

БЮЛЕТИН на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци

Брой 8/м. август 2026 г.

Български вкусове в Балтика



Прочети повече

Какво е реализирал секторът през 2025 г.



Прочети повече

България води ЕС по ръст на цените



Прочети повече

Първата „готварска книга“ в света



Прочети повече

Български вкусове с курс към Балтика

На 24 и 25 септември 2025 г. в Unibet Arena, гр. Талин, ще се проведе 32-рото издание на Tallinn Food Fair — водещото хранително изложение в Естония и Балтийския регион.

FOOD FAIR
Toidumess
Tallinn
23.–24.09.2026

Събитието е международно признат форум за търговски възможности в хранително-вкусовата индустрия, обединяващ хотели, ресторанти, кетъринг услуги, търговци на дребно, вносители и производители. Изложението е отворено само за професионалисти от бранша и не е достъпно за крайни потребители.

Очаква се участието на близо 200 изложители, които ще представят продукти и технологии в областта на храните и напитките, преработвателното оборудване, опаковките, логистиката и иновативните IT решения. Програмата включва също професионални конкурси за готвачи, сомелиери, хлебари и сладкари, както и презентации и семинари с водещи експерти.

Тази година пет български компании от сектора на преработените плодове и зеленчуци ще вземат участие в изложението, представяйки своите продукти пред над 5000 специалисти от Естония и съседните държави:

- Джем и джем
- Кали 98
- Лютата ферма
- Пелтина
- Цима 99

Участието им е възможност за навлизане на балтийските и скандинавските пазари и за установяване на преки контакти с вносители и търговски вериги от региона.

За петте компании Tallinn Food Fair представлява стратегическа стъпка към разширяване на износа. Балтийският регион е динамичен и все по-платежоспособен пазар с нарастващ потребителски интерес към натурални и традиционно произведени хранителни продукти — категория, в която българските преработени плодове и зеленчуци имат естествено конкурентно предимство. Прякото присъствие на изложение от този мащаб позволява на фирмите да представят продуктите си в реална среда, да получат незабавна пазарна обратна връзка и да сключат търговски контакти, които иначе изискват месеци на кореспонденция и посредници. Не на последно място, съвместното участие под общ национален акцент засилва видимостта на всяка компания поотделно и допринася за изграждането на разпознаваем образ на българските хранителни продукти на международната сцена.

Повече информация за представянето ще прочетете в следващия брой.

България прави важна крачка към по-добро събиране и рециклиране на стъклените опаковки

На 16 септември 2026 г. в София ще се проведе международният семинар „Towards a Close the Glass Loop Action Plan in Bulgaria", организиран съвместно от Close the Glass Loop, ЕКОБУЛПАК и BA Glass Bulgaria.

Събитието ще обедини представители на всички ключови участници в процеса на производство, използване, събиране и рециклиране на стъклени опаковки, за да обсъдят конкретни действия за:

- подобряване на системите за разделно събиране на стъкло;
- увеличаване на количеството и качеството на събраното стъкло;
- по-добра координация между общини, организации по оползотворяване и рециклиращата индустрия;
- ангажиране на институции, граждани и бизнес;
- насърчаване на инвестиции и пилотни проекти;
- превръщане на разделното събиране и рециклирането на стъкло в национален приоритет.

Особено важен акцент ще бъде официалното създаване на Национална платформа за събиране и рециклиране на стъкло в България, която ще се присъедини към европейската инициатива Close the Glass Loop.

СППЗ също ще бъде част от този важен диалог. Изпълнителният директор на организацията ще участва в панелната дискусия, посветена на отраженията на новото европейско и национално законодателство, като ще представлява консервната промишленост в България.

Перспективата на производителите на храни, които използват стъклени буркани, е изключително ценна в този разговор — особено на фона на предстоящите промени и въвеждането на депозитна система, която потенциално би могла да обхване и стъклени бутилки.



„Справедливата стойност“ трябва да се основава на реалния пазар, а не на усреднени показатели

Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци, заедно с останалите национално представени браншови организации, изразихме сериозни опасения относно проекта за Методика за определяне на справедливата стойност на стоките. Според нас в настоящия си вид тя може да доведе до икономически изкривявания и дори до ефект, обратен на заявената цел – вместо до по-ниски цени, да създаде условия за тяхното повишаване.

Основният ни проблем е използването на агрегирани данни за цели продуктови категории при определянето на стойността на конкретни продукти. При плодовете и зеленчуците това е особено проблематично заради огромното разнообразие от продукти, сортове, качество, произход, разфасовки и начини на преработка. Усреднената стойност не може да отрази реалната икономика на отделния продукт.

Възразяваме и срещу „принципа на първа ценова линия“, който поставя най-ниските ценови нива и собствените марки на търговските вериги като отправна точка. Според нас това насърчава ориентиран към най-ниската цена пазар за сметка на качеството, иновациите, устойчивостта и инвестициите в българското производство и преработка.

Предлагаме да се използват представителни и най-потребявани продукти, както и реални, анонимизирани данни за доставните цени при гарантирана защита на търговската тайна. Същевременно поставяме под въпрос използването на коригиращ фактор и пренасянето на показатели от чужди модели и цели търговски предприятия върху отделни отделни продукти, без да се отчитат спецификите на българския пазар.

Настояваме за ясни, обективни и проверими правила при избора на държавите за европейско ценово сравнение. Според нас сравнението трябва да отчита спецификите на конкретния продукт и реалните условия за неговото производство и доставка.

Особено важно е всички данни, използвани за определяне на нормативен пазарен ориентир, да бъдат проверими и достъпни. Не приемаме ключови параметри да зависят от частни и платени бази данни, до които предприятията нямат достъп.

Предупреждаваме и за риска от прекомерна прозрачност между конкурентите при задължителното ежедневно публикуване на цени на ниво конкретен артикул. Определената от държавата „справедлива стойност“ може да се превърне във фокусна точка за пазара и вместо да намали цените, да стимулира тяхното повишаване.

Ние подкрепяме защитата на потребителите и прозрачността, но те трябва да се основават на реални, представителни и проверими данни. Затова настояваме методиката да бъде преработена така, че да гарантира защита на потребителите, лоялна конкуренция и устойчиви условия за българските производители и преработватели.

СЪЮЗ НА ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

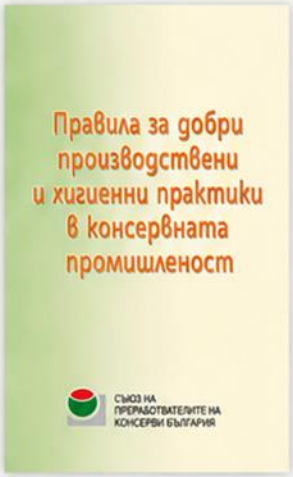
Помагала за Вашия успех!

Практични ръководства за експерти в бранша

















Нашите издания ви помагат да:

- повишите качеството и безопасността на произвежданите храни
- отговорите на изискванията на законодателството
- внедрите добри практики и стандарти
- повишите конкурентоспособността на вашия бизнес

Книги за вашия успех!

- Практични ръководства от експерти в бранша
- Актуални знания и решения
- Подходящи за мениджъри, технолози и специалисти
- Поръчайте вашето копие още днес!

Инвестиция в знание – гаранция за качествена продукция!

СЪЮЗ НА ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

1000 София, ул. "Г. С. Раковски" 108, ет. 4, офис 407 А

0877 250 993

union@org-bg.net, info@org-bg.net

www.org-bg.net

ПОРЕДИЦА: Пазарът на труда в сектор „Консерви“ Брой 4: Хората са бъдещето на сектора – решенията започват от днес

С този материал поставяме края на нашата поредица, посветена на пазара на труда в сектор „консерви“. В предходните три броя разгледахме мястото на преработвателните предприятия, недостига на работна сила и причините за него, както и подходите, чрез които предприятията се опитват да привличат и задържат хора. Анализът на Българска стопанска камара, базиран на посещения в предприятия и разговори с представители на бизнеса, показва, че въпреки сериозните предизвикателства, решения съществуват.

Една от най-успешните практики е предприятията сами да изграждат необходимите си кадри. Вместо да чакат на пазара да се появи готов специалист, те наемат хора с желание за работа и постепенно ги обучават в реална производствена среда. „Не чакаме някой да ни даде готови хора. Вземаме човек с желание и го обучаваме“, споделя представител на предприятие, посетено в рамките на проучването.

Този подход е особено важен за консервната промишленост, където голяма част от специфичните знания се придобиват чрез практика и предаване на опит между поколенията. Затова запазването на професионалните знания и създаването на възможности за обучение на нови служители са сред ключовите условия за устойчивостта на сектора.

Важна роля има и връзката между бизнеса и образованието. Предприятията, които организират стажове, практически обучения и посещения на ученици и студенти, имат възможност още рано да покажат реалната работна среда и възможностите за развитие. „Когато доведем учениците в предприятието и им покажем какво реално се случва, отношението им се променя“, споделя един от работодателите.

В същото време усилията на отделните компании не са достатъчни. Необходима е по-добра координация между бизнеса, образователната система и институциите, както и по-гъвкави механизми за подкрепа, съобразени със спецификата на преработвателните предприятия – сезонност, регионални различия и необходимост от специфични умения.

В крайна сметка разговорът за пазара на труда в сектора е разговор за бъдещето на самия сектор. Технологиите могат да направят производството по-ефективно, но зад всяка производствена линия стоят хората, които я управляват, поддържат и развиват. Именно затова инвестицията в обучение, добра работна среда и професионално развитие е инвестиция в устойчивостта и конкурентоспособността на предприятията.

С този извод завършва нашата поредица. Предизвикателствата пред сектора остават, но посещенията и разговорите с предприятията показват, че има работещи решения. Бъдещето на българската консервна промишленост ще зависи все повече от способността ѝ да привлича, развива и задържа хората, които превръщат традициите и натрупания опит в основа за нов растеж.

Пазарът на преработката 2025 г.:

Местни зеленчуци, вносни плодове

Българските производители остават основният доставчик на зеленчуци за преработвателните предприятия у нас, докато при плодовете най-голям дял имат доставките от ЕС. Това показват данните на отдел „Агростатистика“ на Министерството на земеделието и храните за дейността на предприятията, преработващи плодове и зеленчуци през 2025 г.

През миналата година в сектора са работили 164 предприятия. Те са преработили 47,5 хил. тона пресни плодове и 112,4 хил. тона пресни зеленчуци. Произведената готова продукция от плодове е 48,1 хил. тона, а тази от зеленчуци – 72,3 хил. тона.

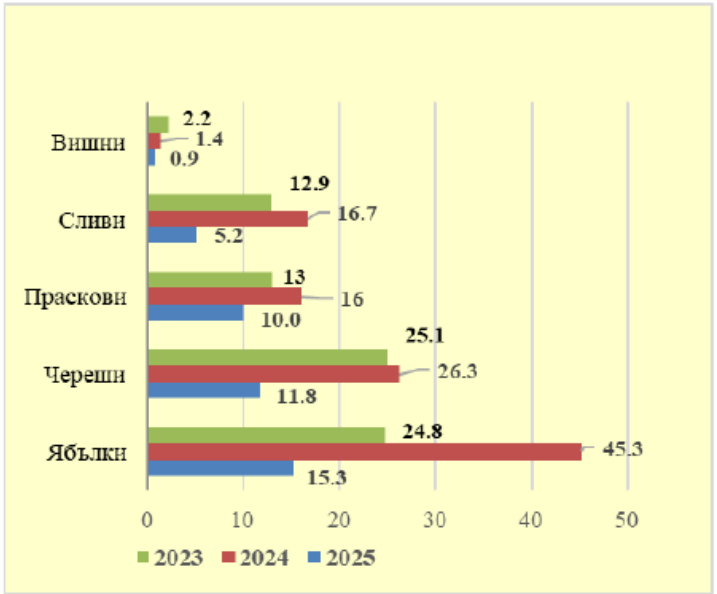
Пазарната картина при зеленчуците е ясно доминирана от местната суровина. От всички преработени пресни зеленчуци 80% са доставени от български производители

Пазарната картина при зеленчуците е ясно доминирана от местната суровина. От всички преработени пресни зеленчуци 80% са доставени от български производители директно или чрез търговци. Доставките от ЕС са 11%, а вносът от трети страни е 2%.

Общо преработените зеленчуци през 2025 г. са със 7% по-малко спрямо предходната година. Най-голям дял имат доматите – 36,85 хил. тона, или 33% от общото количество. Следват пиперът с 26,75 хил. тона и 24% дял, както и патладжанът с 8,43 хил. тона.

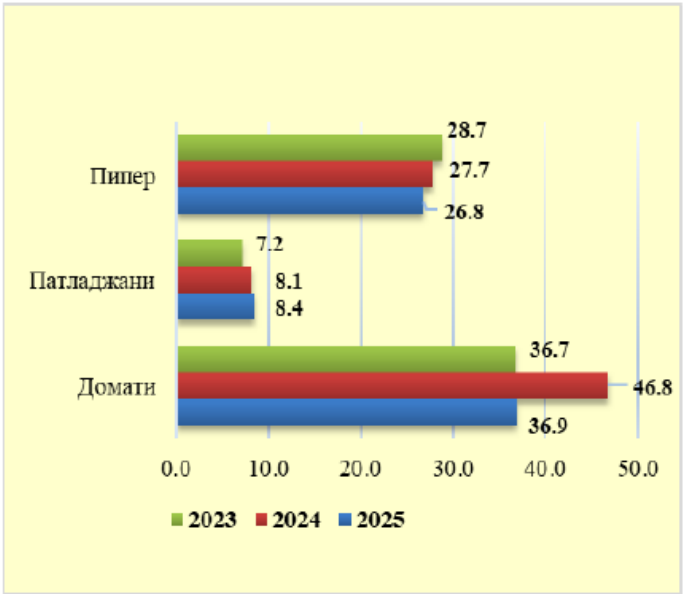
Предприятията са доставили от собствени площи 3% от преработените зеленчуци, като стопанисваните от тях площи са 146 хектара. На ишлеме са преработени 4% от зеленчуците.

Графика 1 Пресни плодове, доставени за преработка (хил. тонове)



Източник: МЗХ, отдел “Агростатистика”, „Дейност на предприятията, преработващи плодове и зеленчуци през 2025 г.“

Графика 2 Пресни зеленчуци, доставени за преработка (хил. тонове)



Източник: МЗХ, отдел “Агростатистика”, „Дейност на предприятията, преработващи плодове и зеленчуци през 2025 г.“

При пресните плодове картината е различна. През 2025 г. предприятията са преработили 47,5 хил. тона, което е с 58% по-малко спрямо предходната година. Най-голям дял имат доставките от ЕС – 35%. Българските производители осигуряват 32%, вносът от трети страни е 20%, а от площи, стопанисвани от предприятията, идват 8% от преработените плодове.

Най-голям дял сред плодовете имат ябълките – 15,27 хил. тона, или 32% от общото количество. Следват черешите с 11,83 хил. тона и 25% дял, както и прасковите с 10,01 хил. тона и 21% дял. Сливите са 5,18 хил. тона, или 11%, сочи статистиката.

При готовата продукция от плодове най-голямо количество е произведено под формата на консерви – 20,01 хил. тона. Следват концентрати и сокове с 10,97 хил. тона и други продукти с 10,10 хил. тона. Замразените плодове са 3,99 хил. тона.

При зеленчуците водещо място също имат консервите – 39,71 хил. тона. Произведени са още 15,35 хил. тона концентрати и сокове, 12,97 хил. тона замразени зеленчуци и 2,01 хил. тона туршии.

В производството на готова плодова продукция са вложени 12 900 тона плодови плодови концентрати и други междинни продукти, като най-големи количества са от череши, сливи и малини. При зеленчуците са използвани 8 061 тона концентрати и междинни продукти, от които 56% са местно производство, 23% са доставки от ЕС, а 21% са внос от трети страни, показват още данните в анализа на МЗХ.

Реализацията също показва различен профил при плодовете и зеленчуците. Готовата продукция от преработени плодове, реализирана в страната, е 20 хил. тона. Изпращанията за ЕС са 27,7 хил. тона, а износът за трети страни – 5,8 хил. тона. Към края на 2025 г. количествата плодова продукция на склад и други, включително брак, са 23,1 хил. тона.

При зеленчуковата продукция вътрешният пазар е по-силно изразен. В България са реализирани 62,9 хил. тона готова продукция от преработени зеленчуци. Изпращанията за ЕС са 21,6 хил. тона, а износът за трети страни – 5,4 хил. тона. На склад и други към 31 декември 2025 г. са отчетени 28,1 хил. тона зеленчукова продукция.

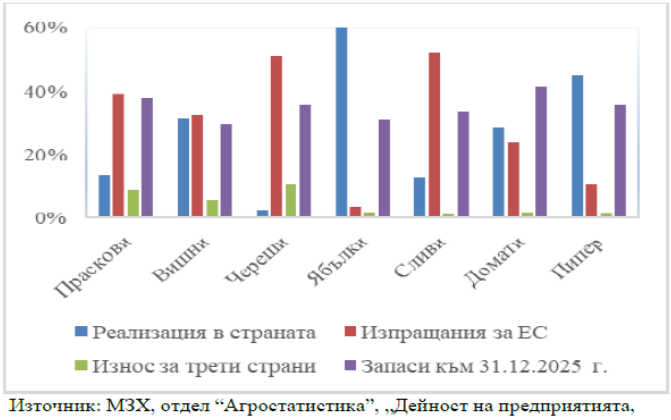
Източник: Агростатистика, МЗХ

Таблица 3 Производство на продукти само от праскови, вишни, череши, ябълки, сливи, домати и пипер

Готова продукция само от:	Вложени пресни суровини	Вложен концентрат	Произведена готова продукция
	(хил. тонове)		
Праскови	9.73	0.13	10.67
Вишни	0.86	0.06	0.99
Череши	11.83	с	8.56
Ябълки	12.57	0.17	5.73
Сливи	4.95	с	3.63
Домати	35.83	1.28	13.01
Пипер	18.35	1.03	11.14

Източник: МЗХ, отдел "Агростатистика", „Дейност на предприятията, преработващи плодове и зеленчуци през 2025 г."

Графика 3 Относителен дял на реализираната готова продукция само от праскови, вишни, череши, ябълки, сливи, домати и пипер (%)



Източник: МЗХ, отдел "Агростатистика", „Дейност на предприятията, преработващи плодове и зеленчуци през 2025 г."

България е първа в ЕС по годишен ръст на цените на производител в промишлеността

България заема челното място в Европейския съюз (ЕС) по ръст на цените на производител в промишлеността на годишна база. През юни те са скочили с 18,2% спрямо същия месец година по-рано, сочат публикувани в сряда данни на Евростат.

Според предварителните оценки обаче страната ни е и сред отчелите най-осезаемо месечно поевтиняване, като то възлиза на 1,3%.

През юни спрямо май цените на производител в промишлеността са намалели с 0,3% в еврозоната и с 0,2% в ЕС. На годишна база те са се повишили с 4,6% във валутния съюз и с 4,7% в целия евроблок.

Най-големите месечни спадове в цените на производител в промишлеността са отчетени в Литва (1,7%), Ирландия (1,5%), България и Гърция (и двете с по 1,3%), а най-голямо увеличение е регистрирано в Словакия (1,1%), Румъния (1%) и Естония (0,9%).

Най-сериозните годишни ръстове се наблюдават в България (18,2%), Румъния (14,3%) и Ирландия (11,4%), докато единственият спад е регистриран в Люксембург (3,2%).

Източник: www.investor.bg

Цените на зеленчуците растат, докато се отчита спад при плодовете

Значително разминаване в динамиката на цените при плодовете и зеленчуците показват данните на Националния статистически институт за второто тримесечие на 2026 г. Цените на производител в растениевъдството са се повишили с 5,7% спрямо същия период на 2025 г., като най-съществен ръст е отчетен при пресните зеленчуци – 38,7%. При доматите увеличението достига 53,9%, при краставиците и корнишоните – 26,3%, а при салатите и марулите – 25,8%.

За разлика от зеленчуците, при плодовете е регистрирано понижение на цените с 28,1%, основно вследствие на спада при черешите с 33,4%. На годишна база тенденцията се запазва – цените на пресните зеленчуци са с 45,2% по-високи, докато при плодовете е отчетено намаление от 29,9%.

Паралелно с движението на изкупните цени, продължава да нараства и разходът за основни ресурси в земеделието. През второто тримесечие цените на продуктите и услугите за текущо потребление са с 9,3% по-високи спрямо година по-рано. Най-сериозно е поскъпването при електроенергията и горивата – 20,3%, минералните торове – 15,9%, и посевния и посадъчния материал – 7,8%.

Пълните данни на НСИ можете да прочетете тук: Цени и индекси на цените в селското стопанство – II тримесечие 2026 г.

Източник: www.nsi.bg

Първата „готварска книга“ в света е написана върху глинени плочки

Днес готварските книги са част от ежедневието ни, но историята на записаните рецепти започва преди близо 4000 години в древна Месопотамия. В глинени плочки, изписани с клинопис, са запазени най-старите известни кулинарни рецепти в света – своеобразна „готварска книга“ от времето на Старовавилонския период.

Четири такива кулинарни плочки се съхраняват днес в Yale Babylonian Collection. Три от тях съдържат най-старите известни сборове от рецепти и са датирани приблизително към XVIII–XVII век пр.н.е. Най-добре запазената плочка, известна като YBC 4644, съдържа 25 рецепти за яхнии и бульони – 21 с месо и 4 без месо.

Рецептите са удивително кратки, но разкриват много за храненето в древна Месопотамия. Сред използваните продукти са агнешко, птиче месо, лук, чесън, праз, кориандър, кимион, копър, цвекло, мляко, бира и различни мазнини. В една от рецептите например се приготвя ястие с месо, лук, праз и чесън, а в друга – безмесна яхния, обогатена с хляб от бира.

Интересното е, че тези рецепти не приличат на съвременните – няма точни количества, температури или време за готвене. Те очевидно са били предназначени за опитни готвачи, които вече са познавали техниките и пропорциите. Сложността и използваните продукти подсказват, че част от ястията вероятно са били предназначени за дворцови или храмови кухни и за по-заможни хора.

Днес изследователи дори пресъздават някои от тези древни рецепти. Така глинените плочки, които преди хилядолетия са съхранявали знанията на месопотамските готвачи, продължават да разказват историята на храната – от първите писмени рецепти до съвременната кулинарна култура.

Източник: www.macmillan.yale.edu

