

# **Контролни индикатори за функциониране на агробизнеса**

Александър Валентинов Савов

## Съдържание

1. Агро-хранителен сектор: същност и значение
  - 1.1 Хранително-вкусова промишленост в Република България и отраслова структура на подотраслите на хранително-вкусовата промишленост.
2. Контролни индикатори в агро-хранителния сектор: описание
  - 2.1. Дефиниране и управление на качеството в агро-хранителния сектор.
  - 2.2 Систематизиране на стандартите, приложими в агро-хранителния бизнес
  - 2.3 Управление на качеството - практически проблеми и реализация в предприятията от агро-хранителния бизнес
  - 2.4 Качеството като основен фактор на конкурентоспособността
  - 2.5. Устойчиво развитие и иновации агро-хранителния сектор
    - 2.5.1. Качество на продуктите и надеждност на производствената система
    - 2.5.2 Прилагане на добрите практики - фактор за повишаване на качеството и конкурентоспособността на агробизнеса.
    - 2.5.3 Търговските стандарти и директивите за продукти
    - 2.5.4 Изисквания към селскостопанското производство в ЕС.
    - 2.5.5 Стандарти за предлагане на пазара.
6. Заключение
7. Използвана литература

## *1. Агро-хранителен сектор: същност и значение*

Агро-хранителният сектор обединява дейности и технологии за получаване на селскостопански продукти и съвременното производство на храни от тази продукция. Агро-хранителните промишлени отрасли са от особен стратегически интерес за много страни. Промените на политиката в тази област имат преки последици за здравето на потребителите и за хуманното отношение към селскостопанските животни. Те засягат ландшафта и околната среда както малко други мерки на политиката. Агро-хранителните промишлени отрасли са от решаващо значение за развитието на селските райони: те осигуряват работни места и доходи в отдалечените региони и често са въпрос на национална гордост. Поради тези причини селското стопанство и въпросите, свързани с храните, винаги са играли относително голяма роля в търговските преговори. Независимо дали на многостранно или двустранно равнище, проблемите, свързани със селскостопанските продукти и храните, имат важна роля за стратегическата сигурност и развитие на страната.

### *1.1 Хранително-вкусова промишленост в Република България и отраслова структура на подотраслите на хранително-вкусовата промишленост.*

Най-важните сектори на хранително-вкусовата промишленост от гледна точка на стойност на продукцията са производството на хляб и хлебни изделия (близо 25% от стойността на общата продукция и 1/3 от заетите в хранително-вкусовата промишленост), производството на напитки (18% от общата стойност), месо-преработката (16% от общата стойност) и производството на тютюневи изделия (12% от общата стойност). Следват сектори млеко-преработка, преработка на плодове и зеленчуци, мелничарство, производство на растителни масла, всеки от които има дял от около 7% в общата стойност на продукцията на хранително-вкусовата промишленост<sup>1</sup>

Малък брой предприятия от хранително-вкусовата промишленост са специализирани в преработката на продукти от биологичното земеделие, тяхната продукция е относително малка и преработката е съсредоточена в следните направления: сушене на билки, подправки, семена, кореноплодни, плодове и зеленчуци, консервиране на плодове, плодово-зеленчукови и

---

<sup>1</sup> Иванов А., География на леката промишленост на България, [http://www.geoznanie.com/2014/07/blog-post\\_26.html](http://www.geoznanie.com/2014/07/blog-post_26.html) (25.05.2017)

зеленчукови храни с ниско захарно съдържание, преработка и разфасоване на пчелен мед и пчелни продукти, преработка и дестилация на етерично-маслени култури и производство на масла и козметични продукти, замразяване на плодове и зеленчуци, преработка на краве и овче мляко.

Преработвателната промишленост е важен потребител на земеделска продукция. хранително-вкусовата промишленост изкупува директно повече от 75% от произведеното грозде от винени сортове, мляко, селскостопански птици и между 30 и 70% от плодовете. Проучванията на хранително-вкусовата промишленост показват, че ефективността на отрасъла страда от структурните проблеми на българското земеделие. Малкият размер на стопанствата води до ниско качество и/или големи колебания в количеството продукция, която може да бъде изкупена за преработка. Най-сериозни са проблемите в преработката на продукция от животински произход - мляко и месо - тъй като преобладаващата част от продукцията идва от много малки стопанства.

Предприятията от хранително-вкусовата промишленост се нуждаят от подкрепа за модернизация, за да поддържат пълно съответствие с технологичните стандарти на ЕС и да са напълно конкурентоспособни след присъединяването на страната към ЕС. Обект на подкрепа трябва да бъдат секторите, които имат значителен дял в износа на страната, както и тези с важно значение за вътрешния пазар. За тези от тях (мляко, месо, вино, плодове и зеленчуци), които имат проблеми с качеството, количеството и цените на суровините, тази подкрепа трябва да се съчетае с приоритетни мерки за подобряване на конкурентоспособността на суровинните сектори .

Предприятията от хранително-вкусовата промишленост се нуждаят от подобряване на системата за професионално обучение и от увеличаване на броя на служителите, участващи в схеми за допълнителна квалификация. Обучението, свързано с въвеждане на стандартите на ЕС за безопасност на храните, е основен приоритет.

Необходими са инвестиции в преработвателните предприятия, за да постигнат пълна съвместимост със санитарните, ветеринарните и хигиенните изисквания на законодателството на ЕС. Успоредно с това са необходими инвестиции за повишаване на качеството и на безопасността на произвежданите храни. Необходимо е подновяване на системите за пречистване на отпадъчните води в преработвателните предприятия и инвестиции в охладителни съоръжения в събирателните центрове. Приоритетно трябва да се насочат средства и към иновации, създаване и промотиране на нови продукти и разнообразяването на асортимента на произвежданите такива.

Хранително-вкусовата промишленост е комплексен отрасъл, който включва 15 подотрасъла. В зависимост от суровините, които хранително-вкусовата промишленост използва, подотраслите и се разделят на 3 групи:

- 1) подотрасли, използващи растителна суровина (мелничарска, винена, тютюнева промишленост и др.),
- 2) подотрасли, използващи животински суровини (месна, млекопреработваща промишленост и др.),
- 3) подотрасли, преработващи минерални суровини (солодобив, бутилиране на минерална вода и т.н.).

Според географското си разположение подотраслите на хранително-вкусовата промишленост се разделят отново на 3 групи:

- 1) подотрасли, чието географско разположение се определя от местоположението на суровините (захарна промишленост, консервна промишленост, винарска промишленост, първична обработка на тютюн и т. н.);
- 2) подотрасли, чието географско положение зависи от потреблението - подотрасли, произвеждащи нетрайна продукция (хлебопроизводството, млечни произведения, пивопроизводство, сладкарска промишленост и т. н.);
- 3) подотрасли, зависещи еднакво силно и от фактора суровини и от фактора потребление - мелничарска промишленост, месна промишленост.

## ***2. Контролни индикатори в агро-хранителния сектор***

Качеството е една от най-важните характеристики на продукцията на агро-хранителния сектор, предназначена за пазар в пряко и преработено състояние, и определянето му има техническо, икономическо и социално измерение. То се изразява чрез степента, в която се удовлетворяват конкретни потребности в рамките на ограничен период и предварително фиксирани условия. Основна задача на агро-хранителния бизнес е осигуряването на безопасност и качество на храните за потребителя. Развитието на българската икономика и членството в ЕС поставя като първостепенно изискването производството на безопасни и качествени продукти. В този смисъл, качеството се отразява във всяка дейност на фирмите, имащи за цел задоволяване потребностите на клиента. Затова, съвременното качество е и начин за управление на организацията, влияещ на всяка дейност и на всеки процес. Поради тази причина, политиката по

качеството е главният закон на организацията, тъй като членството в ЕС налага ясни правила за безопасността на храните “от фермата до вилницата”<sup>2</sup>.

Постигането на необходимото равнище на качество в агро-хранителния бизнес изисква проследяване на движението на продукта и осъществяване на контрол по всички звена в създаването му от производство на суровини, доставка и преработка, опаковка и съхранение, дистрибуция и търговия, т.е. по цялата маркетингова верига. Принос в този процес има и внедряването на стандартите - международни, европейски, хармонизирани, доброволни и задължителни. Приложението им повишава безопасността и осигурява стабилни характеристики на продуктите, води до икономии при производството, подпомага законодателството при създаването и изпълнението на нормативните актове, позволява на производителите да спазват европейското законодателство, подпомага конкурентоспособността на производителите и др.

В основата на стандартите е продуктовата спецификация, която е определящият фактор за получаване на регистрация и за поддържане на доверие в системата. В тази насока се прилагат следните **контролни индикатори**<sup>3</sup>:

- Дефиниране на качеството в агро-хранителния бизнес;
- Систематизиране на стандартите, приложими в агро-хранителния бизнес;
- Управление на качеството - практически проблеми и реализация в предприятията от агро-хранителния бизнес;
- Въздействие на качеството върху конкурентоспособността на агро-хранителния сектор; качество и конкуренто-способност в ОСП на ЕС;
- Създаване на устойчиво развитие на агро-хранителния сектор

**Контролните индикатори са индикатори на изпълнението.** Те покриват цялата маркетингова верига: от производствен процес до реализация на готовите продукти и оценяват в качествен и количествен аспект следните елементи:

- Конкурентоспособност на продуктите по отношение на техните съставни части;
- Реализирана печалба в резултат на конкурентоспособност;
- Безопасност на хранителните продукти;

---

<sup>2</sup> Маринов Г. Качество на продукцията и конкурентоспособност на предприятието, Изд. „Алма Матер”, София, 1998.

<sup>3</sup> Aramyan L., Ondersteijn Ch., Van Kooten O., Lansink A. O. (Eds.), Performance indicators in agri-food production chains, Springer, 2006.

- Техническа и операционна ефикасност на процесите
- Прилагане на принципа за равнопоставеност между отделните участници в производствената верига;
- Удовлетвореност на потребителите.

Ефективността на производствените процеси и реализация на готовите продукти в агро-хранителния сектор се преценяват по един или повече от гореизброените индикатори на изпълнение като резултат от комбинираното въздействие на няколко фактори, които влияят върху начините, по които процесите са организирани и функционират. Тези фактори се определят като драйвери на изпълнение и включват<sup>4</sup>:

- Среда: политики, институции и услуги за насърчаване, които формират общата обстановка, при която предприятията се създават и оперират;
- Технологии: технологиите, свързани с производството, преработката и дистрибуцията на стоки и услуги агро-хранителния сектор са основни фактори за производителността и разходите;
- Структура на пазара: оценката на структурата на пазара може да разкрие наличието на конкурентни пазари или концентрирани пазари, доминирани от олигополи или монополи.
- Координация: Координацията се отнася до хармонизирането на физическите, финансовите и информационните потоци и обмен на вещни права по веригата;
- Фирмено управление: Способността на отделните фирми ефективно да разпределят ресурси, да отговорят на нуждите на потребителите и за адаптирането към пазарните промени;
- Вложения: Наличието и разходите на основни вложения (земя, труд и капиталови вложения) в различните сегментите на веригата пряко влияят върху нейното изпълнение.

## **Описание на контролните индикатори:**

### *2.1. Дефиниране и управление на качеството в агро-хранителния сектор.*

---

<sup>4</sup>Bojnec S., Fertő I., Patterns and Drivers of the Agri-Food Intra-Industry Trade of European Union Countries, International Food and Agribusiness Management Review Volume 19 Issue 2, 2016.

Проблемът за качеството е сложен и комплексен, поради спецификата на производството. Основната задача на агро-хранителния бизнес е осигуряването на безопасността и качеството на храните за потребителя.

Развитието на икономиката и членството в ЕС поставя като първостепенно изискването както за безопасни, така и за качествени продукти. В тази връзка все по-голямо значение за продажбите имат например изискванията към вкус, мирис, свежест, външен вид, опаковка на продукта. За други потребители също толкова важна е и информацията за производителя, страната на производство, технологията, хранителното съдържание, добавките, условията на съхранение и употреба и др. В този смисъл качеството е всяка дейност на фирмата, имаща за цел задоволяването на потребностите на клиента. Затова съвременното качество е и начин за управление на организацията, влияещ на всяка дейност и на всеки процес. Качеството може да се третира и като степен, до която даден продукт или услуга удовлетворява предписанията и изискванията на потребителя.

Постигането на необходимото равнище на качество в агро-хранителния бизнес изисква проследяване движението на продукта и осъществяване контрол по всички звена в създаването му - от производство на суровини, доставка и преработка, опаковка и съхранение, дистрибуция и търговия, т.е. по цялата маркетингова верига. Според законодателството на ЕС фермерите и преработвателите носят основната отговорност за безопасността на храните. Това изисква ясно дефиниране на областите на контрол:

- идентифициране на потенциалния риск и предприемане на мерки за предотвратяване или ограничаването му в сферата на производство и преработка на земеделска продукция;
- водене на документация за всички предприети мерки за избягване/ограничаване на риска с цел доказване на целесъобразността им;
- идентифициране на рисковете за здравето и безопасността на потребителите. Те могат да имат различен източник - например: физически риск - от елементите на производствения и транспортен амбалаж и опаковките; химически риск - от пестициди, фунгициди, хербициди, горива, тежки метали, почистващи и дезинфекциращи материали и др.; човешки и природни патогени - почвени бактерии, патогени, паразити и вируси - те попадат в храната вследствие лоша хигиена, заразена вода или заболявания на персонала.

В този смисъл са разписани конкретни правила за избягване на тези опасности, както и общи норми за хигиена на всички храни на всеки един етап от производствения процес, който



може да се окаже критичен за безопасността на храните. Правилата осигуряват, поддържат и постоянно преразглеждат изискванията за безопасност. В тази връзка ЕС разработи т.н. «Зелената книга» за качеството на селскостопанските продукти: продуктови стандарти, изисквания към селскостопанското производство и схеми за качество<sup>5</sup>. Членството в ЕС налага и ясни правила за подпомагане спазването на стандартите за околната среда и биоразнообразието, безопасността на храните, здравето и благосъстоянието на животните чрез мерките на ОСП.

Качеството е една от най-важните характеристики на продукцията, предназначена за пазар в прясно и преработено състояние, и определянето му има както технически, така и икономически и социални измерения. То се изразява чрез степента, в която се удовлетворяват конкретни потребности в рамките на ограничен период и предварително фиксирани условия.

От техническа гледна точка качеството отразява комплекса от свойства на продукта: органолептични, физико-химични, токсико-химични, токсикологични, и др.

От икономическа гледна точка качеството се разглежда като свойство на потребителната стойност на продукта, която отразява свойството на всички продукти за задоволяване в една или друга степен определени индивидуални или производствени потребности на хората и бизнеса.

## *2.2 Систематизиране на стандартите, приложими в агро-хранителния бизнес*

Политиката по качеството е главният закон на организацията. Изпълнението на политиката по качеството е невъзможно без постоянното демонстриране от ръководството на видима отговорност. Важно място в този процес заемат Системите за управление на качеството (СУК)<sup>6</sup>. СУК е система, състояща се от организация, процеси, документи и ресурси, която е насочена към изграждане на политиката и целите в областта на качеството, а също така и към постигането на тези цели. СУК има за цел да гарантира постоянното качество на продуктите или услугите, предлагани от предприятието, за да бъдат удовлетворени очакванията на потребителите/клиентите.

Прилагането на СУК се извършва чрез координирани дейности за ръководене и контрол в една организация по отношение на качеството. Този процес е съпроводен и с

---

<sup>5</sup> Блажева В., Грозева Д. Проблеми на качеството в агробизнеса, Диалог ИНИ, Извънреден тематичен, септември, 2010

<sup>6</sup> ISO 9001 <https://escert.com/standarti/iso-9001/> (25.05.2017)

определяне на пълномощия, разпределение на отговорности и обмен на информация на различните нива в организацията, ангажирани с него.

Тоталното управление на качеството (TQM)<sup>7,8</sup> е съвкупност от дейности и начини, прилагани от организацията, с цел удовлетворяване на клиента при същевременно активизиране на целия потенциал (човешки и материален) с възможно най-малки разходи. Идеята за тотално управление на качеството цели преследване на превъзходство не само в изделието, а въобще във всяка операция вътре в предприятието. В рамките на тоталното управление на качеството се прилагат контролни индикатори, които измерват ефективността на прилагане на следните дейности:

- Акредитация - процес, при който дадена организация за издаване на сертификат е призната като способна да предлага определени сертификационни услуги за една или повече дейности.
- Сертификация - процес, при който организация, лицензирана за издаване на сертификат, извършва независима оценка за съобразяването на дадена фирма, дружество, учреждение с конкретни изисквания на образци и спецификации за качеството на продукта.
- Стандартизацията е съвкупност от спецификации - образци, осигуряващи при всеки процес оперативна способност да се повтори точно по същия начин производството или друг вид дейност. Стандартизацията е важна част на дейността по качеството, защото оформя общественото мнение за него, за клиента, за предпазните мерки, участието на човешкия фактор, организацията, обвързването на управлението. Стандартите са общопризнати правила и норми, разработени с консенсус на основата на обединяване на резултатите от науката, технологиите и производствения опит - включват подробни технически спецификации (характеристики и изисквания към продуктите), процедури за производство, методи за изпитване и оценяване на съответствието. Стандартите могат да бъдат:
  - Международен стандарт е стандарт, разработен от Международните организации за стандартизация (ISO, IEC).
  - Европейските стандарти са инструмент за поддържане на интересите на

---

<sup>7</sup> Melsa, J. L Total Quality Management. Systems engineering and management for sustainable development - Vol. II - Principles and Tools of quality management, ©Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS).

<sup>8</sup> Total quality management <http://www.wiley.com/college/sc/reid/chap5.pdf>

обществото и са важен фактор в подкрепата на законодателството.

- Хармонизиран стандарт е европейски стандарт (EN), разработен по мандат на Европейската комисия и Европейската асоциация за свободна търговия (ЕФТА), който поддържа съществените изисквания на директивите от Нов подход.
- Осигуряване на качеството - това са всички програмирани и систематизирани действия, необходими за постигането на пълно доверие, че продуктът ще задоволява определените изисквания за качество.

Важно място в управлението на качеството заемат и т.н. Интегрирани системи за управление на качеството (ИСУК)<sup>9</sup>. Проучванията през последните години показват, че компаниите по света, и в частност в сферата на агробизнеса, в голяма степен се ориентират към интегрирания подход в управлението. Прилагането на този подход позволява на ръководствата да се фокусират върху постигането на цели, свързани с различни аспекти на управлението - удовлетворяване на клиентите, контрол на въздействието, което оказват върху околната среда, или контрол на рисковете за здравословните и безопасни условия на труд. Интегрираната система за управление обхваща всички аспекти на дейността въз основа на т.нар. процесен подход, който се основава на четирите принципа: Планиране - Изпълнение - Проверка - Действие.

Внедряването на ИСУК отговаря на изискванията на международните стандарти и комплексно обхваща всички процеси в организацията, без да изисква отделянето на значителни финансови средства и позволява постигне на максимална ефективност и непрекъснато усъвършенстване на производството.

### *2.3 Управление на качеството - практически проблеми и реализация в предприятията от агро-хранителния бизнес*

Управлението на качеството, като базова философия за развитие на бизнеса, еволюира във времето и пространството. Започвайки преди повече от половин век в Япония, днес тя обхваща целия свят. На нея се базират водещи подходи и концепции и нейното прилагане е гаранция за

---

<sup>9</sup> Петрова Ж., Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните (на примера на управление на качеството на услугите и безопасността при хранене в ресторантите и хотелите) Доклад пред Националната конференция по качеството, ноември 2007 г.

надеждност и просперитет. Базовата концепция за управление на качеството се опира на разбирането, че потребителят трябва да получава само годни изделия, съответстващи на стандарта.

Основите на управлението на качеството поставя Деминг с лансирането на основна идея за управление на качеството, реализирана в Япония като основополагаща програма (съдържа 14 основни пункта) за постоянно подобряване на качеството в<sup>10</sup>:

Качество на продукцията = качество на труда + качествен мениджмънт

Последователите на тази идея - Джуран («триади на качеството»), Фейгенбаум («тотално управление на качеството»), Месинг («справочник по качеството»), Ишикава (диаграма «причина-следствие») и др. доразвиват и усъвършенстват управлението на качеството.

За оценка на качеството на хранителните продукти се прилагат следните индикатори:

- Техническо ниво - отразява материализираните в продукта научно-технически постижения. Предполага хармонична връзка между предполагаемите и фактическите потребителски свойства при потребление на продукта (функционалност, надеждност, трайност и т.н.).
- Естетическо ниво - характеризира се с комплекс от свойства на основата на естетическите усещания и възгледи.

**Пирамида на качеството** - тя характеризира схемата на дейностите по формиране и управление на качеството в предприятието - на върха ѝ е тоталният мениджмънт на качеството, който предполага високо качество на работа (суровини + производство + технология) за достигане на необходимото качество на продукцията при съответстващо качество на организация на производството, труда и управлението на предприятието, чието закономерно следствие е и качеството на продукта.

**Световни премии в областта на качеството.** Те играят важна роля в развитието на съвременния бизнес, формирайки философията на TQM (Тотално управление на качеството) и принципите за усъвършенстване на организациите. Премията за качество е специфичен механизъм, използването на който помага на организациите да разберат и приемат философията на качеството.

---

<sup>10</sup> W. Edwards Deming's 14 Points for Total Quality Management <http://asq.org/learn-about-quality/total-quality-management/overview/deming-points.html> (25.05.2017)

В историята на наградите за качество ключова роля играят няколко широко известни и признати в целия свят премии:

- Премия на Деминг - в чест на основоположника на управление на качеството;
- Европейска премия по качество;
- Национална японска премия по качеството.

В България е учредена японската награда за качество “Бойсей” (“стремеж към звездите”) за популяризиране на управлението чрез тотално качество (УТК).

#### *2.4 Качеството като основен фактор на конкурентоспособността*

Качеството е сложна съвкупност от свойства на продукта, които определят способността му да удовлетворява определена обществена потребност при определени условия на потребление и разход на обществен труд. В тази връзка качеството и цените са основни фактори в конкурентоспособността на предприятията от агробизнеса. Качеството се изменя най-бързо под влияние на динамиката на пазара и развитието на НТП, като обхваща всички етапи на жизнения цикъл на изделието. Предвид на това начините за въздействие и изменение на качеството се съсредоточават върху тези етапи и в зависимост от тях различаваме следните подходи<sup>11</sup>:

- създаване и производство на нови продукти (нови сортове, породи, продукти) под влияние главно на пазарите, НТП;
- подобряване на съществуващи продукти - чрез повишаване на изискванията към тях - съдържание на полезни и вредни вещества, асортимент, трайност - поради необходимост от повишаване на конкурентоспособността им и в съответствие с евростандартите;
- създаване на необходимите условия за подобряване и запазване на качеството на продуктите: технологии, опаковка, съхранение, транспорт, реализация, санитарно-хигиенни предписания, сертификати, контролни механизми, съответствие на световно утвърдени параметри и други.

Спазването на тези параметри на конкурентоспособността трябва да е обект на постоянен анализ през целия жизнен цикъл на продукта и при спазване на нормативните документи.

---

<sup>11</sup> Сборник пети национален симпозиум „Качество, конкурентоспособност, устойчиво развитие” – Университетско Издателство „Стопанство”, София, 2000.

Оценката на качеството трябва да има комплексен характер, т.е. да фокусира в себе си показатели от всички групи. В практиката се използва широка гама от методи за измерване на показателите за качество:

- сензорни методи - поредица от специализирани поведенчески техники с различни видове въздействия и тяхното изразяване в подходяща цифрова форма или сензорни профили;
- инструментални методи - използват се технически средства, апаратура, реактиви и др. при спазването на строго определени условия и при прилагане на съответни методи на работа;
- експертни методи - основават се на мнението на група експерти и се прилага, когато се използването на технически средства за измерване е невъзможно или неоправдано;
- социологически методи - събиране и анализиране на мнения на действителни или предполагаеми потребители на даден продукт чрез анкетиране, интервю, гласуване, организиране на конференции, изложби и др.;
- опитна експлоатация(промоция) - проследява продукта при конкретни условия на използване, когато е невъзможно или трудно да се възпроизведе процеса в лабораторни условия;
- изчислителни методи - използват теоретични или емпирични (опитни) зависимости за определяне на числовите стойности на дадени показатели чрез други средства, чиято стойност е известна.

## 2.5. *Устойчиво развитие и иновации на агро-хранителния сектор*

### **2.5.1. Качество на продуктите и надеждност на производствената система**

Качеството на продуктите и надеждността на производствената система имат много важно значение за конкурентоспособността на производството и производителността на труда, а така също и за надеждността на производствената система. Конкуренцията и възможностите за конкурентни предимства зависят от широка гама фактори<sup>12</sup>:

- икономически фактори - покупателна способност на населението; жизнен стандарт;
- общоикономически фактори - БВП, БНП, национален доход, безработица, инфлация,

---

<sup>12</sup> Маринов Г. Качество на продукцията и конкурентоспособност на предприятието, Изд. „Алма Матер”, София, 1998.

внос и износ и т.н.

- политически, институционални и законодателни фактори на позитивно или негативно влияние спрямо конкретната фирма или пазарен сегмент;
- пазарни фактори на влияние - поведение на конкурентите на пазара, навлизане на нови фирми в конкретен пазар; продуктово разнообразие; степен на различия в конкурентните борби; методи за конкуренция спрямо продуктовата, ценовата, пласментната, маркетинговата, дистрибуционната, управленската, производствената стратегия на конкретните фирми-конкуренти на пазара;
- промени в самата фирмена стратегия (конкуренция в определен пазарен сегмент, спрямо определени специфики на конкуриращите се фирми), на фирмено равнище;
- насърчаване на иновациите в агро– хранителния сектор;

### **2.5.2 Прилагане на добрите практики и иновациите - фактор за повишаване на качеството и конкурентоспособността на агро-хранителния сектор.**

Терминът “добра практика” се налага в области, изискващи строги правила и високи санитарно-хигиенни норми (първоначално във фармацията и козметичната промишленост, а впоследствие най-широко и масово разпространение получава в земеделието и хранителната промишленост). Добрата практика представлява система от правила за гарантиране безопасност и качество на продуктите при производство, търговия, преработка, дистрибуция, транспорт и други дейности.

Добра земеделска практика - съвкупност от правила, характерни за аграрния отрасъл. Те са управленски практики, насочени към спазване на законови стандарти за опазване на околната среда, грижи за животните, намаляване на риска от замърсяване на водите, осигуряване на безопасна работна среда за труд на селскостопанските производители и работници.

Добра производствена практика в аграрния сектор - съвкупност от правила при преработката на селскостопанска продукция до получаването на готовия продукт и осигуряване на безопасни условия на труд на персонала с цел избягване на замърсяването на храните чрез производствената или човешка дейност.

Добра търговска практика - съвкупност от правила при придвижването на селскостопанската продукция от производството и преработката до крайния потребител, от гледна точка на спазване на хигиена, съхранение на продукцията, използване на технически съоръжения, безопасни условия на труд и други.

Добри практики при етикетирането. Всички текстове, обозначения, марки на производителя и търговски марки, изображения и знаци, които придружават или се отнасят за дадена храна трябва а да са отразени върху опаковката ѝ под формата на етикет, пръстен или капак, поставен върху нея.

### **2.5.3 Търговските стандарти и директивите за продукти**

Търговските стандарти и директивите за продукти съдържат технически описания на селскостопански продукти, техния състав, характеристики и използваните производствени методи. В търговските стандарти се съдържат четири вида информация. Според земеделските стопани, производителите, преработвателите и търговците на едро и на дребно търговските стандарти са необходими, за да могат продавачите да демонстрират качеството на предлаганата продукция, а купувачите да се информират за купуваните стоки. Търговските стандарти на Европейския съюз са и критикувани за това, че са твърде подробни и трудно приспособими към бързо променящите се пазарни условия.

### **2.5.4 Изисквания към селскостопанското производство в ЕС.**

Земеделските производители в ЕС спазват редица изисквания към селскостопанското производство и всички храни в ЕС да гарантират спазване на стандартите за хигиена и безопасност по отношение на крайните хранителни продукти, предлагани на пазара, но включват и въпроси, представляващи обществена грижа (екологични, етични, социални).

За земеделските производители това означава надлежна грижа при избора и използването на пестициди и торове, спазване на хигиенните правила, профилактика на болестите по животните и растенията, гарантиране на обучение и адекватна защита на селскостопанските работници, осигуряване на подходящи условия за хуманно отношение към селскостопанските животни и опазване на околната среда.

За потребителите, това означава увереност, че за всички продукти, произведени от селското стопанство в ЕС, са спазени приемливи производствени изисквания, включително гореспоменатата законна обществена загриженост.

### **2.5.5 Стандарти за предлагане на пазара.**

Стандартите на ЕС за предлагане на пазара са регламенти, в които се посочват определения на продуктите, минимални продуктови стандарти, категории продукти и изисквания за



етикетиране с цел да бъдат информирани потребителите за значителен брой селскостопански продукти и за някои преработени храни и да заменят националните стандарти и да улеснят търговията в рамките на единния пазар.

Задължителни елементи на стандартите за предлагане на пазара са:

- Идентичност на продукта: ясни общи правила за описанието на продукта;
- Изисквания към селскостопанското производство: за „добро, справедливо и годно за търгуване“ качество, което е предпоставка за продажба на потребителите;
- Класификация по качество и размер: въведени с цел прозрачност на пазара, за да могат потребителите да сравняват цените на ясно определени класове или категории на даден продукт;
- Запазени наименования в рамките на стандартите за предлагане на пазара - дават на потребителя полезна и точна техническа информация и да помогнат на земеделските производители да идентифицират характеристики или методи на селскостопанско производство, които имат добавена стойност, и осигурят допълнителна финансова възвръщаемост за допълнителните производствени разходи.

За да бъдат разработени по принцип стандарти на ЕС за предлагане на пазара е необходимо да се разгледат начините за опростяване на създаването на правила, или в рамките на Комисията, или чрез натоварването на други органи с тази задача, или чрез позоваване на международните стандарти. Установяването и наблюдението на стандартите за предлагане на пазара, включително идентичността на продуктите, класификациите на продуктите и запазените наименования, може да бъде възложено на операторите в съответния сектор.

## **6.     *Заключение***

Агро-хранителният сектор е изправен пред сериозни предизвикателства, засягащи търговията и конкурентоспособността. Едно от тях се отнася до качеството, което е важно от гледна точка на предлагането, за повишаване на конкурентоспособността на износа и от гледна точка на търсенето, за диференциране на продуктите с цел удовлетворяване на различните предпочитания за качество на потребителите. Необходимостта от по-добро разбиране на нарастващата роля на диференциацията на качеството на хранителните продукти и сегментацията на търговията със селскостопански продукти, основаваща се на качеството на продуктите, заедно с неговите определящи фактори и разходите за корекция на пазара на трудовия фактор налага

въвеждането на контролни индикатори за измерване на предимствата от прилагането на критерии и механизми за управление на качеството.

На фона на тенденцията за намаляване на по-високите нива на икономическо развитие, размерът на икономиката увеличава ефекта от либерализацията на търговията със селскостопански продукти върху разходите за адаптиране към пазара на труда. Разбирането как подобренията в качеството на търговията с хранителни продукти оказват влияние върху агробизнеса и управленската конкурентноспособност на компаниите е жизненоопределящо за визията и политиките на фирмите от този бранш.

### *7. Използвана литература*

1. Блажева В., Грозева Д. Проблеми на качеството в агробизнеса, Диалог ИНИ, Извънреден тематичен, септември, 2010
2. Иванов А., География на леката промишленост на България, [http://www.geoznanie.com/2014/07/blog-post\\_26.html](http://www.geoznanie.com/2014/07/blog-post_26.html) (25.05.2017)
3. Маринов Г. Качество на продукцията и конкурентоспособност на предприятието, Изд. „Алма Матер”, София, 1998.
4. Петрова Ж., Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните (на примера на управление на качеството на услугите и безопасността при хранене в ресторантите и хотелите) Доклад пред Националната конференция по качеството, ноември 2007 г.
5. Сборник пети национален симпозиум „Качество, конкурентоспособност, устойчиво развитие” – Университетско Издателство „Стопанство”, София, 2000.
6. Aramyan L., Ondersteijn Ch., Van Kooten O., Lansink A. O. (Eds.), Performance indicators in agri-food production chains, Springer, 2006.
7. Bojnec S., Fertő I., Patterns and Drivers of the Agri-Food Intra-Industry Trade of European Union Countries, International Food and Agribusiness Management Review Volume 19 Issue 2, 2016.
8. Edwards Deming’s W. 14 Points for Total Quality Management <http://asq.org/learn-about-quality/total-quality-management/overview/deming-points.html> (25.05.2017)
9. ISO 9001 <https://escert.com/standarti/iso-9001/> (25.05.2017)

10. Melsa, J. L Total Quality Management. Systems engineering and management for sustainable development - Vol. II - Principles and Tools of quality management, ©Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS).

11. Total quality management <http://www.wiley.com/college/sc/reid/chap5.pdf>