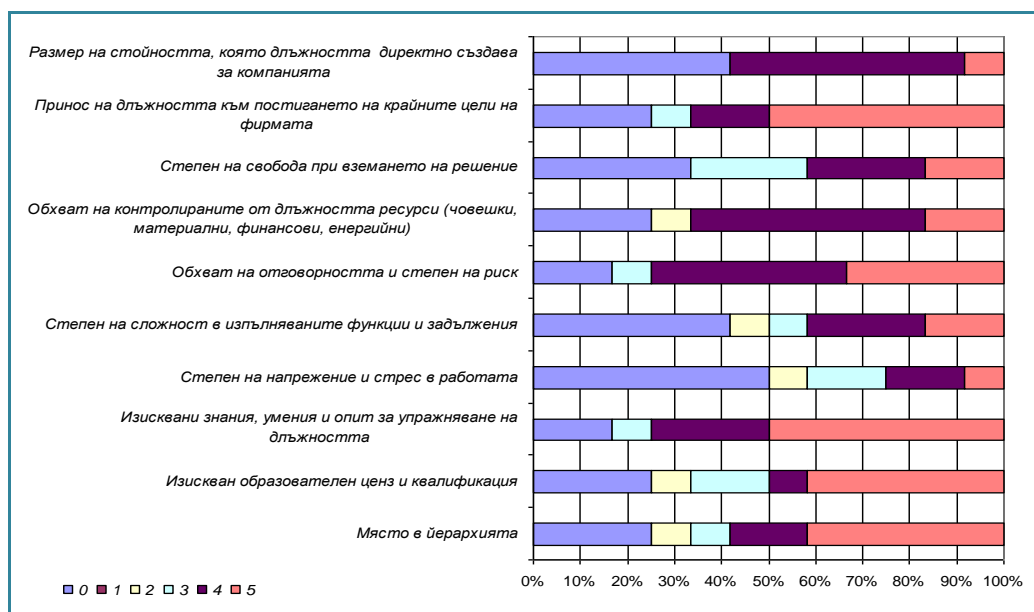
В анкетното проучване, проведено през лятото на 2010 г. като част от Проекта за разработване на информационна система за оценка на компетенциите на работната сила, са описани критериите, по които анкетираните мениджъри преценяват **важността на длъжностите в предприятията**, които ръководят:

- Изисквани знания, умения и опит за заемане на длъжността (74%);
- Принос към постигането на целите на фирмата (62%);
- Изисквания за образователен ценз и квалификация (60%);
- Обхват на отговорност и степен на риск (57%);
- Място в йерархията (53%);
- Сложност на изпълняваните функции (51%).

Според данните, оценяването на длъжностите от мениджърите се базира **върху мястото на длъжността в йерархията на фирмата, а не върху нейното стратегическо значение и добавената стойност, която тя създава**. По този начин може да бъдат подценени важни, ключови длъжности, от които зависи изпълнението на основните приоритети на компанията. Анализирването на данните по сектори потвърждава наблюдението - мястото на длъжността в йерархията е по-предпочитан показател в производството и услугите (59%) в сравнение с търговията (48%) и селското стопанство. **„Това е индиректен показател за преобладаването на централизирана управленска структура и култура на властта в предприятията от тези сектори (производство и услуги)”**.

От анкетираните предприятия в консервната промишленост оценяването на длъжностите се базира най-вече върху **изискван образователен ценз и квалификация (50%) и принос на длъжността към постигането на крайните цели на фирмата (50%)**

Фиг. 110 Критерии за ранжиране и степенуване на длъжностите според тяхната важност за компанията



Един от основните изводи в анализа на анкетата, свързани с оценяването на **ключовите длъжности**, е че се очертава **тенденция към нарастване на броя и потребността от проектиране на нови длъжности в компаниите**. Данните от изследването категорично показват тенденция на **завишаване на изискванията и потребност от усъвършенстване на квалификационната структура на персонала** в предприятията. Рязко се задълбочава разделението и съотношението между високо квалифициран и ниско квалифициран труд. След 4 години то ще бъде 90:10 в полза на високо квалифицирания персонал. За съжаление данните за квалификацията на работната сила в консервната промишленост показват, че **половината от зетия персонал в сектора не е квалифициран и не се изисква квалификация за заеманата длъжност**. Данните от анкетното изследване показват още, че предприятията разработват печеливши стратегии, цели и корпоративни програми. Но **около 60-70% от анкетираните прилагат традиционни, остарели и недостатъчно ефективни методи, инструменти и подходи за дизайн на длъжностите**.

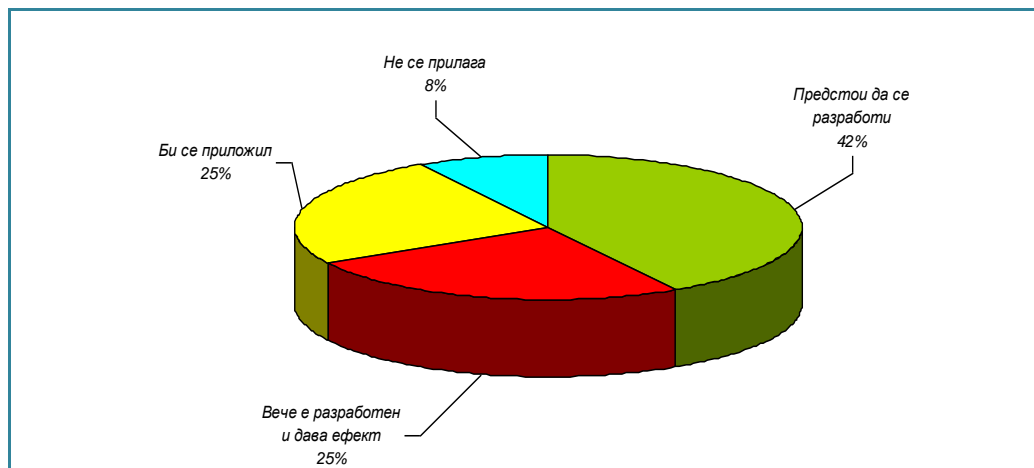
**Ключовите компетенции** са многофункционален пакет на познание, умения и нагласи, от които всеки човек се нуждае за свое собствено удовлетворение, кариерно развитие или достъп до заетост. Тези компетенции трябва да се придобият веднага щом е завършена задължителната степен на образование и трябва да станат основа за допълнително учене през целия живот. Оценяването на компетенциите вече се налага в България - на базата на това оценяване мениджърите в предприятията разполагат с информация за уменията и опита, който имат служителите им, и използвайки тази информация те могат да правят анализи как ефективно да се използват тези уменията и опитност. Използвайки оценката на компетенциите, познавайки ключовите компетенции за сектора, управителите могат по-лесно да намират необходимите кадри на компанията.

Проследявайки резултатите от цитираното анкетно проучване, установяваме, че повечето предприятия от сектор Производство на храни, напитки, тютюневи изделия имат въведен компетентностен подход, а в други предстои да се внедри - от анкетираните 63 предприятия, 36 имат разработен компетентностен подход, в 35 предстои, а в 19 би се приложил.

За предприятията от сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в 42% предстои да се внедри, в 25% е действащ, в 25% би се прилагал и само в 8% не се прилага:

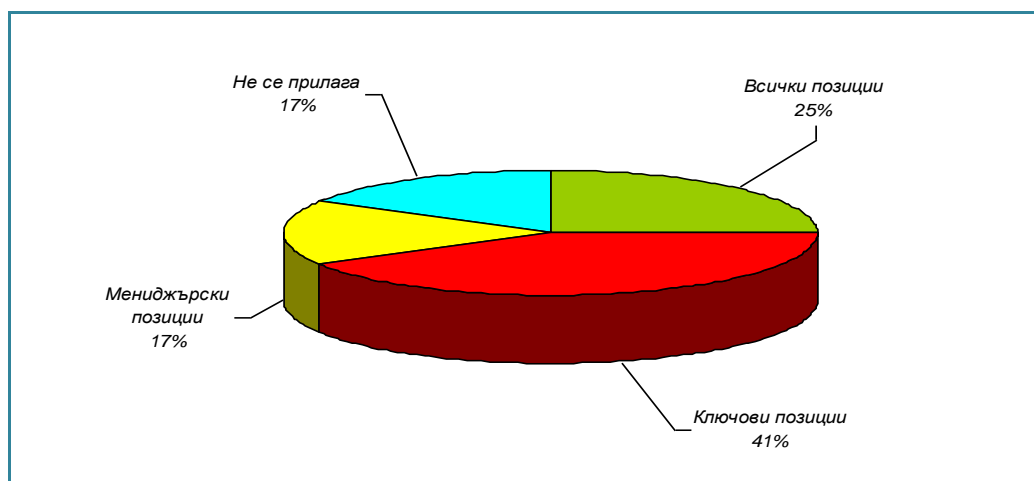


Фиг. 111 'Моделът на компетенциите във Вашата фирма:'



В сектор Производство нагласите са за 30-40 % приложение към ключовите длъжности в предприятието. В сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" 41% от анкетираните ще прилагат компетентностния модел за ключовите позиции в предприятието, а 25% - за всички позиции в предприятието.

Фиг. 112 "КОМПЕТЕНТНОСТНИЯТ МОДЕЛ ВЪВ ВАШАТА ФИРМА (ЩЕ СЕ РАЗРАБОТИ И ЩЕ) СЕ ПРИЛАГА ЗА:"



Ключовите професии в сектора са **Технолог, Инженер-Технолог, Машинен инженер, Машинен оператор, Химик - Лаборант (Ръководител лаборатория).**

#### Висококвалифицирани професии

Най-важните **ключови технически длъжности**, които са установени в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци", свързани с тяхното функционално направление, са:

- Висши ръководители в производствения сектор
  - **началник производство** - основните му задължения са свързани с управлението на човешките ресурси, осъществяване на ежедневно оперативно ръководство, (код по НКПД -2005 1222-7016). За тази длъжност е необходима бакалавърска степен (специалности: икономика и управление в ХВП) или магистърска степен (специалности: индустриален мениджмънт, корпоративен бизнес и предприемачество) на образование. Необходимите компетенции за изпълняване на тази длъжност са добри организационни качества и опит, умения за работа в екип, умения за решаване на различни проблеми в производството, умения за

вземане на правилни решения и отговорност, трябва да има познания за управление на екип, което включва умения за управление на персонала - трябва да оценява персонала и да умее да планира, развива и успеха на екипите, които ръководи. Трябва да знае какви умения са, необходими за заемане на отделни длъжности в ръководеното от него производство, както и да познава какви видове обучения са необходими за изпълняване на тези длъжности. Самият той да може да обучава персонала и самостоятелно да се самообучава. Трябва да умее да прави преценка за хората. По отношение на контрола на производството, началник производството трябва да познава добре етапите на производство на даден продукт, както и свойствата на произвежданите продукти. За изпълнение на тези изисквания, е необходимо той да мисли аналитично, да поема инициативи, да поставя задачи и да участва в изпълнението на тези задачи. По отношение на поддръжката на предприятието той трябва да познава и технологичния режим на машините, да познава технологиите на производство в предприятието. По отношение на административното управление той трябва да има поглед върху целия работен процес и организация в предприятието, да умее да събира, избира и докладва информация. Самообучението на работното място е важно за него, както и проявата на самоинициатива. Трябва да умее да въздейства и повлиява на персонала, който ръководи.

- **ръководител по качество и контрол** - дейностите, които изпълнява са свързани с контрол на крайните продукти, извършване на надзор на цялостния технологичен процес. Той носи отговорност за качеството на продуктите и отговаря за стандартите (основно ISO). Като специалист, той участва в планирането на дейностите по отношение на качеството на продукцията, участват в контрола на производствената дейност и процедурите за качество. Необходимото образование за заемане на тази длъжност е бакалавърска или магистърска степен в областта на анализа и контрола на продуктите в ХВП; магистърска степен в областта на управление на качеството в хранителната верига; магистърска степен в управлението на качеството в хранителната верига; екология и защита на околната среда в ХВП. Той трябва да познава и използва съвременните химични и инструментални методи за анализ, лабораторни апарати и съоръжения. Трябва да може да осъществява научно-изследователска и развойна дейност в областта на хранително-вкусовата технология. Относно **безопасността на работното място** ръководителят по качество и контрол трябва да спазва и да съблюдава за спазването на правилата за сигурност, качеството и опазването на околната среда. Необходимо е да притежава знания за системите по качество, за стандартите, за влиянието на дейностите в предприятието върху околната среда. Уменията му трябва да са свързани с прилагане и спазване на процедурите по качеството, проверяване системите за безопасност, оценка на рисковете. По отношение на управление на персонала, ръководителят по качество и контрол също трябва да има някакви знания и умения, свързани с контрола на междинно ниво на управление в предприятието, трябва да умее да използва и разбира документите в предприятието и да прилага и контролира прилагането на създадените правила. **По отношение на качеството на продуктите**, заемащият тази длъжност, трябва добре да познава системите за контрол на качеството в предприятието, за да може да определи дали продуктите отговарят на желаното качество. Уменията, свързани с



тази дейност, са ръководителят да ръководи работата на всички системи за контрол, да участва в сертифицирането на продуктите и тяхната промяна. По отношение на компетенциите, трябва да има концептуално мислене, инициативност, да умее да се самообучава и самоизгражда, да е влиятелен в предприятието. Освен това трябва да се грижи за спазване на реда.

- **Специалисти (аналитични)**
  - **инженер технолог - (НКПД 2149-6025) и/или технолог (НКПД 3119-3039)** - той контролира и управлява химичните и технологичните процеси в сектора, оптимизират процеси и реструктурират ресурси за минимизиране на разходите; координира поддръжката и ремонта на промишлените съоръжения и контролира техническите аспекти на продуктите и материалите; участва в анализа и удостоверяването на крайната продукция. Изискванията за образователна степен са: висше техническо образование с бакалавърска или магистърска степен по химично инженерство, технологии и хранителни продукти или магистърска степен по промишлено инженерство. Това е традиционна длъжност в сектора. Технологиът трябва да има задълбочени инженерни и научни познания, свързани с химичните и технологичните процеси и технологии, трябва да познава свойствата на продуктите, основно химичните и биохимичните им характеристики, и отделните етапи на тяхното производство. Тези познания са необходими, за да може да разработва и предоставя информация относно характеристиките на продуктите, да може да контролира произвежданата продукция. Основните компетенции са свързани с аналитично и концептуално мислене, самоинициатива, възможност за самообучение, грижа за спазване на правилата. Технологиът трябва да знае нормативните актове и стандарти за технологичните и качествени характеристики на производството; реда и изискванията за извършване на технологични замени на суровини и материали. Трябва да познава нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарна охрана; да познава компютърните и други автоматизирани системи за извършване на технологичен контрол на производството.
  - **ръководител лаборатория** – химик в производство на хранителни продукти и напитки (НКПД 2113-6017) Те провеждат изследователска и експериментална работа в областта на химията; усъвършенстват или разработват концепции, теории и оперативни методи; прилагат научни знания, свързани с химията, основно с цел изпитване, разработване и подобряване на материали, промишлени продукти и процеси.
  - **машинен инженер (код НКПД-2005 2422 7058)** - основните му задължения са свързани с извършване на техническа поддръжка, настройване и ремонтване на машините и управление на тяхната работа, контролира придобиването и инсталирането на нови машини, съоръжения и оборудване. Необходимото ниво на образование е бакалавърска степен (специалности: машиностроене; технология в хранително-вкусовата и биотехнологичната промишленост; топлотехника, автоматика, информационна и контролна техника) или магистърска степен (специалности: машиностроене; опаковане и опаковъчна техника за хранително-вкусовата и биотехнологичната промишленост; автоматика, информационна и контролна техника; компютърни системи и технологии). Освен традиционните

компетенции, които трябва да има, е необходимо да има и умения в областта на компютърните науки. Машинният инженер трябва да познава основите на индустриалното проектиране, цялостното функциониране на оборудването, автоматизацията на производствените процеси. Освен това трябва да познава и съществуващите технически иновации. Уменията, които трябва да има, са да може да използва техническата документация, да умее да ползва измервателните инструменти, да спазва планове в производството, да пише отчети, да е в течение с новите продукти, които доставчиците предлагат. Изискванията към компетенциите, които трябва да има, са концептуално мислене, поемане на инициативи, да се грижи за спазване на реда, да се учи на място.

- **мениджър маркетинг и продажби (логистика и снабдяване)** - мениджърът по маркетинг и продажби се занимава с изследване, консултиране и прилагане на оперативни методи, свързани с различни аспекти на стопанските предприятия, като маркетинг, реклама, връзки с обществеността, прилагане на правила за патенти, или стъпки при създаване и ръководене на бизнеса. Основните му дейности са свързани с **определяне на стратегиите в областта на маркетинга** - трябва да осигурява актуална информация за състоянието на пазарите и продуктите спрямо новите тенденции; да осигурява актуална информация за състоянието на конкурентите. Мениджърът трябва да умее да контролира оперативните дейности по маркетинг и продажби - да ръководи изготвянето на планове, да разпределя задачите, и да контролира за изпълнение на планове и задачите. Освен това, той отговаря за изграждането и развитието на дистрибутивната мрежа на продуктите. Тъй като той ръководи отдела по маркетинг и продажби, трябва да има лидерски умения, за да организира дейността в отдела, прави подбор на човешките ресурси, необходими за отдела, трябва да умее да прави текущо обучение на персонала в отдела, както и да въвежда в работата новопостъпили работници. Компетенциите, които трябва да има, са свързани с умения за ръководене на екип, трябва да проявява разбиране в отношенията с подчинените си, да е адаптивен и гъвкав, да развива себе си и да изисква това от околните, да може да се самообучава. Мениджърът по маркетинг и продажби трябва да е високо-квалифициран (с висше образование и владеене на чужди езици) и с достатъчно опит. Той трябва да има бакалавърска или магистърска степен по **индустриален мениджмънт**.

#### **Ключови технически длъжности, изискващи средно професионално образование**

- Ключовите длъжности и компетенции в производствения сектор са **машинни оператори по консервиране, стерилизиране, сушене, обработка, замразяване на плодове и зеленчуци**. Техните задачи са свързани с прилагане на специфичните си знания и умения в областта на производството и преработката на плодовете и зеленчуците; умения, свързани с инсталиране на машини и инструменти; умения по настройка, поддръжка и ремонт на машините, съоръженията и инструментите. Обикновено се занимават с обработката и консервирането на плодове, зеленчуци и ядки; с дегустиране и сортиране на различните продукти и сокове. Процесите на преработка или консервиране включват варене, сушене, осоляване; изстискване и други подобни.

- 8160-2035 машинен оператор, замразяване на плодове/зеленчуци (8275-2001 НКПД-2005)
- 8160-2036 машинен оператор, консервиране на плодове/зеленчуци (8275-2002 НКПД-2005)
- 8160-2037 машинен оператор, обработка на плодове/зеленчуци (8275-2003 НКПД-2005)
- 8160-2039 машинен оператор, производство на плодови/зеленчукови сокове (8275-2005 НКПД-2005)
- 8160-2041 машинен оператор, стерилизиране на плодове/зеленчуци (8275-2007 НКПД-2005)
- 8160-2042 машинен оператор, сушене на хранителни продукти (8275-2008 НКПД-2005)
- 8160-2043 оператор, преса за плодове/зеленчуци (8275-2009 НКПД-2005)
- 8160-2044 оператор, автоклав (8275-2010 НКПД-2005)
- 8160-2049 регулировчик на хранителни уредби и горивни апаратури

Изискванията към образователната степен на тези длъжности са средно-специално образование. Машинните оператори трябва да са запознати със същността на консервирането и стерилизирането, с основните методи на консервиране и стерилизиране, основни групи производства в консервната промишленост. Трябва да имат познания върху технологичния процес за производство на консерви. При производството на плодови и зеленчукови сокове, операторите трябва да познават класификацията на соковете и напитките, изискванията към суровините, начините на обработка, машините, в които се обработват суровините и други.<sup>43</sup>

При описание на основните ключови професии е използван *"Наръчник за прилагане на европейската квалификационна рамка (ЕКР) в ХВП", Food-Fit Project, чиято главна цел е да разработи, от гледна точка на социалните агенти и дружествата, методология и набор от инструменти, които да спомогат за прилагането и развитието на Европейска квалификационна рамка (ЕКР) в хранително-вкусовата промишленост на ЕС. Проектът е инициатива, насърчавана от Института за обучение и социални изследвания (IFES) в рамките на Програмата за учене през целия живот на Европейската комисия и се предприема в Германия, България, Испания, Франция и Ирландия.*

---

<sup>43</sup> "Наръчник за прилагане на европейската квалификационна рамка (ЕКР) в ХВП", Food-Fit Project, Проектът е инициатива, насърчавана от Института за обучение и социални изследвания (IFES) в рамките на Програмата за учене през целия живот на Европейската комисия и се предприема в Германия, България, Испания, Франция и Ирландия.

## Раздел 6. АДМИНИСТРАТИВНА СРЕДА. ПРЕПОРЪКИ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ЗА ПРОМЯНА В НОРМАТИВНАТА УРЕДБА

### 6.1. БАРИЕРИ ЗА НАВЛИЗАНЕ НА ПАЗАРА – АДМИНИСТРАТИВНИ, ТЕХНИЧЕСКИ, ПРАВНИ, СТРАТЕГИЧЕСКИ И ДР.

Гаранцията за качество е особено важна на българския и европейския пазар не само за задоволяване изискванията на потребителите, но и за спазването на законодателните разпоредби. В Европейския съюз Законът за храните обхваща състава и описанието им, химическата безопасност и хигиена плюс редица други разпоредби относно спецификациите на продуктите, както и проследяването на храните. Законите на ЕС се координират от Европейския орган за безопасност на храните (European Food Safety Authority (EFSA)), но отделните страни също имат агенции, отговарящи за спазването на националните и европейски стандарти. В България този орган е Българската асоциация хранителна и питейна индустрия (БАХПИ).

Според закона за храните на ЕС земеделците и преработвателите носят най-голяма отговорност за безопасността на храните. Често обаче единствената защита, която компания-вносител може да има срещу съдебно производство вследствие на инцидент с безопасността на храните, е да докаже, че е спазвала предписанията за “прилежност”. Това означава, че трябва да докаже, че продукцията е била третирана правилно през времето на цялото ѝ съществуване. Възможността за проследяване е ключов момент по отношение гарантирането на качеството на храните. Законите за храните позволяват на упълномощените лица по всяко време да проверяват храните, предназначени за консумация от хора и да ги конфискуват, ако открият, че не отговарят на изискванията за безопасност.

**Нормативната уредба** на Република България, касаеща сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”, е хармонизирана с европейското законодателство.

Производството и търговията с храни (в частност с **консервирани плодове и зеленчуци**) се извършват от производители и търговци само в обекти, регистрирани по реда на **Закона за храните**<sup>44</sup>.

Законът регулира изискванията към храните, мерките и условията за осигуряване хигиена на храните и тяхната безопасност, опаковането, етикетирането, представянето и рекламирането, условията и реда на производство и търговия, официалния контрол и правомощията на професионалните организации на производителите на храни и на Българската асоциация хранителна и питейна индустрия (БАХПИ).

<sup>44</sup> Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999г., изм. ДВ. бр.102 от 21 Ноември 2003г., изм. ДВ. бр.70 от 10 Август 2004г., изм. ДВ. бр.87 от 1 Ноември 2005г., изм. ДВ. бр.99 от 9 Декември 2005г., изм. ДВ. бр.105 от 29 Декември 2005г., изм. ДВ. бр.30 от 11 Април 2006г., изм. ДВ. бр.31 от 14 Април 2006г., изм. ДВ. бр.34 от 25 Април 2006г., изм. ДВ. бр.51 от 23 Юни 2006г., изм. ДВ. бр.55 от 7 Юли 2006г., изм. ДВ. бр.96 от 28 Ноември 2006г., изм. ДВ. бр.31 от 13 Април 2007г., изм. ДВ. бр.51 от 26 Юни 2007г., изм. ДВ. бр.36 от 4 Април 2008г., изм. ДВ. бр.69 от 5 Август 2008г., изм. ДВ. бр.23 от 27 Март 2009г., изм. ДВ. бр.41 от 2 Юни 2009г., изм. ДВ. бр.74 от 15 Септември 2009г., изм. ДВ. бр.82 от 16 Октомври 2009г., изм. ДВ. бр.93 от 24 Ноември 2009г., изм. ДВ. бр.23 от 23 Март 2010г., изм. ДВ. бр.25 от 30 Март 2010г., изм. ДВ. бр.59 от 31 Юли 2010г., изм. ДВ. бр.80 от 12 Октомври 2010г., изм. ДВ. бр.98 от 14 Декември 2010г., изм. ДВ. бр.8 от 25 Януари 2011г.

На пазара се предлагат само храни, които отговарят на изискванията на Закона, имат хранителна стойност не по-ниска от тази, произтичаща от утвърдения им състав, и са безопасни за човешкото здраве.

За опаковането на храни и за контакт с храни се използват само материали и предмети, произведени в съответствие с добра производствена практика по такъв начин, че при нормални и предвидими условия за употреба не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени в състава на храната или до влошаване на характеристики на храната.

Пускането на пазара на генетично модифицирана храна, ГМО за използване във или като храна или храна, съдържаща съставки, произведени от ГМО, се извършва само след получаване на разрешение от Европейската комисия по реда на Регламент 1829/2003 на Европейския парламент и на Съвета на Европейския съюз и при спазване на съответните условия.

**Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ)** извършва официален контрол върху всички храни. Професионални организации на производителите на храни са браншовите организации на производителите на храни, регистрирани при условията и по реда на Закона за юридическите лица с нестопанска цел.

***Измененията и допълненията в Закона от 2011 г.*** в основната си част са свързани с

**производството и търговията с храни.** Регистрацията на обект за производство или за търговия с храни се извършва от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) по местонахождението на обекта. Той трябва: - да отговаря на нормативните хигиенни и на ветеринарно-санитарните изисквания; - да има разработена технологична документация за групите храни, които ще се произвеждат в обекта или ***прилагат национални стандарти или стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган***; - да са въведени добри практики за производство и търговия с храни, система за анализ на опасностите и критични контролни точки и система за управление на безопасността на храните.

За извършване на регистрацията се подава заявление по образец като към него се прилага и декларация, удостоверяваща влагането или невлагането на съставки и добавки в храната, както и компоненти на дадена съставка, и вещества, които присъстват в крайния продукт, макар и в променена форма, произведени от ГМО при производство на храни в обекта. В 30-дневен срок от подаване на документите съответният орган извършва проверка на място. В 15-дневен срок след проверката се извършва регистрация на обекта.

Областната дирекция по безопасност на храните води регионален регистър на обектите за производство и търговия с храни съобразно компетентността си. Министерството на здравеопазването поддържа национални регистри на обектите за производство и търговия на храни, които са и в електронен вид, публични са и се публикуват в Интернет.

Анализът на проби храни, взети за целите на официалния контрол, се извършва в определени акредитирани лаборатории.

***Относно професионалните организации на производителите на храни изменението от 2011 г. е, че те разработват браншови стандарти за групите храни и ги предоставят в МЗХ и Министерството на здравеопазването за информация.***



Обществените отношения, свързани със работата с **генетично модифицирани организми** (ГМО) в контролирани условия, се уреждат със **Закона за генетично модифицирани организми**<sup>45</sup>. Законът урежда отношенията за освобождаването на ГМО в околната среда; пускането на пазара на ГМО или комбинация от тях като продукти или съставка на продукти; пренасянето на ГМО и вноса, износа и транзита на ГМО.

С нормативния акт се забранява освобождаването в околната среда и пускането на пазара на ГМО като тютюн, лоза, маслодайна роза, пшеница и всички зеленчукови и овощни култури, както и ГМО, съдържащи маркерни гени за антибиотична резистентност. Министърът на околната среда и водите и министърът на земеделието и храните провеждат държавната политика в областта на ГМО и координират дейността на контролните органи, свързани с прилагането на закона. Работа с ГМО в контролирани условия се извършва от физически и юридически лица, научни институти и висши училища, получили разрешение. Те въз основа на оценката на риска класифицират работата в контролирани условия с генетично модифицирани микроорганизми (ГММ) и с ГМО, различни от ГММ.

Преди освобождаването на ГМО в околната среда или пускането им на пазара като продукти или съставка на продукти е необходимо да се извърши оценка на риска за човешкото здраве и околната среда. Оценката на риска включва резултати от извършени наблюдения и подробен план за наблюдение на потенциални краткосрочни и дългосрочни последици за човешкото здраве и ефекта върху околната среда от освобождаването на ГМО в околната среда и пускането им на пазара. Оценката на риска се документира и съхранява за срок 10 години.

Освобождаването на ГМО или комбинация от тях в околната среда се извършва след получаване на разрешение, издадено от министъра на околната среда и водите. Пускането на пазара на ГМО или комбинация от тях като продукти или съставка на продукти се извършва само след получаване на разрешение от министъра на земеделието и храните. В МЗХ се създава и поддържа в електронен вид публичен регистър на площите, засети с генетично модифицирани растения, за които има разрешение за пускането им на пазара на Европейския съюз, за да се осигури наблюдение на въздействието на тези генетично модифицирани растения върху човешкото здраве и околната среда.

Разрешението за пускане на ГМО на пазара се издава за максимален срок от 10 години. По отношение на ГМО, предназначени за производство и пускане на пазара като семена и посадъчен материал, срокът започва да тече от деня на вписването на сорта в Общия каталог на сортовете земеделски растителни видове и Общия каталог на сортовете зеленчукови видове.

Тъй като по-голямата част от предприятията, преработватели на плодове и зеленчуци, са малки и средни предприятия, обществените отношения, свързани с провеждането на държавната политика по насърчаване създаването и развитието им, се уреждат в **Закона за малките и средните предприятия**<sup>46</sup>

<sup>45</sup> В сила от 01.06.2005 г. Обн. ДВ. бр.27 от 29 Март 2005г., изм. ДВ. бр.88 от 4 Ноември 2005г., изм. ДВ. бр.99 от 9 Декември 2005г., изм. ДВ. бр.30 от 11 Април 2006г., изм. ДВ. бр.31 от 13 Април 2007г., изм. ДВ. бр.36 от 4 Април 2008г., изм. ДВ. бр.43 от 29 Април 2008г., изм. ДВ. бр.54 от 13 Юни 2008г., изм. ДВ. бр.74 от 15 Септември 2009г., изм. ДВ. бр.80 от 9 Октомври 2009г., изм. ДВ. бр.82 от 16 Октомври 2009г., изм. ДВ. бр.25 от 30 Март 2010г., изм. ДВ. бр.8 от 25 Януари 2011г.

<sup>46</sup> Обн. ДВ. бр.84 от 24 Септември 1999г., изм. ДВ. бр.80 от 3 Октомври 2000г., изм. ДВ. бр.92 от 10 Ноември 2000г., изм. ДВ. бр.42 от 27 Април 2001г., изм. ДВ. бр.28 от 19 Март 2002г., изм. ДВ. бр.64 от 23

Категорията **малки и средни предприятия** (МСП) включва предприятията, които имат:

1. средносписъчен брой на персонала, по-малък от 250 души, и
2. годишен оборот, който не превишава 97 500 000 лв., и/или стойност на активите, която не превишава 84 000 000 лв.

**Малки предприятия** са тези, които имат:

3. средносписъчен брой на персонала, по-малък от 50 души, и
4. годишен оборот, който не превишава 19 500 000 лв., и/или стойност на активите, която не превишава 19 500 000 лв.

**Микропредприятия** са тези, които имат:

5. средносписъчен брой на персонала, по-малък от 10 души, и
6. годишен оборот, който не превишава 3 900 000 лв., и/или стойност на активите, която не превишава 3 900 000 лв.

Изпълнителният директор на Изпълнителна агенция за насърчаване на малките и средните предприятия към Министъра на икономиката, енергетиката и туризма изпълнява държавната политика за насърчаване на малките и средните предприятия.

Държавата може да подпомага дейностите по насърчаване на малките и средните предприятия в рамките на бюджета на Министерството на икономиката, енергетиката и туризма със средства за проектите и мерките, включени в националната стратегия за насърчаване на малките и средните предприятия и в годишните програми за прилагането ѝ.

**Основните наредби, касаещи Сектора, са свързани с:**

- **хигиенните изисквания** към производителите и търговците на храни. Тези изисквания са уредени в **Наредба № 5 от 25 май 2006 г. за хигиената на храните**<sup>47</sup>. Наредбата определя хигиенните изисквания към производителите и търговците на храни, включително към лицата, които осъществяват първично производство на храни и свързани с това производство дейности, към първичното производство на храни, към обектите за производство и търговия с храни и към условията за производство и търговия с храни. Наредбата се прилага на всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни, включително първичното производство на храни. Лицата, които осъществяват първично производство на храни и/или свързани с него дейности, определени в приложение, предприемат мерки, гарантиращи защита на първичните продукти от замърсяване. Обектите за производство и търговия с храни и прилежащите им терени се поддържат чисти и в добро състояние. Проектът, технологичният план и местоположението на помещенията, където се приготвят, обработват или преработват храни, се изпълняват по начин, който позволява прилагане на добрите хигиенни практики, включително и защита на храните от замърсяване между и по време на операциите. Лицата, които работят с храни или при изпълнение на служебните си задължения влизат в контакт с храни, или боравят с технологичното оборудване, подлежат на предварителни и периодични медицински прегледи. Производителите и

---

Юли 2004г., изм. ДВ. бр.34 от 25 Април 2006г., изм. ДВ. бр.59 от 21 Юли 2006г., изм. ДВ. бр.43 от 29 Април 2008г., изм. ДВ. бр.82 от 16 Октомври 2009г.

<sup>47</sup> В сила от 01.09.2006 г. Издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и горите



търговците на храни въвеждат, прилагат и поддържат система от процедури и програми за управление на безопасността на храните или система за анализ на опасностите и критични контролни точки (система HACCP), а когато цялостното внедряване на системата е неприложимо - процедури в съответствие с принципите на системата HACCP.

- **етикетирането и представянето на храните.** Тези изисквания са уредени с **Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните**<sup>48</sup>. Наредбата определя изискванията за етикетирането и представянето, включително рекламирането на храните с цел защита на потребителите срещу невярна и подвеждаща информация. Наредбата се прилага за храните, които се предлагат като такива на крайния потребител и храните, предназначени за доставка в ресторанти, болници, столове и други подобни заведения за обществено хранене. При етикетирането на храни, съдържащи оцветители (определени в приложение V към **Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент** и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ, L 354, 31.12.2008 г.)), след наименованието или Е-номера на оцветителя/ите, се включва допълнителна информация: "може да има неблагоприятни последици върху дейността и вниманието при децата". При етикетирането, представянето и рекламирането на храни, предназначени за хора, които имат непоносимост към глутен, се спазват и изискванията на **Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията** от 20 януари 2009 г. относно състава и етикетирането на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен (в сила от 01.01.2012 г.).
- **представянето на хранителна информация при етикетиране на храните.** Урежда се с **Наредба № 23 от 17 май 2001 г. за условията и изискванията за представяне на хранителната информация при етикетирането на храните**<sup>49</sup>. Представянето на хранителна информация при етикетирането на храни включва данни за енергийната стойност; съдържанието на следните хранителни вещества: белтъци; въглехидрати; мазнини; хранителни влакнини; натрий и витамини и минерали. Когато при етикетирането, представянето и рекламирането на храни, с изключение на общата реклама за вида продукти, се предявява хранителна претенция, обявяването на хранителната информация е задължително. Хранителната информация върху етикетите трябва задължително да бъде представена и на български език, да бъде конкретна и лесно разбираема за потребителите. Необходимо е да е изписана четливо, с незаличими букви, на видно място. При непакетираните храни, предназначени за продажба на крайния потребител или за снабдяване на заведения за обществено хранене и при храните, пакетиран на мястото на продажбата по молба на купувача, или предварително опаковани храни за незабавна продажба, хранителната информация включва само основна информация за енергийната стойност и хранителни вещества. Хранителните претенции и условията за предявяването им се определят

<sup>48</sup> В сила от 29.07.2001 г. Приета с ПМС № 136 от 19.07.2000 г. Обн. ДВ. бр.62 от 28 Юли 2000г., изм. ДВ. бр.40 от 19 Април 2002г., изм. ДВ. бр.19 от 28 Февруари 2003г., изм. ДВ. бр.100 от 14 Ноември 2003г., изм. ДВ. бр.98 от 5 Ноември 2004г., изм. ДВ. бр.82 от 14 Октомври 2005г., изм. ДВ. бр.20 от 7 Март 2006г., изм. ДВ. бр.75 от 18 Септември 2007г., изм. ДВ. бр.48 от 23 Май 2008г., изм. ДВ. бр.47 от 22 Юни 2010г.

<sup>49</sup> В сила от 13.06.2002 г. Обн. ДВ. бр.53 от 12 Юни 2001г., изм. ДВ. бр.41 от 13 Май 2005г., изм. ДВ. бр.74 от 15 Септември 2009г.

съгласно **Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския парламент и на Съвета** от 20 декември 2006 г. относно хранителни и здравни претенции за храните (ОВ, Специално издание 2007 г., глава 15, том 18).

- **използване на добавки в храните. Изискванията се уреждат с Наредба № 8 от 16 април 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните**<sup>50</sup>. Наредбата определя видовете добавки, разрешени да се използват при производството на храни, хигиенните изисквания към тях и допустимите максимални нива за някои от тях в готовите храни; информацията, която трябва да се отбелязва върху опаковката на добавките и/или в съпровождащата ги документация; условията и реда за разрешаване използването на нови добавки в храните както и държавния контрол върху производството и употребата на добавки. **Разрешава се** влагането на добавка в хранителна съставка с прибавен ароматизант, ако добавката се влага чрез този продукт, в количество ненадвишаващо допустимото ѝ максимално ниво в него, и при условие, че тя не изпълнява технологична функция в крайния продукт. **Не се разрешава** влагането на добавките E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 и E 440 в желирани бонбони "мини-капс". Не се разрешава влагането на оцветител E 128 Червено 2G в храни, както и пускането на пазара и вносът на храни, съдържащи същия оцветител.
- **материали и предмети от пластмаси, предназначени за контакт с храни.** Урежда се с **Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни**<sup>51</sup>. Наредбата определя специфичните изисквания към материалите и предметите, включително активните и интелигентните материали и предмети от пластмаси и предназначени за контакт с храни; **разрешените вещества** за производството на материалите и предметите от пластмаси; чистотата на субстанциите и специфичните условия за използването им; правилата за извършване на контрол върху материалите и предметите, както и на субстанциите, от които са направени; начинът за етикетиране и обозначаване на материалите и предметите, както и необходимата информация, която трябва да ги съпровожда при предлагане на пазара както и редът за извършване на официален контрол върху материалите и предметите. **Не се разрешава** от материалите и предметите да се отдават съставни вещества в храните в количества, надвишаващи 60 милиграма съставни вещества, преминали във/върху 1 килограм храна или моделен разтвор (mg/kg). За материалите и предметите от пластмаси, предназначени да влязат в контакт или които са в контакт с **храни за кърмачета и малки деца**, допустимата граница на обща миграция е винаги 60 mg/kg, а границите на специфична миграция се изразяват винаги в милиграми вещество на килограм храна (mg/kg).
- **максимално допустими количества замърсители в храните.** Урежда се с **Наредба № 31 от 29 юли 2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в**

<sup>50</sup> Издадена от Министерството на здравеопазването. Обн. ДВ. бр.44 от 29 Април 2002 г., изм. ДВ. бр.3 от 11 Януари 2005г., изм. ДВ. бр.70 от 28 Август 2007г., изм. ДВ. бр.45 от 13 Май 2008г., изм. ДВ. бр.46 от 18 Юни 2010г. , изм. ДВ. бр.39 от 20 Май 2011г.

<sup>51</sup> Издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на околната среда и водите. Обн. ДВ. бр.13 от 8 Февруари 2008г., изм. ДВ. бр.86 от 3 Октомври 2008г., изм. ДВ. бр.62 от 10 Август 2010г., изм. ДВ. бр.44 от 10 Юни 2011г.

**храните**<sup>52</sup>. Наредбата урежда максимално допустимите количества замърсители в храните и изискванията към методите за вземане на проби и методите за анализ, прилагани при провеждането на държавния контрол на храните за съдържание на замърсители. За осигуряване безопасността на храните всички физически и юридически лица, които произвеждат, внасят, търгуват или предлагат храни, са длъжни да спазват нормите на замърсители в храни. Нормите за замърсители в храните се съдържат в приложение 1 на наредбата. Вземането на проби от храни за целите на държавния контрол за съдържанието на замърсители се извършва от органите на държавния контрол. Вземането на проби и тяхното лабораторно изпитване за съдържание на замърсители се извършват поотделно за всяка партида, определена за контрол. Големите партиди се разделят на еднородни части (подпартиди), от всяка една от които се вземат самостоятелни проби.

- **изисквания за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.** Уреждат се с **Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци**<sup>53</sup>. Наредбата определя изискванията за качество, условията и редът за извършване на **контрол за съответствие на пресните плодове и зеленчуци** и поддържането на **база данни за търговците на пресни плодове и зеленчуци**. Министърът на земеделието и храните ръководи и координира контрола за съответствие на партидите пресни плодове и зеленчуци, предназначени за реализация на пазара, с нормативните изисквания за качество чрез дирекция "Растениевъдство". На контрол за съответствие подлежат **всички партиди пресни плодове и зеленчуци, предназначени за износ, от внос, на вътрешен пазар, и за преработка** включително съгласно изискванията на **Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета** от 22 октомври 2007 г. за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти. При опаковане на плодове и зеленчуци за вътрешна страна на опаковката се използват материали, които са чисти и предпазват продукта от външни или вътрешни повреди. Материали, хартия или етикети, съдържащи търговски маркировки, се използват само когато при отпечатването или залепването им не се ползва токсично мастило или лепило. Информацията относно името и страната на произход на продукта трябва да бъде изписана четливо на видно място върху самата опаковка или върху етикет. Продукти, за които се прилагат специфичните стандарти за предлагане на пазара е необходимо да имат информация и за клас, сорт и търговски вид. **Българската агенция по безопасност на храните поддържа и съхранява база данни за търговците на пресни плодове и зеленчуци и поддържа система за извършване анализ и оценка на риска за търговците.** Търговците на пресни плодове и зеленчуци излагат, предлагат за продажба, доставят или реализират по друг начин за своя или за чужда сметка пресните плодове и зеленчуци, означени в съответствие с нормативните изисквания за качество.

<sup>52</sup> Издадена от Министерството на здравеопазването. Обн. ДВ. бр.88 от 8 Октомври 2004г., изм. ДВ. бр.51 от 23 Юни 2006г.

<sup>53</sup> В сила от 08.06.2010 г. Издадена от Министерството на земеделието и храните. Обн. ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010г., изм. ДВ. бр.71 от 13 Септември 2011г.

- **Наредба за условията и реда за избор, изпълнение и контрол на промоционални програми за земеделски и хранителни продукти**<sup>54</sup>. Наредбата регулира подаване на предложения и предварителен избор на промоционални програми, сключване на договори за изпълнение и финансово подпомагане и контрола на изпълнението на одобрените промоционални програми. На финансово подпомагане подлежат промоционални програми, които включват дейности по предоставяне на информация за или насърчаване разпространението на земеделски и хранителни продукти в трети страни, които не са членки на Европейския съюз (ЕС).
- **Наредба № 11 от 15 май 2007 г. за условията и реда за признаване на организации на производители на плодове и зеленчуци и на техните асоциации и за условията и реда за одобряване и изменение на одобрените операционни програми**<sup>55</sup>. Наредбата урежда условията, които се определят от държавите членки, и редът за признаване на организации на производители и за временно признаване на групи производители; условията за членуване на непроизводители в признати организации на производители; редът за признаване на асоциации на организации на производители на пресни плодове и зеленчуци и условията и редът за одобряване и изменение на одобрените операционни програми. Организация на производители на плодове и зеленчуци може да бъде кооперация, събирателно дружество или дружество с ограничена отговорност. Признатите организации на производители на плодове и зеленчуци могат да кандидатстват за финансово подпомагане, като създадат операционен фонд и представят в Разплащателната агенция, операционна програма, съгласно изискванията на Регламент № 1234/2007 и Регламент № 1580/2007. Организацията на производители могат да включват в операционните си програми една или повече от мерките за предотвратяване и управление на кризи като изтегляне на продукти от пазара; рекламиране и комуникация; мерки за обучение и застраховане на реколтата.
- **Наредба за изискванията към бързо замразените храни**<sup>56</sup>. Наредбата определя изискванията към производителите и търговците относно характеристиките и наименованието на бързо замразените храни, предназначени за консумация от човека, максимално допустимите температури при транспорт и съхраняване на бързо замразените храни, начините за етикетиране и за обозначаване на бързо замразените храни и реда за вземане на проби и метода за измерване на температурата на бързо замразените храни. *Бързо замразените храни са храни, преминали процес на замразяване, наричан "бързо замразяване", чрез който зоната на максимална кристализация се преминава по възможно най-бързия начин в зависимост от вида на храните*, като постигнатата след термична стабилизация температура във всички части на храната е не по-висока от минус 18°C и се поддържа постоянно. Мониторинг и измерване на температурата в транспортните средства и съоръженията за складиране

<sup>54</sup> Приета с ПМС № 34 от 14.02.2007 г. Обн. ДВ. бр.17 от 23 Февруари 2007г., изм. ДВ. бр.93 от 24 Ноември 2009г., изм. ДВ. бр.96 от 7 Декември 2010г.

<sup>55</sup> Издадена от Министерството на земеделието и горите. Обн. ДВ. бр.42 от 29 Май 2007г., изм. ДВ. бр.43 от 9 Юни 2009г.

<sup>56</sup> В сила от 08.12.2003 г. Приета с ПМС № 273 от 28.11.2002 г. Обн. ДВ. бр.114 от 6 Декември 2002г., изм. ДВ. бр.20 от 7 Март 2006г., изм. ДВ. бр.39 от 15 Май 2007г.

и съхраняване на бързо замразени храни, предназначени за консумация от човека, се извършват съгласно **изискванията на Регламент (ЕО) 37/2005 на Комисията** относно мониторинга на температурата в транспортните средства и съоръженията за складиране и съхраняване на бързо замразени храни, предназначени за консумация от човека.

- **Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни**<sup>57</sup>. Наредбата определя изискванията към производителите и търговците относно наименованията, състава, характеристиките, етикетирането, представянето и рекламата, на които трябва да отговарят храните за кърмачета и преходните храни. Наименованията, под които се продават храните, предназначени за кърмачета, са: **"храни за кърмачета"** и **"преходни храни"**. Храните, които са произведени изцяло на базата на белтък от краве мляко се продават като **"млека за кърмачета"** и **"преходни млека"**. Храните за кърмачета и преходните храни не трябва да съдържат каквито и да са вещества в количества, които биха застрашили здравето на кърмачетата и малките деца. Храните за кърмачета и преходните храни се произвеждат от определени източници на белтък и от други хранителни съставки, които въз основа на общоприети научни доказателства са определени за подходящи да задоволят специфичните хранителни потребности на новородените кърмачета, кърмачетата до 6-месечна възраст и кърмачетата на възраст над 6 месеца. С наредбата се въвеждат разпоредбите на **Директива 2006/141/ЕО относно храните за кърмачета** и преходните храни и за **изменение и допълнение на Директива 1999/21/ЕО** (ОВ, L 401, 30.12.2006).
- **Наредба № 6 от 12.03.2008 г. за условията и реда за подпомагане на производителите на ягоди и малини, предназначени за преработка**<sup>58</sup>. Наредбата урежда условията и редът за предоставяне на директни плащания на хектар за производство на ягоди и малини, предназначени за преработка, **съгласно Регламент на Съвета (ЕС) № 1782/2003** относно установяване на общи правила за схеми за директно подпомагане в рамките на **Общата селскостопанска политика** и за установяване на някои схеми за подпомагане на земеделски производители и **Регламент на комисията (ЕО) № 1973/2004** по отношение на схемите за подпомагане. **Земеделските стопани получават директни плащания** на хектар за площите, засадени с ягоди и/или малини, **предназначени за преработка**. Директни плащания за производството на ягоди и/или малини, предназначени за преработка се получават когато:
  1. са заявени площите за производство на ягоди и/или малини, предназначени за преработка и заявените площи са с минимален размер 0,1 ха;
  2. са сключили и приложили договори за изкупуване на ягоди и/или малини, предназначени за производство на продукти, с одобрени **първи преработватели** или изкупвачи на територията на страната, или с признатата организация или група производители, в която членуват;

<sup>57</sup> В сила от 01.01.2008 г. Приета с ПМС № 312 от 15.12.2007 г. Обн. ДВ. бр.110 от 21 Декември 2007г., изм. ДВ. бр.37 от 19 Май 2009г.

<sup>58</sup> Издадена от министъра на земеделието и продоволствието, обн., ДВ, бр. 31 от 21.03.2008 г.



3. одобрените изкупвачи или признатата организация или група производители, които са закупили ягодите и/или малините, предназначени за преработка, са сключили и приложили договор с одобрен първи преработвател;
4. реално са доставили на първите преработватели и/или изкупвачите договорените количества ягоди и малини, предназначени за преработка;
5. при извършване на проверки на подаденото заявление Разплащателната агенция не е установила нередности.

Одобрените **първи преработватели**, които са сключили договори за преработка на ягоди и/или малини, представят в Министерството на земеделието и продоволствието информация за видовете и количествата получени продукти. **„Първи преработвател“** е всяко лице, **което преработва ягоди и/или малини в един или повече продукти**. Лицата, които желаят да участват в схемата за подпомагане на производителите на ягоди и малини, ежегодно до 31 януари подават в Министерството на земеделието и продоволствието заявление за признаване като изкупвачи или като първи преработватели по образец. Към заявлението първите преработватели прилагат:

1. копие на акта за търговската, съответно съдебната регистрация на кандидата;
2. удостоверение за актуално състояние на търговската, съответно съдебната регистрация на кандидата;
3. удостоверение за липса на задължения, издадено от Националната агенция по приходите;
4. списък на лицата, които ще бъдат ангажирани с преработката на ягоди и/или малини, с посочване на тяхната професионална квалификация и опит;
5. удостоверение за регистрация по Закона за храните и разрешение за изпускане на отпадни води;
6. архитектурен план на предприятието с указано местоположение на инсталациите за преработване;
7. технически доклад, съдържащ конкретна информация за работния, часовия и комплексен капацитет на всяка линия за преработка;
8. документи, доказващи правото на собственост или правото на ползване на предприятието;
9. документи, доказващи наличието на инсталации за преработка.

Министерството на земеделието и продоволствието извършва проверка на документите, изготвя списък на изкупвачите и първите преработватели, които отговарят на изискванията. Министърът на земеделието и продоволствието одобрява със заповед списъка. Одобреният списък се публикува ежегодно до 15 март на интернет страницата на МЗП и в един централен ежедневник.

*Списъкът с „първи преработватели“, утвърден от Министъра на земеделието и храните за 2011 г., е представен в Таблица 79, приложена в края на настоящия анализ.*



- **Наредба за изискванията към напитките от плодове**<sup>59</sup>

Наредбата определя изискванията към производителите, търговците и вносителите относно наименованията, състава, характеристиките и етикетирването на сок от плодове, сок от плодове от концентрат, концентриран сок от плодове, дехидратиран сок от плодове или сок на прах от плодове и нектар от плодове, предназначени за консумация от човека. **Описаните наименования на отделните видове напитки са показани в анализа на отделните продукти в глава 3.**

- **Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени**<sup>60</sup>

Наредбата определя изискванията към наименованията, състава, характеристиките, етикетирването и производството на плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека.

Количествата пулп и/или пюре, които се влагат в производството на 1000 g готов продукт, не трябва да са по-малко от:

1. двеста и петдесет g за конфитюр от френско грозде, калина, зърнастец, касис, шипки и дюли;
2. сто и петдесет g за конфитюр от джинджифил;
3. сто и шестдесет g за конфитюр от плодове на кашу;
4. шестдесет g за конфитюр от плод от пасифлора;
5. триста и петдесет g за всички останали конфитюри

При етикетирването на храните се обявяват задължително и следните данни:

1. указание за количеството вложен плод, означено с думите "приготвен от ...g плод на 100g" за готовия продукт; когато се използват водни екстракти от плодове, масата на водата, използвана при приготвянето им, се изважда;
2. указание за общото захарно съдържание, означено с думите "общо захарно съдържание ... g/100g" за готовия продукт, определено рефрактометрично при 20 градуса С, с допустимо отклонение  $\pm 3$  рефрактометрични градуса; когато за храната има хранителна претенция за енергийната стойност по отношение на захарите, при условията и по реда на Наредба № 23 от 2001 г. за условията и изискванията за представяне на хранителната информация при етикетирването на храните (ДВ, бр. 53 от 2001 г.), захарното съдържание не се посочва.

Данните трябва да са написани по ясен и разбираем за потребителя начин и да са разположени на едно зрително поле с наименованието на храната.

**Описаните наименования на отделните видове конфитюри, желета, мармалади са показани в анализа на отделните продукти в глава 3.**

<sup>59</sup> В сила от 12.07.2003 г. Приета с ПМС № 219 от 24.09.2002 г. Обн. ДВ. бр.94 от 4 Октомври 2002 г., изм. ДВ. бр.1 от 6 Януари 2004 г., изм. ДВ. бр.12 от 8 Февруари 2011 г.

<sup>60</sup> В сила от 12.07.2003 г. Обн. ДВ. бр.19 от 28 Февруари 2003 г.

## 6.2. ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ПРОМЯНА В НОРМАТИВНАТА УРЕДБА

В ущърб на консервната промишленост е това, че за работа в сектора кандидатстват хора с по-нисък социален статус и обикновено имат **основно или никакво образование**. За да придобият някакъв опит и трудови навици, те трябва да минат през някакво обучение в предприятието. Тъй като консервната промишленост е сектор със сезонен характер (в който най-активното време, е периодът от юни до октомври), някои от назначените служители трябва да бъдат освободени след активния сезон и в началото на следващия "преработвателен сезон" не се връщат в предприятието поради различни причини: или вече са си намерили друга работа, или поради ниското заплащане, или друго. Това налага в началото на следващия сезон работодателят да наема нови работници, да ги ограмотява и обучава, което се оказва трудна задача.

Освен това, работниците, които биват освободени след активния преработвателен сезон, не могат да се регистрират в Бюрата по труда, тъй като за тях се осигурява работа за не повече от 6 месеца. **Съгласно действащото законодателство право на парично обезщетение за безработица имат лицата, за които са внесени или дължими осигурителни вноски във фонд "Безработица" най-малко 9 месеца през последните 15 месеца преди прекратяване на осигуряването.** Поради това тези лица не могат да се регистрират в Бюрата по труда и да получават помощи до следващия "преработвателен" сезон, когато отново да бъдат наети.

*Съюзът на преработвателите на плодове и зеленчуци (СППЗ) проведе неколкостранна кореспонденция с МТСП и МФ, но въпреки многото обяснения и аргументи, до промяна не се стигна.*

Тези проблеми биха намерили своето решение, ако се реши въпросът с **временната заетост**. В Европейския съюз **временната заетост** придобива все по-голямо значение на пазара на труда. Общият брой на временните работници, както и делът им сред активното население расте в повечето страни на ЕС с възникването на новите тенденции в сектора на временната заетост. Увеличението трябва да се разглежда в светлината на високата безработица и недостига на квалифицирана работна ръка в Европа, които изискват по-голяма гъвкавост и алтернативни форми на заетост. Въпреки нарастващия дял на временната заетост в пазара на труда и социално-икономическото ѝ значение, тя все още често се подценява. Различни проучвания показват, че **временните назначения могат да подпомогнат прехода в пазара на труда** – поради мобилност от работа на работа, преход от безработица към заетост, интегриране на учащите в пазара на труда, и др.

**Временната заетост дава възможност на хората да придобият опит, както и шанс на лица без постоянна професия да избегнат порочния кръг на безработицата.** Поради по-голямата свобода, която дават временните договори, все повече предприятия в европейските страни прибегват до тях при сключване на трудови договори със служителите си в отговор на конкурентния натиск. Увеличаването на броя на работниците на временен трудов договор е до голяма степен в резултат на променящите се нужди на работодателите. Въпреки нарастващото значение на временната заетост, много европейски страни имат недостатъчно или неясно трудово законодателство и договорни условия в тази област. Още повече, че продължава да има значителни разминавания в националните законодателства.

Временната работа изисква **тристранно споразумение** между **работещия, работодателя и посредническата агенция**. Хората, търсещи работа, имат различни мотиви да предпочетат временен договор - от липса на опит и умения до лично предпочитание за непрекъснатата

промяна на работната среда. Въпреки някои недостатъци на временната работа - като несигурност, спиране на заплатата и на социалните придобивки - някои хора доброволно превръщат временната форма на заетост в практика.

Специфичният характер на този вид заетост изисква справедлива преценка "за" и "против" временната заетост. За да се избегне превръщането ѝ в това, което някои наричат пазар на труда "втора ръка", трябва да се намери правилния баланс между предимствата му, по отношение на свободата от една страна, и риска на несигурността, от друга.

**Ето защо се смята, че има спешна нужда от уеднаквен европейски регламент по въпроса.**

На среща<sup>61</sup>, проведена на 27.08.2011 г., с представители на работодателските организации в България, Министерът на труда и социалната политика и депутати, Генералният секретар на Европейската конфедерация на профсъюзите Бернадет Сегол в речта си на тази среща подчерта, че в много европейски страни са регистрирани случаи на злоупотреби с правата на работещите именно поради пропуски в законовата регламентация на **агенциите за временна работа**. Временната работа предоставя гъвкавост на пазара на труда, но дава и широко поле за злоупотреби. Според Сегол трябва да бъде прието **ясно и детайлно законодателство, което да регламентира агенциите за временна работа и пълния контрол над дейността им чрез въвеждането на лицензионен режим**. Представители на две от национално представените работодателски организации – Българската стопанска камара (БСК) и Асоциацията на индустриалния капитал в България (АИКБ), подкрепиха тезата, че временно наетите работници трябва да имат равни права с останалите, което поражда и отговорности от страна на работодателите. **Регламентацията на дейността на агенциите за временна работа ще осигури гъвкавост на пазара на труда в условията на висока безработица и намаляване на работните места в страната (Според г-н Б. Данев, изп. председател на БСК).**

**Позицията на държавата**, в лицето на социалния министър Тотю Младенов, изразена на тази среща, е *социалните партньори да продължат да търсят равновесната точка между позициите на бизнеса, синдикатите и работниците*. Чрез създаването на агенциите за временна работа ще се постигне по-голяма гъвкавост на пазара на труда, ще се улеснят работодателите при намирането на работна ръка, както и хората, които изпитват трудности при намирането на работа. Според Младенов с агенциите за временна работа ще се "изсветли" голяма част от "сивата" икономика. В тази връзка се обсъжда въвеждането на санкции не само за работодателите, но и за работниците, които са се съгласили да бъдат наети без сключен договор. Освен измененията в Кодекса на труда и Закона за насърчаване на заетостта, ще бъдат направени и съответните промени в посочените от синдикатите нормативни актове. Очакванията на Министър Младенов са изясняването на процеса по регламентацията на дейността на агенциите за временна работа да приключи преди края на 2011 година.

Според синдикатите социалният министър Тотю Младенов трябва да спре незабавно процедурата по приемането на **законопроекта за изменение и допълнение на Кодекса на труда в частта му, която засяга агенциите за временна работа** и да го изтегли от парламентарната комисия по труда.

На 23.11 2011 г. на първо четене беше приет **Законопроекта за изменение и допълнение на Кодекса на труда**. В доклада на Комисията по труда и социалната политика е записано, че **Законопроектът предвижда предприятията, които осигуряват временна работа, да**

<sup>61</sup> <http://www.investor.bg/news/article/120779/332.html>

**осъществяват своята дейност след регистрация в Агенцията по заетостта.** Във връзка с това, се **предлагат разпоредби в Закона за насърчаване на заетостта**, с които се уреждат реда, условията и изискванията към предприятията, които осигуряват временна работа, както и казусите за прекратяване на дейността. Подробно е регламентирана и процедурата по регистрацията, задълженията на **Агенцията по заетостта, която води публичен регистър на предприятията, които осигуряват временна работа.** Законопроектът въвежда и съответни санкции при извършване на дейност по осигуряване на временна работа без регистрация, както и реда за осъществяване на контрол по спазване на трудовото законодателство от предприятията ползватели.

#### **Изводи:**

**Нормативната уредба**, касаеща сектора, е хармонизирана с европейското законодателство и е достатъчно обширна. В съществуващите закони и наредби доста подробно са описани всички изисквания към хранителните продукти, условията за тяхната безопасност, производство и търговия, официалния контрол и правомощия на професионалните организации. Единствената препоръка, която можем да направим, е насочена към съответните държавни органи и институции, както и към фирмите, преработватели, за стриктно спазване на всички тези изисквания.

**Към Министерството на образованието, младежта и науката** имаме препоръка относно създаването на средни специални училища или колежи, в които да се придобива средно професионално образование със специалности: лаборант, технолог, еколог, маркетинг и те да бъдат локализирани в районите, в които има концентрация на консервни предприятия. Тъй като повечето консервни предприятия развиват дейността си в селските райони, е добре и училищата да бъдат локализирани в тези райони. Дефинирането на специалностите обаче трябва да бъде конкретно и ясно.

**Към Министерството на труда и социалната политика** имаме препоръка относно решаването на въпроса с временната заетост, тъй като временните назначения биха могли да подпомогнат при интегриране на учащите се на пазара на труда - **временно наетите работници трябва да имат равни права с останалите, а регламентацията на дейността на агенциите за временна работа ще осигури гъвкавост на пазара на труда в условията на висока безработица и намаляване на работните места в страната.**

## Раздел 7. ИЗВОДИ И ЗАКЛЮЧЕНИЯ

Българската икономика е изправена пред голямо предизвикателство в следващите няколко години. Българските предприятия трудно ще реализират своите планови програми за устойчивост и стабилност на приходите. Силно влияние върху развитието на сектор „Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци“ ще окаже развитието на европейската и азиатската конкуренция. Традиционни износители на преработени плодове и зеленчуци на европейските пазари са Гърция и Турция – износът на Турция е насочен основно за Германия, а Германия е един от традиционните пазари на българските износители на преработени и консервирани плодове и зеленчуци.

От гледна точка на човешките ресурси, секторът има потенциал за развитие. Голяма част от заетите в сектора са млади хора, на възраст между 25-34 години – около 25%, и около 27% са на възраст между 35-44 години. При анализа на квалификационната им структура стана ясно, че 50% от заетите в сектора не са квалифицирани – те са на длъжности, за които не се изисква квалификация. За да се подобри острата нужда в сектора от средни специалисти, работодателите биха могли да инвестират в обучение на неквалифицирания персонал. От особена важност е, след като бъдат обучени тези кадри, да бъдат задържани в предприятията. Тъй като секторът е със сравнително ниски заплати, а и поради сезонния характер на производството, работодателите трудно успяват да задържат обучените вече персонал. Трябва да се намерят механизми за повишаване на мотивацията на персонала. Това налага да бъде решен и въпросът с временната заетост, **защото тя дава възможност на хората да придобият опит, както и шанс на лица без постоянна професия да избегнат порочния кръг на безработицата.**

Секторът има нужда от служители със средно специално образование – лаборант-химици и технолози, машинни оператори по замразяване, консервиране, обработка на плодове и зеленчуци, както и оператори на автоклав и регулировчик на хранителни уреди и апаратури.

Като професия, свързана с опазването на климата и околната среда, и сравнително нова за сектора, може да се спомене и **еколог** (или ръководител качество и контрол).

Инвестициите в нови производствени мощности, технологични решения, иновативни експерименти ще повдигнат нивото на сектора.

Ангажираността на правителствените организации, синдикати, обучителни и консултантски компании, международни консорциуми към проблемите на сектора ще допринесат до насочване на потенциала на фирмите към по-високо качество на предлаганите продукти и услуги. Ориентацията на работодателите в сектора да търсят и откриват важните и ключови компетенции, да инициират намирането на служители с такива и да подпомагат наличния ресурс да ги развива, би повлияло благотворно бъдещото развитие на сектора. От друга страна личната съпричастност, ефективност, мотивация за усъвършенстване и добра работа в екип от страна на работещите в сектора ще мотивира работодателите да инвестират в бъдещето на служителите си, и заедно с това в това на компаниите.

Секторът запазва традиционните си позиции в хранително-вкусовата промишленост на България. По предварителни данни на НСИ през 2010 г. заетите в сектора представляват 1.5% от преработващата промишленост в страната. Средната месечна заплата в сравнение с преработващата промишленост е по-ниска с около 12%.

Промяната в икономиката ще допринесе до увеличаване на конкурентоспособността и до откриването на нови източници на растеж и **работни места** чрез икономии на разходите в резултат на подобрена ефективност, пазарна реализация на иновациите и по-добро управление на ресурсите през целия им жизнен цикъл. Усилията трябва да се насочат към *идентифицирането на знания, представяне и въвеждане на добри практики и развитие на капацитета на експертите в посока устойчиво управление на ресурсите*. Значителен дял от знанието и иновативните практики, които ще се идентифицират и представят за усвояване трябва да са посветени на новите тенденции в управлението на околната среда и енергоспестяващите решения. Дейностите в тези посоки трябва да допринесат за постигането на целите за устойчивост на околната среда, по-специално към целта да "се пренасочат към по-безопасни и устойчиви, с ниско съдържание на въглерод и ниско потребление на материали суровини".



## Раздел 8. ЛИТЕРАТУРНИ ИЗТОЧНИЦИ

<b>Анкетно проучване за компетенциите, професионалната квалификация и образователно ниво на работната сила</b> Част 1. Предприятия, БСК
<b>Анализ на възможностите и тенденциите за технологично развитие на българските предприятия, БСК</b>
<b>"Българската хранителна индустрия след интегрирането ѝ към европейския пазар – постижения и предизвикателства",</b> Ст.н.с. д-р Цветана Ковачева, Ст.н.с. д-р Изиде Петрова, Ст.н.с. д-р Нона Маламова Н.с. Теодор Радев, Институт по аграрна икономика – София
<b>"Възможностите за развитието на веригата на биологичните продукти в България и идентифициране на подходи за краткосрочното представяне на биологични продукти на вътрешния пазар"</b> Дикон Груп" ЕООД
<b>Годишен доклад за състоянието и развитието на земеделието (аграрен доклад 2011),</b> МЗХ
<b>Информационната система за българските предприятия (BEIS)- в анализа на предприятията</b>
<b>Национален план за развитие на биологичното земеделие в България (2005–2013 г.)</b>
<b>Национална стратегия за устойчиви оперативни програми на организации на производители на плодове и зеленчуци в Република България (2009-2013 г.)</b>
<b>Наблюдение на предприятията, преработващи плодове и зеленчуци през 2010 г.</b> Министерството на земеделието и горите (МЗХ), отдел "Агростатистика"
<b>Новите технологии в хранителната и питейната индустрия – гаранция за конкурентно-способността. Иновации за бизнеса</b> (Американската агенция за международно развитие-Проект „Стопански растеж и инвестиции“ (MSI – България), Българска стопанска камара, Фондация ГИС – Трансфер Център и Европейски иновационен център – България, 2004 г.)
<b>"Наръчник за прилагане на европейската квалификационна рамка (ЕКР) в ХВП",</b> Food-Fit Project, чиято главна цел е да разработи, от гледна точка на социалните агенти и дружествата, методология и набор от инструменти, които да спомогат за прилагането и развитието на Европейска квалификационна рамка (ЕКР) в хранително-вкусовата промишленост на ЕС. Проектът е инициатива, насърчавана от Института за обучение и социални изследвания (IFES) в рамките на Програмата за учене през целия живот на Европейската комисия и се предприема в Германия, България, Испания, Франция и Ирландия.
<b>Национален стратегически план за развитие на селските райони (2007-2013 г.)</b>
<b>Национален план за действие "храни и хранене" 2005-2010),</b> Р България, МС
<b>Национална стратегия за устойчиви оперативни програми на организации на производители на плодове и зеленчуци в Република България (2009-2013 г.),</b> Р България, МЗХ
<b>"Общата селскостопанска политика през 2020 г.: подготовка за бъдещите предизвикателства в областта на хранителното снабдяване, природните ресурси и териториалния баланс",</b> съобщение на Комисията до Европейския парламент, Съвета, Европейския икономически и социален комитет и комитета на регионите
<b>Програма за развитие на селските райони (2007-2013 г.)</b>
<b>Производство, разпространение и потребление на биологични продукти в България,</b>

<i>Витоша Рисърч</i>
<b><i>Пътна карта за ефективно използване на ресурсите в Европа (22.09.2011 г.), Европейската комисия до Европейския парламент</i></b>
<b><i>Регламент на Европейския парламент и на Съвета за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти (Общ регламент за ООП), Европейска комисия, Брюксел, 12.10.2011</i></b>
<b><i>Реформа в сектор плодове и зеленчуци, Европейска комисия, януари 2007 г.</i></b>
<b><i>Силни и слаби страни, възможности и заплахи пред земеделието на България (Работни документи във връзка с изготвянето на Националната програма за развитие: България 2020, <a href="http://www.strategy.bg/Publications/View.aspx?lang=bg-BG&amp;id=115">http://www.strategy.bg/Publications/View.aspx?lang=bg-BG&amp;id=115</a>)</i></b>
<i>Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, развитие на производството, вноса, износа и продажбите в България, СФБ Капиталов пазар АД</i>
<i>Report on the Competitiveness of the European Agro-Food Industry, 2009, European Commission Enterprise and Industry Directorate General, Food Industry Unit</i>
<i>Science, technology and innovation in Europe, Eurostat Pocketbooks</i>
<i><a href="http://www.aeaweb.org/journal/jel_class_system.php">http://www.aeaweb.org/journal/jel_class_system.php</a></i>
<i><a href="http://www.bg-ikonomika.com/">http://www.bg-ikonomika.com/</a></i>
<i><a href="http://www.canri.org/">http://www.canri.org/</a></i>
<i><a href="http://www.investor.bg/">http://www.investor.bg/</a></i>
<i><a href="http://www.nsi.bg/Classifics/KID-2008.pdf">http://www.nsi.bg/Classifics/KID-2008.pdf</a></i>
<i><a href="http://bg.wikipedia.org/wiki/">http://bg.wikipedia.org/wiki/</a></i>
<i><a href="http://ec.europa.eu/agriculture/capexplained/sustain/index_bg.htm">http://ec.europa.eu/agriculture/capexplained/sustain/index_bg.htm</a></i>
<i><a href="http://epp.eurostat.ec.europa.eu/">http://epp.eurostat.ec.europa.eu/</a></i>

## Раздел 9. ТЕРМИНОЛОГИЧЕН РЕЧНИК

**Наети лица** – лицата, които работят за дадена институционална единица резидент и получават възнаграждение за вложения труд. В наетите лица се включват наетите работещи по трудов, граждански или работещи без договор.

**Заети лица** - включват наетите и самонаетите лица, ангажирани в дадена производствена дейност, попадаща в производствените граници на системата.

**Самонаети лица** са лицата, които са еднолични собственици или съсобственици на некорпорирани предприятия, в които те работят.

**Добавената стойност по факторни разходи** е брутният доход от оперативни дейности след корекции за оперативните субсидии и косвените данъци. Не се изваждат корекциите на стойността (напр. амортизации) (Изм. Евростат).

**Добавената стойност по факторни разходи** - включва стойността на произведената продукция, от която е извадена стойността на активите и разходите за оперативна дейност, без тези за персонала, и са добавени приходите от финансираня (изт. НСИ).

**Съпоставими цени** се използват за измерване на динамиката на икономическите процеси, използват се за да може да се съпоставят резултатите на различни икономически субекти.

**Аутсорсингът** означава износ на производството (от англ. *outsourcing*) и е концепция за взимане на вътрешни функции на дадена компания и предоставянето им

**Индексите на промишленото производство** се изчисляват при постоянна база 2005 г. чрез претегляне със структурата на добавената стойност по факторни разходи.

**Оборотът** включва всички приходи от продажби плюс всички данъци върху продуктите (акцизи). **Индексите на оборота са изчислени** при база 2005 г. чрез сравняване на стойността на оборота по текущи цени и отразяват едновременно изменението на количествата на продажбите и на цените.

**Рентабилност** - степен на доходност на предприятието. Рентабилността е съпоставка на някакъв показател за печалбата към друг спрямо, който искаме да преценим доходността или ефективността.

**Ликвидност** – показателите на ликвидност изразяват способността на предприятието да изплаща текущите си задължения с наличните краткотрайни активи, в които не се включват разходите за бъдещи периоди.

**Коефициент на задлъжнялост** - изразява степента на зависимост на предприятието от своите кредитори за уреждане на задълженията си.

**Коефициентът на финансова автономност** показва степента на използване на привлечения капитал на предприятието (отношението на собствения капитал към привлечения капитал).

**Офшорингът** е вид аутсорсинг и означава "износ" на определени производствени функции извън националните граници с цел да се намалят разходите за труд.

<p>за изпълнение от външна компания.</p>	<p><b>Ишлеме</b> - външна фабрика, произвежда с материали на фирмата-възложител определена продукция.</p>
<p><b>"Лютеница"</b>-та е продукт, който се приготвя от пипер/пиперково пюре и/или печени пиперки, домати/доматено пюре, патладжани, моркови/пюре от моркови, масло слънчогледово, рафинирано, картофи и/или картофено/царевично нишесте, овкусители (захар, сол, подправки) и питейна вода, претърпели съответната технологична обработка, напълнена в подходящи херметически затворени опаковки, пастьоризирана /стерилизирана и предназначена за директна консумация.</p> <p><b>Доматеният концентрат</b> представлява пасирана маса, концентрирана във вакуум-изпарител с или без прибавка на сол, пастьоризирана и разлята в херметически затворени опаковки или поставени в нехерметични пластмасови съдове.</p> <p><b>Сок от плодове</b> се използва за ферментиращ, но неферментирал продукт, получен от здрави, узрели, пресни, охладени или замразени плодове, от един или повече видове плодове, смесени заедно, с типичните за сока на плода, от който е получен, цвят, аромат и вкус.</p> <p><b>Концентриран сок</b> от плодове продукт, получен от плодов сок от един или повече видове плодове чрез отстраняване с физически методи на определена част от водното му съдържание.</p> <p><b>Нектар от плодове</b> се използва за ферментиращ, но неферментирал продукт, получен чрез добавяне на вода и захари и/или мед към напитките от плодове, към плодовото пюре или към смес от тези продукти.</p> <p>Наименованието <b>конфитюр</b> се използва за смес, получена от вода, захари и пулп и/или пюре от един или повече видове плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).</p>	<p><b>Замразяването</b> на плодовете и зеленчуците е хладилен технологичен процес, при който посредством значително понижаване на температурата под криоскопичната им точка, става пълно или частично превръщане на водата, съдържаща се в тях, в лед.</p> <p><b>Сушенето е топло- и масообменен процес</b>, при който се намалява водата, респективно водната активност на хранителните продукти до определена степен чрез изпарение или сублимация.</p> <p><b>Консервата</b> е херметически затворен, стерилизиран хранителен продукт, предназначен за запазване и складиране на храната за дълъг период от време.</p> <p><b>Консервирането на продуктите чрез топлинна стерилизация</b> се състои в поставянето им в херметични опаковки, унищожаване на патогенните и токсикогенни микроорганизми и тези причиняващи развала на продуктите.</p> <p><b>Консервирането с оцетна (лимонена) киселина</b> се основава на обстоятелството, че повечето от микроорганизмите, които предизвикват развалата, не могат да се развият в кисела среда.</p> <p><b>Консервирането със сериста киселина се нарича сулфатиране.</b> Чрез сулфатирането се запазват плодове (пулпове), които са полуфабрикати за консервната промишленост.</p> <p><b>При консервирането с химични вещества (сериста киселина)</b> се използват вещества, които влияят силно на ензимните процеси в микробната клетка, като инхибират жизнените им функции.</p> <p><b>Компотът</b> е консерва, приготвена от плодове, смесени в определено</p>

<p>Наименованието <b>мармалад</b> се използва за означаване на смес, получена от вода, захари и един или повече от следните продукти, получени от цитрусови плодове: пулп, пюре, сок, кора и водни екстракти, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране).</p>	<p>съотношение, залети със захарен сироп, херметически затворени в опаковки (стъклени или метални) и стерилизирани.</p>
<p>Крайният резултат от процеса на създаване на нов продукт, се нарича <b>“иновация”</b> или <b>“нововъведение”</b>.</p> <p><b>Качеството</b> е съвкупност от свойства и характеристики на продуктите, свързани със способността им да задоволяват установени или предполагаеми потребности на потребителите.</p> <p><b>Търговската марка и марката за услуги</b> се използват за означаване на стоки или услуги, произвеждани или предлагани на пазара от притежателя на марката.</p>	<p><b>Биологичен продукт (биопродукт)</b> е понятие, което означава земеделски продукт, предназначен за потребление и произведен по биологичен начин.</p> <p><b>Жизненият цикъл на един продукт</b> е концепция в маркетинга, която използва аналогията с жизнения цикъл на биологичните организми, за да опише продължителността и последователните изменения на пазарния живот на даден продукт.</p>

## Раздел 10. ПРИЛОЖЕНИЯ

### Избрани показатели в сектора

Таблица 61 Брой предприятия и брой наети лица в сектора в страните от ЕС(27), среден брой наети в едно предприятие, 2009 година

Страна	2009				Среден брой наети в едно предприятие
	Предприятия		Наети		
	Бр.	% от ЕС27	Бр.	% от ЕС27	
<b>ЕС (27)</b>	<b>9 927</b>		<b>248 000</b>		
Полша	984	10%	33 747	14%	34
Испания	1 262	13%	31 242	13%	25
Обединеното кралство	440	4%	30 648	12%	70
Германия	754	8%	29 886	12%	40
Италия	1 808	18%	27 013	11%	15
Франция	1 147	12%	25 851	10%	23
Нидерландия	142	1%	9 479	4%	67
Белгия	187	2%	7 909	3%	42
<b>България</b>	<b>336</b>	<b>3%</b>	<b>7 756</b>	<b>3%</b>	<b>23</b>
Унгария	493	5%	7 678	3%	16
Гърция	669	7%	7 463	3%	11
Румъния	265	3%	5 613	2%	21
Швеция	208	2%	3 799	2%	18
Австрия	112	1%	3 592	1%	32
Португалия	221	2%	3 559	1%	16
Чешка република	185	2%	3 134	1%	17
Финландия	167	2%	1 732	1%	10
Словакия	48	0%	1 012	0%	21
Литва	207	2%	939	0%	5
Ирландия	22	0%	865	0%	39
Словения	112	1%	856	0%	8
Кипър	45	0%	708	0%	16
Естония	24	0%	653	0%	27
Латвия	33	0%	644	0%	20
Дания	:	:	:	:	:
Люксембург	2	0%	:	:	:

Източник: Евростат



Таблица 62 Брой предприятия и брой наети лица в сектора в страните от ЕС(27), среден брой наети в едно предприятие, 2008 година

Страна	2008				Среден брой наети в едно предприятие
	Предприятия		Наети		
	Бр.	% от ЕС27	Бр.	% от ЕС27	
<b>ЕС (27)</b>	<b>10 095</b>		<b>252 600</b>		<b>25</b>
Полша	1 078	10.7%	35 195	13.9%	33
Обединеното кралство	452	4.5%	33 715	13.3%	75
Испания	1 264	12.5%	33 453	13.2%	26
Германия	646	6.4%	29 250	11.6%	45
Италия	1 877	18.6%	27 265	10.8%	15
Франция	1 256	12.4%	21 113	8.4%	17
Нидерландия	130	1.3%	9 545	3.8%	73
Унгария	491	4.9%	8 279	3.3%	17
<b>България</b>	<b>318</b>	<b>3.2%</b>	<b>8 071</b>	<b>3.2%</b>	<b>25</b>
Белгия	202	2.0%	7 892	3.1%	39
Румъния	280	2.8%	5 265	2.1%	19
Австрия	112	1.1%	3 659	1.4%	33
Швеция	194	1.9%	3 656	1.4%	19
Чешка република	196	1.9%	3 306	1.3%	17
Дания	51	0.5%	2 348	0.9%	46
Финландия	168	1.7%	2 119	0.8%	13
Ирландия	28	0.3%	1 608	0.6%	57
Словакия	35	0.3%	1 081	0.4%	31
Литва	215	2.1%	1 021	0.4%	5
Словения	101	1.0%	805	0.3%	8
Латвия	35	0.3%	736	0.3%	21
Естония	29	0.3%	726	0.3%	25
Кипър	41	0.4%	684	0.3%	17
Гърция	:	:	:	:	:
Люксембург	2	0.0%	:	:	:
Португалия	228	2.3%	:	:	:

Източник: Евростат

Таблица 63 Основни показатели за сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" и сравнения с преработващата промишленост на България

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Произведена продукция в сектора (код 10.3) , в млн. евро текущи цени</b>											
Произведена продукция, млн. евро	89.8	115.5	122.3	157.4	171.5	193.5	226.0	283.3	255.4	259.5	89.8
Дял на произведената продукция от промишлеността, %	0.9%	1.0%	1.0%	1.2%	1.0%	1.0%	1.0%	1.0%	1.0%	1.3%	0.9%
Произведена продукция на един зает (хиляди евро)	10.7	13.9	15.6	17.8	19.6	21.8	23.3	29.1	31.0	32.7	10.7
Добавена стойност, млн. евро	12.2	20.0	21.5	24.0	29.5	32.6	44.7	57.3	45.7	54.2	н.д.
Дял на добавената	:	1.2	1.2	1.1	1.1	1.0	:	1.2	1.1	1.4	н.д.

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
стойност в промишлеността,%											
Добавена стойност за един нает	:	2.9	2.9	3.4	4.2	5.0	:	7.1	5.5	6.8	н.д.
Среден разход за персонал (в хил. EUR)	:	1.3	1.5	1.5	1.7	1.8	:	2.4	2.9	3.5	н.д.
Инвестиции за един зает (хиляди евро)	:	2.0	1.8	2.3	3.4	3.9	:	4.2	4.1	3.0	н.д.

Източник: Евростат

## Видове плодове и зеленчуци, преработени в преработвателните предприятия

Таблица 64 Основни видове зеленчуци, преработени в преработвателните предприятия (2001-2010), в хил. тона

Основни видове зеленчуци	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Индекс 2010/2009	Индекс 2010/2001
<b>Общо</b>	<b>235.0</b>	<b>270.23</b>	<b>279.0</b>	<b>228.8</b>	<b>92.11</b>	<b>112.57</b>	<b>95.77</b>	<b>103.0</b>	<b>89.24</b>	<b>62.41</b>	<b>69.94</b>	<b>26.56</b>
<i>В това число:</i>												
Пипер - сладък	26.95	28.67	32.09	28.46	26.68	34.28	27.38	32.93	25.75	18.53	71.96	68.76
Домати	152.8	197.61	211.4	157.73	22.71	28.26	16.48	25.05	21.9	15.37	70.18	10.06
Картофи	8.27	5.96	-	5.19	8.56	7.67	10.73	8.43	-	0.2	-	2.42
Патладжан	2.57	2.67	3.78	5.01	4.48	7.91	8.89	5.58	4.35	4.74	108.97	184.44
Лук кромид - зрял	3.02	4.7	-	2.61	-	2.18	4.92	2.19	2.19	2.79	127.40	92.38
Градински грах - зелен	4.39	1.8	0.96	3.09	6.03	5	4.46	6.65	6.74	5.96	88.43	135.76
Корнишони	15.85	8.11	8.46	6.69	3.4	4.87	3.39	2.56	2.53	2.13	84.19	13.44
Гъби	1.64	1.75	9.58	2.3	3.38	6.94	2.49	1.74	1.63	1.57	96.32	95.73
Моркови	2.55	1.36	1.92	-	3.87	1.97	2.04	2.92	1.69	1.03	60.95	40.39
Главесто зеле		-	1.53	-	1.21	2.05	1.9	2.42	1.9	1.75	92.11	-
други	17.01	17.6	9.08	17.68	11.79	11.44	13.09	12.53	13.9	8.29	59.64	48.74

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

Таблица 65 Основни видове зеленчуци, преработени в преработвателните предприятия (2010), прогноза за 2011 г.

Преработени зеленчуци	2010			2010					2011
	предприятия	общо количество		произведени от преработвателя	изкупени директно от производители	внос	доставени чрез търговци	преработени на ишлема	прогнозно количества за 2011
		брой	хил. тона						
Пипер - сладък	71	18.53	29.7	0.3	13.96	2.82	0.91	..	18.09
Домати	51	15.37	24.6	..	12.25	..	2.61	0	16.63
Картофи	9	0.2	0.3	0.65	..	..	..	0	0.24
Патладжан	39	4.74	7.6	..	4.39	..	0.8	..	3.09
Лук кромид - зрял	17	2.79	4.5	0	1.17	..	0.27	..	2.24
Градински грах - зелен	15	5.96	9.5	..	5.67	..	0.02	0.07	6.77
Корнишони	21	2.13	3.4	0	1.55	0.23	0.35	0	2.72
Дини	1	..	0	0	..	0	0	0	..
Гъби	18	1.57	2.5	0.17	0.36	0.14	0.88	0.21	1.06
Моркови	31	1.03	1.7	..	0.63	..	0.22	..	0.85
Главесто зеле	27	1.75	2.8	0.04	1.1	..	0.41	..	1.76
други	-	8.29	13.3	0.62	6.9	0.2	0.31	0.26	9.64
<b>Общо:</b>	<b>96</b>	<b>62.41</b>	<b>100</b>	<b>1.82</b>	<b>47.95</b>	<b>4.09</b>	<b>6.41</b>	<b>2.01</b>	<b>63.57</b>
<i>Дял, %</i>	<i>%</i>	<i>100</i>		<i>2.9</i>	<i>76.8</i>	<i>6.6</i>	<i>10.3</i>	<i>3.2</i>	

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

Таблица 66 Основни видове плодове, преработени в преработвателните предприятия (2001-2010), в хил. тона

Основни видове плодове	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	Индекс 2010/2009	Индекс 2010/2001
Общо:	62.43	49.65	100.23	78.74	59.08	64.07	77.98	61.35	43.58	56.33	129.3	90.2
<i>В това число:</i>												
Ябълки	15.62	9.55	29.85	15.36	11.33	17.88	24.88	14.05	11.03	18.21	165.1	116.6
Череша	5.29	5.08	15.82	13.71	17.52	15.66	19.41	10.04	10.22	15.87	155.3	300.0
Сливи	13.77	4.96	16.57	10.75	11.67	6.08	10.14	7.05	6.79	5.75	84.7	41.8
Праскови	14.26	15.51	13.95	17.9	3.28	6.17	7.2	9.81	3.63	3.72	102.5	26.1
Вишни	2.94	4.43	4.71	5.08	3.03	3.04	3.61	2.32	2.32	1.99	85.8	67.7
Кайсии	5.41	3.17	11.63	6.97	4.5	6.3	3.34	8.99	3.12	2.84	91.0	52.5
Малини	1.53		2.35	3.5	3.56	2.89	2.43	3.19	3.31	3.67	110.9	239.9
Ягоди	1.54	2.7	2.75	3.66	1.47	2.22	1.53	3.69	1.87	1.94	103.7	126.0
Други плодове	2.07	4.25	2.6	1.81	2.72	3.83	5.44	2.21	1.29	2.34	181.4	113.0

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

Таблица 67 Основни видове плодове, преработени в преработвателните предприятия (2010), прогноза за 2011 г.

Преработени плодове	2010			2010					2011
	предприятия	общо количество		произведени от преработвателя	изкупени директно от производители	внос	доставени чрез търговци	Преработени на ишлема	прогнозно количество за 2011
		брой	хил. тона						
Ябълки	21	18.21	32.33	..	..	..	2.77	..	29.46
Череша	23	15.87	28.17	-	8.13	..	5.74	..	21.57
Сливи	28	5.75	10.21	-	2.4	-	2.42	0.93	7.43
Праскови	20	3.72	6.60	-	1.94	1.07	0.71	-	7.14
Вишни	26	1.99	3.53	..	1.56	..	0.37	-	4.58
Кайсии	24	2.84	5.04	..	1.96	0.24	0.64	-	4.96
Малини	36	3.67	6.52	..	2.94	-	0.32	0.26	3.01
Ягоди	31	1.94	3.44	..	0.62	..	0.43	..	1.95
Други плодове	-	2.34	4.15	..	0.62	..	1.61	0.08	2.64
Общо преработени плодове	92	56.33	100.00	0.24	27.79	9.81	15.01	3.48	82.74
Дял, %	%	100.0		0.4	49.3	17.4	26.6	6.2	

Източник: МЗХ, Отдел Агростатистика

## Предприятията в сектора

Таблица 68 Предприятия в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по "Степен на развитие"(2007-2009)

No	Предприятие	Град	Степен на развитие
1	Филикон-97 АД	Пловдив	0.9513
2	Флорина България ЕАД	София	0.9459
3	Агри България ЕООД	Радиново	0.9407
4	Пенелопа Груп ЕООД	Карнобат	0.9386
5	Деа ООД	Шумен	0.9376
6	Дерони ООД	Хасково	0.9356
7	Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ	Дулово	0.9343
8	Кенар ЕООД	София	0.9342
9	Рила Фунги ЕООД	София	0.9335
10	Анкъл Статис ЕООД	Чирпан	0.9333
11	Тимбарк България ЕООД	Казачево	0.9330
12	Олинеза ООД	София	0.9327
13	Куминяно Фрут ООД	Катуница	0.9320

14	Бовис АД	Трудовец	0.9304
15	Сторко ЕООД	София	0.9298
16	Еко фрут - 1 ЕООД	Пловдив	0.9291
17	Гривас ООД	Сливен	0.9276
18	Авиус 2003 ЕООД	Царацово	0.9273
19	Фрукто Сливен АД	Варна	0.9258
20	Диони ООД	Стара Загора	0.9255

Източник: анализ 5.1.3.2. за предприятията в България; **BEIS**

Таблица 69: Водещи предприятия за 2010 г., 2009 г. и 2008 г. по брой служители в сектор “ ПЕРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ”

No_2010	No_2009	No_2008	Предприятие	Населено място	Брой служители				
					2010	2009	2008	2007	2006
1	1		Палиррия България ЕАД	Нова Загора	542	500	н.д.	н.д.	н.д.
2	2	1	Кенар ЕООД	София	518	417	464	428	394
3	3	12	Конекс Тива ООД	Оризово	351	352	183	203	231
4	4	10	Агри България ЕООД	Радиново	302	331	205	234	224
5			Стар Фудс България ЕООД	София	222	н.д.	н.д.	н.д.	н.д.
6	6	2	Сторко ЕООД	София	215	241	313	180	н.д.
7	8	8	Денито ООД	Бургас	214	206	218	188	197
8	5	4	Флорина България ЕАД	София	188	242	247	222	207
9	7	7	Олинеза ООД	София	187	215	223	232	231
10	12	16	Олимпос 99 ООД	Благоевград	177	130	134	47	88
11	9	11	Филикон 97 АД	Пловдив	166	162	186	182	155
12	11	23	Куминяно Фрут ООД	Катуница	140	136	108	115	114
13	17	5	Кенар Кулинар ЕООД	София	135	108	245	189	126
14	13	14	Гривас ООД	Сливен	130	124	138	130	111
15	23	47	Фелдбахер фрут партньрс България ЕООД	Летница	109	87	58	2	н.д.
16	19	25	Дерони ООД	Хасково	102	105	106	109	104
17	60	60	Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ	Дулово	97	47	48	42	36
18	24	42	Ядки Детелина ЕООД	Севлиево	97	86	69	59	н.д.
19	16	24	Анкъл Статис ЕООД	Чирпан	95	111	108	104	63
20	20	29	Мерлини-Данимонд ООД	София	92	97	94	134	106
21	15	17	Тимбарк България ЕООД	Казачево	91	120	133	150	129
24	10	20	Вега Стар ЕООД	Бяла Слатина	89	143	122	125	111
25	27	6	Фрукто Сливен АД	Варна	86	82	244	243	238
30	22	15	Югоплод АД	Хасково	83	91	137	118	150
35	61	13	Домат АД	Джулюница	72	47	141	187	214
37	18	18	Сатко ООД	Ямбол	69	107	129	98	89
75	64	19	Солвекс-Мира-Фрукт АД	Нови Пазар	34	44	127	114	121
		3	Конекс Тива Чоба ООД	Оризово	6	11	256	295	232
	14	9	Бовис АД	Трудовец	н.д.	122	208	185	161

Източник: **BEIS**

Таблица 70: Водещи предприятия за 2010, 2009 г. и 2008 г. по приходи от продажби в сектор “ ПЕРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ”

No_2010	No_2009	No_2008	Предприятие	Населено място	Приходи от продажби (хил. лв.)				
					2010	2009	2008	2007	2006
1	1	6	Агри България ЕООД	Радиново	48 815	38 054	26 022	28 344	23 338
2	2	3	Кенар ЕООД	София	26 701	26 112	31 007	24 071	20 121
3	13	2	Тимбарк България ЕООД	Казачево	25 721	14 209	31 042	28 123	20 375
4	6	8	Дерони ООД	Хасково	21 114	21 204	24 000	18 706	16 437
5	7	10	Кронос АД	София	20 862	18 479	20 440	14 525	16 758
6	9	1	Филикон 97 АД	Пловдив	20 682	16 907	58 700	14 622	12 462
7	4	9	Олинеза ООД	София	20 409	24 091	23 737	19 808	14 929
8	5	5	Стар Фудс България ЕООД	София	19 440	22 146	26 266	н.д.	н.д.
9	11	73	Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ	Дулово	19 095	14 874	2 448	3 048	2 637
10	8	12	Куминяно Фрут ООД	Катуница	18 063	18 475	16 549	20 593	18 572
11	3	4	Флорина България ЕАД	София	17 995	24 686	29 703	27 316	19 771

12	17	17	Еко Фрут 1 ООД	Пловдив	17 857	12 597	12 778	10 151	9 101
13	14	14	Палиррия България ЕАД	Нова Загора	17 508	13 524	15 125	13 096	11 536
14	16	15	Конекс Тива ООД	Оризово	15 529	13 210	13 583	12 951	12 301
15	12	13	Гривас ООД	Сливен	14 662	14 513	16 048	13 385	10 134
16	15	16	Анкъл Статис ЕООД	Чирпан	11 739	13 510	13 125	8 363	6 056
17	23	25	Керпи ЕООД	Павликени	11 170	8 819	8 146	5 536	2 757
18	19	19	Диони ООД	Стара Загора	10 469	11 835	11 694	9 829	8 132
19	25	26	Николина Алendarова ЕТ	Стара Загора	10 222	8 091	7 918	4 328	3 356
20	22	29	Ядки Детелина ЕООД	Севлиево	9 897	8 982	6 027	2 857	905
21	20	20	Денито ООД	Бургас	9 688	10 373	11 451	9 218	7 995
22	24	11	Фрукто Сливен АД	Варна	9 409	8 563	17 626	12 940	4 870
23	18	18	Сторко ЕООД	София	8 986	12 209	11 744	10 603	н.д.
25	30	24	Югоплод АД	Хасково	7 690	5 730	8 740	7 231	5 918
26	21	21	Кенар Кулинар ЕООД	София	7 648	9 274	10 667	7 883	4 924
28	26	28	Деа ООД	Шумен	6 241	7 577	7 759	7 454	4 034
41	10	7	Бовис АД	Трудовец	3 875	15 784	24 283	21 906	20 431
	43	27	Роял Патейтос АД (несъстоятелност)	София	н.д.	3 937	7 782	7 814	5 057
	56	23	Франко ЕООД	Айтос	н.д.	3 095	9 045	7 223	4 232
	65	22	Пенелопа Груп ЕООД	Карнобат	н.д.	2 694	9 373	11 059	7 618

Източник: BEIS

Таблица 71: Водещи предприятия за 2010, 2009 г. и 2008 г. по печалба в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”

No_2010	No_2009	No_2008	Предприятие	Населено място	Печалба (Загуба) (хил. лв.)				
					2010	2009	2008	2007	2006
1	1		Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ	Дулово	5 449	4 882	н.д.	н.д.	н.д.
2	2	2	Куминяно Фрут ООД	Катуница	3 340	4 871	3 995	3 203	816
3	6	5	Керпи ЕООД	Павликени	2 297	968	1 459	н.д.	н.д.
4	9	19	Тимбарк България ЕООД	Казачево	1 495	779	407	-1 332	130
5	59	42	Палиррия България ЕАД	Нова Загора	1 296	58	105	149	196
6	16	6	Николина Алendarова ЕТ	Стара Загора	1 248	398	1 142	114	44
7	3	3	Олинеза ООД	София	1 202	2 076	2 218	1 862	700
8	14	8	Дерони ООД	Хасково	1 193	474	873	887	909
9	4	4	Денито ООД	Бургас	979	1 579	1 755	944	1 030
10	5	24	Ядки Детелина ЕООД	Севлиево	912	1 375	366	347	395
11	24	13	Конекс Тива ООД	Оризово	870	278	601	1 730	1 595
12	10	11	Булгар Лук ООД	Катуница	759	760	652	657	325
13	8	131	Филикон 97 АД	Пловдив	741	825	-2 888	-294	234
14	23	46	Виктория Нутс ЕООД	София	592	292	96	80	63
15	25	9	Булконс Първомай АД	София	557	274	769	86	39
16	7	10	Диони ООД	Стара Загора	498	850	735	1 064	603
17	38	7	Агри България ЕООД	Радиново	497	129	981	1 445	-117
18	37	15	Кронос АД	София	450	172	516	962	472
19	13	90	М.К.Д. ЕООД	Банско	409	529	2	802	65
20	22	21	Красен АД	Красен	306	309	383	н.д.	н.д.
25	17	22	Джем и Джем ООД	Пловдив	257	362	382	294	179
28	77	14	Кенар ЕООД	София	155	10	523	226	469
32	18		Балкан Фруит ЕООД	Николичевци	96	344	н.д.	н.д.	н.д.
33	19	17	ББП ООД	Първомай	93	330	450	114	52
44	11	47	Авиус 2003 ЕООД	Царацово	2	735	89	н.д.	н.д.
50	109	20	Фрукто Сливен АД	Варна	-290	-410	392	878	126
54	52	12	Сторко ЕООД	София	-633	66	608	1 581	н.д.
56	20	126	Анкъл Статис ЕООД	Чирпан	-816	324	-1 664	-1 203	-45
	12	31	Великов и Ко ООД	Сливо поле	н.д.	726	206	н.д.	н.д.
	15	18	Летница ЕООД	Летница	н.д.	459	425	-593	432
	30	1	Пенелопа Груп ЕООД	Карнобат	н.д.	199	19 650	412	174
	39	16	Александрос ООД	Разлог	н.д.	126	475	н.д.	н.д.

Източник: BEIS

Таблица 72: Водещи предприятия за 2010, 2009 и 2008 г. по ДМА в сектор “ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ”

No_ 2010	No_ 2009	No_ 2008	Предприятие	Населено място	Дълготрайни материални активи (хил. лв.)				
					2010	2009	2008	2007	2006
1	1	1	Флорина България ЕАД	София	27 613	28 531	27 664	24 539	24 496
2	3	3	Анкъл Статис ЕООД	Чирпан	18 628	17 796	17 909	15 841	16 378
3	8	10	Филикон 97 АД	Пловдив	8 954	9 605	6 224	6 123	6 714
4	7	8	Митак ООД	Ястребово - СЗ	8 822	9 817	6 759	5 520	2 200
5	9	12	Фрукто Сливен АД	Варна	7 389	7 937	5 811	6 156	6 033
6	29		Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ	Дулово	7 384	3 857			
7	10	6	Тимбарк България ЕООД	Казачево	7 072	7 740	8 620	10 439	10 317
8	11	11	Агри България ЕООД	Радиново	6 887	7 069	6 132	6 092	5 910
9	13	18	Сторко ЕООД	София	5 877	6 337	4 746	2 453	75
10	14	9	Сатко ООД	Ямбол	5 850	6 068	6 246	6 337	6 351
11	19	22	Конекс Тива ООД	Оризово	5 282	4 512	4 608	4 999	5 035
12	15	15	Булконс Първомай АД	София	4 738	4 764	5 340	5 963	5 850
13	25	17	Стар Фудс България ЕООД	София	4 703	4 188	5 041		
14	38	42	Керпи ЕООД	Павликени	4 701	2 828	2 550		
15	27	25	Палиррия България ЕАД	Нова Загора	4 594	3 975	4 238	3 999	3 100
16	17	13	Кенар ЕООД	София	4 579	4 631	5 668	5 277	5 628
17	16	14	Диони ООД	Стара Загора	4 290	4 743	5 443		5 306
18	20	21	Булгарконсерв Рупите ООД	Петрич	4 265	4 450	4 612	370	
19	21	23	Олинеза ООД	София	4 001	4 441	4 591	4 825	5 010
20	28	28	Екоплод БГ ЕООД	Велико Търново	3 787	3 942	3 849		
	2	2	Фудярд холдинг АД	София		18 869	19 758	12 075	88
	4	16	Ековита ООД	Пазарджик		12 043	5 337	5 507	5 511
	5	4	Линк АД	София		10 238	10 310	10 312	10 400
	6	5	Пенелопа Груп ЕООД	Карнобат		10 045	9 051	840	893
	12	7	Агрофрукт ООД	Димитровград		6 760	7 037	6 873	7 066
	18	30	Кричимфрукт ООД	Кричим		4 613	3 785	1 865	451
	23	19	Булгафрост АД	Кочеево		4 296	4 732		
		20	Роял Патейтос АД (Несъстоятелност)	София			4 702	5 235	5 139

Източник: BEIS

Таблица 73: Водещи предприятия за 2010 г. и 2009 г. по Коефициент и на автономност в сектор “ПРЕРАБОТКА И КОНСЕРВИРАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ”

No_ 2010	No_ 2009	Предприятие	Собствен капитал (хил. лв.)		Привлечен капитал (хил. лв.)		Коеф. на финансова автономност	
			2010	2009	2010	2009	2010	2009
1	-	Алекс С 2002 ЕООД	985	356	38	1 105	25.92	0.32
2	1	Марица-Екофроуз ЕАД	2 491	2 338	200	297	12.46	7.87
3	2	Денито ООД	6 023	5 322	819	925	7.35	5.75
4	3	Куминяно Фрут ООД	18 673	15 042	3 257	2 988	5.73	5.03
5	18	Еко фрут 1 ООД	11 852	5 858	2 625	5 577	4.52	1.05
6	6	Булгар Лук ООД	3 115	2 539	763	809	4.08	3.14
7	8	Ядки Детелина ЕООД	4 220	3 338	1 059	1 218	3.98	2.74
8	5	Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ	10 784	8 928	3 249	2 423	3.32	3.68
9	7	Булконс Първомай АД	7 601	7 344	3 069	2 565	2.48	2.86
10	12	Идеал продукт ООД	1 092	987	441	600	2.48	1.65
11	14	Дерони ООД	7 795	6 997	3 330	4 749	2.34	1.47
12	20	Фунгоробика България ООД	721	638	313	618	2.30	1.03
13	10	Джем и Джем ООД	2 133	1 906	978	988	2.18	1.93
14	11	Кали 98 ЕООД	928	854	442	480	2.10	1.78
15	24	Тимбарк България ЕООД	9 897	8 419	5 398	12 049	1.83	0.70
16	9	Керпи ЕООД	6 519	4 222	3 902	2 014	1.67	2.10
17	19	Филикон 97 АД	27 762	27 053	16 965	26 041	1.64	1.04
18	16	Олинеза ООД	8 100	8 398	5 583	6 490	1.45	1.29
19	21	Диони ООД	4 366	4 068	3 179	4 599	1.37	0.88
20	23	Конекс Тива ООД	8 583	7 709	6 956	9 047	1.23	0.85



21	17	ББП ООД	2 649	2 556	2 213	2 170	1.20	1.18
23	13	Корона М ЕООД	1 748	1 533	1 502	1 027	1.16	1.49
24	15	Авиус 2003 ЕООД	2 507	2 504	2 444	1 915	1.03	1.31
36	4	Стар Фудс България ЕООД	3 899	10 554	8 716	2 639	0.45	4.00

Източник: **BEIS; собствени изчисления**

Таблица 74: Водещи предприятия за 2010 г. и 2009 г. по показател Рентабилност в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”

No 2010	Предприятие	2010 г. Рентабилност (%) на:			2009 г. Рентабилност (%) на:		
		продажбите,	собствения капитал	привлечения капитал	продажбите	собствения капитал	привлечения капитал
1	Джили-Сой - Джихангир Ибрям ЕТ	28.536	50.529	167.713	32.822	54.682	201.486
2	Керпи ЕООД	20.564	35.235	58.867	10.976	22.928	48.064
3	Куминяно Фрут ООД	18.491	17.887	102.548	26.365	32.383	163.019
4	Булгар Лук ООД	12.430	24.366	99.476	14.952	29.933	93.943
5	Наврас АД	12.398	20.737	12.386	-8.948	-28.687	-9.954
6	Николина Алendarова ЕТ	12.209	51.892	41.809	4.919	29.947	14.260
7	Марица-Екофроуз ЕАД	10.268	6.142	76.500	15.794	8.127	63.973
8	Денито ООД	10.105	16.254	119.536	15.222	29.669	170.703
9	Ядки Детелина ЕООД	9.215	21.611	86.119	15.308	41.192	112.890
10	Булконс Първомай АД	9.121	7.328	18.149	4.959	3.731	10.682
11	Екоплод БГ ЕООД	7.462	21.790	11.928	2.211	5.816	1.813
12	Палиррия България ЕАД	7.402	34.377	14.950	0.429	2.344	0.733
13	Виктория Нутс ЕООД	7.183	50.297	13.755	4.878	49.829	7.361
14	Цима 99 ООД	6.673	27.905	32.973	4.905	22.339	15.051
15	Кали 98 ЕООД	6.643	7.974	16.742	6.217	8.197	14.583
16	М.К.Д. ЕООД	6.291	17.382	9.563	7.034	27.212	14.541
17	Корона М ЕООД	5.990	15.160	17.643	8.009	20.548	30.672
18	Красен АД	5.944	15.269	10.925	6.569	18.198	8.913
19	Джем и Джем ООД	5.935	12.049	26.278	8.151	18.993	36.640
20	Олинеза ООД	5.890	14.840	21.530	8.617	24.720	31.988

Източник: **BEIS; собствени изчисления**

Таблица 75: Водещи предприятия за 2010 г. и 2009 г. по показател Коефициент на ликвидност в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”

No 2010	Предприятие	2010 г. Коефициент на:			2009 г. Коефициент на:		
		Обща ликвидност	Бърза ликвидност	Незабавна ликвидност	Обща ликвидност	Бърза ликвидност	Незабавна ликвидност
1	Алекс С 2002 ЕООД	27.500	19.767	3.633	1.156	0.663	0.032
2	Булгар Лук ООД	14.564	5.661	2.703	2.463	1.087	0.663
3	М.К.Д. ЕООД	12.159	6.068	0.094	0.879	0.466	0.060
4	Топ Груп ООД	6.965	3.883	1.129	1.169	0.503	0.015
5	Йока ЕООД	5.882	2.412	0.043	2.647	0.963	0.049
6	Куминяно Фрут ООД	5.796	3.658	0.419	4.940	3.080	0.228
7	Еко фрут 1 ООД	4.972	2.212	0.149	3.688	0.734	0.217
8	Диони ООД	4.917	0.193	0.134	3.893	0.440	0.290
9	Денито ООД	4.410	3.916	1.712	3.794	3.421	1.225
10	Ядки Детелина ЕООД	4.326	2.105	0.243	3.203	1.594	0.097
11	Олимпос 99 ООД	3.594	0.614	0.074	1.517	0.512	0.017
12	Екоплод БГ ЕООД	3.362	0.735	0.270	1.969	0.233	0.044
13	Марица-Екофроуз ЕАД	3.235	1.830	0.840	2.643	1.313	0.094
14	Конекс Тива ООД	3.062	0.964	0.018	1.351	0.319	0.017
15	Цима 99 ООД	2.881	2.087	0.260	2.789	1.882	0.211
16	Дерони ООД	2.739	1.844	0.020	2.021	1.363	0.120
17	Фрукто Сливен АД	2.677	1.185	0.051	1.043	0.351	0.002
18	Идеал продукт ООД	2.592	0.779	0.055	2.172	0.340	0.020
19	Кали 98 ЕООД	2.586	0.572	0.208	2.235	0.788	0.463
20	Джем и Джем ООД	2.240	1.352	0.004	2.685	1.320	0.014

Източник: **BEIS; собствени изчисления**

## Брой заети по класове на НКПД

Таблица 76 РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ЗАЕТИТЕ В СЕКТОР ПРеработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по класове на ЗАЕМАНИТЕ длъжности по НКПД и подсектори по КИД-2008 за периода 2008-2010 г.

Подсектори на КИД-2008 / класове на НКПД	Брой заети по класове на НКПД (категория персонал)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	ОБЩО
<b>2008 г. Общо</b>	<b>327</b>	<b>279</b>	<b>558</b>	<b>683</b>	<b>113</b>	<b>1 026</b>	<b>1 068</b>	<b>4 519</b>	<b>187</b>	<b>8 760</b>
<b>В т.ч. по подсектори от КИД:</b>										
10.31 Преработка и консервиране на картофи	7	6	13	9	2	30	25	134	11	237
10.32 Производство на плодови и зеленчукови сокове	47	48	149	37	2	28	138	171	10	630
10.39 Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, без готови ястия	273	225	396	637	109	968	905	4 214	166	7 893
<b>2009 г. Общо</b>	<b>302</b>	<b>247</b>	<b>502</b>	<b>617</b>	<b>166</b>	<b>1 101</b>	<b>982</b>	<b>3 958</b>	<b>194</b>	<b>8 069</b>
<b>В т.ч. по подсектори от КИД:</b>										
10.31 Преработка и консервиране на картофи	6	1	7	6	13	12	13	103	12	173
10.32 Производство на плодови и зеленчукови сокове	37	32	108	30	2	17	104	140	17	487
10.39 Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, без готови ястия	259	214	387	581	151	1 072	865	3 715	165	7 409
<b>2010 г. Общо</b>	<b>302</b>	<b>230</b>	<b>495</b>	<b>573</b>	<b>162</b>	<b>983</b>	<b>883</b>	<b>3 791</b>	<b>174</b>	<b>7 593</b>
<b>В т.ч. по подсектори от КИД:</b>										
10.31 Преработка и консервиране на картофи	2	0	2	3	1	6	9	71	13	107
10.32 Производство на плодови и зеленчукови сокове	28	23	69	15	0	28	66	97	9	335
10.39 Преработка и консервиране на други плодове и зеленчуци, без готови ястия	272	207	424	555	161	949	808	3 623	152	7 151

Източник: НОИ

## Браншови стандарт за лютеница

Съгласно новия **браншови стандарт (Браншови стандарт № 01/ 2011) "Лютеница"**-та е продукт, който се приготвя от пипер/пиперково пюре и/или печени пиперки, домати/доматено пюре, патладжани, моркови/пюре от моркови, масло - слънчогледово, рафинирано, картофи и/или картофено/царевично нишесте, овкусители (захар, сол, подправки) и питейна вода, претърпели съответната технологична обработка, напълнена в подходящи херметически затворени опаковки, пастьоризирана/стерилизирана и предназначена за директна консумация.

Съгласно новия браншови стандарт, **лютеницата се класифицира** в два вида:

- **лютеница, фино смляна** - общото съдържание на пиперков и домати компонент на база 20° Brix, трябва да бъде не по-малко от 60% спрямо масата на готовия продукт;
- **лютеница, едро смляна** - общото съдържание на зеленчуковия компонент на база 20° Brix, трябва да бъде не по-малко от 50% спрямо масата на готовия продукт.

**Основните суровини**, които се използват за производството на лютеница, съгл. браншовия стандарт, са:

- пиперки за преработка (пиперково пюре) или печени пиперки;
- домати за преработка (доматено пюре);
- патладжани;
- моркови (пюре от моркови);
- масло - слънчогледово рафинирано;
- картофи;
- нишесте – картофено/ царевично;
- овкусители:
  - захар кристална или глюкозо-фруктозен сироп;
  - сол за хранителни цели;
  - подправки: кромид лук (зрял и сушен, брашно), целина, магданоз, чесън, чесново брашно, червен пипер, бахар, черен пипер, люти чушки, кимион, кориандър, куркума, джинджифил, капсаицин и други подправки.
- технологични добавки - регулатор на киселинността - лимонена и/или оцетна киселина;
- питейна вода;
- опаковки:
  - буркани стъклени с капачки - тип "Туист-оф";
  - кутии и капаци - метални от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти;
  - други опаковки, подходящи за пастьоризация/стерилизация;
- транспортни опаковки:
  - полиетилен ниска плътност (LDPE);
  - каси от вълнообразен картон.

Лютеницата трябва да отговаря на следните **здравно-хигиенни и качествени показатели и норми**:

- **Органолептични:**

- **външният вид на** фино смляната лютеница трябва да е еднородна пюреобразна маса, с видими частици от подправки, а на едро смляната - трябва да е еднородна маса, с видими парченца от вложените суровини;
  - **цветът** трябва да е от светло червен до червен;
  - **консистенция** – гладка, мажеща се - за фино смляната лютеница, а за едро смляната - мека, зърнеста с видими парченца от вложените суровини;
  - **да не се установяват видими странични примеси;**
  - **вкус и мирис** - свойствени, ясно изразени за вложените съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис.
- **физико-химични:**
- съдържание на **разтворими сухи вещества** рефракто-метрично при 20°C  $Brix$ , не по-малко от 23 за фино смляната лютеница, 20 за едро смляната;
  - съдържание на мазнини, не по-малко от **5%**;
  - съдържание на нишесте, не повече от 2.5% за фино смляната, не повече от 1.5% за едро смляната;
  - съдържание на сол за планителни цели, не повече от 1.7%;
  - съдържание на добавени захари, не повече от 8%.
- **Микробиологични:**
- да не се установяват **патогенни микроорганизми** (патогенните микроорганизми се изследват само при епидемични и други специални показания. Показателите и методите в тези случаи са по преценка на контролните органи);
  - да не се установяват неспорообразуващи мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми;
  - да не се установяват вегетативни форми на спорообразуващи мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми;
  - спори на сапрофитни спорообразуващи **не повече от 10 CfU/g**;
  - да не се установяват мезофилни анаеробни микроорганизми;
  - да не се установяват термофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми (термофилните аеробни и анаеробни микроорганизми се изследват в случаите на отклонение от качеството по преценка на бизнес – оператора или контролните органи. Целесъобразно е изследването им и при износ на партиди в страни с тропически или екваториален климат);
  - да не се установяват термофилни анаеробни микроорганизми;
  - да не се установяват плесени и дрожди.
- **Технологичен процес**
- **машини и съоръжения:** за производството на лютеница по БС се използват машини и съоръжения, отговарящи на хигиенните изисквания, съгласно европейското и национално законодателство.
  - **технология на производството:**
    - входящият контрол на суровините и материалите се осъществява по показатели съгласно фирмена процедура "Входящ контрол на суровините";

- подготовка и дозиране на суровините;
  - технологична обработка на суровините;
  - консервиране чрез топлинна обработка;
  - охлаждане;
  - оеждинно складиране;
  - контрол на готов продукт;
  - заготовка, етикетиране, транспортно опаковане;
  - съхранение в склад готова продукция;
  - експедиция.
- **Начин на опаковане, етикетиране и маркировка**
- лютеницата се пълни в стъклени буркани с капачки тип «туист-оф» в метални кутии, разрешени за контакт с храни или в други опаковки, предназначени за храни, позволяващи пастьоризация или стерилизация;
  - нетно количество – съгласно ТД на фирмата производител/ обявява се нетно количество;
  - допустимо отрицателно отклонение: съгласно Наредбата за предварително опакованите количества продукти;
  - върху всяка потребителска опаковка се поставя етикет на български език, а при износ – и на езика на страната вносител, съдържащ следните реквизитни данни:
    - наименование на продукта;
    - състав;
    - количество нето и знак "е" за съответствие на нетното количество;
    - срок на минимална трайност: Най-добър до: виж маркировката;
    - условия на съхранение;
    - маркировка за обозначение на партидата към която принадлежи продукта;
    - име на фирмата производител, седалище и адрес на управление;
    - **лого/знак на СППЗ – ЛЮТЕНИЦА БС 01 – 2011;**
    - знаци - маркировка , съгласно чл.5 от Наредбата за опаковките и отпадъците от опаковки;
    - бар код за всяка разфасовка.
  - единичните опаковки се поставят в транспортни опаковки
    - обвити с фолио от полиетилен, ниска плътност (LDPE), във вид на стекове;
    - каси от вълнообразен картон
- **Документация:** при транспорт и реализация всяка партида лютеница се придружава от: Удостоверение/ Сертификат за качество, съгласно ЗХ и от Декларация за съответствие (по образец), експедиционен документ или търговски документ, издадени от фирмата производител.

## Производство на основни продукти

Таблица 77 Продуктови групи в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" СПОРЕД КЛАСИФИКАТОР ПРОДПРОМ

Код по ПРОДПРОМ 2009	ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА ГРУПА	Мярка
<b>10.31</b>	<b>Преработени и консервирани картофи</b>	
10.31.11.10	Картофи, неварени или варени във вода или на пара, замразени	кг
10.31.11.30	Картофи, приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, замразени	кг
10.31.12.00	Картофи, сушени, дори нарязани на парчета или резенки, смлени, но необработени по друг начин	кг
10.31.13.00	Брашно, грис, прах, люспи, гранули и агломерати под формата на гранули, от сушени картофи	кг
10.31.14.30	Картофи под формата на брашно, грис или люспи, приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, незамазани	кг
10.31.14.60	Други приготвени или консервирани картофи, незамазани, вкл. чипс	кг
<b>10.32</b>	<b>Зеленчукови и плодови сокове</b>	
10.32.11.00	Сок натурален от домати, с тегловно съдържание на сухо вещество ≤ 7%, неферментирал, без прибавка на алкохол	л
10.32.12.10	Сок натурален от портокали, неферментирал, без прибавка на алкохол, неконцентриран, замразен	кг
10.32.12.20	Сок натурален от портокали, неферментирал, без прибавка на алкохол, неконцентриран, незамазани	л
10.32.12.30	Сок натурален от портокали, неферментирал, без прибавка на алкохол, друг	л
10.32.13.00	Сок натурален от грейпфрути, неферментирал, без прибавка на алкохол	л
10.32.14.00	Сок натурален от ананас, неферментирал, без прибавка на алкохол	л
10.32.15.00	Сок натурален от грозде (вкл. гроздова мъст), неферментирал, без прибавка на алкохол	л
10.32.16.00	Сок натурален от ябълки, неферментирал, без прибавка на алкохол	л
10.32.17.00	Смеси от натурални плодови и зеленчукови сокове, неферментирал, без прибавка на алкохол	л
10.32.19.10	Сок натурален от други цитрусови плодове, неферментирал, без прибавка на алкохол, неконцентриран	л
10.32.19.20	Сок натурален от други плодове или зеленчуци, неферментирал, без прибавка на алкохол, неконцентриран	л
10.32.19.30	Сок натурален от други плодове или зеленчуци, други	л
<b>10.39</b>	<b>Консервирани плодове и зеленчуци</b>	
	<b>Консервирани зеленчуци</b>	
	<b>Замразени зеленчуци</b>	
10.39.11.00	<b>Зеленчуци (без картофи) и смеси от зеленчуци, неварени или варени във вода или на пара, замразени</b>	кг
10.39.17.40	Други зеленчуци (без картофи) и смеси от зеленчуци (без неварени или варени във вода или на пара), приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, замразени, без готови зеленчукови ястия	кг
	<b>Временно консервирани зеленчуци</b>	
10.39.12.00	Зеленчуци (без картофи), временно консервирани, но негодни за консумация в това състояние	кг
	<b>Сушени зеленчуци (без картофи)</b>	
10.39.13.50	Гъби и трюфели, сушени	кг
10.39.13.90	Други зеленчуци (без картофи), сушени	кг
	<b>Консервирани зеленчуци, приготвени без оцет или оцетна киселина</b>	



10.39.17.10	Домати, приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, цели или нарязани, без готови зеленчукови ястия	кг
10.39.15.00	Фасул, приготвен или консервиран по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, без готови зеленчукови ястия	кг
10.39.16.00	Грах, приготвен или консервиран по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, без готови зеленчукови ястия	кг
10.39.17.21	Доматено пюре, неконцентрирано (вкл. домати сок с тегловно съдържание на сухо вещество > 7%)	кг
10.39.17.25	Доматено пюре, концентрат	кг
10.39.17.30	Гъби и трюфели (без сушени и замразени), приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, без готови зеленчукови ястия	кг
10.39.17.50	Кисело зеле (без сушено и замразено), приготвено или консервирано по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, без готови зеленчукови ястия	кг
10.39.17.60	Аспержи (без сушени и замразени), приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, без готови зеленчукови ястия	кг
10.39.17.70	Маслини (без сушени и замразени), приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, без готови зеленчукови ястия	кг
10.39.17.80	Сладка царевича (без сушена и замразена), приготвена или консервирана по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, без готови зеленчукови ястия	кг
10.39.17.90	Други зеленчуци и смеси от зеленчуци, приготвени или консервирани по начин, различен от този с оцет или оцетна киселина, н.д., без готови зеленчукови ястия и замразени зеленчуци и смеси от зеленчуци	кг
	<b>Консервирани зеленчуци, приготвени с оцет или оцетна киселина</b>	
10.39.18.00	Зеленчуци (без картофи), плодове и други годни за консумация части от растения, приготвени или консервирани с оцет или с оцетна киселина	кг
	<b>Консервирани плодове</b>	
	<b>Замразени плодове</b>	
10.39.21.00	Плодове, неварени или варени във вода или на пара, замразени	кг
	<b>Конфитюри, желета, мармалади, пюрета и каши от плодове</b>	
10.39.22.30	Конфитюри, мармалади, желета, сладка, мус, пюрета и каши от цитрусови плодове	кг
10.39.22.90	Конфитюри, мармалади, желета, сладка, мус, пюрета и каши от други плодове	кг
	<b>Черупкови плодове, фъстъци и други ядки и семена</b>	
10.39.23.30	Фъстъци, печени, осолени, приготвени или консервирани по друг начин, вкл. пасти от смлени печени фъстъци	кг
10.39.23.90	Черупкови плодове и други семена и ядки, печени, осолени, приготвени или консервирани по друг начин, вкл. смеси	кг
	<b>Временно консервирани плодове</b>	
10.39.24.30	Плодове, временно консервирани, но негодни за консумация в това състояние	кг
	<b>Други преработени и консервирани плодове, компоти</b>	
10.39.25.10	Грозде, сушено	кг
10.39.25.20	Други сушени плодове; смеси от сушени плодове или от черупкови плодове	кг
10.39.24.10	Кори от цитрусови плодове или от пъпеши или дини, пресни, замразени, сушени, осолени	кг
10.39.25.50	Плодове, приготвени или консервирани по друг начин (без "Musli")	кг

Източник: НСИ

Таблица 78 Продажби общо (в количество и стойност) на преработени и консервирани зеленчуци и плодове за период 2007-2010 г.

	Количество				Стойност в хил. лв. (без ДДС и акцизи)			
	2007	2008	2009	2010	2007	2008	2009	2010
<b>Консервирани зеленчуци (тона)</b>	<b>88 406</b>	<b>78 718</b>	<b>75 230</b>	<b>77 698</b>	<b>210 453</b>	<b>167 573</b>	<b>171 688</b>	<b>172 695</b>
Преработени и консервирани картофи	1 801	1 919	2 815	1 828	16 966	..	4 220	1 806
Замразени зеленчуци	16 165	19 940	19 867	20 099	29 153	39 080	41 612	41 210
Временно консервирани зеленчуци	..	..	89	..	..	..	427	..
Сушени зеленчуци (без картофи)	315	770	1 288	1 397	8 075	7 440	12 808	12 398
Консервирани зеленчуци, приготвени без оцет или оцетна киселина	51 116	40 400	35 644	39 920	118 729	89 588	80 724	84 767
Консервирани зеленчуци, приготвени с оцет или оцетна киселина	19 009	15 689	15 529	14 454	37 530	31 465	31 897	32 514
<b>Консервирани плодове (тона)</b>	<b>80 871</b>	<b>68 764</b>	<b>78 480</b>	<b>94 917</b>	<b>190 244</b>	<b>196 928</b>	<b>229 924</b>	<b>270 399</b>
Замразени плодове	11 166	11 996	7 708	11 899	27 890	27 949	21 807	29 601
Конфитюри, желета, мармалади, пюрета и каши от плодове	10 546	9 925	9 087	9 248	18 872	20 729	17 477	19 063
Черупкови плодове, фъстъци и други ядки и семена	32 863	23 219	40 679	51 894	67 219	72 217	111 934	131 509
Временно консервирани плодове	7 857	7 870	4 827	5 787	22 101	23 767	15 535	17 133
Други преработени и консервирани плодове, компоти	18 439	15 753	16 179	16 089	54 162	52 266	63 171	73 093
<b>Зеленчукови и плодови сокове (хил. литри)</b>	<b>84 221</b>	<b>68 021</b>	<b>62 921</b>	<b>53 691</b>	<b>121 121</b>	<b>103 048</b>	<b>94 205</b>	<b>77 299</b>
Натурален сок от домати	740	1 251	516	..	760	1 671	582	..
Натурален сок от портокали	17 798	..	15 829	..	26 255	..	25 512	..
Натурален сок от грейпфрути	1 881	1 761	805	737	2 608	2 417	1 118	1 003
Натурален сок от ананас	5 195	6 110	2 340	3 043	7 075	8 996	3 023	4 593
Натурален сок от грозде		..	..	..		..	..	..
Натурален сок от ябълки	6 380	5 658	4 703	7 282	8 477	8 448	5 475	13 232
Натурален сок от други плодове и зеленчуци	52 227	53 241	38 729	42 629	75 946	81 516	58 495	58 471
<b>Сосове (тона)</b>	<b>-</b>	<b>17 943</b>	<b>18 996</b>	<b>19 507</b>	<b>-</b>	<b>49 180</b>	<b>54 280</b>	<b>60 086</b>

Източник: НСИ

## Прогнозни данни от Седефоп (CEDEFOP)

Фиг. 113 Тенденции на заетостта по професии, ЕС-27 +Норвегия и Швейцария (2000-2020)

Occupation	Levels (000s)			Changes (000s)		Shares (%)			Growth p.a. (%)	
	2000	2010	2020	2000-10	2010-20	2000	2010	2020	2000-10	2010-20
<b>Legislators, senior officials and managers</b>	18 118	19 134	20 574	1 016	1 440	8.3	8.4	8.8	0.6	0.8
11 Legislators and senior officials	518	576	746	59	170	0.2	0.3	0.3	1.1	2.6
12 Corporate managers	9 466	10 601	11 950	1 134	1 349	4.4	4.7	5.1	1.1	1.2
13 Managers of small enterprises	8 134	7 957	7 878	-177	-79	3.7	3.5	3.4	-0.2	-0.1
<b>Professionals</b>	27 967	32 400	35 075	4 433	2 675	12.9	14.3	15.0	1.6	0.8
21 Physical, mathematical and engineering science professionals	6 923	7 873	8 717	950	844	3.2	3.5	3.7	1.3	1.0
22 Life science and health professionals	3 651	3 998	4 086	348	87	1.7	1.8	1.7	0.9	0.2
23 Teaching professionals	8 357	8 903	8 307	546	-596	3.8	3.9	3.5	0.6	-0.7
24 Other professionals	9 036	11 626	13 965	2 591	2 339	4.2	5.1	6.0	2.6	1.9
<b>Technicians and associate professionals</b>	33 058	38 332	42 803	5 274	4 471	15.2	16.9	18.3	1.6	1.2
31 Physical and engineering science associate professionals	7 983	8 689	9 440	706	751	3.7	3.8	4.0	0.9	0.8
32 Life science and health associate professionals	5 557	6 048	6 036	490	-12	2.6	2.7	2.6	0.8	0.0
33 Teaching associate professionals	2 693	3 101	3 543	408	442	1.2	1.4	1.5	1.4	1.3
34 Other associate professionals	16 825	20 494	23 784	3 669	3 290	7.7	9.0	10.1	2.0	1.5
<b>Clerks</b>	25 171	23 936	22 743	-1 235	-1 193	11.6	10.5	9.7	-0.5	-0.5
41 Office clerks	20 911	19 414	17 564	-1 498	-1 850	9.6	8.5	7.5	-0.7	-1.0
42 Customer service clerks	4 260	4 522	5 179	262	657	2.0	2.0	2.2	0.6	1.4
<b>Service workers and shop and market sales workers</b>	27 673	32 088	34 283	4 415	2 195	12.7	14.1	14.6	1.6	0.7
51 Personal and protective services workers	17 266	20 713	22 208	3 447	1 496	8.0	9.1	9.5	1.8	0.7
52 Models, salespersons and demonstrators	10 407	11 375	12 075	968	700	4.8	5.0	5.1	0.9	0.6
<b>Skilled agricultural and fishery workers</b>	12 607	9 710	7 674	-2 897	-2 036	5.8	4.3	3.3	-2.6	-2.3
<b>Craft and related trades workers</b>	31 282	28 672	26 529	-2 610	-2 143	14.4	12.6	11.3	-0.8	-0.7
71 Extraction and building trades workers	12 090	12 272	12 262	182	-10	5.6	5.4	5.2	0.1	0.0
72 Metal, machinery and related trade workers	12 030	10 589	9 260	-1 441	-1 329	5.5	4.7	3.9	-1.3	-1.3
73 Precision, handicraft, craft printing and related trade workers	1 901	1 369	1 190	-533	-178	0.9	0.6	0.5	-3.2	-1.4
74 Other craft and related trades workers	5 261	4 442	3 817	-818	-625	2.4	2.0	1.6	-1.7	-1.5
<b>Plant and machine operators and assemblers</b>	18 729	18 626	18 502	-103	-124	8.6	8.2	7.9	-0.1	-0.1
81 Stationary plant and related operators	2 254	2 217	2 325	-37	108	1.0	1.0	1.0	-0.2	0.5
82 Machine operators and assemblers	7 296	6 883	6 636	-413	-247	3.4	3.0	2.8	-0.6	-0.4
83 Drivers and mobile plant operators	9 179	9 526	9 541	347	15	4.2	4.2	4.1	0.4	0.0
<b>Elementary occupations</b>	21 277	23 115	25 106	1 838	1 991	9.8	10.2	10.7	0.9	0.9
91 Sales and services elementary occupations	13 071	14 831	15 985	1 760	1 153	6.0	6.5	6.8	1.3	0.8
92 Agricultural, fishery and related labourers	2 062	1 692	1 585	-370	-107	0.9	0.7	0.7	-2.0	-0.7
93 Labourers in mining, construction, manufacturing and transport	6 144	6 592	7 536	448	944	2.8	2.9	3.2	0.7	1.3
<b>All occupations</b>	<b>217 114</b>	<b>227 258</b>	<b>234 482</b>	<b>10 144</b>	<b>7 224</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>	<b>100.0</b>	<b>0.5</b>	<b>0.3</b>

Източник: Cedefop, 2010



Фиг. 114 Тенденции на заетостта по страни и групи сектори (в хиляди), (2010-2020)

	Primary sector and utilities		Manufacturing		Construction		Distribution and transport		Business and other services		Non-marketed services	
	Levels 2010	Change 2010-20	Levels 2010	Change 2010-20	Levels 2010	Change 2010-20	Levels 2010	Change 2010-20	Levels 2010	Change 2010-20	Levels 2010	Change 2010-20
Austria	240	-27	649	-30	254	53	1 126	34	807	152	927	42
Belgium	110	-13	583	-70	252	20	1 083	-9	1 081	92	1 281	26
Bulgaria	808	-202	649	-193	233	47	977	119	450	175	619	3
Cyprus	18	-1	40	0	32	18	140	19	83	33	77	19
Czech Republic	271	-40	1 356	-50	406	-52	1 307	42	882	102	884	70
Denmark	96	-4	366	47	179	10	720	19	576	31	854	38
Estonia	34	-10	118	24	55	-11	173	22	92	15	138	3
Finland	133	-16	415	0	184	14	575	-29	442	70	707	21
France	996	-55	3 110	-255	1 736	49	5 802	73	6 073	550	7 359	26
Germany	1 149	-73	7 485	-454	1 893	41	9 936	-283	9 865	895	9 290	247
Greece	570	-98	485	-23	402	-37	1 590	131	692	94	999	41
Hungary	232	-40	873	-121	273	104	1 005	17	577	140	852	-13
Ireland	134	-23	271	7	183	32	573	99	428	68	485	86
Italy	1 113	-309	4 622	-109	1 904	-119	5 884	15	5 890	1 034	4 663	28
Latvia	79	-12	155	-18	100	-28	310	3	159	51	208	-18
Lithuania	139	-52	250	-25	114	19	417	22	193	68	328	10
Luxembourg	7	-1	35	1	34	1	99	7	117	12	60	2
Malta	7	-1	33	-4	13	2	48	7	18	1	43	5
Netherlands	285	-39	941	-89	459	38	2 212	102	2 557	197	2 164	71
Norway	121	-13	277	-6	155	-9	646	29	448	77	863	27
Poland	2 408	-869	3 281	-259	1 067	96	3 646	426	1 854	364	3 006	-9
Portugal	619	-50	862	20	491	62	1 432	171	638	102	947	8
Romania	2 911	-703	1 628	-208	456	136	1 944	608	583	124	1 378	29
Slovakia	117	-12	527	-35	171	31	599	77	286	51	432	30
Slovenia	90	-25	217	-29	86	8	201	-13	152	16	166	8
Spain	993	-33	2 908	-14	1 789	-379	5 467	1 175	3 886	415	3 848	254
Sweden	136	-4	693	18	246	1	968	67	867	178	1 451	174
Switzerland	177	-18	712	66	296	20	1 164	45	1 108	189	972	49
United Kingdom	712	-41	2 984	-379	1 966	108	8 731	409	7 971	1 964	8 054	-22
EU-27*	14 704	-2 782	36 526	-2 188	15 425	275	58 773	3 406	48 773	7 260	53 056	1 253
EU-27	14 406	-2 752	35 537	-2 248	14 975	264	56 963	3 332	47 217	6 995	51 220	1 177

Източник: Cedefop, 2010

## Списък с "първи преработватели" на ягоди и малини – 2011 г.

Таблица 79 Първи преработватели на ягоди и малини - 2011 г. (списък на предприятията, утвърден от Министъра на земеделието и храните за 2011 г.)

Предприятие	Населено място
Алфрост ЕООД	гр. София
Анона Трейд ЕООД	гр. Велики Преслав
Био Ем Ди ЕООД	гр. Берковица
Болкан Фроузен Фуудс ООД,	с. Джулюница, общ. Ляковец
Булгафрост АД	с. Кочеве, община Садово
Булфрукт ООД	гр. Костенец
Дош ЕООД	гр. Стара Загора
Ековита ООД	гр. Пазарджик
Екоенерджи ООД	с. Граф Игнатиево, общ. Марица
Екоплод - БГ ЕООД	гр. Велико Търново
Ленокс Фроузън Фрутс ЕООД	с. Добродан, общ. Троян
Мелта 90 АД	гр. Ловеч
Родина - Агро ЕООД	гр. Попово
РПК Стара Планина	гр. Троян
Фелбахер Фрут Партнерс България ЕООД	гр. Летница
Хантей АД	гр. Варна
Хладилна база за дивечово месо АД	гр. Лозница

Източник: МЗХ

## Списък на таблиците и фигурите

Фиг. 1 Брой наети лица в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2000-2009), в избрани страни от ЕС и България.....	13
Фиг. 2 Брой предприятия в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2000-2009), в избрани страни от ЕС и България.....	14
Таблица 1 Брой предприятия и брой наети лица в сектора в избрани страни от ЕС(27), съотношение на наетите в едно предприятие, за 2008 и 2009 година.....	14
Фиг. 3 Добавена стойност на сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2000-2009), % .....	15
Фиг. 4 Дял на добавената стойност от промишлеността в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2009), %.....	16
Таблица 2 Основни икономически показатели в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в страните от ЕС(27), 2009 година.....	16
Таблица 3: Разпределение на предприятията по брой на заетите лица в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" за 2009 г. в ЕС и някои страни от ЕС.....	17
Фиг. 5 Индекси на промишленото производство за различни видове хранителни продукти (NACE групи 15.3, 15.4, 15.6 и 15.7) индекс на производството за ЕС-27 (2000 г. = 100) .....	18
Фиг. 6 Дял на заетите лица в избрани сектори от ХВП на България (2000-2009), %.....	19
Таблица 4 Брой на предприятията и персонала в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" .....	20
Фиг. 7 Добавена стойност по факторни разходи в избрани сектори от ХВП на България (2000-2009), млн. евро .....	20
Фиг. 8 Дял на добавената стойност в преработващата промишленост на страната (2001-2009).....	21
Фиг. 9 Брутна добавена стойност средно на едно лице в ХВП (2001-2009) .....	21
Фиг. 10 Обем на произведената продукция в избрани сектори от ХВП на страната (2001-2009).....	22
Фиг. 11 Средни разходи за персонала в избрани сектори от ХВП на страната (2001-2009), (в хил. EUR) ...	22
Фиг. 12 Брой на МСП в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в България и избрани сектори от "Производство на храни" (2009) .....	23
Таблица 5 Брутни инвестиции в материални активи в преработващата промишленост, в сектор производство на храни и напитки и в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в България, млн. EUR.....	23
Фиг. 13 Брутни инвестиции в материални активи в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в България, млн. EUR.....	23
Фиг. 14 Брутни инвестиции в материални активи в преработващата промишленост и в ХВП (2000-2009), млн. EUR .....	24
Фиг. 15 Брутни инвестиции в материални активи в отделните сектори от ХВП (2000-2009), млн. EUR.....	24
Фиг. 16 Дял на брутните инвестиции в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" от преработващата промишленост и от сектор Производство на храни и напитки в България (2000-2009), % .....	25
Фиг. 17 Размер на ПЧИ в избрани сектори от ХВП (2005-2009), млн.лв. ....	25
Фиг. 18 Структура на ПЧИ в ХВП (без напитки) към 31.12. 2009 г., в % .....	26
Фиг. 19 Разходи за придобиване на ДМА и придобити ДМА в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2005-2009), млн.лв.....	26
Фиг. 20 Дял на разходите за придобиване на ДМА и дял на придобитите ДМА на сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" от ХВП (2005-2009), %.....	27
Таблица 6 Наети лица и средна месечна заплата в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2005-2010).....	27



Фиг. 21 Индекси на производителността на труда в подсектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци”, на база предходна година .....	28
Таблица 7 Продукция и продажби (оборот) на консервните промишлени предприятия (2001-2009) .....	28
Фиг. 22 Дял на консервната в преработващата промишленост (2003-2009) .....	29
Таблица 8 Основни показатели по отделни класове (подсектори) в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" .....	31
Фиг. 23 Брой предприятия и наети лица по подсектори (2005-2009) .....	31
Таблица 9 Продуктови групи в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" според класификатор ПРОДПРОМ .....	32
Таблица 10 Външнотърговски обмен с преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в хил. EUR .....	34
Фиг. 24 Външнотърговски обмен с преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010) .....	35
Таблица 11 Внос на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в тона .....	35
Фиг. 25 Структура на внесените количества преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2010) ..	35
Таблица 12 Внос на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в хил. евро .....	36
Фиг. 26 Структура на стойностния обем на внесените преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2010) .....	36
Таблица 13 Средни цени на внесените преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в евро/кг .....	36
Фиг. 27 Структура на внесените преработени и консервирани зеленчуци (2010) .....	37
Фиг. 28 Структура на внесените преработени и консервирани плодове (2010) .....	37
Таблица 14 Внос на плодови и зеленчукови сокове (2001-2010) .....	38
Таблица 15 Внос на препарати за сосове и готови сосове (2001-2010) .....	38
Таблица 16 Износ на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в тона .....	38
Фиг. 29 Износ на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2010), хил. тона .....	39
Фиг. 30 Структура на изнесените количества преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2010) ..	39
Таблица 17 Износ на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в хил. евро .....	39
Фиг. 31 Структура на стойностния обем на изнесените преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2010) .....	40
Таблица 18 Средни цени на изнесените преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2001-2010), в евро/кг .....	40
Фиг. 32 Структура на изнесените преработени и консервирани зеленчуци (2010) .....	40
Фиг. 33 Структура на изнесените преработени и консервирани плодове (2010) .....	41
Таблица 19 Износ на плодови и зеленчукови сокове (2001-2010) .....	41
Таблица 20 Износ на препарати за сосове и готови сосове (2001-2010) .....	42
Фиг. 34 Топ 5 страни, вносители в България (2006-2010), % .....	42
Таблица 21 Основни страни, вносители в България на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2006-2010), по стойностен обем на внесените продукти, в % .....	43
Фиг. 35 Структура на внесените в България продукти от Гърция и Турция (2010), % .....	43
Фиг. 36 Структура на внесените в България продукти от Германия и Полша (2010), % .....	44
Фиг. 37 Структура на внесените в България продукти от Румъния и Италия (2010), % .....	44
Фиг. 38 Топ 6 страни, за които е насочен износът от България (2006-2010), % .....	44
Таблица 22 Основни страни, за които е насочен износът от България на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2009-2010) .....	45
Фиг. 39 Структура на изнесените от България продукти за Германия и Гърция (2010), % .....	45
Фиг. 40 Структура на изнесените от България продукти за Италия и Румъния (2010), % .....	46
Фиг. 41 Структура на изнесените от България продукти за САЩ и Русия (2010), % .....	46
Таблица 23 Производство на зеленчуци в България, тона .....	47
Таблица 24 Брой на преработвателните предприятия в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" в България по подсектори .....	48
Фиг. 42 Общо преработени зеленчуци в преработвателните предприятия (2001-2010), хил.тона .....	48

Фиг. 43 Основни видове преработени зеленчуци в преработвателните предприятия (2001-2010), хил.т.	49
Фиг. 44 Дял на основните видове преработени зеленчуци в преработвателните предприятия (2001-2010), %.....	49
Фиг. 45 Преработени зеленчуци през 2010 г. и прогноза за 2011 г. ....	50
Таблица 25 Готова продукция от плодове и зеленчуци (2001-2010), в хил. тона .....	50
Фиг. 46 Обем на готовата продукция на преработвателните предприятия (2001-2010), хил. тона .....	50
Фиг. 47 Готова продукция от зеленчуци (2001-2010), хил. тона .....	51
Фиг. 48 Структура на реализираната готова продукция от зеленчуци на преработвателните предприятия (2001-2010),%.....	51
Таблица 26 Декари, стопанисвани от предприятията, на които се отглеждат зеленчуците (2003-2010), в хил.дка.....	52
Таблица 27 Производство на плодове в България, тона .....	52
Фиг. 49 Общо преработени плодове в преработвателните предприятия (2001-2010), хил.тона.....	53
Фиг. 50 Основни видове преработени плодове в преработвателните предприятия (2001-2010), хил.тона.....	53
Фиг. 51 Дял на основните видове преработени плодове в преработвателните предприятия (2001-2010), % .....	54
Фиг. 52 Преработени плодове през 2010 г. и прогноза за 2011 г.....	54
Фиг. 53 Готова продукция от плодове (2001-2010), хил. тона .....	55
Фиг. 54 Структура на реализираната готова продукция от зеленчуци на преработвателните предприятия (2001-2010),%.....	55
Таблица 28 Декари, стопанисвани от предприятията, на които се отглеждат плодове (2003-2010), в дка .....	56
Таблица 29 Капацитет на мощностите на преработвателните предприятия и дял на използваната (2002-2010) .....	56
Таблица 30 Наети лица и средна месечна заплата на предприятията, съставлящи баланс, в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци ” (2005-2009) .....	57
Фиг. 55 Активи на предприятията от сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци ” (2005-2009), хил. лева .....	58
Фиг. 56 Задължения на предприятията от сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци ” (2005-2009), хил. лева .....	58
Фиг. 57 Приходи от продажби и Печалба/Загуба на предприятията от сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” (2005-2009), млн. лева .....	59
Фиг. 58 Дял на нетните приходи от продажби на предприятията от отделните подсектори на сектор “Производство на хранителни продукти” (2005-2009), %.....	59
Таблица 31 Основни финансови показатели на предприятията от нефинансовия сектор (2005-2009) .....	60
Фиг. 59 Коефициенти на рентабилност (%) на предприятията от сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" .....	60
Фиг. 60 Коефициенти на ликвидност на предприятията от сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" .....	61
Фиг. 61 Коефициенти на задлъжнялост на предприятията от сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци .....	61
Таблица 32 Топ 5 предприятия в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по "степен на развитие"(2007-2009).....	62
Таблица 33: Топ 5 предприятия за 2010 г. по брой служители в сектор “ Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	62
Таблица 34: Топ 5 предприятия за 2010 г. по приходи от продажби в сектор “ Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	63
Таблица 35: Топ 5 предприятия за 2010 г. по печалба в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	63
Таблица 37: Топ 5 за 2010 г. по ДМА в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	64
Таблица 37: Топ 5 предприятия за 2010 г. по Коефициент и на автономност в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	64

Таблица 38: Топ 5 предприятия за 2010 г. по показател Рентабилност в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	65
Таблица 39: Топ 5 за 2010 г. по показател Коефициент на ликвидност в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	65
Таблица 40: Регистрирани търговски марки .....	66
Таблица 41: Параметри на емисията на Флорина България ЕАД.....	68
Фиг. 62 Флорина България ЕАД – Неофициален пазар на облигации - последни 365 дни.....	68
Таблица 42: Борсова търговия за последните 365 дни на Флорина България ЕАД.....	68
Таблица 43: Борсова търговия на Кюстендилски плод АД (в ликвидация) .....	68
Таблица 44 Брой предприятия, заети лица , среден осигурителен доход за период 2008-2010 г. в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци .....	74
Фиг. 63 Брой предприятия в сектора, (2008-2010), %.....	74
Фиг. 64 Среден осигурителен доход на заетите в сектора (2008-2010).....	75
Фиг. 65 Разпределение на заетите в сектора по месеци за 2010 г.....	76
Фиг. 66 Възрастова структура на заетите в сектора (2008-2010), % .....	76
Фиг. 67 Разпределение на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"по пол и възраст (2008-2010), брой.....	77
Таблица 45 Разпределение на заетите по възрастова структура в отделните подсектори на консервната промишленост , 2010 г. ....	77
Фиг. 68 Разпределение на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"по пол и възраст (2008-2010), в брой.....	78
Таблица 46 Промяна в заетостта по възрастови групи в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" за периода 2008-2010 г. ....	78
Фиг. 69 Дял на заетите към общата численост за съответната година (2008-2010), %.....	79
Фиг. 70 Изменение на заетите (2008-2010), % .....	79
Таблица 47 Разпределение на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по планови райони за планиране периода 2008-2010 г. ....	80
Фиг. 71 Разпределение на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по райони за планиране, 2008-2010 г. ....	80
Фиг. 72 Разпределение на заетите в сектора по възраст в Югозападен район (2008-2010 г.), %.....	81
Фиг. 73 Разпределение на заетите по региони в Югозападен район, (2008-2010) .....	81
Фиг. 74 Разпределение на заетите в сектора по възраст в Южен централен район (2008-2010 г.), % .....	82
Фиг. 75 Разпределение на заетите в Южен централен район по региони, (2008-2010) .....	82
Фиг. 76 Разпределение на заетите в сектора по възраст в Югоизточен район (2008-2010 г.), % .....	83
Фиг. 77 Разпределение на заетите по региони в Югоизточен район, (2008-2010).....	84
Фиг. 78 Разпределение на заетите в сектора по възраст в Северен централен район (2008-2010 г.), % ....	84
Фиг. 79 Разпределение на заетите по региони в Северен Централен район, (2008-2010).....	85
Фиг. 80 Разпределение на заетите в сектора по възраст в Северозападен район (2008-2010 г.), % .....	85
Фиг. 81 Разпределение на заетите по региони в Северозападен район, (2008-2010) .....	86
Фиг. 82 Разпределение на заетите в сектора по възраст в Североизточен район (2008-2010 г.), %.....	86
Фиг. 83 Разпределение на заетите по региони в Североизточен район, (2008-2010).....	87
Таблица 48 Квалификационна структура на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" съгл. Регистъра на осигурените лица към м. декември 2010 г., според класовете на заеманите длъжности (НКПД) .....	90
Фиг. 84 Квалификационна структура на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"(2008-2010) .....	90
Фиг. 85 Квалификационна структура на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"по подсектори (2010) .....	91
Фиг. 86 Квалификационна структура на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци"по региони за планиране (2010) .....	92

Таблица 49	Професии и специалности (според Класификатора на областите на висшето образование и професионалното направление) в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" .....	94
Таблица 50	Специалности в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци", предлагани в професионалните училища в отделните региони на България.....	101
Таблица 51	Специалности в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци", предлагани във Висшите училища в отделните региони на България.....	102
Таблица 52	Специалности в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци", предлагани в центровете за професионална подготовка в отделните региони на България .....	103
Фиг. 87	Разпределение на обучителните организации в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по райони за планиране, 2010 г.....	105
Фиг. 88	Разпределение на обучителните организации в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по области, 2010 г. ....	105
Таблица 53	Производство в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" за период 2003-2010 г.....	116
Фиг. 89	Основни продуктови групи в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" (2003-2010), в съответната мярка (хил. тона или хил. литра).....	116
Таблица 54	Производство на консервирани зеленчуци (2003-2010) .....	117
Фиг. 90	Структура на консервираните зеленчуци през 2003 и 2010 г.....	117
Таблица 55	Производство на консервирани плодове (2005-2010).....	118
Фиг. 91	Структура на консервираните плодове за 2005 и 2010 г. ....	118
Фиг. 92	Предоставени количества за продажби на вътрешния пазар на консервирани зеленчуци (2005 – 2009), хил. тона .....	119
Фиг. 93	Предоставени количества за продажби на вътрешния пазар на консервирани плодове (2005 – 2009), хил. тона .....	120
Фиг. 94	Предоставени количества за продажби на вътрешния пазар на сосове (2006 – 2009), хил. тона	120
Фиг. 95	Стойностна структура на продажбите на преработени и консервирани плодове и зеленчуци (2010), % .....	121
Фиг. 96	Потребление на основни продукти от консервната промишленост от домакинствата, средно на едно лице (2001-2010) .....	122
Фиг. 97	Средни цени на продукти от консервната промишленост, наблюдавани от НСИ, (2001-2010), в лева.....	122
Таблица 56:	Основни етапи при създаване на нов продукт .....	124
Таблица 57	Продукти от консервната промишленост със защитено наименование на произход .....	129
Фиг. 98	Разходи за НИРД в страната (млн.лв.) и дял от БВП (%).....	132
Таблица 58	Общо разходи за НИРД на нефинансовите предприятия, съставлящи баланс (2005-2009), в хил. лева	133
Фиг. 99	Брой на иновативните предприятия в Европейския съюз, 2008 г.....	134
Фиг. 100	Предприятия с технологични иновации в избрани страни от Европейския съюз, 2008 г. ....	134
Таблица 59	SWOT анализ на сектора .....	153
Фиг. 101	Прогнозни тенденции за броя заети по професии (ЕС-27 + Норвегия и Швейцария).....	157
Фиг. 102	Прогнозни дялове за броя заети вид професия(ЕС-27 + Норвегия и Швейцария) .....	158
Фиг. 103	Прогнозна за ефекта на рецията върху ръста на БВП (ЕС-27 + Норвегия и Швейцария).....	161
Фиг. 104	Прогнозна за ефекта на рецията върху заетостта (ЕС-27 + Норвегия и Швейцария).....	161
Фиг. 105	Прогнозна промяна на работната сила по ниво на квалификация и страни, в %.....	162
Фиг. 106	Прогнозна за бъдещите тенденции в заетостта по сектори (ЕС-27 + Норвегия и Швейцария) ...	163
Фиг. 107	Макроикономически перспективи .....	164
Таблица 60	Списък на членовете на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци .....	166
Фиг. 110	Критерии за ранжиране и степенуване на длъжностите според тяхната важност за компанията .....	168
Фиг. 111	'Моделът на компетенциите във Вашата фирма:' .....	169
Фиг. 112	"Компетентностният модел във Вашата фирма (ще се разработи и ще) се прилага за:" .....	169

Таблица 61	Брой предприятия и брой наети лица в сектора в страните от ЕС(27), среден брой наети в едно предприятие, 2009 година .....	195
Таблица 62	Брой предприятия и брой наети лица в сектора в страните от ЕС(27), среден брой наети в едно предприятие, 2008 година .....	196
Таблица 63	Основни показатели за сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" и сравнения с преработващата промишленост на България .....	196
Таблица 64	Основни видове зеленчуци, преработени в преработвателните предприятия (2001-2010), в хил. тона .....	197
Таблица 65	Основни видове зеленчуци, преработени в преработвателните предприятия (2010), прогноза за 2011 г.....	197
Таблица 66	Основни видове плодове, преработени в преработвателните предприятия (2001-2010), в хил. тона.....	198
Таблица 67	Основни видове плодове, преработени в преработвателните предприятия (2010), прогноза за 2011 г. ....	198
Таблица 68	Предприятия в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по "степен на развитие"(2007-2009).....	198
Таблица 69:	Водещи предприятия за 2010 г., 2009 г. и 2008 г. по брой служители в сектор “ Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	199
Таблица 70:	Водещи предприятия за 2010, 2009 г. и 2008 г. по приходи от продажби в сектор “ Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	199
Таблица 71:	Водещи предприятия за 2010, 2009 г. и 2008 г. по печалба в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	200
Таблица 72:	Водещи предприятия за 2010, 2009 и 2008 г. по ДМА в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	201
Таблица 73:	Водещи предприятия за 2010 г. и 2009 г. по Коефициент и на автономност в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	201
Таблица 74:	Водещи предприятия за 2010 г. и 2009 г. по показател Рентабилност в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	202
Таблица 75:	Водещи предприятия за 2010 г. и 2009 г. по показател Коефициент на ликвидност в сектор “Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци” .....	202
Таблица 76	Разпределение на заетите в сектор Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" по класове на заеманите длъжности по НКПД и подсектори по КИД-2008 за периода 2008-2010 г.....	203
Таблица 77	Продуктови групи в сектор "Преработка и консервиране на плодове и зеленчуци" според класификатор ПРОДПРОМ.....	207
Таблица 78	Продажби общо (в количество и стойност) на преработени и консервирани зеленчуци и плодове за период 2007-2010 г.....	208
Таблица 79	Първи преработватели на ягоди и малини - 2011 г. (списък на предприятията, утвърден от Министъра на земеделието и храните за 2011 г.) .....	212