

Воденичарова, М., Месната индустрия в България през предприсъединителния период към ЕС – проблеми и задачи, Сборник доклади от научна конференция: Проблеми на българската икономика в предприсъединителния период, УНСС, С., 2006, с.109-117.

МЕСНАТА ИНДУСТРИЯ В БЪЛГАРИЯ ПРЕЗ ПРЕДПРИСЪЕДИНИТЕЛНИЯ ПЕРИОД КЪМ ЕС – ПРОБЛЕМИ И ЗАДАЧИ

Мария Воденичарова, УНСС, Стопанска Логистика

Увод

Цел на доклада е да се направи оценка на сегашното състояние и бъдещото развитие в местната индустрия в прехода при присъединяването на България към ЕС, като анализът на пазара на месо и месни продукти е направен с помощта на системния подход.

Обект на изследване е месопреработвателната промишленост в България в периода на реструктуриране, през който трябва да отговори на съвременните изисквания за производство на безопасни месни суровини и месни продукти. Месната индустрия обхваща 181 кланници за прясно месо, от които 58 с индустриален капацитет и 123 с малък капацитет; 227 месопреработвателни предприятия /80 с индустриален капацитет и 147 с малък капацитет/ и 140 предприятия за мляно месо и месни заготовки, от тях 14 с индустриален капацитет и 126 с малък капацитет; птицекланици и предприятия за птиче месо – общо 59, от тях 26 с индустриален капацитет и 33 с малък капацитет, което прави общо 607 броя предприятия.¹

Частните месопреработвателни предприятия се диференцират на малки, средни и големи в зависимост от броя на заетите, произведената продукция в натура и размера на основните средства, инвестирани в тях. За малки предприятия се считат тези, в които са заети до 50 човека и с дневно производство до 3 тона. Средно предприятие има персонал до 100 души и производство до 10 тона на ден. Големите предприятия произвеждат повече от 10 т месни продукти на ден и в тях са заети повече от 250 души.

Особеностите на месната индустрия в процеса на присъединяване на България към ЕС

В края на 1990 г. със закриването на Стопанско обединение “Родопа” започва реструктурирането на месната промишленост и нейното адаптиране към новите икономически реалности в страната. Децентрализацията и демонополизацията на държавните месокомбинати като първи етап от структурната реформа довеждат до последици с позитивен и негативен знак. Премахнати са единните цени както за изкупуване на суровините, така и на готовата продукция, като се създават частични условия за работа в конкурентноспособна пазарна среда.

Успоредно с това се появяват съществени проблеми свързани с недостатъчната готовност на мениджърския състав за своевременна организация и за ефективна работа при новите предизвикателства, некоординираност на управленските дейности, нелоялна конкуренция и т.н.

В България при прехода към пазарна икономика растежът на производството се забавя, като започва дълъг период на стагнация. При тези обстоятелства, за да се премине от състояние на свръхпредлагане към състояние на свръхтърсене, абсолютната редукция на търсенето неизбежно повлича след себе си надолу и предлагането и те

¹ По данни от регистъра на НВМС, публикуван в сайта на Министерство земеделието и горите (МЗГ), към март 2004 г.

Воденичарова, М., Месната индустрия в България през предприєдинителния период към ЕС – проблеми и задачи, Сборник доклади от научна конференция: Проблеми на българската икономика в предприєдинителния период, УНСС, С., 2006, с.109-117.

.....
навлизат в порочен кръг, който задълбочава рецесията. Когато постсоциалистическата икономика преминава от един траен пазарен режим – пазар на продавача, към друг траен пазарен режим – пазар на купувача, вместо да се достигне състояние на равновесие, взните се накланят значително в едната посока. Действителният обем на производството отбелязва рязък спад от предишната си пикова стойност; състоянието на икономиката в това отношение прилича на най-ниската точка на цикъла в условията на капитализма.

Динамиката на външното търсене се развива неблагоприятно за страната вследствие на серията от външни шокове, засегнали българската икономика. Първият шок е почувстван през 1991 г. и има две измерения – влошаване в условията на търговия и загуба на пазари. Вторият е свързан с рецесията в западните икономики и с чувствителното отслабване на вноса им от България. Намаляването на този внос през 1990 г. възлиза на 8%, а през 1993 г. – на 3%. Третият шок е ембаргото срещу Югославия, чиито отражения върху българската икономика са изключително противоречиви и нееднозначни.

Посочените факти се отразяват и на месната индустрия. Кооперативите, основаващи се на колективна собственост, подпомагани от дребно частно земеделие (лични стопанства) не бяха ефективни, но все пак те функционираха и даваха резултат. Всички елементи на координацията по това време са адаптирани към тогавашните форми на собственост – централната администрация, разпределението на инвестиции, кредитната и данъчната система, определянето на цените, търговските отношения между производителите и потребителите и др. В момента старите форми на собственост са отмиращи, а новите се изграждат. Съществуващите институции и организации престават да функционират, а тепърва се създава нужната система от добре функциониращи, координиращи институции – осъвременена мрежа от пазари на дребно и едро, която да свързва дребните производители с потребителите. Организира се нова кредитна система за подпомагане на дребните селскостопански производители, нова система на цените и субсидиите в съответствие с европейската практика. Всички тези фактори пречат на производството. Тяхното негативно влияние се усилва и от поредицата големи грешки на правителствата като изплащането на компенсации на бившите собственици на земя и реорганизацията.

Прилаганата по време на социализма стратегия на фокусиран растеж създава структура на производството, която не отговаря на изискванията на потребителите, включително вътре в страната. Но потреблението на определени стоки се налага върху купувачите чрез централно разпределение и дефицитите. В периода на реформа се осъществява постепенна промяна на продуктивния състав на производството.

През последните няколко години тази трансформация е ускорена. На отраслово равнище това означава спад в дела на абсолютния обем на промишленото производство и прираст в дела на абсолютния обем на услугите. В рамките на този процес на микроравнище се осъществяват хиляди малки и големи промени в специфичния продуктов състав. В този смисъл според Янош Корнай², който описва трансформацията след социализъм, трансформационната рецесия се отличава с особености, които са присъщи на теорията на Шумпетер, отколкото на Кейнс.

Промяната в продуктивния състав и отрасловата структура е свързана с други два процеса. Променят се отношенията на собственост. Налице е спад в дела на чисто държавния сектор и нарастване дела на чисто частния сектор и на сектора с различни

² Корнай, Я., Трансформация след социализъм – опитът на Унгария, Агенция за икономически анализи и прогнози, С., 1998, 383 с.

Воденичарова, М., Месната индустрия в България през предприєдинителния период към ЕС – проблеми и задачи, Сборник доклади от научна конференция: Проблеми на българската икономика в предприєдинителния период, УНСС, С., 2006, с.109-117.

.....
видове смесена собственост – държавна и частна. Това се осъществява, като производството на чисто държавния сектор намалява в абсолютна стойност, докато това на частния сектор и на сектора със смесена форма на собственост се увеличава.

Извършва се промяна и в разпределението на фирмите по техния размер. Малките и средните предприятия почти отсъстват в условията на класическия социализъм. Те започват да се възвръщат по време на реформите в икономическата система на социализма, но техният брой се увеличава едва след промяната в политическата система. Делът и производственият обем в абсолютно изражение на големите фирми намаляват, докато тези на малките и средните предприятия се увеличават.

Главните участници на българския пазар предлагат богат асортимент от видове месни продукти от разфасовано и мляно месо, колбаси, пушени и сурово-сушени деликатеси и консерви. Това са малотрайни продукти, което от своя страна изисква умело съчетаване на управленските дейности, включително снабдяването със суровина, производството, транспорта и потреблението. Изискванията, които има ЕС в областта на месната промишленост, поставят на дневен ред проблемите, касаещи цялата верига от месопреработвателни предприятия. Те набавят основната си суровина от животни, която се влага в производството от свинекомплексите, които фирмите са изградили в градовете на страната.

Всяка индустрия е уникална и притежава собствена специфична структура. В месната промишленост входните бариери са сравнително високи поради необходимостта от големите фиксирани разходи за създаване, развитие и икономии от мащаба при продажби. Доставчиците, които осигуряват най-вече артикули за широко потребление, имат ограничено влияние. Освен това съперничеството е умерено и фокусирано не върху намаляване на цените, което подкопава доходността на индустрията, а върху други променливи /например изследователска и развойна дейност/, разширяващи по принцип цялостния ѝ обем.

Индустриалната структура е относително стабилна, но може да се промени с развитието на промишлеността. Например консолидирането на каналите на разпространение, осъществяващо се в доста европейски страни, увеличава силата на купувачите. Най-важни за управленската стратегия са тенденциите в индустрията, които засягат фундаменталната ѝ структура. Чрез управленските си стратегии фирмите могат да влияят – положително или отрицателно върху конкурентните сили.

Според Euromonitor³ през 2002 Бони Оборот Холдинг е била най-големият производител на охладени месни храни в България с пазарен дял от 15%. Фирмата има шест месопреработвателни завода в цялата страна (София, Ловеч, Хасково, Карлово, Велинград и Правец), които произвеждат голямо разнообразие от месни продукти. След слабото количество от стойност на пазарния дял през 2001 г., Бони Оборот Холдинг увеличава своите продуктови нива и внедрява силна дистрибуционна мрежа, която е подпомогната от заводите в цялата страна. За угояването на животните тя изгражда собствен фуражен завод и над 60 дистрибуторски борси в цялата страна, които се зареждат от трите централни търговски бази на фирмата в Ловеч, Пловдив и Варна. Собствените заводи на компанията в цялата страна подпомагат дистрибуцията, но тя може да се затрудни от липсата на адекватни складове за стоките преди да пристигнат в точката на продажба. Бони Оборот Холдинг произвежда широка гама от продукти, включващи салами, филета и т.н.

³ www.Euromonitor/pachaged food/Bulgaria

Воденичарова, М., Месната индустрия в България през предприєдинителния период към ЕС – проблеми и задачи, Сборник доклади от научна конференция: Проблеми на българската икономика в предприєдинителния период, УНСС, С., 2006, с.109-117.

Освен посочената фирма на пазара на месни продукти са и: “Слимекс” ООД, гр. Сливен, “Меги С – гр. София, “ТЕА-1” ООД – София - директен вносител на пълната гама подправъчни смеси, емулгатори и вкусоподобители. Фирма «БЕА-България» ЕООД, фирма «Кендид асошиейтс» ООД – София, Българска Месна Компания, фирма “Браво” ООД, фирма “Меком”, гр. Силистра; фирма “Тандем В” ООД предлагат богат асортимент от месни артикули. Фирма “Вип - Комерс” ООД – произвежда над 120 различни продукта, като използва опаковки от фолио, опаковки от термосвиваемо фолио. В зависимост от продуктите се използват горещ въздух или вода, вакуумиране на отделни апарати и на поточна линия. Дистрибуторската мрежа на фирмата обхваща София, Пловдив, Русе, Стара Загора, Бургас, Пазарджик, Самоков, Перник и др.

Голяма част от фирмите имат собствен транспорт, с който снабдяват магазинната мрежа в цялата страна. Фирмите Браво и Бони Оборот са с най-добре развита дистрибуционна мрежа.

Безопасността на хранителните продукти се превръща в проблем с глобална значимост. Отрицателният ефект върху бизнеса, върху световната икономика и живота на хората от заболявания, причинени от употреба на некачествени храни, е документиран. Всяка година стотици хиляди хора се разболяват в резултат на хранителни отравяния и всяка година компании – производители от хранително-вкусовия сектор изплащат компенсации в размер на милиони долари, като понасят огромни щети, а репутацията им се уврежда непоправимо.

Законодателите, регулаторните органи и професионалистите в областта на хранително-вкусовата промишленост възприемат наличието на добре структурирана НАССР система (Hazard Analysis and Critical Control Points) като най-ефективният начин за управление и контролиране на опасностите, свързани с безопасността на храните при тяхното приготвяне и обработка.

НАССР е съвременна превантивна система за постоянно производство на безвредни храни. Това е един систематичен научен подход за идентификация, анализ и контрол на биологичните, химичните и физичните опасности във всеки етап от производството.

НАССР (анализ на рисковете и критичните контролни точки) е система за контрол и управление на безопасността на храните и е международно призната и внедрена в ЕС и САЩ. Тази система набляга на превантивния контрол на суровината и контрол върху производствения процес. НАССР системата е насочена към идентифициране на потенциалните рискове и тяхното елиминиране или намаляване до приемливо равнище, така че да не провокират възникването на реални проблеми. НАССР системата удачно може да бъде интегрирана и със системите за управление на качеството, отговарящи на серия от стандарти ISO 9000. Внедряването на НАССР система повишава доверието във фирмата производител сред потребителите и я защитава при конфликт на интереси.⁴

„Анализ на опасностите и контрол на критичните точки” представлява система за самоконтрол, основаваща се на научен подход за осигуряване безопасността на храните по цялата логистична верига, т.е. от добива на суровините до крайния потребител, чрез определяне и анализ на потенциалните опасности, оценка на рисковете, определяне на критичните контролни точки и критичните граници, мерките за постоянен контрол и наблюдение чрез съвременни експресни методи, въвеждане на коригиращи действия, за предотвратяване или намаляване до приемливи нива на различните опасности, проверка на системата и документирането ѝ.

⁴ Българо-баварски център за управление на качеството, Консултации по НАССР, www.bbqc.bcci.bg

Воденичарова, М., Месната индустрия в България през предприєдинителния период към ЕС – проблеми и задачи, Сборник доклади от научна конференция: Проблеми на българската икономика в предприєдинителния период, УНСС, С., 2006, с.109-117.

Въвеждане на НАССР от месната индустрия

През XX в. Консумацията на храни от месо нараства извънредно много. Поради богатото си съдържание на белтъчини и високите си вкусови качества, месото представлява една от най-важните и почти ежедневна храна за съвременния човек.

Внедряването на Европейското законодателство в областта на храните, тяхното производство, качество и контрол, представлява нов стил на мислене, организация на работа и начин на труд. Този факт ще се отрази върху развитието на месната индустрия чрез нови технологични решения, чрез внедряването на нови технологични средства в производството и чрез създаването на принципно нови храни, опаковки, услуги, системи за дистрибуция и пазарна реализация.

Всички предприятия от хранително-вкусовата промишленост се нуждаят от адекватни програми за контрол на храните, които да осигуряват тяхната безопасност, добро качество, достатъчно количество и разумни цени, за да се гарантира приемлив хранителен и здравен статус на всички групи от населението. Контролът на храните включва всички дейности, провеждани с цел осигуряване на тяхното качество и безопасност във всички етапи – от първичното производство през преработка и съхранение до дистрибуция и консумиране. В тази връзка през 1993 г. с решение на Европейската комисия се въвежда Директива на Съвета 93/43/ЕЕС, която е базова за хигиена при производство на хранителни продукти. В отделен член на тази директива се изисква производителите да въведат системи за самоконтрол и конкретно системата НАССР. В приетия от Народното събрание през 1999 г. Закон за храните, член 18, пожелателно е посочено, че „производители и търговци могат да въвеждат и прилагат система за оценка на опасностите и за контрол на критичните точки за производство на безопасни храни“. Без точно да се цитира, става ясно, че това се отнася за системата НАССР, тъй като се визират нейните седем основни принципа. Хармонизирането на нашето законодателство с изискванията на Директива 93/43/ЕЕС доведе до задължителен характер на сегашните препоръки за въвеждане на системата за самоконтрол чрез промени в Закона за храните от края на 2003 г.

С влизането в сила на Закона за изменение и допълнение на Закона за храните, обнародван в Държавен вестник бр. 102 от 21.11.2003 г., в кланиците и обектите за производство на мляно месо и месни заготовки с индустриален капацитет до 31 декември 2005 г. се въвежда и прилага система за оценка на опасностите и за контрол на критичните точки за производство на безопасни храни. За предприятията с малък капацитет и за месопреработвателните предприятия срокът е до 31 декември 2006 г.

Първите съобщения за използване на елементи от системата за анализ на опасностите при производството на храни датират от 40-те години на XX век. По време на втората световна война в американската армия е регистрирано хранително отравяне с *Clostridium botulinum* след консумация на консерви със спанак. При проучване за неговото възникване е извършен и първият системен анализ на риска от замърсяване на храните. През 1959 г. по един космически проект на Националната администрация по аеронавтика и космическо пространство (НАСА) за първи път системата НАССР е адаптирана към производството на храни от компанията Пилсбъри в САЩ.

Тази система се използва като гаранция, че храните за астронавтите в космическата програма ще бъдат напълно безвредни. Към края на 60-те години започва използването на НАССР и в производството на храни за по-широка употреба.

До средата на 70-те години прилагането на принципите на НАССР остава много ограничено. Много отрасли на хранителната промишленост продължават да разчитат на традиционните методи за изследване на проби от крайните продукти при определяне на тяхната безвредност. Този метод за изпитване „пост-фактум“ е пълна

Воденичарова, М., Месната индустрия в България през предприєдинителния период към ЕС – проблеми и задачи, Сборник доклади от научна конференция: Проблеми на българската икономика в предприєдинителния период, УНСС, С., 2006, с.109-117.

.....
противоположност на подхода в системата HACCP за превантивен контрол в процеса на производство, насочен към предотвратяване на различните видове замърсявания.

В началото на 70-те години в САЩ органите, регулиращи производството на храни и производителите на храни, са били заинтересувани от HACCP като начин за предотвратяване на ботулизъм след консумация на неправилно консервирани храни с ниска киселинност. В тази връзка Администрацията за храните и лекарствата (FDA) издава през 70-те години разпоредби относно производството и контрола на консервирани храни, които са положително повлияни от HACCP. Освен това FDA предприема и обучение на своите инспектори по системата HACCP.

В средата на 70-те години увеличеният брой хранителни заболявания, причинени от недостатъчно изпечено телешко месо, наложи нови правила, ориентирани към изискванията на HACCP. В резултат на взетите мерки, през следващите години полуготовото телешко печено престана да бъде причина за хранителни заболявания в САЩ.

HACCP е призната за надеждна система за осигуряване безвредността на храните. За това допринасят и някои научни съобщения, които препоръчват HACCP както за производството на безвредни храни, така и за по-ефективен държавен контрол.

Малките и средните предприятия от месопреработвателния бранш в България ще бъдат подпомогнати от държавата за въвеждането в следващите месеци на т.нар. система за самоконтрол на качеството, която е задължително изискване на Европейския съюз (ЕС) за допускането на храни до общия пазар. Това обяви вицепремиерът и министър на икономиката Лидия Шулева. Нейното ведомство ще подпомогне фирмите с финансиране за консултантски услуги - обучение на персонала, но ще има и инвестиционен елемент за закупуване на необходимата техника. За целта ще бъдат отпуснати 1 млн. лв. от бюджета на Министерството на икономиката, които ще дойдат от реструктурирането на разходите му, заяви Шулева. Според нея проектът е пилотен и целта е той да послужи като мотивация и аргументация в бюджет 2005 да залегнат средства и за останалите браншове.

Месопреработвателите първи от хранителния бранш трябва да въведат системата, чието официално име е "анализ на опасностите и контрол на критичните точки в производството" (HACCP). Според Закона за храните, който е синхронизиран с европейското законодателство, срокът за кланиците, предприятията за мляно месо и заготовки и месопреработвателните компании е 31 декември 2005 г. Това е последната мярка, която трябва да изпълнят фирмите след направените инвестиции в подобряване на производството и спазването на европейските ветеринарни, санитарни и хигиенни норми, за да получат лиценз за внос в ЕС.

Внедряването на HACCP струва около 20 хил. лв. и това отнема между 7 и 9 месеца. Министерството ще поеме до половината от сумата, а останалата част ще трябва да се осигуряват фирмите. От средствата ще могат да се възползват само предприятията, започнали реструктуриране към европейските стандарти, които са в готовност да пристъпят към въвеждането на самоконтрола на качеството. По данни на Асоциацията на месопреработвателите в тази група попадат 127 компании. Министерството на икономиката ще направи предварително проучване на какъв етап са те за въвеждането на HACCP.

Месопреработвателите трябва първи от хранителния бранш да въведат системата HACCP. Съгласно Закон за храните това трябва да стане до края на 2005 г.

Воденичарова, М., Месната индустрия в България през предприєдинителния период към ЕС – проблеми и задачи, Сборник доклади от научна конференция: Проблеми на българската икономика в предприєдинителния период, УНСС, С., 2006, с.109-117.

Млекосъбирателните пунктове и млекопроизводителите трябва да въведат системата до 31 декември 2006 г.⁵

От 57 кланици за червени меса с индустриален капацитет от втора категория в страната само 4 са внедрили системата за анализ на риска и контрол на критичните точки НАССР, показват данните на Асоциацията на месопреработвателите.⁶

От общо 16 кланици за бяло месо с индустриален капацитет само 7 са внедрили системата. За да работят на европейския пазар, 80-те месопреработвателни предприятия с индустриален капацитет трябва да внедрят НАССР, но едва 15 от тях са предприели съответните стъпки.

Ако процедурите за кандидатстване не са бюрократично усложнени, от помощта ще се възползват доста фирми, смята Калин Григоров, търговски директор на софийското предприятие "Соларис АС". Според него една голяма компания едва ли ще потърси тази помощ, тъй като може без проблем да си позволи разхода. Григоров твърди, че системата лесно се въвежда, но води след себе си допълнителни разходи с назначаването на още 7-8 души, които да попълват и следят цялата документация. "Помощта може да е само предизборен ход на правителството. Предприятията имаме нужда от доста по-голяма подкрепа, за да не фалираме", каза Григоров. По думите му кабинетът трябва да се погрижи спешно за премахването на митата при внос на свинско месо и фирмите да си набавят нужната суровина.

В периода 1 - 11 октомври Министерството на икономиката ще направи предварителен подбор на консултантските организации, които могат да предоставят услуги на месопреработвателите за въвеждането на НАССР. Списъкът им, придружен от кратка анотация за капацитета и опита, както и от ценоразпис, ще бъде публикуван на интернет страниците на министерството и на Изпълнителната агенция за насърчаване на малките и средни предприятия. Кандидатите сами ще могат да си изберат консултант от списъка.

От 1 октомври до 14 октомври предприятията трябва да заявят интерес за участие, а до края на същия месец независима сертифицираща организация ще извърши предварително проучване (т.нар. скрийнинг) за готовността им да въведат НАССР. От 1 до 15 ноември компаниите могат да кандидатстват по проекта. До 30 ноември 2004 г. ще се сключват договорите за финансиране, а до 10 декември спечелилите трябва да открият нарочни сметки, по които да им бъдат преведени парите.⁷

Предимства на НАССР

НАССР предлага повече предимства от другите системи, по важните от които са:

- фокусът от идентифициране и предотвратяване на риска от развалени храни е на основата на науката;
- позволява по-ефективно и ефикасно управление на контрола, поради отбелязване в документите позволява изследователят да види как фирмата спазва законовата безопасност;
- отговорност за спазване на безопасността на храните, подходящо за производството и дистрибуцията на храна;
- помощ на предприятията за храни, да бъдат по-ефективни в световния пазар;

⁵ В. Пари, бр.36, от 03.09.2004.

⁶ д-р Светла Чамова, изпълнителен директор на Асоциацията на месопреработвателите в България на среща със зам.-министъра на икономиката Евгения Колданова.

⁷ В. Дневник, 24.09.2004.

Воденичарова, М., Месната индустрия в България през предприєдинителния период към ЕС – проблеми и задачи, Сборник доклади от научна конференция: Проблеми на българската икономика в предприєдинителния период, УНСС, С., 2006, с.109-117.

-
- намаляване на бариерите в международната търговия.⁸

Перспективно развитие на месната индустрия

Приєдиняването ни към ЕС поставя нови, още по-високи изисквания към бранша. Изключително сериозните проблеми, които има да решава месопреработвателната промишленост в близките години налагат всеки производител да изясни своите цели, пътищата и възможностите за постигането им, в т.ч. по-голямо споделяне на отговорностите между производителите и държавата в лицето на нейните изпълнителни органи.

В перспектива развитието на говедовъдството и биволовъдството се обвързва с оползотворяването на евтини груби фуражи. Значителен резерв за изхранването им са горските, планинските и полупланинските пасища.

Българските месни произведения ще могат по-успешно да се конкурират с произведенията в страните от ЕС, Япония и САЩ, ако в националната стратегия за развитие на сектора се предвиди:

- ✓ премахване на нетарифните ограничения при износ на месо и месни произведения за страните от ЕС;
- ✓ въвеждане на експортни субсидии;
- ✓ ползотворно използване на всички предимства на екологичното животновъдство, за което в страната има всички условия;
- ✓ повишаване вкусовите качества на произвежданите месни продукти и налагане на международния пазар на национални марки месни продукти.

Заклучение

Месопреработвателната промишленост е един от подотраслите, който при новите пазарни отношения след 1990 г. се разраства и развива много бързо. Работещи в неблагоприятна макросреда и в неразвита инфраструктура, неполучаващи почти никакви субсидии от държавата, месопроизводителите трябва да полагат усилия за адаптиране към променящата се законодателна рамка. Те трябва да поемат аналогични на западноевропейските фермери и преработватели задължения по отношение на хигиените и ветеринарни условия и опазването на околната среда.

Повишаването на конкурентоспособността на месните производители е свързано с осъществяването на капиталовложения, които да позволят обновяването на производствените фондове и повишаването на производителността на труда.

Тенденциите за развитие на месната индустрия са свързани с изграждането на силни и конкурентноспособни месопреработвателни предприятия. За тази цел е необходимо използване на местни капитали и привличане на чуждестранни инвестиции с цел технологично обновление на производствената база и разширяване на възможностите за излизане на нови пазари.

Внедряването на адаптирана европейска система за контрол на параметрите на критичните и контролни точки в технологичните процеси при производство на месни продукти е едно от най-важните условия. Както и осъществяването на програмите по нейното изпълнение чрез въвеждане на адекватна нормативна уредба, съобразена с изискванията на Европейското законодателство.

⁸ <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/haccprel.html>

Воденичарова, М., Месната индустрия в България през предприєдинителния период към ЕС – проблеми и задачи, Сборник доклади от научна конференция: Проблеми на българската икономика в предприєдинителния период, УНСС, С., 2006, с.109-117.

ЛИТЕРАТУРА

1. АМБ, “Стратегия за развитие на месната индустрия в България”, С., 1999
2. Бокова, И., и кол., “Мониторинг на процеса на присъединяване на България към ЕС”, изд. “Софита Интер”, С., 2002
3. Българо-баварски център за управление на качеството, Консултации по НАССР, www.bbqc.bcci.bg
4. Корнай, Я., Трансформация след социализъм – опитът на Унгария, Агенция за икономически анализи и прогнози, С., 1998, 383 с.
5. Младенова, М., Състояние на животновъдството и месната промишленост в страните от Централна и Източна Европа, www.amb.dir.bg, 12-02-2002
6. Младенова, М., “Изисквания и процедури при внос и износ на месо и месни продукти”, АМБ, С., 2003.
7. Петров, Й., “Производство на месо и месни продукти”, С., 2001
8. Статистически справочник, 2003
9. Цачев, Х., С. Йончева, М. Младенова, “От върха на ХХ век”, изд. “ХВП”, С., 1999
10. Harrison, A., Hoek, “Logistics Manegement and Strategy”, Prentice Hall, 2002
11. Michael Quayle, Bryan Jones, “Logistics an integrated approach”, 2001
12. Илиев, Г., “Оценка на риска в малки и средни предприятия”, www.amb.dir.bg/arhiv, 30-07-2002
13. “Нормативни актове в месната индустрия”, АМБ, С., 2003.
14. сп. “Месо и месни продукти”, бр.6, 2001
15. В. Пари, бр.36, от 03.09.2004.
16. В. Дневник, 24.09.2004.
17. www.Euromonitor/pachaged food/Bulgaria
18. <http://www.cfsan.fda.gov/~comm/haccprel.html>