

**ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА КИСЛОМОЛОЧНЫХ  
ПРОДУКТОВ БОЛГАРИИ НА ПРЕДМЕТ  
ПОТЕНЦИАЛЬНОЙ ВОСТРЕБОВАННОСТИ ПРОДУКЦИИ  
НОВОСИБИРСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Аналитический отчет о проведенном исследовании

## Оглавление

§1 Введение.....	3
§2 Характеристика рынка кисломолочных продуктов Болгарии .....	4
1. Общие сведения о производителях молока и кисломолочных продуктов .....	4
2. Уровень цен на молоко и кисломолочные продукты .....	6
3. Анализ спроса на кисломолочную продукцию в Болгарии .....	7
4. Анализ продуктовых сегментов кисломолочного рынка .....	8
§4 Государственное регулирование рынка кисломолочных продуктов Болгарии .....	14
§5 Заключение .....	18
Приложение 1. Список болгарских производителей оборудования для перерабатывающей молочной промышленности .....	19
Приложение 2. Список болгарских производителей кисломолочной продукции .....	20

## **ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ БОЛГАРИИ**

### **§1 Введение**

Данное исследование было подготовлено специалистами АНО «Инновационный центр Кольцово» в рамках выполнения работ по государственному контракту с Министерством промышленности, торговли и развития предпринимательства Новосибирской области на «оказание информационно-консультационных услуг субъектам малого и среднего предпринимательства Новосибирской области, в том числе с использованием возможностей Российского представительства Европейской сети поддержки предпринимательства и регионального Евро Инфо Консультационного (Корреспондентского) Центра».

Исследование проводилось с целью оценки возможности вывода продукции экспортно-ориентированных предприятий Новосибирской области на рынок кисломолочных продуктов Болгарии.

В ходе исследования выявлены особенности государственного регулирования, оценена емкость рынка, объем продаж, проведен конъюнктурный анализ и выделены основные сегменты, определена динамика роста рынка и его основные игроки. Также в качестве дополнительной информации приведен список производителей оборудования, материалов и сырья для изготовления кисломолочной продукции.

Основу информационной базы составили данные Национального статистического института республики Болгария, данные Министерства сельского хозяйства и продовольствия республики Болгария, публикации болгарских исследовательских агентств и материалы болгарских экспертов в области маркетинга кисломолочных продуктов.

## §2 Характеристика рынка кисломолочных продуктов Болгарии

Демография: Население страны - 7,2 млн человек, из них 2,6 млн нетрудоспособных, 4,6 млн трудоспособных. Среди трудоспособных – 600 тыс безработных.

Всего занятых 4 млн человек. В деревнях живет 1107тыс трудоспособных граждан. Целевой сегмент потребительского рынка для промышленной кисломолочной продукции – 3'045 тыс работающих в городе граждан<sup>1</sup>.

Основываясь на этих данных, считаем емкость рынка за год для кисломолочного продукта, которая является произведением количества потенциальных потребителей и нормы потребления:  $3'045 * 144 = 438'480$  тыс.ед./год.

Средний показатель инфляции: 2% на 2014 год.

Ритейл: домохозяйства потратили \$32634 млн в 2013 году<sup>2</sup>.

Экспорт пищевых продуктов преобладает над импортом, экспорт \$4113 млн, импорт \$2879 млн<sup>3</sup>.

### 1. Общие сведения о производителях молока и кисломолочных продуктов

На рынке молочных продуктов Болгарии существует два основных вида продукции – кисло мляко и прясно мляко, т.е., молоко с закваской и без. Подобное деление свидетельствует об особом значении, которое жители Болгарии придают кисломолочной продукции, иначе при продаже молока они бы не делали акцент на пресности.

По виду производства рынок молочных продуктов делится на промышленный и фермерский.

При обилии видов рогатого скота, выращиваемого в Болгарии, основная доля производимого молока приходится на коровье молоко – 1100 млн.л. Буйволы, овцы и козы производят 150 млн.л. Всего в Болгарии 290'000 дойных коров, 1'200'000 овец, 6'800 буйволиц, 273'000 коз.

В Болгарии преобладают хозяйства с количеством голов скота 1 - 9, и большая часть произведенного ими молока обрабатывается на ферме. Наблюдается снижение количества поголовья коров и рост цен на молоко.

Малое и среднее фермерство испытывает дефицит специалистов, из-за чего организация работ и процессов находится на низком уровне. Профессии, связанные с сельским хозяйством, в Болгарии не имеют престижа. Финансирование деятельности ведется, в основном, из собственных денежных средств (на 80%), и на 20% из заемных<sup>4</sup>.

В связи с введением более строгих требований к гигиене и качеству поставляемой фермами продукции, для фермерских хозяйств начался переходный период,

<sup>1</sup> Данные взяты с сайтов Национального статистического института Болгарии и Eurostat. URL: <http://www.nsi.bg/bg> [www.eurostat.com](http://www.eurostat.com)

<sup>2</sup> Business monitor International, 12.08.2013, URL: <http://store.businessmonitor.com/bulgaria-retail-report.html>

<sup>3</sup> World Development Indicators (WDI), October 2013

<sup>4</sup> Bulgarian association of dairy processors, «МЛЕЧНИЯ СЕКТОР НЯМА ДОВЕРИЕ В ИНСТИТУЦИИТЕ» URL: <http://www.milkgb.org/>

характеризующийся адаптацией к новым стандартам. Вместе с тем, существует тенденция к снижению количества малых ферм. В то же время, увеличиваются размеры, повышается конкурентоспособность крупных ферм, прошедших контроль<sup>5</sup>.

В болгарской молочной промышленности работают 250 перерабатывающих компаний. В то же время, фермерских хозяйств на территории Болгарии 37 000, но из них всего 3 560 удовлетворяют требованиям стандартизации. Была разработана программа развития сельских территорий на 2014 - 2020 г., которая предусматривает вливание более существенных ресурсов для финансирования молодых фермеров.<sup>6</sup>

Доля крупнейших ферм, на которых содержатся более 100 коров, в общем количестве составляет 15 процентов, в сумме 43 500 коров. Доля крупных ферм, с количеством 19-100 коров, составляет 51 процент, в сумме 147 900 коров. Крупные фермы неизменно демонстрируют большие темпы роста. Доля малых и средних ферм, в общем содержащих 1-19 коров, составляет 34 процента, в сумме 98600, и сокращается.

Производство большинства молочных продуктов продолжает увеличиваться. Наиболее значительным является рост производства белых сыров на 30 процентов; йогурта с добавками на 13 процентов, йогурта без добавок на 4 процента. На 40 процентов выросло производство не-коровьих сыров, произведенных из козьего и буйволова молока, в связи с постоянным местным и экспортным спросом, хотя объем производства остается небольшим относительно коровьего, всего 3200 тонн. Производство желтого сыра из коровьего молока сократилось на 9 процентов, а из остальных видов молока – увеличилось в среднем на 27 процентов<sup>7</sup>.

Ведущие производители кисломолочных продуктов Болгарии<sup>8</sup>:

- БИ СИ СИ Хандел, Млекимекс - производитель бренда «Елена». Товарные группы: Айран; Сыр; Йогурт; Бифидомолочный напиток.
- Бор Чвор – производитель брендов «Бор-Чвор», «Култура», «Елси». Товарные группы: Сыр; Сметана; Йогурт; Айран.
- Danone – производитель брендов «Данон»; «Активиа», «На баба», «ДЗП», «Fantasia», «Danonino», «Айрян», «Danette». Товарные группы: Йогуртный продукт; Молочный коктейль; Айран; Сметана. Компания вошла на рынок Болгарии, купив государственное предприятие Сердика.
- Обединена Млечна Компания – производитель брендов «Верея», «Фибела», «Фибела WAVE», «Ханско», «Русалка». Товарные группы: Йогурт и йогуртные продукты.
- Фама – производитель брендов «Роса», «Авита». Товарные группы: Йогурт; Сметана; Айран; Творог; Сыр.

<sup>5</sup> USDA GAIN: Bulgaria Dairy Sector Update, 06.12.2013 URL: <http://www.thedairysite.com/reports/?id=3170>

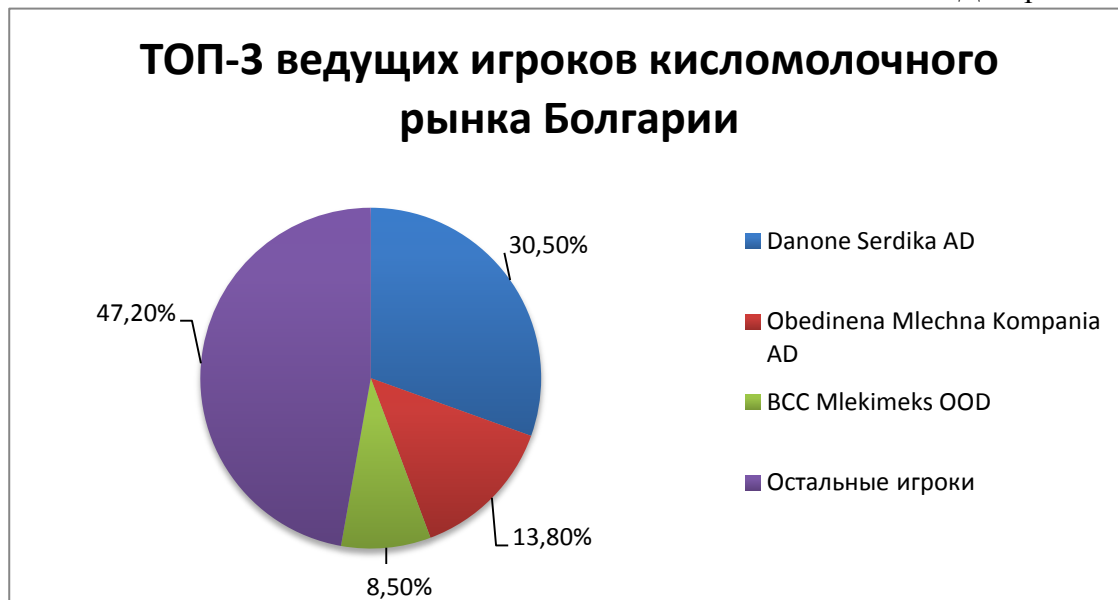
<sup>6</sup> Программа развития сельских территорий. URL: <http://prsr.government.bg/>

<sup>7</sup> Министерство сельского хозяйства и продовольствия республики Болгария URL: <http://www.mzh.government.bg/>

<sup>8</sup> Progressive. На фокус-кисело мляко: Вкус на здраве. URL: [http://www.cmg-bg.com/htdocs/data/archive/2009-04/focus\\_food.pdf](http://www.cmg-bg.com/htdocs/data/archive/2009-04/focus_food.pdf)

Самыми продаваемыми торговыми марками являются «Активиа», «Верея», «Данон», «Елена» и «На баба». ТОП-3 ведущих игроков занимают 52,8% рынка: Danone Serdika AD 30,5%, Obedinena Mlechna Kompania AD 13,8%, BCC Mlekimeks OOD 8,5%, Остальные игроки 47,2%

Диаграмма 1



Расширенный список производителей кисломолочных продуктов и их контактные данные можно найти в Приложении 2.

## 2. Уровень цен на молоко и кисломолочные продукты

Оптовые и розничные цены на молочные продукты: Наибольший рост оптовых цен наблюдается для белого сыра в 7 процентов, йогурта в 6 процентов и масла в 5 процентов. Годовой рост розничных цен на сливочное масло, белый и желтый сыр составил 6, 7 и 3 процента соответственно. Цены на йогурты стабильны. Наблюдается снижение цен на питьевое молоко - 3,2 процента.

Цены на молоко возрастают осенью-зимой, и идут на спад с начала весны и до конца лета.

Средняя цена за молоко в 2013:

- Коровье молоко 580 лев/тыс.л
- Буйволово молоко 1 317,96 лев/тыс.л
- Овечье молоко 1 300 лев/тыс.л
- Козье молоко 675,7 лев/тыс.л

Средние цены на молочные продукты:

- Йогурты 2 лев/кг.
- Белые сыры, с учетом деликатесов, 7,4 лев/кг<sup>9</sup>.
- Желтые сыры 16,3 лев/кг.

<sup>9</sup> Regal. Делът на "деликатесите" продължава да расте при сиренето. URL: <http://www.regal.bg/>

*\*Расчетный курс болгарского лева к рублю составлял 25,3 руб/лев.*

### **3. Анализ спроса на кисломолочную продукцию в Болгарии**

Основными потребителями промышленной кисломолочной продукции являются жители городов, а фермерской кисломолочной продукции – жители деревень.

Стоит отметить, что министерство сельского хозяйства и продовольствия республики Болгария поддерживает инициативу сотрудничества между школами и предприятиями, в том числе и по кисломолочной продукции, что частично стабилизирует спрос.

Наблюдается положительная динамика потребления кисломолочных продуктов, в отличие от потребления молока. В то время как общее потребление молочных продуктов остается достаточно стабильным - 66 килограммов на душу населения, или 475 килотонн, в данной категории тенденции для различных продуктов отличаются. Для анализа взят временной диапазон 1999-2012 гг.

Потребление питьевого молока имеет четкую тенденцию снижения: за обозначенный период произошло падение на 38 процентов с 31,4 л на душу населения до 19,6 л на душу населения, с 226100 тысяч литров до 141120 тысяч литров (или 145424 кт). Объем выручки составил примерно 81,8 млн.лев в 2013г.

Потребление йогурта выросло на 31 процент с 22 кг на душу населения до 29 кг на душу населения, или с 158 килотонн до 208 килотонн.

На 29 процентов увеличилось потребление белого сыра с 9,6 кг до 12,4 кг на душу населения, с 69 кт до 89 кт.

Потребление желтого сыра выросло на 52 процента - с 2,3 кг до 3,5 кг на душу населения, с 16 кт до 25 кт.

Потребление других кисломолочных продуктов возросло на 61 процент – наблюдается рост с 1,3 кг до 2,1 кг на душу населения, с 9 килотонн до 15 кт<sup>10</sup>.

Объем продаж основных кисломолочных продуктов на рынке Болгарии

Выручка продавцов кисломолочной продукции по виду товара в 2013 г.

- Йогурт - 416 млн.лев
- Белый сыр - 661 млн.лев
- Желтый сыр - 407 млн.лев

---

<sup>10</sup> USDA GAIN: Bulgaria Dairy Sector Update, 06.12.2013 URL: <http://www.thedairysite.com/reports/?id=3170>

Диаграмма 2



На диаграмме размер круга показывает цену продукта (лев/кг). На оси x отображена масса проданной продукции в килограммах, а на оси y – выручка от продаж в болгарских левах.

#### 4. Анализ продуктовых сегментов кисломолочного рынка

##### *Йогурты*

Йогурты делятся на виды:

- Без добавок;
- Питиевые;
- С добавками (с наполнителями, ароматизаторами и т.д.).

Структура спроса на йогурты и распределение продуктов по каналам продаж представлены на диаграммах.

Рассмотрим структуру спроса на 2012 г. по двум критериям – объему и выручке. Структура спроса по объему покажет доли каждого вида проданных на рынке Болгарии тысяч тонн кисломолочных продуктов.



Диаграмма 3.1



Мы видим, что йогурты без добавок наиболее востребованы на рынке. Тем не менее, замечен рост объема продаж питьевых йогуртов. Продажи продуктов с добавками имеют тенденцию к снижению.

Далее на диаграмме 3.2 представлена структура спроса по выручке, что покажет наиболее рентабельный вид продукции.

Диаграмма 3.2

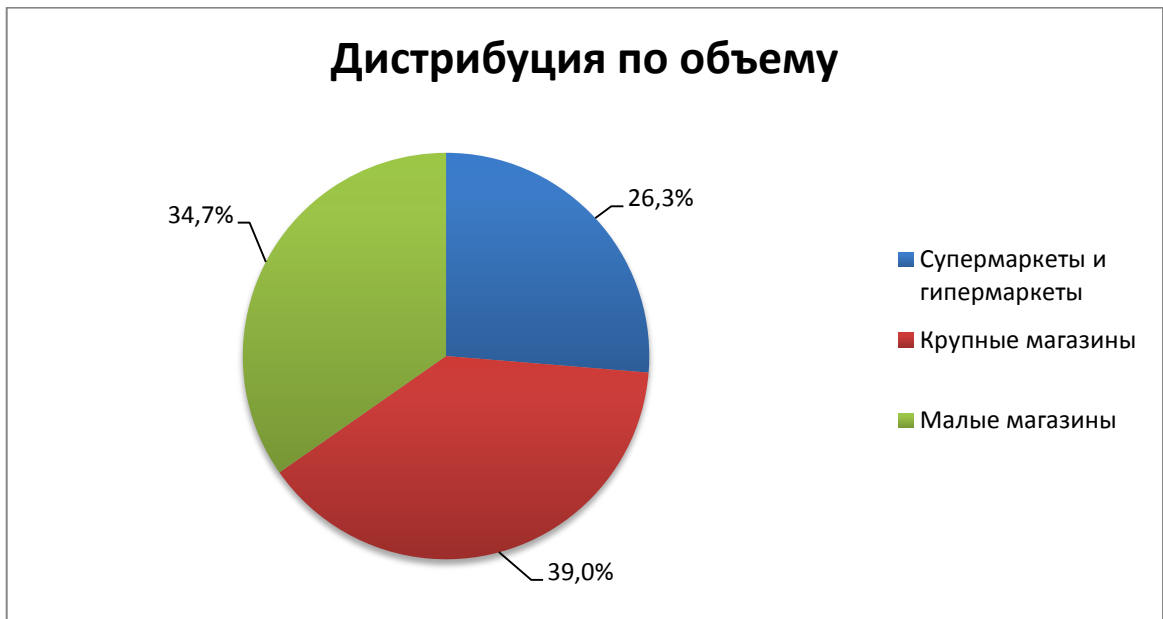


Как видно, йогурты без добавок дешевле остальных, а с добавками – дороже. Цена продуктов без добавок ниже питьевых, и в нынешних условиях растущего спроса ниша питьевых йогуртов оказывается привлекательной для ввода нового товара.

Распределение йогуртов происходит по следующим каналам продаж:

- Супермаркеты и гипермаркеты;
- Крупные магазины;
- Малые магазины.

Диаграмма 3.3



В Болгарии сети супермаркетов находятся на стадии развития, поэтому продажи ведутся преимущественно в традиционных магазинах. Доля рынка супермаркетов постепенно растет, но при выборе основного канала продаж для нового продукта, крупные традиционные магазины всё ещё остаются наиболее привлекательными.

Диаграмма 3.4



Издержки на распределение продукции по супермаркетам и гипермаркетам превышают издержки на распределение продукции по крупным магазинам, поэтому рационально делать поставки только в развитые супермаркеты, с достаточным потоком клиентов и спросом на кисломолочные продукты. Также надо иметь ввиду, что цена йогуртов в супермаркетах может быть подвержена серьезным колебаниям. Так, за январь

2014 цены на йогурт резко выросли на 15%, хотя в прошлом году не было колебаний более +/- 4% в месяц<sup>11</sup>.

В то же время, финансовая и правовая нестабильность многих отдельных малых магазинов снижает надёжность этого сбытового канала. Во избежание непредвиденных издержек на начальных этапах вхождения на рынок, в этом канале продаж следует выбирать лишь сети малых магазинов, имеющие узкую специализацию. Торговая сеть на рынке зачастую гораздо устойчивее отдельных магазинов, и у неё больше возможностей обеспечить достаточный объем сбыта.

### ***Сыры***

Рынок белых сыров Болгарии сильно фрагментирован, здесь присутствуют различные марки, причем для отдельных регионов характерны свои локальные марки, т.к. в стране 240 производителей сыра. Топ-5 самых продаваемых торговых марок: Davidovo; Deliormansko; Elena; Rositsa; Sitovo. Помимо традиционных видов сыра, существует группа продуктов, известная как «Деликатесы», которые сильно напоминают сыр, но также содержат заменители молока, в первую очередь, растительные масла. Так как рынок сыров сильно чувствителен к ценам, «деликатесы» смогли занять 30% рынка<sup>12</sup>. Молочные сыры делят остальные 70%, при этом низкий и средний ценовой сегмент занимает 85%, а высокий и премиальный – 15% рынка молочных сыров.

Средняя цена «деликатесов» - 4 лева за килограмм продукта. Средняя цена в низком и среднем ценовом сегменте молочных сыров – 8 левов за килограмм. Средняя цена в высоком и премиальном ценовом сегменте молочных сыров – 14 левов за килограмм.

Было продано 26,7 кт «деликатесов», 52,955 кт недорогих молочных сыров и 9,345 кт дорогих молочных сыров. Выручка, соответственно, составила 106,8 млн.лев, 423,64 млн.лев, 130,83 млн.лев.

На диаграмме 4.1 представлена структура спроса на белые сыры.

---

<sup>11</sup> Regal. Цената на киселото мляко подскочи. 28.02.2014. <http://www.regal.bg/show.php?storyid=2252140>

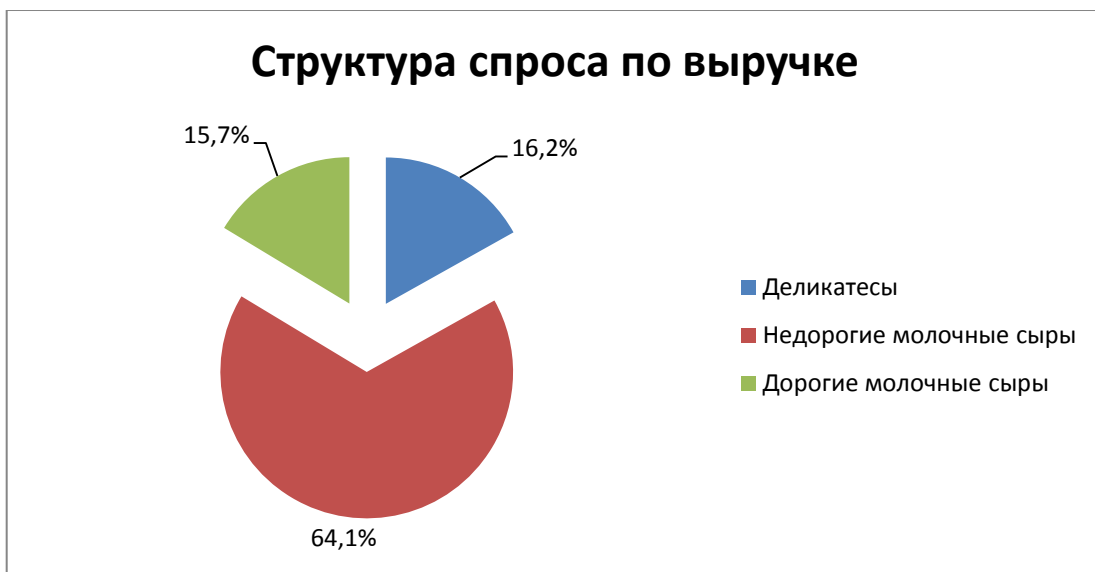
<sup>12</sup> «Регал» // Сирене или деликатес - продажбите се задържат URL: <http://www.regal.bg/show.php?storyid=2084599>

Диаграмма 4.1



Потребители более склонны покупать недорогие виды молочного сыра, однако известно, что на «деликатесы» растет спрос с темпом роста 5% в год.

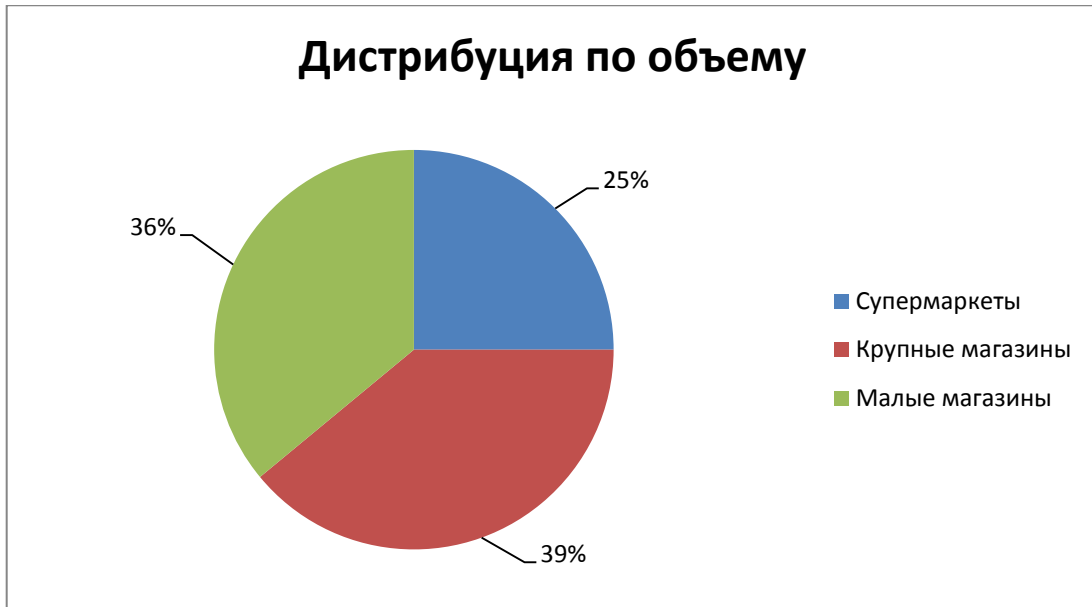
Диаграмма 4.2



Цена на «деликатесы» продолжает незначительно снижаться, в среднем на 0,2% в год. Недорогой молочный сыр выгоднее продавать ввиду стабильно высокого спроса, но у деликатесов – серьезное конкурентное преимущество в виде пониженных цен, что позволяет им завоевывать существенную долю рынка.

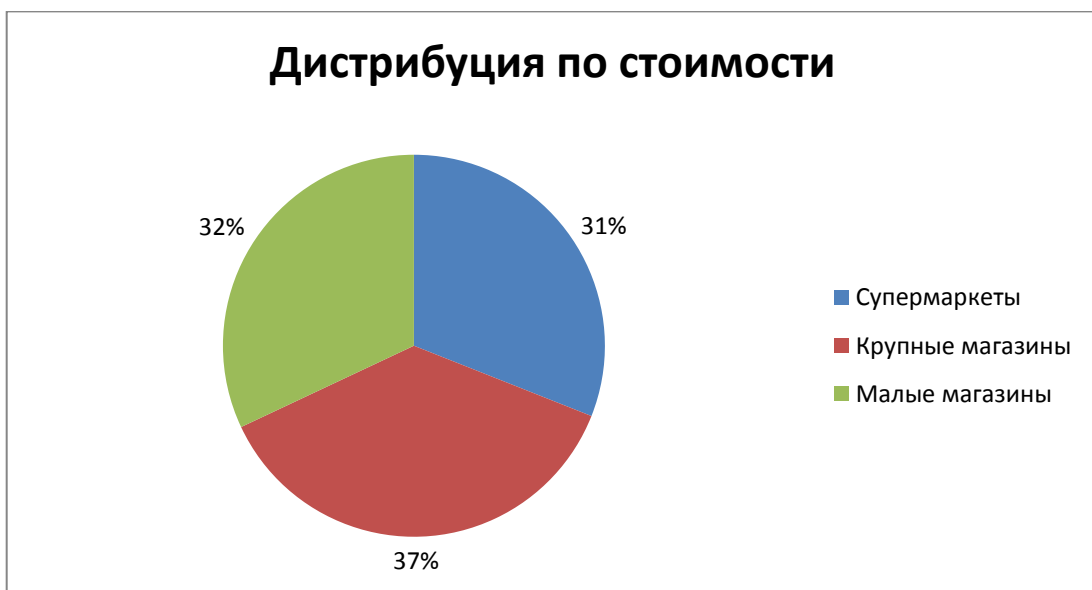
Также государственное регулирование рынка направлено на производителей с целью разделения производства кисломолочной продукции и сырных продуктов растительного происхождения. Поэтому при вводе нового «деликатеса» на рынок в 2014-2015 гг., чтобы удовлетворить скрытый спрос, следует иметь в виду, что со временем, возможно, придется отказаться от одной из составляющих – либо от молочной, либо от растительной части.

Далее представлены доли каналов продаж в распределении товаров.



Крупные магазины остаются лидерами по массе проданной продукции, и их доля растет на 2% в год за счет рыночной доли малых магазинов, которые, в свою очередь, теряют по 3%, отдавая еще 1% супермаркетам.

Диаграмма 4.4



На диаграмме видно, что выручка на килограмм белого сыра в супермаркетах гораздо выше, чем в традиционных магазинах. Это обусловлено тем, что в супермаркетах цена за килограмм белого сыра в среднем на 25% превышает цену в других магазинах.

#### §4 Государственное регулирование рынка кисломолочных продуктов Болгарии

Наименования, используемые на маркировке кисломолочных продуктов:

- "суроватка" (Сыворотка);
- "сметана";
- "сирене" (рассольный сыр);
- "кисело мляко" (йогурт);
- "кефир";
- "кумис";
- "кашкавал" (твёрдый сыр);
- "извара" (творог);
- "мътеница" (пахта);
- "казеин";
- "йогурт";
- "плодови и/или ароматизирани, и/или концентрирани млечнокисели продукти" (Фруктовые и / или ароматизированные и / или концентрированные молочные продукты).

Согласно Национальному стандарту БДС 12-2010 «БЪЛГАРСКО КИСЕЛО МЛЯКО», называться «Болгарским йогуртом» может лишь йогурт из овечьего, коровьего, буйволова, козьего молока или смешанного из этих видов молока, с закваской из симбиотических культур - произведенных в Болгарии штаммов *Lactobacillus Delbrueckii* подвид *Vulgaricus* и *Streptococcus Thermophilus*, которые были изолированы в Болгарии и не подвергались генетической модификации.

Болгарский йогурт следует хранить при температуре 2°C - 6°C, в соответствии со всеми микробиологическими критериями и требованиями гигиены ЕС. Срок годности - 20 дней от даты изготовления. Поверхность йогурта должна быть гладкая, блестящая, сметаноподобная. Цвет – белый, допускается кремовый оттенок. Готовый продукт имеет кисловатый вкус.

Различия между стандартами на «Болгарский йогурт» и европейский йогурт, можно увидеть на сравнительной таблице.

Таблица 1.1

ХАРАКТЕРИСТИКИ	БДС 12:2010 «БЪЛГАРСКО КИСЕЛО МЛЯКО»	CODEX STAN 243-2003 FOR FERMENTED MILKS
Виды ферментируемого сыря	Натуральное молоко	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Натуральное молоко;</li> <li>- Концентрированное молоко с минимальным содержанием молочного белка 5,6%;</li> <li>- Ароматизированное – до 50% немолочных ингредиентов – фруктов, сахара, злаков, меда, шоколада, орехов, специй;</li> <li>- Термообработанное</li> </ul>
Тип молока	Коровье, овечье, козье, буйволово; Смешанное из приведенных	-
Бактериальные культуры	Lactobacillus delbrueckii, subsp.bulgaricus & Streptococcus thermophilus	Streptococcus thermophilus & Lactobacillus delbrueckii, subsp.bulgaricus
Содержание молочного белка, %	3,0 – 5,2	min 2,7
Содержание молочного жира,%	2,0 – 7,0	max 15,0
Титруемая кислотность	100 – 150 °Т (градусов Тернера)	min 0,6 %
Требование к общему количеству микроорганизмов в закваске (КОЕ / г)	-	min 10 <sup>7</sup>
Требование к общему количеству жизнеспособных микроорганизмов на момент окончания срока годности (КОЕ / г)	Lactobacillus delbrueckii, subsp.bulgaricus 10 <sup>7</sup> ; min 10 <sup>6</sup> (n=5; c=2) Streptococcus thermophilus : 10 <sup>8</sup> ; min 10 <sup>7</sup> (n=5; c=2)	min 10 <sup>6</sup>

Ниже приведена сравнительная таблица требований к изготовлению «Болгарского белого сыра» и рассольных сыров.

Таблица 1.2

<b>ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	<b>БДС 15:2010 “БЪЛГАРСКО БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ”</b>	<b>CODEX GROUP STANDARDS 208-2001 FOR CHEESES IN BRINE</b>
Тип молока	Коровье, овечье, козье, буйволово; Смешанное из приведенных	-
Бактериальные культуры	Lactobacillus lactis subsp. lactis и Lactobacillus casei: Lactobacillus delbrueckii, subsp. bulgaricus и Streptococcus thermophilus	Бактериальные культуры безвредных молочно-кислых и других ароматизирующих безвредных бактерий
Содержание сухих веществ, %	46,0 – 48,0 %	40,0 – 52,0 %
Содержание молочного жира, % в сухом веществе	44,0 – 48,0 %	min 40,0 %
Титруемая кислотность	200 - 270 °Т	-
Разрешенные компоненты	Закваски, Сычужный фермент, Соль для пищевой промышленности, Питьевая вода	Закваски, Безвредные ферменты, хлористый натрий, Питьевая вода, Специи, характерные для сыра
Разрешенные добавки	Хлорид кальция Е 509, Лимонная кислота Е 330	Глюконо-дельта-лактон (ГДЛ) Е575 - регулятор кислотности, Молочная кислота
Консерванты, стабилизаторы, эмульгаторы	Запрещены	-
Степень зрелости (доля растворимого белка в общем белке), %	min 14-16	-

Далее рассматривается стандарт о болгарских твердых сырах БДС 14:2010 «Български кашкавал», который отменил и заменил одновременно два стандарта, БДС 14:1988 и БДС 3528:1988. Он определяет срок хранения для сыра из коровьего молока 45 дней, и 60 дней – для овечьего или смешанного.



Таблица 1.3

<b>ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>	<b>БДС 14:2010 “БЪЛГАРСКИ КАШКАВАЛ”</b>	<b>CODEX STAN 263-1966 FOR CHEDDAR</b>
Тип молока	Коровье, овечье, козье; Смешанное из приведенных	Коровье, буйволово молоко
Бактериальные культуры	Lactobacillus delbrueckii, subsp. bulgaricus и Streptococcus thermophilus, Lactobacillus helveticus	Бактериальные культуры безвредных молочно-кислых и других ароматизирующих безвредных бактерий
Содержание сухих веществ, %	56,0 – 58,0%	49,0 – 66,0%
Содержание молочного жира, % в сухом веществе	44,0 – 48,0%	22,0 – 60,0%
Разрешенные компоненты	Симбиотические бактериальные культуры (закваски); Сычужный фермент животного или микробиологического происхождения; Соль пищевая; Питьевая вода	Закваски; Безвредные ферменты; Хлорид натрия; Питьевая вода
Разрешенные добавки	Хлорид кальция E509	Красители; консерванты; регуляторы кислотности; Вещества, предотвращающие слипание
Консерванты, стабилизаторы, эмульгаторы	Запрещены	-
Степень зрелости (доля растворимого белка в общем белке), %	min 20 - 22	-

Сравнительная таблица стандартов БДС 14:2010 “БЪЛГАРСКИ КАШКАВАЛ” и ближайшего по типу CODEX STAN 263-1966 FOR CHEDDAR показывает, что стандарт БДС 14:2010 является более строгим по отношению к европейскому аналогу.

## §5 Заключение

В Болгарии существует тенденция к сокращению количества малых ферм в пользу крупных вследствие усиления строгости требований к гигиене и качеству молока. На текущий момент это привело к снижению поставок молока в перерабатывающую промышленность, однако показатели качества входящего на переработку сырья значительно возросли. От принятых мер пострадали интересы малых фермерских хозяйств, не прошедших контроль, так как им запретили осуществлять коммерческую деятельность на рынке кисломолочной продукции.

Для болгарской кисломолочной продукции также усилены меры контроля для входящего в переработку сырья, введен запрет на определенные добавки. Болгарский институт стандартизации сузил рамки на минимальное и максимальное содержание ряда компонентов продукции. Это означает, что предприятия, не способные тщательнейшим образом контролировать состав и пропорции, вынуждены терпеть ряд ограничений и снижать статус своей продукции, закупать новое оборудование или покидать рынок.

Рынок кисломолочных продуктов Болгарии фрагментирован и чувствителен к ценам, здесь около 400 товарных наименований<sup>13</sup> и 250 производителей, которые в большинстве привязаны к тому или иному региону.

Крупные магазины являются основным каналом розничных продаж кисломолочных продуктов, в малых магазинах продажи постепенно снижаются. Развиваются сети супермаркетов.

В Болгарии стабильно растут цены на кисломолочные продукты, а также увеличивается их производство. Экспорт превосходит импорт, и большим преимуществом для экспорта явилось то, что в конце 2013 года Турция, граничащая с Болгарией, сняла пятнадцатилетний запрет на импорт кисломолочных продуктов из Болгарии.

Относительно свободны рыночные ниши питьевых кисломолочных продуктов, а также так называемых сырных «деликатесов».

Товары, которые пользуются спросом и приносят наибольший доход на кисломолочном рынке Болгарии – недорогие молочные сыры и йогурты без добавок.

Информация, указанная в приложениях 1 и 2, может быть полезна для производителей кисломолочной продукции Новосибирской области, в первую очередь, при выходе на рынок кисломолочных продуктов Болгарии.

---

<sup>13</sup> Сирене или деликатес - продажбите се задържат. Regal, 18.06.2013 URL: <http://www.regal.bg>

**Список болгарских производителей оборудования для перерабатывающей молочной промышленности**

- **ДОНИДО МИ, АД**, производитель оборудования для перерабатывающей молочной промышленности, Адрес: 6300 Хасково, ул. „Южна” 16, тел: +359 38 60 65 60, +359 38 66 40 02, факс: +359 38 60 65 75, Интернет-страница: <http://www.donido.com>, e-mail: [donido@donido.com](mailto:donido@donido.com)
- **ТМ INOX, ООД**, производитель оборудования для перерабатывающей молочной промышленности. Ул. „Брезовско шосе” № 176, 4003 Пловдив, Болгария, Тел.: +359 32 90 10 60, Факс: +359 32 90 10 61, Интернет-страница: <http://www.tminox.com> e-mail: [office@tminox.com](mailto:office@tminox.com)
- **Биомашиностроение, АД**, производитель оборудования для перерабатывающей молочной промышленности. Центральный офис: Тел: +359 32 951603, Факс: +359 32 940486, Интернет-страница: <http://www.biomashin.com> @-mail: [office@biomashin.com](mailto:office@biomashin.com)
- **Никос – Хранинженеринг, ООД**, производитель оборудования для перерабатывающей молочной промышленности, Адрес: 9300 Добрич, ул. Каменица 2 факс: +359/58/667/154, Интернет-страница <http://www.nikosltd.com>, e-mail: [info@nikosltd.com](mailto:info@nikosltd.com) телефон: +359/ 58/600 100
- **ТЕХНОМИЛК, ООД**, поставщик оборудования для перерабатывающей молочной промышленности, Адрес: София, ул.Петър Парчевич, 62, 2 этаж, оф.5. Телефон/факс: 029523284; Телефон: 0887250257, Интернет-страница: <http://technomilk.business.bg> E-mail: [technomilk@abv.bg](mailto:technomilk@abv.bg)
- **Писофт, ООД**, дистрибьютор компонентов для молочной промышленности, Адрес: 1504 София, ул. Тракия 39, факс: +359 / 2/943 55 15, Адрес электронной почты: [office@pisoft.bg](mailto:office@pisoft.bg) телефон: +359 / 2/943 55 11
- **Комета-ком комерсиал, ООД**, поставщик машин и оборудования для переработки молока, упаковочных машин для молока и молочных продуктов. Компания является основным представителем НАМВА-Verpackungs-Машинен (Германия), " SKREMAC " и "Мариани SAS" ( Италия). Адрес:1000 София, Славянский 24 Телефон: 02/988 45 36 981 66 14 Факс: 02/981 41 12 E-mail: [cometacom@mbox.dicsys.bg](mailto:cometacom@mbox.dicsys.bg)
- **ПЛАСТМАСОВИ ИЗДЕЛИЯ, АД**, поставщик тары для йогурта 370, 450 и 500 ml. Адрес: Средец 8300 ул. Спартак 3 тел.: 05551/20 72, 21 72, 22 09 факс: 05551/21 41, Интернет-страница: <http://www.plizdelia.com> E-mail: [plpr@unacs.bg](mailto:plpr@unacs.bg)
- **ИНЧ ФРИГО ЕООД**, производитель холодильной техники, Адрес: г. Пловдив 4027, ул."Ген. Кутузов" №2, Тел.:032.940 475; 032.962 680; 0885.145303, Факс: 032.518 127; 032.516 448, E-mail: [frigo@abv.bg](mailto:frigo@abv.bg)
- **ФУУД ИТАЛИ ИНЖЕНЕРИНГ, ООД**, Оборудование для молочной промышленности, Адрес:1000 София, Площадь Национального Собрания 9, 2-й этаж: 02/980 41 83 Факс: 02/980 41 83, Электронная почта: [fie@ssco.bg](mailto:fie@ssco.bg)
- **СКИПТЪР, ООД**, производитель оборудования, материалов и тары для упаковывания. Адрес:София 1606 бул. Македония 21, ет. 3, ап. 15 тел.: 02/520 144, 953 0378 факс: 02/951 66 24 Интернет-страница <http://www.skipter.bg> E-mail: [skipter@infotel.bg](mailto:skipter@infotel.bg)

**Список болгарских производителей кисломолочной продукции**

- **ДАНОН - СЕРДИКА АД**, Адрес: София 1330 ул. Охридско езеро 3 тел.: 02/930 0400 факс: 02/930 0401
- **Лактима Трейдинг ООД**, Адрес: София, ул. Хайдут Сидер 6 Телефон: 9299251; 087 433150; Интернет-страница: <http://lactima.business.bg> E-mail: [biig@bitex.bg](mailto:biig@bitex.bg)
- **Мандра Симеон**, Адрес: с. Маноле 4137, Пловдивско Телефон: 03122/572
- **Паскал Антонио Атанасов ЕТ**, Адрес: Ловеч, ж.к. Здравец, бл. 204, вх. А, ет. 5, Телефон: 0887145170, E-mail: [passoft@yahoo.com](mailto:passoft@yahoo.com)
- **Милкком ЕТ**, Адрес: Луковит, ул. Будевец №2, Телефон: 0697/39 46, 06991/34 45 GSM: 088/320 477, E-mail: [milkkom@abv.bg](mailto:milkkom@abv.bg)
- **Милкси ЕООД**, Адрес: Силистра 7500 Телефон: 086/231 48, 231 36 Факс: 086/230 73
- **Млечен рай ЕТ**, Адрес: Враца 3000, кв. Бистрец Телефон: 092/470 40 Факс: 092/470 40
- **Младост ООД**, Адрес: Търговище 7700, ул. 29 януари 7 Телефон: 0601/224 42 (управител), 257 84, 223 46 Факс: 0601/221 66
- **Враца АД**, Адрес: Враца 3000, ул. Берковско шосе 3 Телефон: 092/611 06, 485 43, 485 42 Факс: 092/616 62
- **Пазарджик АД**, Адрес: Пазарджик 4400, ул. Родопи 29 Телефон: 034/242 35, 352 36 Факс: 034/382 94
- **Пловдив АД**, Адрес: Пловдив 4000, бул. Дунав 3 Телефон: 032/553 929, 552 265 Факс: 032/651 925
- **Прима Лакта**, Адрес: Ловеч 5500, Троянско шосе 2 Телефон: 068/256 21 Факс: 068/278 53
- **Елей ЕТ**, Адрес: Бургас, ул. Фердинандова 3, офис 518 Телефон: 056/840 861 Факс: 052/843 879 E-mail: [sky70@abv.bg](mailto:sky70@abv.bg)
- **Сирма – Приста АД**, Адрес: Русе 7000, бул. 3 март №1 Телефон: 082/225 654
- **Сира ООД**, Адрес: Гълъбово 6280 Телефон: 0418/40 05 Тел./факс: 0418/35 52
- **Близнашки - Цветан Георгиев ЕТ**, Адрес: Трудовец 2160. ул. А. П. Николов 19 Телефон: 07135/30 18, 22 92
- **Топалица АД** Адрес: Карлово, ул. Освобождение 69 Телефон: 0335/44 23 Факс: 0335/35 85 Телекс: 0335/442 66
- **Вега ЗПК**, Адрес: Разград 7200, бул. Априлско въстание 4 Телефон: 084/244 14, 0998364/577
- **Вита Лакт ЕООД**, Адрес: Смолян 4700 Телефон: 0301/452 55,451 59
- **Върбица ООД**, Адрес: Кнежа 3230, Шосето за с. Гостиля Телефон: 09132/25 38 Тел./факс: 09132/ 34 06
- **ВРАНА ЕАД**, Адрес: гр. София 1186, бул. Цариградско шосе № 387, тел. 02/ 974 66 00 , факс: 02/ 974 67 00
- **Абламилк**, Адрес: Луковит, ул. Й.Йовков 13 GSM: 089/799 23 55 Тел/факс: 0697/35 35 Интернет-страница: <http://www.milkkom.com> E-mail: [milkkom@abv.bg](mailto:milkkom@abv.bg)

- **БОР-ЧВОР, ЕТ**, Адрес: 4000 Пловдив (+359 32) 952910, Интернет-страница [www.borchvor.com/](http://www.borchvor.com/) Е-mail: [borchvor@mail.bg](mailto:borchvor@mail.bg)
- **ЗОРОВ – 97, ООД**, Адрес: София 1606 бул. Скобелев 62А тел.: 02/980 18 58, 980 23 26, 980 52 51 факс: 02/980 18 58, 980 52 51, 980 23 26 Е-mail: [zorov@mail.bg](mailto:zorov@mail.bg)
- **ОБЕДИНЕНА МЛЕЧНА КОМПАНИЯ, АД**, Адрес: София 1592 бул. Искърско шосе 14 тел.: 02/978 0511 факс: 02/794 402, Е-mail: [umc@umc.orbitel.bg](mailto:umc@umc.orbitel.bg)
- **Млечна компания, АД**, Адрес: Добрич 9300, бул. 25-ти септември 100 Телефон: 058/265 47, 225 41 (управител), 266 79 Факс: 058/385 42
- **Разград, ООД**, Адрес: Разград, Индустриална зона, п.к. 89 Телефон: 084/245 94, 223 51, Е-mail: [serdika@razgrad.net](mailto:serdika@razgrad.net)
- **Сердика 90 АД**, Адрес: Добрич, бул. "25-ти септември" №100 Телефон: 058/225 41 Факс: 058/385 42, Е-mail: [serdika@netplusdb.bg](mailto:serdika@netplusdb.bg)
- **Алимко ЕООД**, контактно лице Елена Атанасова, Адрес: София, 1532, Казичане, Промислена зона-Север, Ул. "Индустриална" 3, Телефон: 02 9999 506, Интернет-страница: <http://alimco-bg.com>, Е-mail: [info@alimco-bg.com](mailto:info@alimco-bg.com)

Обозначения: АД – акционерное общество, ООД – общество с ограниченной ответственностью, ЕТ (единоличный торговец) – индивидуальный предприниматель, ЕООД – Единичное общество с ограниченной ответственностью. ЕТ не является юридическим лицом.