

ПРОБЛЕМИ НА КАЧЕСТВОТО В АГРОБИЗНЕСА¹

[гл.ас. д-р Виолета Блажева](#)
[гл.ас. Димитринка Грозева](#)
Катедра „Аграрна икономика”

Резюме

Качеството на продукцията и храните е основен приоритет и задача на агробизнеса в ЕС и у нас. Поради това е обект на изследване и разработване на строги правила за безопасност и контрол при производството, преработката, транспорта, съхранението и продажбата на продуктите от земеделски произход, т.е. “от фермата до вилницата”. Проектът изследва същността на качеството в агробизнеса, правилата на неговото управление чрез въвеждането на стандарти – международни, европейски, хармонизирани, доброволни и задължителни, които са в основата на подобряването на конкурентоспособността на фирмите от отрасъла: *ISO 9000, ISO 14000, ONSAS 18000, ISO 22000, ISO 28000, HACCP, BRC Global Standard, IFS, EurepGap* и др. На тяхна основа се разработват и интегрирани системи за управление на качеството. Наред с това се изследва и политиката на ЕС в областта на конкуренцията, основана на качеството и насочена към подкрепа на усилията на земеделските производители в борбата за европейско качество, отразени от «БЯЛА КНИГА за безопасността на храните» и «ЗЕЛЕНА КНИГА относно качеството на селскостопанските продукти» както и на конкретните мерки на Общата селскостопанска политика на ЕС за подпомагане на производителите в тази насока.

Ключови думи: качество, сертификат, добра практика, конкурентоспособност, субсидии.

JEL: Q13

PROBLEMS OF QUALITY IN AGRIBUSINESS

Head Assistant Prof. Violeta Blazheva, PhD.
Head Assistant Prof. Dimitrinka Grozeva
Department of Economy of Agriculture

Abstract

Product quality and food is a major priority of the task agribusiness in the EU and Bulgaria. It is therefore an object of research and development of strict safety rules and control production, processing, transport, storage and sale the products of agricultural origin, ie "Farm to fork". The project explores the essence of quality in agribusiness, the rules its management through the introduction of standards - international, European harmonized, voluntary and mandatory, which are based on improving the competitiveness of companies Industry: *ISO 9000, ISO 14000, ONSAS 18,000, ISO 22000, ISO 28000, HACCP, BRC Global Standard, IFS, EurepGap* dr.Na and their basis is developed and integrated systems for quality management. It also

¹ Настоящата статия е резултат от реализирането на научноизследователски проект № 26 към Института за научни изследвания на тема “Проблеми на качеството в агробизнеса” – ръководител на екипа: *Доц.д-р Теодора Георгиева*, ф-т ПТБ, к-ра АИ. Членове: гл.ас.Димитринка Грозева, АИ; гл.ас.д-р Виолета Блажева, АИ; ст.ас.Серьожа Косев, АИ; ст.ас.Огнян Хубенов, АИ.

[Виолета Блажева](#), [Димитринка Грозева](#)

explores policy and EU competitive merit-based and aimed at supporting farmers' efforts in the fight for European quality, reflected by the "WHITE PAPER food safety" and 'GREEN PAPER on the quality of agricultural products » and concrete measures of common agricultural policy EU support for producers in that direction.

Key words: quality, certificate, good practice, competitive power, grants.

JEL: Q13

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

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.

*Основната задача на агробизнеса 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. Съвременното понятие за качество включва всички дейности в една организация, чието изпълнение и управление осигурява нейното оцеляване, развитие и процъфтяване. В този смисъл качеството е всяка дейност на фирмата, имаща за цел задоволяването потребностите на клиента. Затова съвременното качество е и начин за управление на организацията, влияещ на всяка дейност и на всеки процес. В този смисъл политиката по качеството е главният закон на организацията, тъй като членството в ЕС налага ясни правила за безопасността на храните “от фермата до вилницата”. Постигането на необходимото равнище на качество в агробизнеса изисква проследяване на 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. 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, водят до икономии при производството, подпомагат законодателството при създаването и изпълнението на нормативните актове, позволяват на производителите да спазват европейското законодателство, подпомагат конкурентоспособността на производителите и др. В основата им е *продуктовата спецификация*, която е определящият фактор за получаване на регистрация и за поддържане на доверие в системата.*

Обект на изследването - Проучване на състоянието и проблемите на качеството в агробизнеса и възможностите за привеждането му в съответствие с качествените стандарти на Европейския съюз в тази сфера. В тази насока са формирани следните цели:

1. дефиниране на качеството в агробизнеса
2. систематизиране на стандартите, приложими в агробизнеса
3. управление на качеството – практически проблеми и реализация в предприятията от агробизнеса

4. качеството като основен фактор на конкурентоспособността

5. качеството и конкурентоспособността в ОСП на ЕС

С реализацията на проекта постигнахме следните практически резултати:

1. Систематизиране на проблема за качеството, състоянието и възможностите за повишаване на конкурентоспособността на предприятията от агробизнеса.

2. Учебно пособие за дистанционно магистърско обучение по агробизнес

3. Разработване на мултимедийни учебни материали за нуждите на: спец. “Аграрна икономика” и спец. ”Икономика на земеделската кооперация” по темата «Управление на качеството в агробизнеса» – лекции в рамките на дисциплините “Аграрен мениджмънт” и „Мениджмънт на земеделската кооперация”;

4. Разработване на мултимедийни учебни материали за нуждите на магистърска програма „Агробизнес” –презентации и учебтестове;

5. Доклади в международна научно-практическа конференция с международно участие – сборник, изд.АИ на СА”Д.А.Ценов”.

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

Същност и управление на качеството. Проблемът за качеството е сложен и комплексен поради спецификата на производството. Основната задача на агробизнеса 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 степената, до която даден продукт или услуга удовлетворява предписанията и изискванията на потребителя. Съвременното понятие за качество включва всички дейности в една организация, чието изпълнение и управление осигурява нейното оцеляване, развитие и процъфтяване.

Постигането на необходимото равнище на качество в агробизнеса изисква проследяване на 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 попаднат в храната вследствие лоша хигиена, заразена вода или заболявания на персонала.

Разписани са конкретни правила за предотвратяване 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, както и да осигуряват, поддържат и постоянно да преразглеждат изискванията си 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.

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.

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

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

Сл. *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 начини:

- 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 са обект на постоянен анализ през целия жизнен цикъл на продукта и при спазване на нормативните документи. 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 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.

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

- *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

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 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 предприятието:

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 други доразвиват и усъвършенстват управлението на качеството.

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

Техническо ниво – отразява материализираните в продукта научно-технически постижения. Предполага хармонична връзка между предполагаемите и фактическите потребителски свойства при потребяване 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.

Основните ѝ акценти са:

- *Концентрация върху потребителите* – техните потребности за основен и водещ критерий за качество.

- *Концентрация върху процесите* – качеството на продукта зависи от качеството на отделните процеси и тяхната обвързаност: трансформация на входа (суровини, материали, полуфабрикати, добавки, и др) в изход(продукти) с крайна цел доволен потребител.

- *Ангажираност на всички участници* – в този процес участват всички подразделения и персонал и всеки знае параметрите на участието си за получаване на необходимото качество на продукта.

- *Непрекъснатост на процеса* на усъвършенстване на качеството за постигане на максимално съответствие между получените продукти и изискванията на потребителите чрез отстраняване на възникващите в процеса недостатъци.

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

- *Решения, базирани на факти* – качеството на продуктите зависи от качеството на управленските решения, които са резултат от анализа на факти и проверени данни.

- *Система за мениджмънт на качеството (QMS)* – системата за управление на качеството е подсистема на общата организационна система, вкл. средства, функции и процеси, ориентирани към управление на качеството.

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.

В историята на наградите за качество ключова роля играят четири 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*” (“стрежеж към звездите”) за популяризиране на *управлението чрез тотално качество (УТК)*. За да се приспособят към постоянно променящите се условия на външната среда, организациите трябва постоянно да изучават и да прилагат опита на лидерите.

Тоталното управление на качеството (TQM) 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 една организация с развита култура качеството е начин на живот. В рамките на тоталното управление на качеството с времето се осъществяват 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.

Осигуряване на качеството - това са всички програмирани и систематизирани действия, необходими за постигането на пълно доверие, че продуктът ще задоволява определените изисквания за качество

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.

Управлението на качеството в предприятията се реализира чрез система от координирани дейности, за ръководене и контрол в една организация по отношение на качеството. Този процес е съпроводен и с определяне на пълномощия,

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

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

Политиката по качеството е главният закон на организацията.

Изпълнението на политиката по качеството е невъзможно без постоянно демонстриране от ръководството на видима отговорност. Важно място в този процес заемат и Системите за управление на качеството.

Системата за управление на качеството (СУК) има за цел да гарантира постоянното качество на продуктите или услугите, предлагани от предприятието, за да бъдат удовлетворени очакванията на потребителите/клиентите. 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.

Основно изискване на стандартите е организацията на създаде и поддържа *Наръчник по качеството*, който е единствен по рода си за всяка организация и варира по съдържание и обем в зависимост от големината на организацията и вида на дейностите, сложността на процесите и тяхното взаимодействие и компетентността на персонала. В него е включена информация за организацията като: наименование, местоположение и средства за връзки; вид на дейността на организацията, кратко описание на нейната среда, история и големина; описание на структурата на организацията, органиграми, схеми и/или длъжностни характеристики. Редът, в който описаните елементи се съдържат в наръчника, не е точно определен, организацията сама може да реши какъв да е той.

Важно място в управлението на качеството заемат и т.н. Интегрирани системи за управление на качеството (ИСУК). 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 Интегрирана система за управление 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.

Процесът на сертификация се управлява и координира от следните организации и нива:

International Standardization Organization (ISO) е водеща в процеса, като създател на почти всички стандарти в почти всички сфери на живота – от задължителни през препоръчителни до указателни и информативни

Друг основен играч в този процес е *International Accreditation Forum* – обединява националните органи за акредитация, които интерпретират документите на ISO и публикуват „указания“.

На регионално ниво, същите акредитационни органи имат своите регионални структури. За Европейския съюз това е *EA (European Co-operation for Accreditation)*, а на национално ниво работят *национални органи по акредитация* - прилагат споразуменията и указанията за акредитация и да гарантират, че на

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

техния пазар работят единствено акредитирани, органи за сертификация на продукти, системи за управление и персонал.

В рамките на този процес се реализират *две направления* – доброволно направление и задължително направление.

При *доброволността* няма закон, който да задължава производителя да разработва система за управление и да я сертифицира и решението за това е доброволно. Но то е толкова доброволно, колкото е и доброволно решението за присъствие на определен пазар с определен продукт. *Задължителността* се проявява в изискванията на част от създадените стандарти, въведени като задължителни чрез съответното законодателство. Такива са например изискванията за безопасност на продуктите, познати в ЕС като CE маркировка.

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.

Международен стандарт е стандарт, разработен от Международните организации за стандартизация (ISO, IEC). Международните стандарти се разработват от експерти от техническите комитети на ISO/IEC. Международен стандарт се счита за приет само ако е одобрен от 75 % от членуващите организации.

Европейските стандарти са инструмент за поддържане на интересите на обществото и са важен фактор в подкрепата на законодателството. Европейската комисия и Съветът признават стандартите като средство за оценяване и доказване на съответствието, за повишаване на конкурентността, улесняване прилагането на постиженията на науката и технологиите и подпомагане на търговията.

Хармонизиран стандарт е европейски стандарт (EN), разработен по мандат на Европейската комисия и Европейската асоциация за свободна търговия (EFTA), който поддържа съществените изисквания на директивите от Нов подход. Прилагането на хармонизираните стандарти е доброволно, но е най-лесният начин за доказване на съответствието на продуктите със съществените изисквания на директивите.

Продуктовата спецификация съдържа цялата техническа информация за продукта. Тя трябва да е достатъчно подробна, за да позволи на всеки нов производител в съответната сфера да може да започне производство. Условието на спецификацията стават задължителни за производителите, които имат намерение да използват регистрирано име; те служат за отправна точка при инспекции на властите. Продуктовата спецификация е *определящият фактор за получаване на регистрация и за поддържане на доверие в системата*.

Приложими стандарти в агробизнеса. Групата от стандарти *ISO 9000* (която включва три модела за осигуряване на качество - ISO 9001, ISO 9002 and ISO 9003) представлява международен консенсус за добри управленски практики, синтезирани в комплекс от стандартизирани изисквания за системи за управление на качеството. ISO 9001, ISO 9002 или ISO 9003 - *три модела за осигуряване на качество*, спрямо които организациите могат да се сертифицират - *всяка организация избира сама спрямо кой от трите стандарта ISO 9001, ISO 9002 или ISO 9003 да сертифицира своята система за качество съобразно с бизнес процесите, включени в системата за качество*. ISO 9001:2008 е разработен с цел даване на разяснения във връзка със съществуващите в ISO 9001:2000 изисквания и подобряване на съвместимостта със стандарта ISO 14001:2004. ISO 9001:2008 не въвежда допълнителни изисквания, нито променя смисъла на

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

стандарта ISO 9001:2000. *Една година след публикуването на ISO 9001:2008, всички валидни за момента сертификации, (нови или ресертификации) следва да бъдат в съответствие с ISO 9001:2008.*

ISO 22000 може да се прилага независимо от други стандарти за системи за управление за всички звена от хранителната верига – от производителите на растениевъдна продукция и фуражи, до продажбата на дребно на растениевъдни и животински продукти и за всички организации, независимо от големината им, които са включени в който и да е аспект на хранителната верига и които желаят да приложат системи, които постоянно да предоставят безопасни продукти. ISO 22000 изисква всички опасности в хранителната верига, включително опасности, които могат да бъдат свързани с вида на процеса и на използваните инсталации, да бъдат идентифицирани и оценени. ISO 22000 позволява на организациите, които са малки или не достатъчно развити (като малки ферми, дребни дистрибутори на опаковани храни, малки търговци на дребно или малки заведения за хранене) да прилагат разработени отвън комбинации от мерки по контрол.

ISO 27001:2005 (ISMS) е стандарт, който поставя изисквания към Системите за управление на информационната сигурност и е приложим за всички видове организации: търговски, нетърговски, правителствени и неправителствени и др.

В основата на стандарта ISO 14001:2004 лежи загрижеността на човечеството за осъществяване на устойчиво развитие на планетата. Стандартът определя изискванията към системата за управление на околната среда, която може да се интегрира с други изисквания за управление, за да помогне на организациите да достигнат както икономическите си цели, така и целите, свързани с околната среда.

HACCP (*Анализ на опасностите, контрол на критичните точки и ръководство за прилагането му*) е приложим за производители на суровина и преработени продукти и добавки, кетъринг фирми, ресторанти, хотели, търговци, фирми, складове и др., т.е. всички производители и търговци, които искат да докажат, че храните, които произвеждат, съхраняват или доставят, са безопасни.

BRC Global Standard – Food е международно признат стандарт за управление на безопасността на храните. Изисква се спрямо вносителите на храни за Великобритания. Стандартът има широк обхват - приложим за всички области на безопасността на хранителните продукти и нормативни изисквания за производители и търговци на хранителни продукти, вносителите, доставчици на съставки и всички сектори, свързани пряко или косвено с храните, могат да се възползват от предимствата му.

IFS (International Food Standard) унифицира изискванията към производителите по отношение на безопасността на храните и е въведен от германските, френските и италианските търговци на едро и дребно и се поддържа от множество германски търговски вериги (Metro AG, REWE, EDEKA, Aldi, Tengelmann, AVA, Globus, Markant, LIDL, Spar. От френски вериги като Auchan, Carrefour, EMC – Groupe Casino, Metro, Monoprix, Picard Surgelés, Provera, COOP и Migros).

IFS Logistics съдържа прозрачни правила и отговорност за безопасно транспортиране и складиране на храните по цялата международна логистична верига. Въведен е от немските и френските вериги за търговия с хранителни продукти за подсигуряване на транспорта, съхранението и обработката на храните съобразно спецификациите за опазване на качеството и безопасността, без вреди за търговците и за здравето и живота на потребителите.

OHSAS 18001 (*Occupational Health and Safety Assessment Series*) е международно призната спецификация за системи за управление на здравословните и

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

безопасни условия на труд. Стандартът следва структурата на ISO 14001 и поставя изисквания за ангажираност на висшето ръководство, за спазване на нормативните изисквания, предотвратяване на инциденти и злополуки, осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд и непрекъснато подобрене.

EurepGap (Euro-Retailer Produce Working Group (Eurep) Good Agricultural Practices (GAP)) е *европейски стандарт за осигуряване на устойчиво и безопасно земеделско производство* - гарантира безопасността и качеството на земеделските продукти и осигурява възможност за свободна търговия. Той е особено актуален за българските производители във връзка с нарастващите изисквания на пазара на земеделска продукция и въвеждането на системи за качество и безопасност на хранителните продукти.

Качеството на продуктите – фактор за конкурентноспособността на предприятията от агробизнеса. Качеството на продуктите и надеждността на производствената система имат много важно значение за конкурентоспособността на производството и производителността на труда и надеждността на производствената система.

Конкуренцията и възможностите за конкурентни предимства зависят от широка гама фактори:

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

Конкурентоспособността на фирмата е *процес на постоянно нарастване на производителността, която води до високо заплащане и стандарт на живот на работниците.* Тя показва възможността на фирмата да завоюва, поддържа и увеличава пазарния дял в износа на продуктите си (експортен капацитет), да издържи на предизвикателството на свободния пазар чрез увеличаване на приходите и (производствен и иновативен капацитет).

Рекламата има основно значение при изграждането на конкурентноспособността на фирмата. В повечето случаи на пазара има доминираща фирма-лидер, а останалите я следват, което им спестява финансови ресурси за постоянен анализ на средата, и адекватно да реагират на пазарните промени, тъй като следва само да анализират промените, които настъпват в конкретната им пазарна ниша (конкретен случай е с произвежданото от “Данон България” АД кисело мляко “На баба” и произвежданото от конкурентна фирма “Бор Чвор” мляко “На дядо”).

Конкурентоспособността в агробизнеса се обуславя от голям брой фактори на макро- микроикономическо равнище, които сложно се преплитат – инфраструктурата, човешките ресурси и финансовият капитал, качеството на институциите и тяхната стабилност, както и геополитическото положение на страната.

Добрите практики – фактор за повишаване на качеството и конкурентоспособността на агробизнеса. Терминът “добра практика” се налага в

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

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. От тази позиция различаваме:

- добри практики в растениевъдството;
- добри практики в животновъдството;
- добри практики на труд.

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. Отговорност на производителите, служителите, доставчиците и дистрибуторите е да произвеждат храни по начин, който да осигурява безопасност за здравето на потребителя и съответстват на употребата, за която са предназначени.

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.

Биологичното производство е съвкупна система за управление на земеделието и производство на храни, в която се съчетават *най-добри практики* по отношение опазване на околната среда, висока степен на биологично разнообразие, опазване на природните ресурси, прилагане на високи стандарти за благосъстояние на животните и производствен метод. При *етикетирането* и рекламирането на живи или непреработени земеделски продукти термините, отнасящи се до биологичен метод на производство, могат да се използват, само когато всички съставки на този продукт също са произведени в съответствие с изискванията на настоящия регламент.

Преработените храни следва да се *етикетират* като биологични само когато всички или почти всички съставки от земеделски произход са биологични. Необходимо е да се вземе под внимание етикетирането на преработени храни, съдържащи съставки от земеделски произход, които не могат да бъдат получени по биологичен начин (риба и дивеч).

Етикетът предоставя информация на потребителите. Той не трябва да ги заблуждава и да приписва на храната свойства, които не притежава, както и свойства да предпазва, лекува или излекува от дадено заболяване. Не трябва да внушава специални качества на продукт, когато всички останали подобни храни притежават същите качества. Прилагането на *добри практики при етикетирането* на продуктите изисква:

- информацията да е представена по ясен и разбираем за потребителя начин;

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

- чрез инструктиращ текст потребителите да се насочват къде в етикета има важна информация;

- инструкцията да бъде ясна.

С въвеждането на единни правила при етикетирането на храните се създават по-добри условия за лоялна конкуренция при производството, продажбата и рекламата на храните. Същевременно се осигурява висока степен на информираност и защита на потребителя.

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.

Качеството и конкурентоспособността на агробизнеса в ОСП на ЕС. Политиката в областта на конкуренцията, прилагана от Комисията, компетентните органи и съдебните власти в държавите-членки на ЕС, на първо място, има за цел *запазването и развитието на условията за ефективна конкуренция в рамките на Общия пазар чрез оказване на въздействие върху структурата на пазарите и поведението на пазарните субекти.*

На второ място, *по-голямата конкуренция позволява на потребителя да избира от широк асортимент продукти и услуги при по-ниски цени.* По този начин, политиката на либерализация има конкретни преимущества за потребителите като по-ниски цени и достъп до нови услуги.

Политиката на Комисията в областта на конкуренцията повишава качеството и разнообразието на стоките, представени на пазара, стимулира технологичния процес и икономическата ефективност.

В началото на 90-те ЕС приема законодателни мерки за защита на земеделските продукти и храни с регистрирано наименование за произход и географско указание, както и на земеделските продукти и храни с традиционно-специфичен характер и ги отличава със специални знаци - лого, които тези продукти могат да носят:

- *PDO* (Защитено наименование на произхода);
- *PGI* (Защитено географско указание);
- *PGI*, има специфична характеристика или репутация;
- *TSG* (Гарантирано традиционен специалитет);
- *OF* (Биологично земеделие) .

Нормите на ЕС се прилагат от „фермата до вилницата“, независимо дали храните са произведени в ЕС или са внесени от други места по света. Селскостопанската политика на ЕС е насочена към подкрепа на усилията на земеделските производители да спечелят в борбата за качество. Схемите и нормативната уредба на ЕС вече се опитват да направят това, главно по два начина: основни мерки и мерки за качество.

Мерки и схеми за качество на равнището на ЕС. Много земеделски производители в ЕС постоянно търсят новаторски и оригинални начини за създаване на нови пласментни пазари и за увеличаване на печалбите си.

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

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

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 етикетирание 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:

А) Идентичност на продукта: ясни общи правила за описанието на продукта.

Б) Изисквания към селскостопанското производство: за „добро, справедливо и годно за търгуване“ качество, което е предпоставка за продажба на потребителите..

В) 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.

Г) 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.

Д) Опростяване на стандартите за предлагане на пазара. 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.

Е) Саморегулиране. 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

Ж) Специфични схеми за качество на ЕС. Въведени са четири специфични схеми за качество на ЕС които съответстват на определено пазарно търсене на продукти с определените качества. Например:

1. Географски означения- наименование, с което се описва селскостопански или хранителен продукт, дължащ характеристиките или репутацията си на

Виолета Блажева, Димитринка Грозева

географския район, от който произхожда и включва „защитено наименование за произход“ (ЗНП) и „защитени географски указания“ (ЗГУ).

2. *Гарантирани традиционни специалитети* (ГТС) са наименования на селскостопански или хранителни продукти, които са произведени с използване на традиционни суровини или традиционни методи на производство или които имат традиционен състав.

4. *Политика за качествени продукти в най-отдалечените райони* за мотивиране на земеделските производители да спазват изискванията за качество на своите продукти и да се добави стойност към местната продукция в райони, както и за повишаване на конкурентоспособността на селскостопанския сектор на местния и на външния пазар.

По-нататъшни схеми на ЕС. Всяка нова схема за качество на равнището на ЕС трябва да съответства на такива нужди на политиката на общностно равнище, които не могат да бъдат постигнати в достатъчна степен чрез национална или частна схема или чрез друг инструмент. Това става възможно чрез мерките на ОСП:

1. *Пазарни мерки и интервенционна система.* Основната цел на пазарната подкрепа в Европейския съюз е стабилизиране на пазара и предотвратяване на нежелани спадове в пазарната цена. Основният инструмент е интервенцията на пазара.

Лицензиране по вноса и износа. Много от селскостопанските стоки не могат да бъдат внесени в ЕС без наличието на валиден лиценз. Лицензиите се използват и за ограничение на вноса, чрез количествени ограничения и намалени ставки на митата.

2. *Мерки по програма за развитие на селските райони (2007 – 2013 г.):*

а) В сферата на земеделието ефективна мярка е «*Модернизиране на земеделските стопанства*» от Програмата за развитие на селските райони има за цел подобряване конкурентоспособността на земеделието в чрез реструктуриране и развитие на наличните материални мощности в стопанствата и насърчаване въвеждането на нови технически решения за подобряване цялостната дейност и конкурентоспособност на земеделските стопанства чрез модернизирането на производствените условия и въвеждането на нови процеси и технологии, допринасящи за производството на качествени земеделски продукти;

б) *В сферата на хранително-вкусовата промишленост* ефективна мярка е "Добавяне на стойност към земеделски и горски продукти" от Програмата за развитие на селските райони има за цел подобряване на качеството и конкурентоспособността на преработвателния сектор.

Проблемът за качеството в агробизнеса е в основата на ниската конкурентоспособност и ефективност на предприятията в този отрасъл. Предвид и на кратките срокове за внедряване на специфичните стандарти за качество в предприятията поставени от ЕС -1.01.2010г, качеството е и въпрос на оцеляване за земеделските производители и преработвателите на земеделска продукция. Затова е важно те да се информират достъпно относно възможностите за своевременно и ефективно решение този проблем, както и насоките на помощта от ЕС в Общата селскостопанска политика в тази връзка.

Познаването на политиката на ЕС в сферата на качеството е отправна точка за подобряване на конкурентоспособността и оцеляването на предприятията от агробизнеса.