



БЮЛЕТИН на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци

Брой 1/м. януари 2026 г.

Консервната
индустрия-България



[Прочети повече](#)

Законопроектът за
контрол на цените



[Прочети повече](#)

Нов прием на МЗХ за
преработка



[Прочети повече](#)

Пълноценни ястия от
въздух



[Прочети повече](#)

Консервната индустрия в България: Малка, с кисел и сладък вкус

Статия на Мара Георгиева за в-к „Капитал“

В пика си българската консервна индустрия е произвеждала 670 хил. тона плодови и зеленчукови храни годишно. Това обаче е рекорд от преди 40 години. Без соцпазара, и основно руския, секторът се превръща в стафида. С нови частни инвестиции и малко оцелели останки от старите държавни гиганти, произвеждали някога по 100 хил. тона годишно, днес бизнесът се е закрепил на ниво, което е четири пъти под рекорда от 1985 г.



Последните налични данни на земеделското министерство показват, че през 2024 г. са преработени 112 тона плодове и 121 тона зеленчуци и са произведени 74.2 хил. тона готова продукция от плодове и 94.4 хил. тона от зеленчуци. Все пак и днес над 40% от произведеното са за износ, а топ пазарът е Германия.

Ключовото обяснение за секторното свиване е в липсата на достатъчно суровина. Обяснението за малкото градини с плодове и зеленчуци пък е, че бизнесът не е атрактивен, няма и работници, липсват условия за адекватно напояване.

Няма плодове и зеленчуци

Консервният бранш от години има проблеми, като най-старият и задълбочаващ

се е липсата на достатъчно количество българска суровина. Според данните на агростатистиката на министерството общото производство на зеленчуци през 2024 г. е 646 хил. тона, или с около 8% повече спрямо предходната година. При плодовете също се отчита ръст - общото им производство е 205 хил. тона, с 14% повече спрямо 2023 г. Липсва обаче информация за това каква част от плодовете и зеленчуците са подходящи за преработка и консервиране, което изисква сортове със специални качества, различни от продукцията за пряка консумация.

"Секторът е преработващ, той е функция на селското стопанство. Преди 1990 сме преработвали милиони тонове домати например, а сега преработката на 30 - 40 хил. тона се смята за върхово постижение. Праскови, череши - всичко е внос. Освен че липсват български плодове, качеството на тези, които се предлагат, е много лошо. Липсват обединения на производители, които са инвестирали в складови бази, хладилници, манипулационни центрове. Производителите берат и после изсипват набраното в консервната фабрика, предлагат го даже без подходящ амбалаж. И преработвателите се захващат със сортиране и чистене, което е несвойствено за тях. Няма партньори, няма проследимост на продукцията. Вижте състоянието на поливните площи, те са показател, защото без вода няма

плодове и зеленчуци", коментира за "Капитал" Константин Ламбрев, собственик на "Конекс-Тива".



Мнението му се поддържа от всички големи големи участници на пазара. "Държавата декларира, че производството на плодове и зеленчуци е приоритетен сектор, но на практика това не се усеща. В нашата фабрика за сладка и конфитюри почти не влагаме български плодове, защото липсват.



Предприятията внасят ягоди от Египет и боровинки от Украйна например. А няма ли българска суровина, този бизнес се обезсмисля", обобщава за "Капитал" инж. Стойко Кировски, председател на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци и собственик на "Джем и Джем".

Инж. Антоанета Божинова, изпълнителен директор на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци, дава още примери за липсваща или недостигаща суровина: "Български ягоди за сладко няма, защото това е трудоемка култура, която се отглежда предимно за прясна консумация. Малини има, но цената им е

е безбожно висока. Освен това поради климатични катаклизми качеството на българските малини е различно от това, което се изисква за производство на сладко от малини. Климатичните аномалии допълнително утежняват ситуацията - през 2025 г. 90% от реколтата от череши и сливи измръзна", припомня Божинова.

Димитър Алексиев, акционер и изпълнителен директор на "Фрукто Сливен", допълва картината. "Преработваме само пресни плодове - около 14 000 тона на сезон. Това са череши, вишни, кайсии, праскови, сливи и круши.



Повечето от тях са типични компотни сортове. Имаме наши, фирмени градини от череши и праскови - общо около 360 дка. Но всички компотни кайсии, както и 50% от прасковите внасяме от Гърция, защото българската суровина не е достатъчна", казва Алексиев в интервю за "Капитал".

Ситуацията е подобна и при зеленчуците. "Преди 3-4 години имаше интерес към производството на зеленчуци за преработващата промишленост. Площите се увеличиха, консервните заводи бяха сравнително спокойни, че могат да разчитат изцяло на българска суровина. Но процесът с възстановяването на напоителните системи се забави, прибавиха се климатични аномалии -

късни измръзвания, ранни слани - това скъси сезона за производство и интересът утихна", коментира за "Капитал" Антоанета Божинова.

Белослав Белчев - собственик на "Белс" - Казанлък, производител на замразени плодове, зеленчуци и готови храни, също дава показателен пример. "Когато през 2006 г. започнахме с консервиране на пипер, в Кърджали имахме доставчик, който отглеждаше пипер върху 2100 декара. През 2024 година неговото стопанство вече е 120 декара. И това не е изолиран случай. Финансовите стимули са по-малко, децата на фермерите не искат да продължат техния бизнес, тези стопанства си отиват. Българската суровина намалява, липсват достатъчно стимули за хората, занимаващи се със зеленчукопроизводство и овощарство", обобщава той за "Капитал".

Има, разбира се, и изключения. Димитър Матеев - съдружник в семейната фирма "Агро Матеев 99" - гр. Левски, която произвежда сладка, сосове, сушени плодове, протеинови барчета с марката Dimmy's Farm, казва, че на този етап е решил проблема със суровината, защото е затворил кръга. "Имам 40 декара овощни градини и проект за създаване на още толкова. Отглеждам пет сорта сливи и използвам реколтата за пресен и сушен плод, за производство на сладка, сосове и други традиционни и новаторски продукти. Градините са модерни, изкуствен интелект управлява поливането на овощките. Целта ми е да обединя фермерите от съседни стопанства и да започна да изкупувам продукцията им", разказва той за "Капитал".

Без хора

Недостигът на хора е проблем не само за консервния бранш. "Навсякъде е тежко, но при нас особено. Ние сме сезонно ориентиран бизнес. Когато във фирмените полета се

се прибира реколтата и във фабриката са нужни изведнъж 200 - 300 човека, които е трудно да бъдат намерени и наети. В силно развити индустриални райони, като Пловдив например, заплатите са много високи, а човешкият потенциал е ограничен. Дори нискоквалифицираните работници избират по-платежоспособни индустриални предприятия, а не зеленчукови градини", споделя Антоанета Божинова. Тя припомня, че работата на полето е свързана с много ръчен труд, на открито, при слънце, дъжд и вятър. "При такива условия дори няма значение какво е заплащането. Работодателите са принудени да превозват работници от далечни градове, да им осигурят храна, както и подходящо заплащане. После идва съхранението на продукцията и всичко това вдига себестойността. Затова, когато видят лютеница от 5-6-7 лева, хората питат "златна ли е". За съжаление наистина е "златна", казва Божинова.



Тя посочва, че Университетът за хранителни технологии в Пловдив подготвя студенти, но след завършването единици от тях избират консервните предприятия. "И това не е заради лошо заплащане, не е заради работно време или липса на престиж в работата. А заради неуредената инфраструктура на местата, където се намират консервните фабрики - извън голям град. Липсват пътища, детски

градини, училище, здравни услуги, забавления. Заплатите в консервните заводи са достатъчно високи, допълнителните привилегии също не са за пренебрегване, но хората не желаят да работят далеч от семейството си", обобщава Божинова.

Димитър Алексиев от "Фрукто Сливен" също коментира, че проблемът с намирането на работници е много сериозен. "Затова се налага да разчитаме на внос на работници от чужбина. Назначихме 73 непалци на работа. Инвестирахме в изграждането на общежитие за тази цел. За сезон 2025 договорихме 75 души от Индия", съобщава той.

Според Константин Ламбрев най-големият проблем за работодателите е с непрекъснатото повишаване на ръста на минималната работна заплата, което прави сектора неконкурентоспособен. "Структурата на себестойността се измества към работната заплата", отбелязва той.

"Липсата на работна ръка оскъпява продукцията. Фабриците изпитват трудности с намирането на сезонни работници. Заплатите в бранша станаха двойни, но строителството грабна голяма част от хората. Никой не желае да работи в хранителната индустрия. Песимизмът е реалност, много колеги спират да работят", обобщава и Стойко Кировски.

Износ, но под чужда марка

Преобладаващата част от плодите и зеленчуковите консерви е предназначена за износ. За 10 години (от 2014 до 2024) експортът на консервирани плодове и зеленчуци е нараснал с почти 80%. Той достига най-високата си стойност през 2023 - 194 млн. евро, но през 2024 намалява с 2.7%. Ръстът до голяма степен е ценови - за 10 години като количество износът е нараснал с малко под 12%. През 2024 г. е 73 хил. тона, като от 2020 г. насам обемите постепенно намаляват. Над три четвърти от експорта е предназначен за ЕС,

като най-големият пазар е Германия (30% от общия износ). Други големи пазари са Румъния и Италия, сочи статистиката.

Продажбата на български консерви зад граница е почти изцяло под частни марки на търговци (private labels). "На западните пазари всичко, което е с етикет на кирилица, се посреща с недоверие. Ако клиентите видят на етикета една буква на кирилица, за продукта няма шанс. Затова продаваме под чужди марки и с нашите продукти вдигаме тяхното реноме", казва Стойко Кировски.

За Константин Ламбрев тази практика не е притеснителна. "Да се продава под чужди частни марки е световна тенденция, с която се съобразяват дори добре известни производствени фирми с традиции. Делът на частните марки във всички сегменти расте значително. Ние сме малки предприятия на фона на световната индустрия. Утвърждаването на собствена марка е скъпо начинание, което изисква много инвестиции и не е по силите на което и да е предприятие в България. Но производството на продукти за частни марки не е плашещо, важното е да има пазар. За съжаление цялата неопределеност на митата, заетостта, доходите води до голяма нервност на пазарите, до липса на предвидимост и невъзможност за по-дългосрочно планиране", обобщава той.

Туршии и гурме

Промените в хранителните навици водят и до промени в портфолиото на консервните фабрики. "Недостатъчната информираност отблъсна младите да употребяват консервирани храни и особено такива с млечнокисела ферментация - например туршии. Затова производителите променят рецептите -

по-малко сол, по-малко захар, по-голям процент на витамините, влагат минерали. Българските фабрики предлагат гурме продукти, интересни и вкусово балансирани - например сосове на зеленчукова основа с типични български подправки. Но за съжаление няма маркетингова подкрепа за налагането им на задгранични пазари", коментира Антоанета Божинова.

Потребителите търсят нови и интересни вкусове. "Последни тенденции са например компоти с вкусове като ванилия, амарето с бадеми, канела, карамфил и др. Най-новите ни продукти са компот от череши без костилка в гроздов сок, който продаваме в UK, и компот от сливи половинки с алкохол, предназначен за коледните промоции на ALDI в Германия и HOFER в Австрия", обобщава Димитър Алексиев от "Фрукто Сливен". Топ 10 на фабриките за консерви в България На върха на най-големите производители в класацията по приходи за 2024 г. стоят три чужди инвеститора.

С разпада на соцсистемата идва крах на много от консервните фабрики в страната. В историята остават "Ягода" - Ямбол, "Варна плод", "Кюстендилски плод", русенският комбинат "Дунавия", старозагорският "Петко Енев", силистренският "Нектар", свищовският завод "Република", фабрика "Витамина" в гр. Стамболийски, производителят "Марица" в Пазарджик, "Мелта" - Ловеч, предприятията във Видин и Разград. Но секторът постепенно се изтръгва от застой, производството продължава в успешно приватизирани и новосъздадени фирми.

По данни на "Агростатистика" на земеделското министерство през 2024 г. предприятията, преработвали плодове и зеленчуци, са 187. Сумарните приходи на дружествата в топ 10 - производители на

на плодови и зеленчукови консерви, достигат 410 млн. лв., или 8.7% ръст спрямо 2023 г. Седем компании отчитат по-големи продажби през 2024 година, като ръстът е най-висок при "Кричимфрукт" (60.8%), "Филикон-97" (30.1%) и "Конекс-Тива" (15.8%). Три от фирмите са със символично намаление на приходите.

Топ 3 - с чуждестранни собственици Лидерът в класацията по приходи за 2024 е "Агри България" - собственост на италианската "Фереро трейдинг лукс", с над 61 млн. лева приходи. Българското дружество, регистрирано през 1997 г., притежава завод за преработка и консервиране на череши с етилов алкохол и алкохолна баня в с. Радиново, Пловдивско. Дружеството работи изцяло за износ, като спиртованите череши се влагат в захарни изделия на Ferrero.

С чуждестранен собственик е и втората фирма в класацията - "Кумянино фрут" - част от групата Santorelli на братята Роберто, Микеле и Пиетро Санторели. Италианската компания е основана през 1925 г., а в България е от 1990 г. Фабриката в с. Катуница, Пловдив, е специализирана в изкупуването, преработката и консервирането на череши като суровина за хранителната промишленост, но има и собствена марка.

Още една фирма - чуждестранна инвестиция, влиза в топ 3 за 2024. "Палиррия България" - Нова Загора, е собственост на гръцката "Палиррия Сулиоти" и произвежда готови зеленчукови храни.

Още по темата можете да прочетете в [пълната статия тук](#).

Открийте ВКУСОВЕТЕ НА СВЕТА с новото издание на СППЗ

Представяме ви нашата нова книжка „Национални кухни и традиционни храни“, създадена от доц. д-р Росица Еникова, ДМ, утвърден специалист с дългогодишна експертиза в областта на храненето и общественото здраве и гл. ас. д-р Цветелина Виткова, ДМ, изследовател с богат научен опит в традиционните хранителни модели и културните особености на народите.

От сърцето на Европа до екзотиката на Азия, от ароматите на Африка до вкусовете на Австралия и Новия свят – всяка страница ви пренася в света на традициите и уникалните рецепти.

В книгата ще откриете:

 Традиционната кухня на Германия,

Франция, Испания, Италия и Великобритания

 Средиземноморски специалитети и балкански вкусоци

 Кулинарни тайни от Китай, Япония, Индия и Индокитай

 Африкански, австралийски и новозеландски традиции

 Българската кухня в цялото ѝ разнообразие

 Интересни факти за хранене и здраве, както и европейски изисквания към традиционните храни

Поръчай сега на имейл info@org-bg.net и се потопи в магията на вкусовете!



СЪЮЗЪТ НА ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ:

ОРГАНИЗИРА:

- срещи с производители на суровини
- дискуссионни форуми по актуални проблеми на бранша
- обучителни семинари и квалификационни курсове
- участие в международни и национални изложения

ИНФОРМИРА:

- за съвременни тенденции в бранша
- за новости в областта на техниката и технологиите
- за промени в действащата нормативна уредба
- за новости във фирменото управление и маркетинга

ИЗДАВА:

- годишни анализи за преработката на плодове и зеленчуци
- каталог на фирмите в бранша
- ръководства, наръчници и др. специализирана литература
- месечен електронен бюлетин

Цялостната дейност на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци е в услуга на членовете и специалистите в бранша.



СЪЮЗ НА
ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА
ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

1000 София, ул. "Г. С. Раковски" 108, ет. 4, офис 407 А
GSM: 0877 250 993
e-mail: union@org-bg.net, info@org-bg.net

www.org-bg.net

СЪЮЗ НА ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ
НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

НАЦИОНАЛНИ КУХНИ И ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ



Законопроектът за контрол на цените – сериозни рискове за хранителната верига и българските преработватели

През януари 2026 г. Народното събрание прие на първо четене Законопроект за мерките за контрол на цените на основни стоки и услуги. Решението беше взето без обществено обсъждане и при отпаднали мотиви, което предизвика сериозно безпокойство сред организациите от хранително-вкусовата промишленост, включително и сред преработвателите на плодове и зеленчуци.

Предложеният закон предвижда въвеждане едновременно на таван на цените и пределни търговски надценки за всички участници по веригата на доставки – от производители и преработватели до търговци на едро и дребно. Тези мерки ще се определят от Министерския съвет на всеки три месеца по неясни критерии, без да се отчитат реалните разходи на отделните икономически оператори. Това създава сериозна правна несигурност и прави дългосрочното планиране на дейността практически невъзможно.

Особено тревожен е фактът, че в самия законопроект има вътрешни противоречия – производителите и преработвателите не са ясно дефинирани като „задължени лица“, но в същото време за тях се въвеждат пределни надценки и санкции. Липсва яснота как ще се изчислява „надценка“ при преработвателите, което отваря вратата за произволно тълкуване и административен натиск.

На практика тежестта на тези мерки ще падне най-силно именно върху производителите и преработвателите, които са най-уязвимото звено във веригата. При фиксирани крайни цени и ограничени надценки, на фона на растящи разходи за

суровини, енергия, транспорт и труд, много предприятия ще бъдат изправени пред избора да работят на загуба, да занижат качеството или да се откажат от българския пазар в полза на износ.

Опитът на други държави показва, че подобни административни ограничения не водят до по-ниски цени за потребителите. В страни като Унгария и Румъния резултатът е обратен – дефицити, изкривяване на пазара и висока инфлация в сектора на храните

Най-сериозният риск за България е нарушаване на веригите за доставки и застрашаване на продоволствената сигурност.

Допълнителен негативен ефект е, че законопроектът облагодетелства сивия сектор – некоректни производители, които не спазват стандартите за качество и не плащат данъци, но могат да продават на по-ниски цени. Това подкопава лоялната конкуренция и застрашава здравето на потребителите.

Позицията на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци, споделена и от останалите браншови организации, е категорична: **законопроектът не трябва да бъде приеман на второ четене. Вместо популистки решения са необходими устойчиви политики, насърчаващи българското производство, прозрачността по веригата и реална подкрепа за потребителите, без да се разрушава пазарът и индустрията.**

МЗХ стартира 26-и пореден прием - над 235 млн. евро за инвестиции в преработка на селскостопански продукти

С бюджет от над 235 млн. евро стартира прием на заявления за подпомагане по интервенция „Инвестиции за преработка на селскостопански продукти“ от Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони на Република България за периода 2023-2027 г.

Това е пореден отворен прием от екипа на Министерството на земеделието и храните под ръководството на министър д-р Георги Тахов в изпълнение на одобрения от Комитета по наблюдение индикативен годишен график.

Над 212 млн. евро от общия бюджет по интервенцията са насочени за заявления за подпомагане, включващи инвестиции, изцяло насочени към преработка на земеделски суровини от чувствителни сектори.

Целта на интервенцията е подобряване на вертикалното и хоризонталното сътрудничество между земеделските производители, преработватели и търговци.

Реализираните заявления за подпомагане ще спомогнат за повишаване на конкурентоспособността на земеделските производители и предприятията от хранително – вкусовата промишленост, и за по-доброто им интегриране в агрохранителната верига.

Кандидатите земеделски стопани, групи/организации на производители и преработвателни предприятия ще получат подкрепа за инвестиции, свързани с изграждане/ремонт/реконструкция на сгради и други недвижими активи, както и инвестиции в инсталиране на нови машини и

оборудване, необходими за подобряване на производствения процес и маркетинга.

Допустими за подпомагане ще бъдат и инвестиции в активи за съхранение, преработка, пакетиране, охлаждане, замразяване и сушене, с цел запазване качеството на продукцията и суровината.

Финансовият ресурс е насочен още към инвестиции за производство на енергия от възобновяеми енергийни източници (водна, вятърна, слънчева, геотермална енергия и остатъчна/отпадъчна биомаса) за собствено потребление.

Чрез критериите за подбор ще се насърчава кооперирането на земеделските стопани, преработката на собствени земеделски суровини или от регистрирани земеделски стопани, автоматизацията и цифровизацията.

Стимулират се и внедряването на иновации в предприятията, създаването на нови работни места, както и производството на продукти със защитени наименования за произход, защитени географски указания, храни с традиционно специфичен характер и незадължителния термин за качество планински продукт.

Условията за кандидатстване и условията за изпълнение на одобрени заявления за подпомагане може да откриете на страницата на Стратегическия план и в СЕУ.

Заявления за подпомагане ще се приемат в СЕУ до 27 април 2026 г.

Източник: МЗХ

Ключова процедура за развитие на сектора за преработка на плодове и зеленчуци

Отвореният прием по интервенциите Г.2 и Г.2.1 за инвестиции в преработка на земеделски продукти ще разпреди близо 80% от бюджета по Стратегическия план 2023–2027 г., превръщайки го в ключова възможност за модернизация на сектора за преработка на плодове и зеленчуци.

Секторът е под сериозен натиск от климатични рискове, нестабилни доставки на суровина, високи енергийни разходи и силна конкуренция от вносни продукти. В този контекст европейското финансиране се утвърждава като основен инструмент за инвестиции в капацитет, автоматизация, качество и енергийна ефективност.

Субсидия до 60% за чувствителни продукти

Съществен акцент в новия прием е възможността за 60% субсидия за предприятия, работещи с чувствителни земеделски продукти, сред които плодовете и зеленчуците. Това създава по-добри условия за инвестиции в модерни преработвателни линии, хладилни бази, складове и дигитални решения за проследимост и контрол на качеството.

Проекти с директни договори за доставка на българска суровина ще получат допълнителна тежест при оценката, което насърчава по-тясното партньорство между производители и преработватели.

Структурни предизвикателства и нужда от инвестиции

Фрагментираната суровинна база, сезонността и недостатъчният капацитет за съхранение и първична обработка остават ключови проблеми за сектора. Липсата на постоянни обеми и стандартизирано качество затруднява работата с търговските вериги и



и увеличава зависимостта от внос.

Инвестициите по Г.2 и Г.2.1 дават възможност за повишаване на ефективността, по-добра логистика и по-устойчиво планиране на производството – критични фактори в условията на нарастваща конкуренция.

Качество и пазарни ниши

Паралелно с ценовия натиск се засилва търсенето на продукти с високо качество, „чист етикет“ и традиционни рецепти. Това открива възможности за българските производители, но изисква стабилни технологии, автоматизиран контрол и постоянство в качеството.

Подходът на Сибола и партньорството със СППЗ: <https://cibolabg.com/>

Сибола работи с предприятията от сектора с фокус върху реалните бизнес нужди и дългосрочното им развитие. Проектите се изграждат така, че да носят икономическа устойчивост и да подкрепят модернизацията на производството, а партньорството със Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци е насочено към повишаване на конкурентоспособността на българските предприятия.

Удължен е срокът за прием по интервенциите за обвързано с производството подпомагане в сектор „Плодове и зеленчуци“ за кампания 2025

Със Заповед на министъра на земеделието и храните е удължен срокът, в който земеделските стопани, кандидати по интервенциите за обвързано с производството подпомагане на доходите в сектор „Плодове и зеленчуци“ за кампания 2025, могат да предоставят изискуемите документи за получените добиви от заявените площи и реализираните на пазара количества по култури, както и документите за използваните сертифицирани и/или стандартни семена и/или посадъчен материал.

Удължаването на срока е поради проведената неотложна преконфигурация и

обновяване на внедрените в Държавен фонд „Земеделие“ информационни системи ИСАК и СЕУ, с оглед поддържането им в работоспособно състояние и с цел повишаване на нивото на сигурността на данните.

За да могат кандидатите безпрепятствено да предоставят изискуемите документи, периодът в който могат да го направят, се удължава до 16.02.2025 г., така че да се компенсира времето, в което достъпът и работата в системите ИСАК и СЕУ беше ограничен.

Източник: МЗХ



Директива NIS2: какво означава тя за предприятията за преработка на плодове и зеленчуци

От 16 януари 2023 г. в ЕС е в сила новата Директива NIS2, която цели по-високо и уеднаквено ниво на киберсигурност във всички държави членки. За първи път тя обхваща и производството и преработката на храни, включително предприятията за преработка на плодове и зеленчуци.

В обхвата на NIS2 попадат всички средни и големи предприятия от сектора с:

- над 50 служители, или
- годишен оборот над 10 млн. евро.

Тези предприятия се класифицират като „важни субекти“ и подлежат на последващ надзор от компетентните органи.

Засегнатите предприятия трябва да въведат основни технически и организационни мерки за киберсигурност, включително:

- контрол на достъпа до информационни и производствени системи;
- процедури за действие при киберинциденти;
- мерки за сигурност по веригата на доставки (ИТ доставчици, външни системи, логистика);
- използване на многофакторна автентикация и защитени комуникации;
- обучение на служителите по основни правила за киберсигурност.

За хранително-вкусовата промишленост тези мерки са особено важни, тъй като киберинциденти могат да доведат до спиране на производството, нарушена проследимост и финансови загуби.

При значителен киберинцидент предприятията са длъжни да уведомят националния екип за реагиране (ЕРИКС):

- в рамките на 24 часа – първоначално уведомление;

- до 72 часа – допълваща информация;
- до един месец – окончателен доклад.

Важно е да се отбележи, че инциденти подлежат на докладване дори и когато няма настъпили преки щети, ако съществува риск за дейността.

При неспазване на изискванията NIS2 предвижда санкции до 7 млн. евро или 1,4% от световния годишен оборот. Управителните органи носят пряка отговорност за въвеждането и контрола на мерките.

Какво могат да направят предприятията още сега:

- да направят самооценка дали попадат в обхвата на директивата;
- да прегледат нивото си на киберсигурност;
- да определят отговорности и процедури при инциденти;
- да започнат обучение на персонала.

NIS2 не е само регулаторно изискване, а инструмент за по-устойчив и сигурен бизнес в хранително-вкусовия сектор.



Пълноценни ястия от въздух

Американски стартап изобрети принтери за храна, които създават пълноценни ястия от въздух. Компанията Air Company разработи машини, които използват уловен въглероден диоксид, вода и възобновяема електроенергия, за да синтезират ядливи протеини, мазнини и въглехидрати чрез изкуствена фотосинтеза, а след това 3D-принтират напълно питателни ястия за минути. Технологиата произвежда храна, молекулярно идентична на конвенционалните съставки, но без земеделие, като изисква 10 000 пъти по-малко земя и 1 000 пъти по-малко вода.

Системата работи, като използва електричество за разлагане на водата на водород и кислород, след което комбинира водорода с уловения CO_2 в каталитични реактори, съдържащи специализирани микроорганизми. Тези инженерно създадени бактерии превръщат въглеродния диоксид в етанол и други органични съединения, които допълнително се преработват в аминокиселини, мастни киселини и захари — основните градивни елементи на всяка храна. Тези молекули се сглобяват в протеини, масла и нишестета, след което се комбинират с витамини и минерали, за да се създадат хранително пълноценни съставки. 3D принтерът наслагва тези съставки, създавайки стекове, хляб, зеленчуци или всякаква храна с персонализирани хранителни стойности, текстура и вкус.

Последиците са революционни за продоволствената сигурност и устойчивостта на околната среда. Пустинни региони, арктически бази, космически кораби, подводници или зони на бедствия могат да произвеждат неограничени количества прясна храна от въздуха, използвайки само слънчева

енергия. Не е нужна земеделска земя, няма провалени реколти заради суша, няма емисии от животновъдство, няма обезлесяване, пестициди или транспортни разстояния за храни. Една машина, произвеждаща 10 ястия дневно, струва 25 000 долара, но работи десетилетия с минимална поддръжка. Протеинът струва само 2 долара за килограм — по-евтино от пилешкото и много по-евтино от говеждото. Храната е по своята същност по-безопасна, без патогени, алергените могат да бъдат елиминирани, а хранителният състав — оптимизиран. Комерсиалните модели ще бъдат пуснати през 2026 г., насочени към ресторанти и институции. Домашни версии за потребители, на цена около 5 000 долара, са планирани за 2027г.



Източник: Air Company, Nature Food 2025