

М Бюлетин за МЕСОТО®

септември 2026 г.

www.amb-bg.com

Брой 9 (1013), Година XXXI

Издание на Асоциацията на месопреработвателите в България, основано през 1996 г.

НЕСТО
МАШИНИ И
ОБОРУДВАНЕ ЗА
МЕСНАТА
ПРОМИШЛЕННОСТ
ОПАКОВЪЧНА
ТЕХНИКА
062 / 62 35 36; 0888 388 444
www.nesto.bg

INTERSPICE
АДИТИВИ И ТЕХНОЛОГИИ ЗА МЕСОПРЕРАБОТКА
+359 877 316 318 02 917 56 36



БОБАЛ-БОЯДЖИЕВ ООД
ВСИЧКО ЗА МЕСОПРЕРАБОТКАТА И ХОРЕКА
www.bobal-bg.com 02/936 67 62

Максимална степен на гъвкавост
Високоэффективен и надежден
Проектиран с поглед към бъдещето

MULTIVAC
www.multivac.com

SLX 800

SWE-FLEX 30 YEARS | **Viscopan**

ОТНОВО ДОВЕРЕНИ ПАРТНЬОРИ!

- ядлив и неядлив колаген
- целулоза
- фибрус

www.swe-flex.com

БАЗА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА СУРОВО СУШЕНИ ПРОДУКТИ

Балансирана формула, позволяваща създаване на разнообразни вкусове и асортименти на основата на една функционална система.

Гарантира:

- лесна употреба
- повишаване на добива
- трайност при съхраняване на готовия продукт
- постоянно качество
- сигурност и надеждност

АБАСТОЛ - универсален комплексен адитив с млечни протеини, захари, стабилизатор, антиоксиданти за производството на сурово-сушени колбаси.
Разходна норма: 45 г/кг
Опаковка: 4,5 кг



ЕВРОКОМПАКТ ЗОНА ЕООД, ул. Тодор Каблешков 14, 1618 София
тел.: 02 955 9773, моб.: 088 880 87 13; office@eurocompact.bg



CAMPUSGEL K-EM

Предлагаме Ви да оптимизирате Вашите месни продукти с новата иновативна карагенанова система на Campus, Италия!

Защо бихте предпочели CAMPUSGEL K-EM?

- Създава отлична структура и улеснява слайсирането
- Повишава добива
- Подобрява консистенцията
- Спмага за редуциране на цената на крайния продукт

Подходящ за всички инжектирани и емулгирани месни продукти!

Открийте предимствата при употребата на CAMPUSGEL K-EM!

Свържете се с нас! Ще Ви очакваме!
office@campus-balkans.com

CAMPUS

Инсектицидна LED лампа с възможност за финансиране по програма за енергийна ефективност.

Light SPIDER LED

- Много по-лесни за обслужване
- Много по-електрически защитени
- С възможност за лесно засичане на плаката с мобилен телефон и определяне на зони със систем на уловените насекоми

ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ЕФЕКТИВНА ЗА ПРОИЗВОДСТВЕНИТЕ ПОМЕЩЕНИЯ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ

ГАРАНТ ПЕСТ КОНТРОЛ

Официален дистрибутор за България:
Гарант пест контрол - 1202 София
бул. „Сливница“ 213 Б
тел.: 02 831 90 73; 0888 600 100
www.garantpest.com

wePACK 7000
бърз • гъвкав • безопасен

Проектиран да отговаря на изискванията на хранително-вкусовата промишленост и пълнен с интелигентни детайли. Това прави wePACK най-иновативния термоформормър за студено слайсирани порции, цели парчета и други пресни продукти в комбинация с производствена линия Weber всичко в едно. Независимо дали е MAP, вакуумна, скин или многослойна опаковка и без значение какво фолио искате да използвате: wePACK е идеалното решение. Днес и за бъдещето.

Официален Дистрибутор

CONFARI DOGOOD

weber

EXPECT MORE

Умножете
Вашата **Стойност.**



Almi

The Ingredients for Success

**Апетитна и дълготрайна
свежест за вашата кайма!**

Оцветителите за месни продукти Almi
придават на каймата апетитен и траен вид
на свежест, за да изглежда витрината ви
наистина убедително.

- ✓ Fresh Meat Red
- ✓ Bio Almi Red
- ✓ Mix T1597 Halal



Алми Стара Загора ЕООД
м. Джената
BG-6000 Стара Загора
+359 42 660 227
office@almi.bg
www.almi.bg



СИАД България - 30 години доверие и устойчиво развитие

СИАД България представя Групата SIAD на българския пазар за индустриални газове, като предлага широка гама от продукти и услуги в индустрии и производствени процеси, включително хранително-вкусовата промишленост, автомобилостроенето, химическата индустрия, металургията, металообработването, опазването на околната среда и медицината.

През 2027 г. групата СИАД ще отбележи своята 100-годишнина – век история, иновации и устойчиво развитие. Тя е една от водещите италиански химически групи, като предлага пълна гама от индустриални, специални, хранителни и медицински газове, както и решения и услуги в свързани с газовете области, сред които инженеринг, здравеопазване, LPG и природен газ.



Тази година СИАД България отбелязва своята 30-годишнина. През това време фирмата последователно подкрепя българската индустрия и своите партньори, като предоставя надеждни продукти, експертни решения и високо качество на обслужване, фокусирана към дългосрочно сътрудничество и създаване на стойност всички клиенти и партньори.



СИАД България отбелязва по специален начин три десетилетия устойчиво и успешно развитие с поредица значими инициативи и подкрепа, с които да допринесе за културния и обществен живот в България. Сред тях беше участието в ключови италиански културни събития в партньорство с Посолството на Италия в България, включително инициативи, свързани със старта на Giro d'Italia Grande Partenza, а също така СИАД България е и партньор на Gala Sofia и концертите на световноизвестната оперна певица Соня Йончева в центъра на София – събития, които превърнаха столицата в сцена на културни срещи и международно сътрудничество.

С подкрепата си на тези събития СИАД България затвърждава своя ангажимент към културното развитие, високите постижения и силните връзки между Италия и България, които са естествено продължение на дългогодишното присъствие на компанията в страната и на връзката ѝ с италианските корени на Групата SIAD. Тези инициативи са не само част от честването на 30-годишната история на СИАД България, но и израз на ценностите, които стоят в основата на развитието на компанията – ангажираност към общността, устойчиви партньорства и стремеж към високи постижения. Три десетилетия след създаването си СИАД България продължава да гледа напред, като надгражда постигнатото и остава активна част от икономическия, културния и обществен живот на страната.

Сърдечно благодарим на **СИАД България** за поканата и за предоставената възможност да бъдем част от тази специална вечер и да се насладим на едно изключително културно преживяване – операта „Тоска“ с участието на едно от най-разпознаваемите имена на българската оперна сцена - Соня Йончева. За нас беше истинско удоволствие да споделим този прекрасен момент с Вас. Пожелаваме Ви още много успешни години, вдъхновение, развитие и поводи за гордост!

УПРАВЛЕНИЕ НА ЖИВОТИНСКИТЕ ОТПАДЪЦИ БЕЗ КОМПРОМИСИ

БЕЗОПАСНО, ЗАКОННО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОТПАДЪЦИ

ПРОБЛЕМЪТ

Животинските отпадъци са неизбежна реалност.

Всяка животновъдна ферма и всяко предприятие за преработка на месо генерира странични животински продукти, които изискват незабавно и безопасно обезвреждане.

- Умрели животни
- Отпадъци от кланици
- Странични животински продукти от категории 1, 2 и 3



НЕПРАВИЛНОТО ОБЕЗВРЕЖДАНЕ ВОДИ ДО:

- ▲ Замърсяване на околната среда
- ▲ Рискове от разпространение на заболявания
- ▲ Несъответствие с нормативните изисквания
- ▲ Високи разходи за обезвреждане

ПРАВИЛНОТО РЕШЕНИЕ

inciner[®] pro

Съгласно законодателството на ЕС правилното изгаряне на животински отпадъци в инсинератор е безопасен, ефективен и напълно проследим метод за обезвреждане на странични животински продукти.

- ✓ Намалява разпространението на заболявания
- ✓ Надеждна и икономична експлоатация
- ✓ Чисти емисии, стерилна пепел за спазване на екологичните изисквания
- ✓ Обезвреждане на отпадъците на място



БЕЗОПАСНО. ПРОСЛЕДИМО. БИОСИГУРНОСТТА Е ОСИГУРЕНА.

Пълно съответствие с Регламент (ЕО) № 1069/2009 и Регламент за изпълнение (ЕС) № 142/2011.

ВАШИЯТ ИСТИНСКИ ПАРТНЬОР ОТ НАЧАЛОТО ДО КРАЯ

Ние произвеждаме инсинератори за животински отпадъци **IncinerPro**

- КОНСУЛТАЦИЯ**
Анализираме вашите нужди и предлагаме най-подходящото решение.
- ПРОИЗВОДСТВО**
Висококачествени, надеждни инсинератори - произведени в Румъния.
- МОНТАЖ**
Нашите специализирани техници ще присъстват при монтажа.
- ОБУЧЕНИЕ**
Ние предлагаме цялостно обучение и ръководства за потребителя на български език.
- РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ**
Всичко е на склад в Румъния.
- ГАРАНЦИОННО ОБСЛУЖВАНЕ**
12, 24 месеца или дори повече, съгласно договора за сервизно обслужване.



Нашите продукти.
Нашата поддръжка.

Powered by professionals

ПЪЛНИ РЕШЕНИЯ ЗА БИОСИГУРНОСТ

В допълнение към инсинераторите IncinerPro предлагаме интегрирани решения за по-безопасна и чиста околна среда.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ НА КАМИОНИ

Дезинфекция на колела и шаси
– защитава входа



РОБОТИ ЗА МИЕНЕ НА ФЕРМИ

Роботи за измиване на свинеферми
и птицеферми



ДЕЗИНФЕКЦИЯ

Мобилна количка за
дезинфекция с вода и пяна



FLEXTIM INDUSTRY SRL

4th N. Balcescu Sq., Ap. 3,
Тимишоара, Румъния.
info@flexitimindustry.com
+40 256 210946; +40 725 977957

www.incinerpro.ro
www.farmsrobots.com
www.farmsdisinfection.com
www.manure-management.com

Сканирайте
за повече
информация





„Месото означава месо: новите правила на ЕС влязоха в сила“

На 18 август 2026 г. влезе в сила Регламент (ЕС) 2026/1739, който изменя Регламент (ЕС) № 1308/2013 и въвежда на равнище ЕС нови правила относно наименованията на месо и месните продукти.

Основната промяна е добавянето на нова част Ia „Наименования на месо и месните продукти“ към приложение VII на Регламента за общата организация на пазарите (ООП). В нея „месо“ се определя като **ядливите части на животно, а „месни продукти“ – като продукти, получени от месо, при които могат да се добавят вещества, необходими за производството, без те да заместват изцяло или частично месната съставка.**

31 термина, запазени за продукти от животински произход

Регламентът запазва термина „месо“ и 31 специфични наименования за обозначаване на продукти от животински произход. Сред тях са: **говеждо месо, телешко месо, свинско месо, птиче месо, пилешко месо, пуешко месо, агнешко месо, овче месо, козе месо, бутче, филе, контрафиле, ребра, плешка, джолан, котлет, крило, гърди, бут, рибай стек, T-bone стек, шол, бекон, стек и черен дроб.** Тези термини не могат да се използват за обозначаване на храни, произведени от растителни съставки, както и на продукти, получени чрез клетъчна или тъканна култура, попадащи в обхвата на Регламент (ЕС) 2015/2283 относно новите храни.

Какво означава това за комбинираните продукти?

Регламентът допуска запазените термини да бъдат част от наименованието на **съставни продукти**, съдържащи растителни и животински съставки, когато:

- нито една съставка не замества или няма за цел да замени месната съставка; и
- месото е съществен компонент на продукта – по количество или за характеризиране на продукта.

Новите правила променят досегашната ситуация, при която държавите членки имаха по-голяма свобода при определянето на наименованията на месните продукти. Сега условията за използване на основните „месни“ термини са хармонизирани на равнище ЕС, което цели по-голяма яснота за потребителите и еднакви условия на конкуренция на вътрешния пазар.

Какво трябва да направят предприятията?

Новите правила ще имат най-пряко отражение върху производителите и търговците на растителни и алтернативни протеинови продукти, които използват традиционни месни термини в наименованията, етикетирането и рекламата си. Ще бъдат необходими промени в опаковки, етикети, брандове и маркетингови материали, когато те не отговарят на новите изисквания.

Предвиден е преходен период до 19 август 2029 г. за адаптиране на наименованията, етикетирането, опаковките и маркетинговите стратегии. Същевременно **продукти, произведени или внесени в ЕС преди 18 август 2026 г., които не отговарят на новите правила, могат да останат на пазара до 19 август 2032 г. или до изчерпване на наличностите – което настъпи първо.** Новата регулаторна рамка представлява съществена стъпка към единни правила в ЕС за използването на наименованията, свързани с месото, с цел потребителите да могат по-лесно да разпознават естеството и състава на храните и да правят информиран избор.

Източник: <https://www.fratinivergano.eu>



Shape the future
with confidence

Нови правила за отпадъците от опаковки – предизвикателства пред месопреработвателите

Автор: EY denkstatt

От 12 август 2026 г. започна поетапното прилагане на Регламента относно опаковките и отпадъците от опаковки (РООО). **Новите изисквания засягат всички компании**, които пускат опаковани продукти на пазара на Европейския съюз, **включително производителите на месо и месни продукти, както и доставчиците и производители на опаковки.** Основните промени обхващат рециклируемостта на опаковките, използването на рециклирани материали, ограничаване на определени вещества в опаковките, проследимостта, техническата

документация и доказването на съответствие. От 2030 г. всички опаковки трябва да отговарят на критериите за рециклируемост, а от 2035 г. не само да са технически рециклируеми, но и да бъдат реално събирани, сортирани и рециклирани в мащаб.

За месопреработвателния сектор това е особено важно, тъй като голяма част от използваните опаковки са предназначени за контакт с храни, изискват високи бариерни свойства и често комбинират различни материали, покрития и функционални слоеве. Именно тези характе-



ристики, които днес гарантират качество и срок на годност на продуктите, могат да се окажат предизвикателство при бъдещата оценка на рециклируемостта и съответствието.

Как новите правила засягат опаковките в месопреработвателния сектор?

По анализ на EY denkstatt, на база данни на Euromonitor и Европейския център за научни изследвания (JRC), през 2025 г. в българската търговска мрежа са постъпили около 5 270 тона опаковки за преработени меса. Те подлежат на различни рискове поради новия Регламент.

Данните показват, че над 90% от използваните опаковки са концентрирани в три формата – гъвкави опаковки, тънкостенни контейнери и тарелки. Те ще бъдат и най-силно засегнати от новите изисквания на РООО.

Освен използвания материал, все по-важно значение ще има дали опаковката може реално да бъде събрана, сортирана и рециклирана в съществуващите системи за управление на отпадъците. Дори опаковка, която е технически рециклируема, може да срещне затруднения, ако не бъде събрана разделно, ако е твърде малка за ефективно сортиране или ако е силно замърсена с хранителни остатъци. От 2035 г. РООО изисква не само техническа рециклируемост, а и доказване на рециклиране в мащаб.

Опаковките в контакт с храни попадат под допълнително внимание

Освен изискванията за рециклируемост, месопреработвателите трябва да обърнат внимание и на новите правила за химичния състав на опаковките. **От 12 август 2026 г. РООО въвежда ограничения** за съдържанието на PFAS (пер- и полифлуороалкилирани вещества) в определени опаковки за контакт с храни, както и запазва ограниченията за тежки метали като олово, кадмий, живак и шествалентен хром. Това означава, че компаниите ще трябва да могат да докажат не само какъв е материалният състав на своите опаковки, но и че те отговарят на приложимите изисквания за безопасност чрез подходяща техническа документация и информация от доставчиците.

Най-голямото предизвикателство ще бъде управлението на данните

За много компании най-голямото предизвикателство ще бъде доказването на съответствие. Новият регламент въвежда изисквания за техническа документация, де-

кларации за съответствие и проследимост по веригата на доставки. За първи път информацията за използваните материали, рециклираното съдържание, химичния състав и приложимите ограничения ще трябва да бъде структурирана, поддържана и доказуема.

Допълнително предизвикателство за сектора е разпределението на отговорностите по веригата на доставки. Част от предприятията използват стандартни опаковки, закупени от външни доставчици, като извършват единствено опаковане на собствените си продукти. Това поставя нужда от по-тясна координация между производителите на храни, доставчиците на опаковки и останалите участници по веригата, тъй като значителна част от информацията, необходима за доказване на съответствие, ще трябва да бъде обменяна между тях.

Подготовката започва далеч преди търсенето на алтернативи

За повечето месопреработватели първата стъпка няма да бъде редизайнът на опаковките, а разбирането на собственото опаковъчно портфолио. Необходимо е компаниите да идентифицират всички използвани формати, да определят кои от тях са изложени на най-висок риск и да преценят дали разполагат с необходимите данни за тяхното съответствие. Особено важно ще бъде ранното ангажиране на доставчиците на опаковки, тъй като голяма част от бъдещите доказателства и техническа информация ще трябва да бъдат предоставени именно от тях.

Практическата подготовка обикновено включва анализ на портфолиото от опаковки, оценка на приложимите изисквания, събиране на информация за използваните материали, преглед на наличната документация и идентифициране на потенциални проблемни формати. Колкото по-рано започне този процес, толкова повече възможности ще имат компаниите да планират.

За EY denkstatt

EY denkstatt е консултантска практика на EY, специализирана в ESG и устойчивото развитие. Екипът подпомага компании и институции при разработването и изпълнението на стратегии за устойчивост, CSRD отчетност, декарбонизация, климатични рискове, кръгова икономика и устойчиво трансформиране на бизнес моделите

Повратна точка в консумацията на месо: Консумацията на месо отново се увеличава – заместителите на месо губят инерция

В продължение на години тенденцията на германския пазар на храни изглеждаше ясна: по-малко месо, повече вегетариански и вегански алтернативи. Актуалните данни рисуват по-нюансирана картина. Докато консумацията на месо в Германия се е увеличила за трета поредна година,

производството на заместители на месо е намаляло за първи път през 2025 г.

Според последните данни на Федералната служба за земеделие и храни, консумацията на месо на глава от населението през 2025 г. е



била 54,9 килограма. Това е с 1,4 килограма повече от предходната година. Консумацията на месо вече се е увеличила през 2023 и 2024 г. По този начин, след години на намаляваща

консумация, сега се очертава стабилизиране или дори леко обръщане на тенденцията.

Птичето месо достигна нов рекорд

Тенденцията е особено очевидна в консумацията на птиче месо. Консумацията на глава от населението се е увеличила с около един килограм през 2025 г. до 14,7 килограма, достигайки нов рекорд. Свинското месо също остава най-важният вид месо в Германия.

Връщане към нивата на потребление от предходни десетилетия обаче е изключено. Дългосрочната консумация на месо остава значително под предишните пикове. Последните данни обаче показват, че наблюдаваният в продължение на много години спад не продължава, поне засега.

За първи път е произведено по-малко количество заместител на месо.

В същото време бумът на вегетарианските и веганските заместители на месо губи инерция. През 2025 г. в Германия са произведени около 124 900 тона заместители на месо. В сравнение с 2024 г. това представлява намаление с 1,2%.

Стойността на производството също намалала, падайки с 2,2% до приблизително 632,6 милиона евро. Това бележи първия признак за обрат на пазара на алтернативи на месото след няколко години на силен растеж.

Дългосрочното сравнение обаче поставя това развитие в перспектива: през 2019 г. са произведени само около 60 400 тона заместители на месо. В рамките на шест години производството се е увеличило повече от два пъти. Алтернативите на месото в никакъв случай не са изчезнали от пазара, но изключително високите темпове на растеж от последните години изглежда са се забавили засега.

Няма край на вегетарианството

Тази тенденция обаче не означава автоматично, че вегетарианците и веганите отново масово консумират месо. Проучванията относно хранителните навици дават различни резултати в зависимост от използваната дефиниция и методология. От настоящите данни не може да се направи извод за ясен спад в броя на вегетарианците.

По-скоро се наблюдава промяна в потребителското поведение: За голяма част от потребителите пълното избягване на месото вече не изглежда да е основен фокус. Месо, вегетариански продукти и растителни алтернативи все по-често се консумират едновременно.

Вкусът, цената и протеинът отново са на първо място.

Това развитие би могло да открие нови възможности за месопреработвателната промишленост. Докато устойчивостта и хуманното отношение към животните остават важни критерии за покупка, класически ха-

рактеристики на продукта като вкус, качество, натуралност, съдържание на протеини и атрактивно съотношение цена-качество едновременно придобиват все по-голямо значение.

Птичето месо, както и богатите на протеини месни и snacks продукти, биха могли да се възползват особено от тази тенденция. Потребителите очевидно вземат решенията си по-малко според твърди хранителни категории и повече въз основа на това кой продукт е най-убедителен по отношение на вкус, удобство, цена и лична полза.

Заместителите на месо остават, но пазарът се нормализира.

Следователно би било преждевременно да се говори за край на вегетарианската тенденция. Актуалните данни показват по-скоро нормализиране на пазара. Алтернативите на растителна основа са се установили трайно в сектора на търговията на дребно с храни, докато месото едновременно с това запазва силните си позиции и дори наскоро възвръща значението си.

За производителите на месо това е забележителен сигнал: След години, в които често се предполагаше непрекъснат спад в потреблението на месо, данните за потреблението сега сочат в обратната посока. Дали това ще се превърне в дългосрочна тенденция ще стане ясно през следващите години.

Източник: *Fleischportal.de*

Rabobank: Конкуренцията се засилва на все по-фрагментирания световен пазар на свинско месо

С намаляването на дела на Китай в световния внос конкуренцията между износителите се засилва на все по-широк кръг пазари.

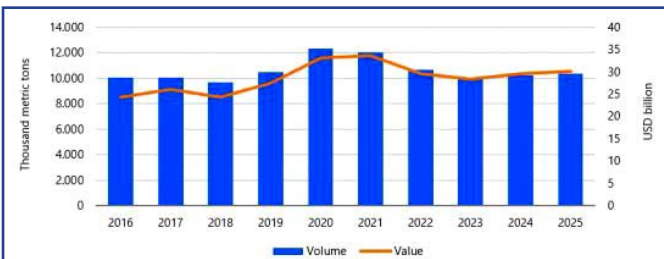


Световната търговия със свинско месо се отдалечава от модела, доминиран от Китай, и се насочва към по-фрагментиран и регионално разпределен пазар, показва нов анализ на Rabobank. Намаляването на китайския внос засилва конкуренцията между износителите, докато здравният статус на животните, търговските политики и геополитическото напрежение правят международните търговски потоци все по-сложни и нестабилни.

Китай вече не определя сам световния пазар

Епидемията от африканска чума по свинете (АЧС) в Китай през 2018–2020 г. доведе до рязък спад на местното производство и безпрецедентен ръст на вноса. Световната търговия достигна пик през 2020–2021 г. – около 12 млн. тона, на стойност близо 35 млрд. щатски долара.

С възстановяването на китайското производство през 2022–2023 г. търговията се сви до малко под 10 млн. тона. От 2024 г. пазарът постепенно се стабилизира, но остава под предишните рекордни нива.



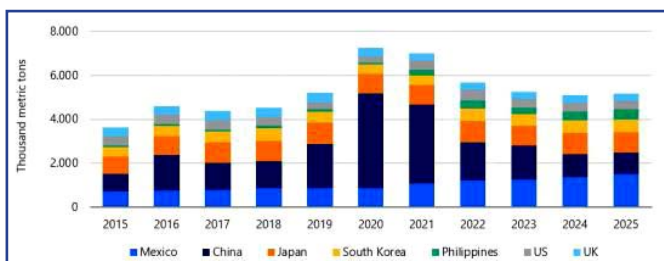
Източник: Trade Data Monitor, RaboResearch 2026

Фигура 1: Световната търговия със свинско месо се нормализира след рязкото нарастване, предизвикано от африканската чума по свинете (АЧС).

Китайският внос достигна връх през 2020–2021 г., след което вътрешното производство се възстанови, подкрепено от увеличаването на поголовието от свине-майки и по-високата производителност. Едновременно с това растежът на потреблението се забави, а по-слабата икономическа активност и нарастващият интерес към други източници на животински протеин ограничават търсенето.

Въпреки че Китай остава един от най-големите световни вносители, делът му в глобалния внос на свинско месо и субпродукти е намалял от 43% през 2021 г. до 23% през 2025 г. Все по-голямо значение придобиват други пазари, сред които Мексико, Филипините и Виетнам.

Мексико, Югоизточна Азия и Бразилия се превръщат във все по-значими участници на световния пазар



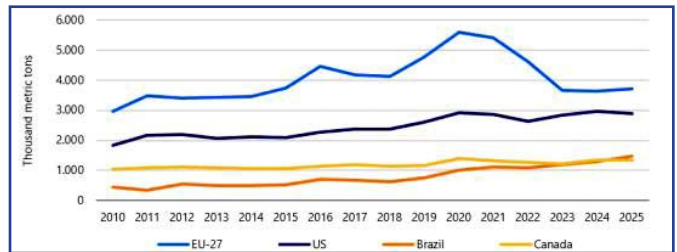
Източник: Trade Data Monitor, RaboResearch 2026

Фигура 2: Мексико се превърна в най-големия вносител на свинско месо (без карантин).

Мексико се превръща в най-големия световен вносител на свинско месо, без субпродуктите, вследствие на ограниченията във вътрешното производство. Това подкрепя износа от САЩ, Канада и Бразилия.

Югоизточна Азия също се очертава като важен пазар за растеж. Филипините и Виетнам увеличават вноса си заради недостатъчното вътрешно производство и проблемите, свързани с болестите по животните.

Бразилия се възползва от тази промяна и активно диверсифицира експортните си пазари. Филипините вече са най-големият пазар за бразилския износ на свинско месо, като доставките са нараснали с над 30% през 2025 г. Това показва успеха на страната в намаляването на зависимостта от Китай.



Фигура 3: Бразилия изпревари Канада и се превърна в третия най-голям износител на свинско месо в света след ЕС и САЩ.

ЕС е изправен пред нарастващ натиск

Европейският съюз остава най-големият износител на свинско месо в света, но разликата със САЩ постепенно се свива. Според Rabobank структурните предизвикателства пред европейския сектор – по-строги екологични изисквания, изисквания за хуманно отношение към животните и по-високи производствени разходи – ще ограничават растежа.

Очаква се в перспектива **САЩ да изпреварят ЕС като водещ световен износител**. Търговското напрежение между САЩ и Китай обаче временно подкрепя конкурентоспособността на европейския износ.

Допълнителен натиск оказват **антидъмпинговите мита, наложени от Китай върху свинското месо от ЕС през 2025 г.**, които ограничават достъпа до един от традиционно важните пазари за европейските производители.

АЧС и геополитиката променят правилата

Африканската чума по свинете продължава да бъде един от основните фактори за нестабилността на световната търговия. Във Филипините и Виетнам заболяването продължава да ограничава вътрешното производство, а в Европа остава сериозен риск, особено в източната част на континента.

Огнището на АЧС в Испания през ноември 2025 г. показва потенциала на подобни събития да окажат значително влияние върху цените, рентабилността и баланса между търсене и предлагане.

Положителна тенденция е все по-широкото прилагане на принципа на регионализация. Китай, Филипините и Япония все по-често допускат внос от свободни от заболяването региони, вместо да налагат забрани за цели държави. Споразуменията за регионализация между Китай и Испания, Япония и Франция и Филипините и Полша показват постепенното преминаване към по-гъвкави и основани на оценка на риска търговски правила.

Геополитиката също придобива все по-голямо значение. Търговските потоци вече не се определят само от цената и производствените разходи. Търговските конфликти, митата, санкциите и логистичните ограничения все по-често пренареждат международните пазари. Конфликтът в Близкия изток през 2026 г. например доведе до по-високи разходи за енергия и транспорт и допълнителни логистични затруднения.

Какво означава това за износителите?

Според Rabobank световният пазар на свинско месо преминава от **модел, доминиран от Китай, към по-диверсифицирана и регионализирана структура**. Това създава няколко важни предизвикателства:

► **Диверсификация на пазарите** – зависимостта от един голям пазар вече е по-рискова, което налага по-

силно присъствие в Югоизточна Азия, Латинска Америка и други развиващи се пазари.

► **По-силна конкуренция и натиск върху маржовете** – разходната ефективност, продуктовата диференциация и логистиката ще бъдат решаващи.

► **По-голяма гъвкавост** – износителите трябва бързо да пренасочват количества и да адаптират продуктите си портфейли към различните пазари.

► **Сигурен достъп до пазарите** – биосигурността, спазването на регулаторните изисквания и способността за договаряне на регионализацията стават ключови фактори.

► **Добавена стойност** – производителите с по-високи разходи, както е ЕС, ще трябва все повече да се конкурират чрез качество, премиум продукти, устойчивост и други характеристики с добавена стойност.

Основният извод на Rabobank е, че бъдещият успех няма да зависи от завладяването на един доминиращ пазар, а от способността на компаниите да управляват ефективно пазарното портфолио - балансиране на пазарите, рисковете и продуктите стратегии в условията на все по-фрагментирана и конкурентна глобална среда.

Източник: Rabobank

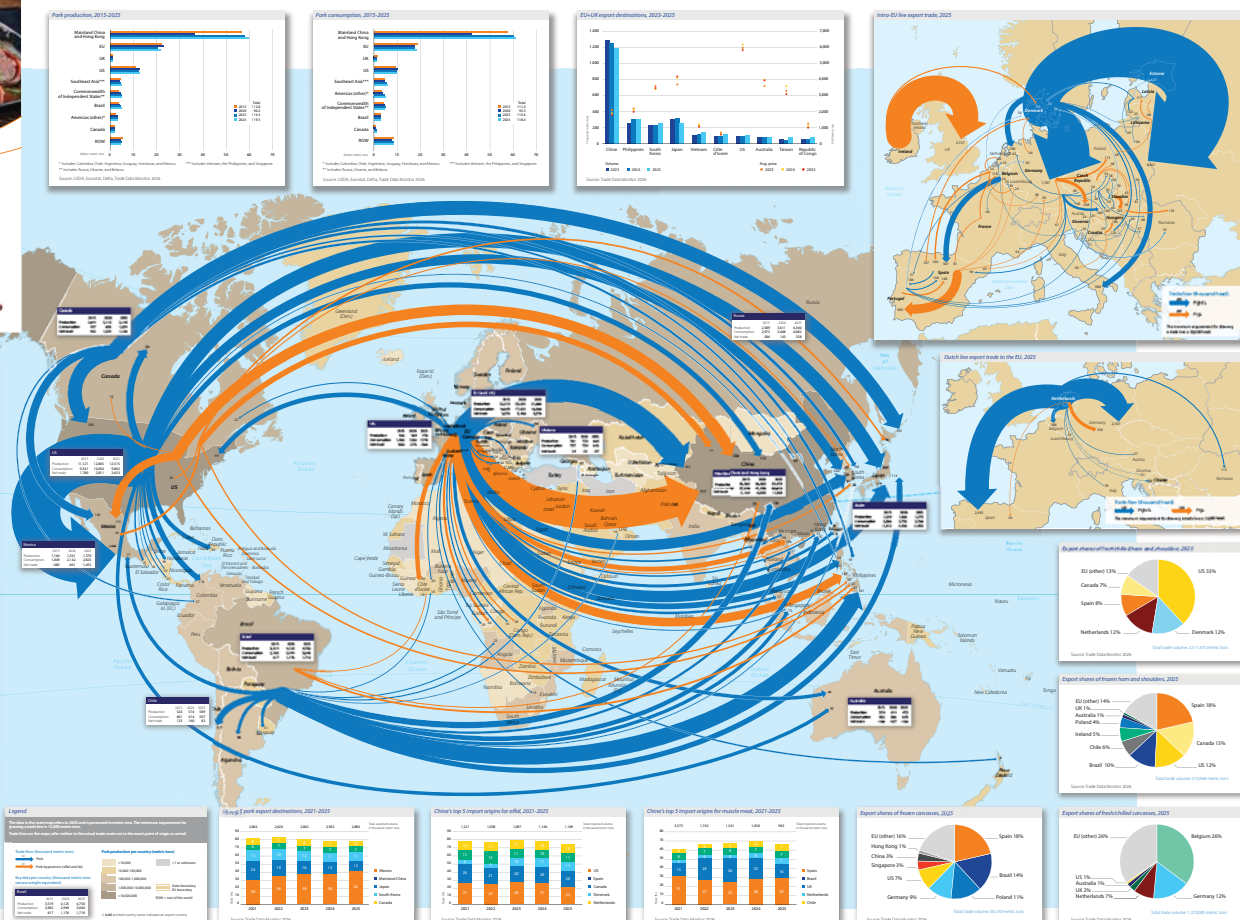
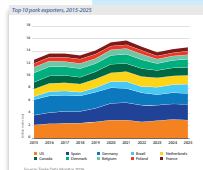
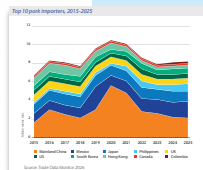
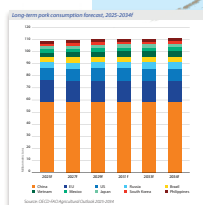


World Pork Map

Rabobank Group is an international financial services provider focused on food & agribusiness, with operations in 34 countries. Visit knowledge.rabobank.com to learn more about our knowledge and services in various F&A sectors.

Rabobank
Food & Agribusiness

Rabobank



Протеинът – тенденция, която създава нови възможности за месната индустрия

Потребителите все по-активно търсят храни с високо съдържание на протеин и са готови да платят повече за тях. Според Agriculture and Horticulture Development Board (AHDB) протеинът вече не се свързва само с фитнеса и изграждането на мускулна маса. Все по-често той се възприема като част от здравословното хранене, контрола на теглото, усещането за ситост, здравословното остаряване и активния начин на живот.

Тенденцията се потвърждава и от

пазара. Около 57% от британските потребители посочват, че в известна степен следват хранителен режим с повече протеин. Продажбите на протеинови храни, включително продукти с добавен протеин, са нараснали с 9,6% през втората половина на 2025 г. – значително по-бързо от общия ръст на категорията хранителни стоки.

Месото има естествено предимство

За месната индустрия тази тенденция представлява възможност, тъй като **червеното месо е естест-**

вен източник на висококачествен протеин, както и на важни хранителни вещества като желязо, витамин B12 и цинк.

Проучване на AHDB/Blue Marble показва, че 71% от потребителите предпочитат да получават протеина си от цели или естествени храни. Това поставя месото в силна позиция спрямо все по-голямото разнообразие от протеинови продукти на пазара.

В същото време обаче потребителите невинаги са достатъчно информирани за количеството протеин,

което съдържат различните разфасовки и месни продукти. Затова по-ясното обозначаване на протеиновото съдържание върху опаковките може да улесни избора и да подчертае хранителната стойност на месото.

Удобството е ключово

Друга важна посока е развитието на удобни продукти за консумация в движение. Месните snackове, например сушеното говеждо месо (beef jerky), вече заемат тази ниша. Нови вкусове, формати и ясно комуникирано съдържание на протеин могат допълнително да разширят потребителската им база.

Потенциал имат и готовите ястия с месо, които съчетават удобство с ясно заявена хранителна стойност. За заетите потребители това е начин да получат бързо хранене, което едновременно осигурява протеин и други важни хранителни вещества.

Какво означава това за месопереработвателите?

Според AHDB възможностите са свързани не само с разработването

на нови продукти, но и с по-добро позициониране на съществуващите.

Сред потенциалните направления са:

- ❖ по-ясно обозначаване на съдържанието на протеин върху опаковките;

- ❖ разработване на удобни протеинови snackове и продукти за консумация в движение;

- ❖ готови ястия и рецепти с месо, насочени към активни и заети потребители;

- ❖ комуникация не само на протеина, но и на съдържанието на желязо, витамин B12 и цинк;

- ❖ модерно брендиране и визуално представяне на хранителните ползи;

- ❖ използване на рецепти и идеи за хранене, които показват практическото приложение на продуктите.

Тенденцията към по-висок прием на про-

теин вероятно няма да бъде краткотрайна мода. Застаряването на населението, популярността на силовите тренировки и променящото се отношение към здравословното хранене подкрепят устойчивото търсене на протеинови храни.

За месната индустрия това е възможност да говори на езика на съвременния потребител: **месото не просто съдържа протеин – то е естествен, хранително плътен и удобен източник на висококачествен протеин.**

По материали на EuroMeatNews.com



Търговският излишък на ЕС с агрохранителни продукти нарасна през първите пет месеца на 2026 г.



Агрохранителният сектор на Европейския съюз отчете по-висок търговски излишък през първите пет месеца на 2026 г., въпреки по-ниските стойности на износа и вноса спрямо същия период на предходната година. За периода януари–май 2026 г. търговският излишък на ЕС при агрохранителните продукти достигна 19,4 млрд. евро, което е с 1 млрд. евро повече в сравнение със същия период на 2025 г. Това е показател за запазената конкурентоспособност на европейските агрохранителни продукти на световните пазари.

През май 2026 г. износът на агрохранителни продукти от ЕС възлезе на 19,3 млрд. евро, което представлява спад от 5% спрямо април 2026 г. и с 4% по-малко в сравнение с май 2025 г. Натрупаният износ от началото на годината достигна 96,9 млрд. евро, или с 3% (3 млрд. евро) по-малко спрямо същия период на 2025 г. Намалението се дължи основно на по-ниската стойност на износа на какаови продукти, свинско месо и зехтин, като при зехтина спадът е обусловен както от по-ниски цени, така и от по-малки изнесени количества.

Агрохранителният сектор на Европейския съюз запази устойчивото си представяне през първите пет месеца на 2026 г.

Износът за Обединеното кралство, което остава най-големият пазар за агрохранителния износ на ЕС, е намалял с 3% (782 млн. евро). Основната причина е по-слабият износ на свинско месо (-14%), какаови продукти, зърнени култури и млечни продукти. В същото време е отчетен значителен ръст на износа на рапично масло. Износът за Япония също е намалял – с 13% (460 млн. евро), вследствие на по-ниските цени на тютюна и по-малките количества изнесено свинско месо след огнището на Африканска чума по свинете (АЧС) в Испания през ноември 2025 г.

За разлика от това, износът за Египет е нараснал с 36% (289 млн. евро), основно благодарение на увеличението на износ на пшеница. Износът за Украйна се е увеличил с 187 млн. евро (+11%), воден от по-високия износ на спиртни напитки. Износът на плодове и ядки също бележи ръст – с 223 млн. евро (+8%), подкрепен от по-високите доставки на ябълки, киви и малини.

Износът на свинско месо от ЕС е намалял с 688 млн. евро (-13%), главно поради по-ниските цени и свитите обеми на износ за Китай, Япония, Филипините и Малайзия.

През май 2026 г. вносът на агрохранителни продукти в ЕС достигна 15,4 млрд. евро, което представлява спад от 7% спрямо април и 10% спрямо май 2025 г. За периода януари–май общият внос възлиза на 77,5 млрд. евро, или

с 5% (4,1 млрд. евро) по-малко в сравнение със същия период на предходната година. Въпреки намалението при някои продуктови групи, вносът от Аржентина се е увеличил с 10% (220 млн. евро), главно вследствие на по-големия внос на слънчогледови семена. Вносът от Виетнам е нараснал с 9% (213 млн. евро) благодарение на по-големите количества внесено кафе. Вносът на плодове и ядки се е увеличил с 465 млн. евро (+4%), а този на говеждо и телешко месо – с 330 млн. евро (+28%).

Като цяло агрохранителният сектор на Европейския съюз запази своята устойчивост през първите пет месеца на 2026 г. Продължаващото увеличение на търговския излишък потвърждава способността на сектора успешно да се адаптира към променящите се пазарни условия и да запази силните си позиции в световната търговия.

Източник: Европейска комисия, 30 юли 2026 г.
<https://www.3tres3.com/>

Отвъд „въглеродния тунел“ – месото и устойчивостта през призмата на науката

Нов научен обзор призовава за по-балансиран подход към ролята на месото и животновъдството в устойчивите хранителни системи

Намаляването на консумацията на месо само по себе си няма да реши климатичната криза. До този извод достига нов научен обзор, публикуван в *Food Science of Animal Resources*, който призовава да се надхвърли т.нар. „Carbon Tunnel Vision“ („въглероден тунел“) – прекомерното фокусиране единствено върху емисиите на парникови газове при оценката на устойчивостта на хранителните системи.

Сред авторите на анализа са международно признати експерти като Frédéric Leroy, Ty Beal и Frank Mitloehner. Според тях дебатът за месото и устойчивостта често се води чрез прекалено опростени послания, без да се отчитат различията между производствените системи, хранителната стойност на продуктите, използването на земята, биоразнообразието и икономическата роля на животновъдството.

Колко голям е реалният принос на животновъдството?

Според по-нови оценки, цитирани в обзора, глобалният сектор на животновъдството е отговорен за около 12% от антропогенните емисии на парникови газове. Делът на западните системи на животновъдство – включително в Европа, Северна Америка, Австралия и Нова Зеландия – се оценява на около 2,6% от глобалните емисии, а за Европейския съюз – на приблизително 1%.

Авторите подчертават, че тези показатели не могат да се прилагат еднакво към всички производствени системи. Емисиите при производството на един килограм говеждо месо в Европа или Северна Америка могат да бъдат значително по-ниски от тези при по-малко ефективни системи в други части на света. Затова общото говорене за „месото“ и „животновъдството“, без да се отчита начинът на производство, може да доведе до

подвеждащи заключения.

По-малко месо

– ограничен ефект върху въглеродния отпечатък

Обзорът посочва, че в западните държави намаляването на консумацията на месо обикновено води до едва 1–6% намаление на индивидуалния въглероден отпечатък.

За сравнение, средният годишен въглероден отпечатък в западните общества е около 9–15 тона CO₂e на човек, докато храната допринася с приблизително 1,5–2 тона. Значителна част от останалите емисии са свързани с транспорта, жилищата, енергията, стоките и услугите.

Според авторите това показва, че климатичните политики, насочени почти изцяло към промяна на хранителния режим, рискуват да имат ограничен ефект, ако не са съпроводени с мерки в енергетиката, транспорта и инфраструктурата.

Алтернативните протеини също трябва да бъдат оценявани критично

Научният обзор поставя под въпрос и автоматичното приемане на алтернативните протеини като по-устойчив избор. При оценката на храните често се разглеждат калориите и количеството протеин, но се пренебрегват качеството на протеина, хранителната плътност и биологичната усвояемост на хранителните вещества.

Храните от животински произход са естествен източник на редица добре усвоими хранителни вещества, сред които витамин B12, хемово желязо, цинк, селен, калций и незаменими аминокиселини.

Авторите обръщат внимание и на факта, че редица растителни заместители на месото са ултрапреработени продукти, а производството на ня-



кои алтернативни протеини изисква сложни и енергоемки индустриални процеси. Следователно тяхната устойчивост не трябва да се приема като даденост, а да се оценява цялостно.

А как стои въпросът с култивираното месо?

Особено интересна е оценката за култивираното месо. Според някои модели, цитирани в обзора, при използване на енергийни системи, които все още не са напълно декарбонизирани, неговите емисии могат да бъдат сравними или дори по-високи от тези при някои традиционни системи на животновъдство.

Посочените оценки за култивирано месо са средно около 7 kg CO₂e/kg продукт, при диапазон приблизително 3–25 kg CO₂e/kg. За сравнение, при птиче месо диапазонът е около 2–7 kg CO₂e/kg, а при свинското – 3–11 kg CO₂e/kg.

Едно от цитираните изследвания дори оценява, че при производство в голям индустриален мащаб емисиите от култивирано месо могат да бъдат 4 до 25 пъти по-високи от тези при конвенционалното производство на говеждо месо. Това подчертава необходимостта потенциалът на новите технологии да се оценява при реални, а не само теоретични условия.

Пасищата – често пренебрегван фактор

Друг важен аспект е ролята на пасищата за улавянето на въглерод и поддържането на почвеното здраве. Пасищата заемат почти половината от земната повърхност и съхраняват значителна част от органичния въглерод в почвите.

Според цитирани изследвания до-

бре управляваните пасищни системи и някои форми на ротационно и регенеративно пашуване могат да подпомогнат натрупването на въглерод в почвата. Потенциалът обаче зависи силно от климатичните условия, вида на почвата и начина на управление.

Не „месо или без месо“, а по-устойчива хранителна система

Авторите предупреждават, че крайни политики като наказателни данъци върху месото, принудително намаляване на животинските стада или универсални ограничения върху храненето могат да имат непредвидени икономически, социални и екологични последици.

Сред възможните рискове са

преместване на производството към държави с по-ниски екологични стандарти, обезлюдяване на селските райони, загуба на биоразнообразие и по-голяма зависимост от ултра-преработени храни.

Вместо това научният обзор призовава за прагматичен и основан на доказателства подход, включващ повишаване на производствената ефективност, интегриране на растениевъдството и животновъдството, по-добро управление на пасищата, намаляване на хранителните отпадъци, оползотворяване на странични продукти и използване на технологични иновации.

Основното послание

Устойчивостта на хранителната

система не може да бъде сведена до един показател или до противопоставянето „месо срещу без месо“.

Емисиите, хранителната стойност, човешкото здраве, биоразнообразието, плодородието на почвите, използването на земята и икономиката на селските райони трябва да бъдат оценявани заедно и на базата на научни доказателства.

Именно затова авторите призовават да погледнем отвъд „въглеродния тунел“ и да водим дебата за бъдещето на храните с повече научна обективност, по-малко идеология и по-добро разбиране на реалните различия между производствените системи.

Източник: <https://meatthefacts.eu/>

Новите глобални насоки на СЗО за намаляване на натрия призовават индустрията да следва политиките в областта на общественото здраве

Автор: Бенджамин Ферер, CNS Media BV

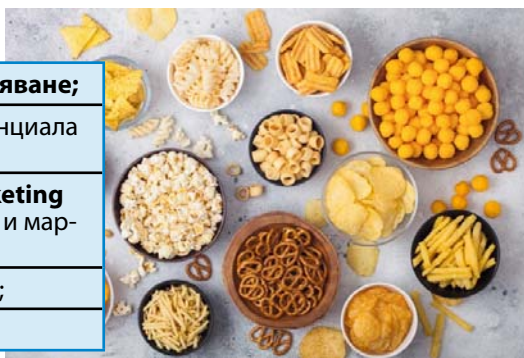
Основни акценти:

- Рамката SHAKE на СЗО предоставя на правителствата задължителни инструменти, включително реформулиране на храните и етикетирание, с цел предотвратяване на 1,7 милиона смъртни случая годишно, свързани с високия прием на сол.
- Насоките изрично призовават правителствата да изключат влиянието на хранителната индустрия при разработването на политики за общественото здраве и предлагат стратегии за противодействие на съпротивата от страна на индустрията.
- Напредъкът в световен мащаб се забавя – към момента само 28% от световното население е обхванато от задължителните политики, необходими за постигане на целите за намаляване на приема на натрий до 2030 г.

Световната здравна организация (СЗО) публикува второто издание на „**SHAKE the Salt Habit**“ – технически пакет за намаляване на приема на натрий, предназначен да подпомогне държавите при разработването и прилагането на национални регулации за ускоряване на действията срещу заплахата за общественото здраве, свързана с прекомерната консумация на сол.

Съкращението **SHAKE** означава:

S	– Surveillance – наблюдение и проследяване;
H	– Harness industry – използване на потенциала и ангажиране на индустрията;
A	– Adopt standards for labeling and marketing – приемане на стандарти за етикетирание и маркетинг;
K	– Knowledge – знания и информираност;
E	– Environment – среда.



Актуализираният пакет съдържа насоки за управление на конфликтите на интереси с хранителната индустрия, като подчертава, че „индустрията не трябва да определя политиките в областта на общественото здраве“.

Документът представя стъпка по стъпка подход за намаляване на приема на натрий от населението, като включва основани на научни доказателства практически инструменти и примери от отделни държави, разработени въз основа на задълбочени анализи.

Пакетът разглежда и начините за регулиране и ограничаване на продуктите с високо съдържание на добавен натрий, които могат да бъдат вредни за здравето. Включени са подробни приложения относно събирането на данни, контрола и прилагането на мерките, както и противодействието на често използвани аргументи от страна на индустрията.

„Прекомерната консумация на сол продължава да бъде сред водещите предотвратими причини за смърт в световен мащаб, а прилагането на задължителни политики за намаляване на приема на натрий е една от най-рентабилните мерки, които държавите могат да пред-

приемат за защита на населението от сърдечно-съдови заболявания“, заявява Лус Мария де Регил, директор на отдела по хранене и безопасност на храните към СЗО.

По думите ѝ актуализираният пакет SHAKE the Salt Habit предоставя на държавите практически инструменти, основани на научни доказателства, за предприемане на решителни действия, ръководени от правителствата, с цел предотвратяване на милиони смъртни случаи годишно.



Заплаха за общественото здраве

Според СЗО по-голямата част от населението в света приема прекомерно количество натрий и живее в среда, която насърчава този прекомерен прием.

Организацията посочва, че средният прием на натрий в световен мащаб се оценява на повече от два пъти над препоръчителната граница от 2000 mg дневно, което съответства на 5 g сол или приблизително една чаена лъжичка. Според СЗО прекомерният прием на натрий е допринесъл за 1,7 милиона смъртни случая през 2023 г.

СЗО определя прекомерния прием на натрий като един от основните хранителни рискови фактори за високо кръвно налягане и сърдечно-съдови заболявания.

„Въпреки че препоръките в областта на общественото здраве често поставят акцент върху ограничаването на приема на сол, хранителната среда продължава да създава сериозни предизвикателства, тъй като високите количества натрий са широко разпространени в преработените и пакетирани храни, както и често в храните, предлагани на улицата“, предупреждава организацията.

SHAKE обединява набор от доказани политики, чрез които правителствата могат да защитят населението от този риск. Пакетът включва и т.нар. „най-ефективни мерки“ („best buys“) за превенция и контрол на незаразните заболявания.

Сред тях са:

- ◆ реформулиране на храните – определяне на максимални допустими нива или целеви стойности за съдържанието на натрий в предварително опакованите храни;
- ◆ етиктиране на предната страна на опаковката, което предоставя лесна за разбиране информация за съдържанието на натрий, наред със задължителното деклариране;
- ◆ политики за снабдяване с храни и хранене в обществени институции, ограничаващи предлагането на храни с високо съдържание на натрий;

- ◆ ограничения върху маркетинга на храни, насочени към защита на децата;
- ◆ насърчаване на данъчното облагане на нездравословните храни;
- ◆ използване на заместители на обикновената готварска сол с по-ниско съдържание на натрий, когато това е подходящо.

През миналата година СЗО публикува и насоки за заместване на готварската или морската сол с калиева сол. Това беше първият случай, в който организацията разглежда този подход като безопасен и ефективен начин за намаляване на приема на натрий.

Напредъкът в глобален мащаб

СЗО посочва, че светът като цяло не е на път да постигне глобалната цел за 30% намаляване на приема на натрий до 2030 г.

Понастоящем само 28% от световното население живее в държави, в които са въведени задължителни политики за намаляване на натрия.

Според Си Ин, координатор в звеното по промоция на здравето и политики към СЗО, второто издание на SHAKE предоставя на държавите практически набор от мерки, които могат да бъдат прилагани на национално ниво, с ясни указания стъпка по стъпка и значителни възможности за разширяване на задължителните подходи за намаляване на трайно високия прием на сол.

Тя отбелязва, че няколко държави от Западнотихоокеанския регион вече са използвали SHAKE при разработването на своите политики за намаляване на приема на сол, като са се основавали на специфични за съответната държава данни и опит.

Предишни анализи също подчертават значението на подходи, съобразени с културните особености, при разработването на препоръки и политики за приема на натрий. Според изследователите при изготвянето на мерки за намаляване на солта трябва да се отчитат местните хранителни навици, източниците на сол и начинът на нейната употреба.

Ръководството може да изтеглите от ТУК:
<https://www.who.int/publications/i/item/9789240120341>

международно изложение



МЕСОМАНИЯ



**ИНТЕР
ЕКСПО
ЦЕНТЪР**

месо
месни продукти
агнитуви

машини
съоръжения
технологии
за производство
и съхранение

опаковки
опаковъчни
машини
устройства за
маркиране

**11-14
НОЕМВРИ
2026**



food-exhibitions.bg

**FUNCTION.
FLAVOUR.
PERFECTION.**

Almi

The Ingredients for Success.



www.almi.bg



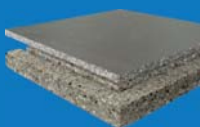
GMS 520

Доказан стандарт за качество!



BETTER PORTIONING

Качествени и дълготрайни подови настилки за цехове, производствени, складови и др. помещения на полиуретан-циментова основа от MAPEI

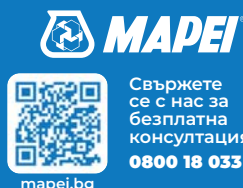


- » Незамърсяващи храни и напитки
- » Лесни за дезинфекция
- » Лесно почистване
- » Не проникват бактерии
- » Без мирис по време на полагане

» Отговарят на ISEGA и HACCP протокол



» Различни цветове



Свържете се с нас за безплатна консултация
0800 18 033
mapei.bg

МАЛКИ ОБЯВИ

Продавам:

- ⇒ Машина за шишчета Палга- 2500 EUR
- ⇒ Инжектор за месо Гюнтер /37 иглен/- 2200 EUR
- ⇒ Бъркачка лопаткова 400 л. – 2600 EUR
- ⇒ Хидравличен повдигач за колички тип Laska – 2500 EUR
- ⇒ Хидравлична преса за месо КТ – 2400 EUR

тел : +359 884 335 054

Продавам: хладилен камион МАН 26440- 2012г. с тръбен път за трупно месо и сгъваем падащ борд и животновоз МАН-26480 2016г с ремарке на три етажа вози 220 бр. свине. Камионите са регистрирани и напълно обслужени за повече информация на тел.0887 312871 Иван.

ФИРМА „НЕСТО“ ЕООД ПРЕДЛАГА:

голямо разнообразие от РЕЦИКЛИРАНИ МАШИНИ на склад. ИЗКУПУВА: всякакъв вид МАШИНИ ЗА МЕСОПРЕРАБОТКА. GSM: 0888 38 84 44.
E-mail: office@nesto.bg. www.nesto.bg

ФИРМА „СЕРВИЗ ММ“ ПРОДАВА:

машины за месопреработка и режещи инструменти за волфове и кутери. Тел. 0889 92 32 18; 0896 61 20 08.



Първата нуклеос база в България –
Свинекомплекс Голямо Враново – Инвест АД се грижи за Вас от 1972 г.

Предлагаме живи животни, прясно свинско трупно месо и субпродукти.

По-вкусна е само мечтата!

Контакти: Вихрен Димитров 0887 621 984

e-mail: vihren2000@yahoo.com, www.goliamo-vranovo.com

AVEKS

Премиум решения за месопреработката



**ЗАПОЧНИ СЕЗОНА
УВЕРЕНО**

ОФИЦИАЛЕН ДИСТРИБУТОР ЗА БЪЛГАРИЯ



Колагенови и
естествени обвивки



Geschmack & Technologie
Функционални
добавки и маринати

www.aveks.bg info@aveks.bg

МАЛКИ ОБЯВИ

Продавам

Месопреработвателно предприятие

и складова база в с.Момин сбор, В. Търново, на площ 1773 кв.м , напълно оборудвано.
За контакт: 0888448263

ИЗКУПУВАМЕ ВСЯКАКВИ МАШИНИ ЗА

МЕСОПРЕРАБОТКА. За контакт: 0896 61 20 08.

Фирма „ЕЛИТ-МЕС МИНЕВ - РОДОПА-В.Т.“ ООД

притежава предприятие „АВИСПАЛ БГ“ ЕООД за събиране и обезвреждане на СЖП категория 2 и категория 3. Изкупуването и извозването на СЖП се извършва с транспортни средства на фирмата на преференциални цени.

Контакти: GSM 089 443 0072, 089 864 1030

„МУЛТИВАК РИСЕЙЛ“ ПРЕДЛАГА многообразие от висококачествени фабрично рециклирани немски машини с марка MULTIVAC: еднокамерни и двукамерни вакуум опаковъчни машини, полуавтоматични и автоматични трейсийлтри, термоформовъчни машини.

За контакт: „МУЛТИВАК БЪЛГАРИЯ“ ЕООД.

Тел./факс: 02 988 55 00, GSM 0886 027 616;

e-mail: office@bg.multivac.com. www.multivac.bg

Фирма „ЕДРИНА“ продава: сурови св.крака – 1 лв.кг, св.стомах, св.дебели черва и други супродукти.
Контакти: Николай Николов: 0889801184

ТРУДОВА БОРСА:

Месопреработвателно предприятие в София търси технолог за водене на документация по ДПП и HACCP.
Тел. 0888 37 00 82

Свинекомплекс Голямо Враново търси технолог GSM 0887 621 984

Месопреработвателна фирма търси технолог – тел. 0888 92 59 22

Бюлетен за
МЕСОТО

Запазена марка
на АМБ

1111София, бул. Шипченски проход, бл. 240, вх. А, ет. 3. ап. 6
тел. 971 26 71, e-mail: office@amb-bg.com, www.amb-bg.com
Банкова сметка на АМБ: ОББ
BIC: UBBSSBGSF
IBAN: BG29UBBS81551066032715 (BGN)

АМБ не носи отговорност за съдържанието на публикуваните реклами

Председател на АМБ:
Атанас УРДЖАНОВ
Изпълнителен директор:
д-р Дилиана Попова
Главен експерт:
инж. Павлина Лилова