



Πρεσβεία της Ελλάδος στη Σόφια
Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων

Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΣΤΗ ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ



Σύνταξη: Ρουβά Αλεξάνδρα, Γραμματέας ΟΕΥ Β'
Σπυριδούλα Γιαννοπούλου, Ασκούμενη Πρεσβείας

Επιμέλεια: Μίχας Δημήτριος, Γενικός Σύμβουλος ΟΕΥ Α'

Σόφια, Νοέμβριος, 2025

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. Περιγραφή κλάδου - Γενικά Χαρακτηριστικά	3
2. Ιστορική Αναδρομή.....	3
3. Συγκριτική Σπουδαιότητα του κλάδου/προϊόντος	9
B. ΠΡΟΣΦΟΡΑ	11
1. Δομή Παραγωγής	11
2. Εξέλιξη Παραγωγής.....	14
3. Τεχνολογία Παραγωγής.....	16
4. Προοπτικές στην εξέλιξη παραγωγής	16
Γ. ΖΗΤΗΣΗ	18
2. Αγοραστική Συμπεριφορά/καταναλωτικές προτιμήσεις	19
3. ΠΟΠ Προϊόντα γαλακτοκομικών στην Βουλγαρία	22
4. Δίκτυα Διανομής	23
5. Εισαγωγές-Εξαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων.....	25
6. Προοπτικές στην εξέλιξη της ζήτησης	26
Ε. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ	28
1. Ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του κλάδου των γαλακτοκομικών στη Βουλγαρία.....	28
2. Δασμολογικό Καθεστώς και Μη Δασμολογικά Εμπόδια.....	30
3. Τελευταίες εξελίξεις στον τομέα των γαλακτοκομικών εκ μέρους της β/κυβέρνησης στον τομέα των γαλακτοκομικών	31
Ζ. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	32

A. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΛΑΔΟΥ/ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Περιγραφή κλάδου - Γενικά Χαρακτηριστικά

Με τον όρο γαλακτοκομικά προϊόντα εννοούμε τα προϊόντα τα οποία παράγονται από γάλα, παραδείγματος χάριν, γάλα, γιαούρτι και τυρί. Στη Βουλγαρία υπάρχουν ευνοϊκές συνθήκες για την παραγωγή γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, μια φυσική προϋπόθεση για την ανάπτυξη της μεταποίησης και εμπορίας αυτών των προϊόντων. Οι κύριες προσπάθειες των γαλακτοπαραγωγών αποσκοπούν στις επενδύσεις σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής, καθώς και στην ενθάρρυνση του εμπορίου. Από όλα τα προϊόντα στην αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων, η Βουλγαρία έχει μία καλά εδραιωμένη δυναμική παραγωγή γιαουρτιού, τυριού και κίτρινου τυριού που λαμβάνονται από τα διάφορα είδη γάλακτος που παράγονται στη χώρα, παρουσιάζοντας μια μεγάλη γκάμα γαλακτοκομικών προϊόντων, από συμβατικά τυριά αγελάδας, κατσίκας και προβάτου έως και τυριά γαϊδουριού και φοράδας, αναδεικνύοντας την πλούσια ποικιλία των βουλγαρικών γαλακτοκομικών προϊόντων. Η γαλακτοκομική βιομηχανία της Βουλγαρίας συνδυάζει παραδοσιακές και σύγχρονες πρακτικές.

2. Ιστορική Αναδρομή

Η Βουλγαρία έχει μακρά παράδοση στη γαλακτοκομία. Αρχαιολογικά ευρήματα δείχνουν ζυμωμένα γαλακτοκομικά προϊόντα χιλιάδων χρόνων, ενώ υπάρχουν ιστορικές μαρτυρίες για τυροκομεία ήδη από τα μέσα του 14ου αιώνα. Μάλιστα, το βουλγαρικό γιαούρτι υπήρξε γνωστό ήδη από τη ρωμαϊκή εποχή και παράγεται από παραδοσιακές καλλιέργειες μικροβίων. Η διάδοση του βουλγαρικού γιαουρτιού στην Ευρώπη ξεκίνησε όταν ο Γάλλος βασιλιάς Φραγκίσκος Α' (1515-1547), που υπέφερε από στομαχικές παθήσεις, θεραπεύτηκε χάρη σε γιαούρτι που παρασκεύασε για αυτόν Εβραίος γιατρός από την Κωνσταντινούπολη. Πρόκειται για την πρώτη καταγεγραμμένη αναφορά των θεραπευτικών ιδιοτήτων του βουλγαρικού γιαουρτιού.

Το 1905, έπειτα από εκτεταμένη έρευνα, ο Βούλγαρος επιστήμονας Δρ. Στάμεν Γκριγκόροφ (Stamen Grigorov) ταυτοποίησε τον μικροοργανισμό που ευθύνεται για τη ζύμωση του βουλγαρικού γιαουρτιού – έναν συγκεκριμένο βάκιλο, ο οποίος αργότερα ονομάστηκε “*Lactobacillus bulgaricus*”, προς τιμήν της χώρας προέλευσής του. Ο Grigorov εντόπισε επίσης έναν δεύτερο μικροοργανισμό, τον *Streptococcus thermophilus*, ο οποίος συνυπήρχε με τον *Lactobacillus bulgaricus* σε μία ιδανική συμβιωτική σχέση. Διαπίστωσε ότι οι δύο αυτοί μικροοργανισμοί δεν ανήκουν στη φυσιολογική μικροχλωρίδα του ανθρώπινου εντέρου, ωστόσο, όταν εισέρχονται σε αυτό μέσω της διατροφής, επιδρούν ευεργετικά στη λειτουργία του. Η ανακάλυψη αυτή υπήρξε καθοριστική, καθώς συνέδεσε το γιαούρτι με την υγεία και συνέβαλε στην παγκόσμια αναγνώριση των ωφελειών του, οδηγώντας στη ραγδαία εξάπλωσή του ως διατροφικού προϊόντος πέρα από τα σύνορα της Βουλγαρίας.

Σήμερα, ο *Lactobacillus bulgaricus* εξακολουθεί να αποτελεί βασικό στοιχείο της παραγωγής γιαουρτιού παγκοσμίως, ενώ το έργο του Grigorov θεωρείται θεμέλιο της σύγχρονης έρευνας για τα προβιοτικά. Το αυθεντικό βουλγαρικό γιαούρτι παράγεται αποκλειστικά υπό την επίδραση δύο βακτηρίων. Το “ξινόγαλα” – όπως συχνά αποκαλείται – αναπτύσσεται και αναπαράγεται φυσιολογικά μόνο στο μικροκλίμα των βουλγαρικών γεωγραφικών πλατών, γεγονός που το καθιστά εθνικό σύμβολο και βασική αιτία της εξαιρετικής ποιότητας του βουλγαρικού γιαουρτιού. Όπως επιβεβαιώνει η Ελίτσα Στοϊλοβα, επίκουρη καθηγήτρια εθνολογίας στο Πανεπιστήμιο του Ploudiv, το γιαούρτι υπήρξε μέρος της διατροφής των ανθρώπων στους Βαλκανικούς χώρους για αιώνες. Τα Βαλκάνια διαθέτουν φυσικά τις κατάλληλες βακτηριακές καλλιέργειες και θερμοκρασίες για την παρασκευή του. Η προέλευση των δύο αυτών βακτηρίων θεωρείται φυτική: εκτιμάται ότι προήλθαν από την επαφή φυτών και ζώων κατά τη βόσκηση.

Το βουλγαρικό γιαούρτι έγινε δημοφιλές κατά τις δεκαετίες του 1920 και 1930, λόγω της επιστημονικής αναφοράς στο αρχικό δείγμα του Γκριγκόροφ. Ο Ρώσος βιολόγος και βραβευμένος με Νόμπελ Ελιέ Μετσνίκοφ, στο βιβλίο του “*The Prolongation of Life*” (1908), συνέδεσε την κατανάλωση γιαουρτιού από Βούλγαρους χωρικούς με τη μακροζωία. Η ιδέα ότι το γιαούρτι παρατείνει τη ζωή

προκάλεσε υγειονομικό ενθουσιασμό σε χώρες όπως η Γαλλία, η Ελβετία, η Γερμανία, η Ισπανία και η Μεγάλη Βρετανία.

Η χρήση αγελαδινού γάλακτος ως πρώτης ύλης για την παραγωγή γιαουρτιού άρχισε τη δεκαετία του 1950–1960, όταν ξεκίνησε η βιομηχανική του παραγωγή. Μέχρι τα μέσα του 20ού αιώνα, το βουλγαρικό γιαούρτι παρασκευαζόταν κυρίως σε νοικοκυριά, όπου αποτελούσε βασικό είδος διατροφής, καθώς και σε μικρά τοπικά τυροκομεία που λειτουργούσαν στα μεγάλα αστικά κέντρα. Στις παραδοσιακές αυτές μονάδες χρησιμοποιούνταν σχεδόν αποκλειστικά πρόβειο γάλα, γεγονός που εξηγεί τη χαρακτηριστική γεύση και πυκνότητα του παραδοσιακού προϊόντος. Η αυξημένη ζήτηση για το βουλγαρικό γιαούρτι άλλαξε ριζικά το προϊόν. Προηγουμένως παρασκευαζόταν στο σπίτι από γυναίκες υπολογίζοντας “με το μάτι”. Οι επιστήμονες και οι βιομήχανοι εισήγαγαν ακριβείς μετρήσεις, ειδικό εξοπλισμό και “καθαρές καλλιέργειες”, αποκλείοντας τη φυσική μικροχλωρίδα. Η μαζική παραγωγή σε περιοχές όπου η *Lactobacillus bulgaricus* δεν ευδοκίμουσε οδήγησε στη χρήση ξηρών εκκινητών και αγελαδινού γάλακτος.

Στη Βουλγαρία, παρά τη συνέχιση της παρασκευής γιαουρτιού στο σπίτι, η κρατικοποίηση της γαλακτοβιομηχανίας το 1949 έφερε νέες αλλαγές. Το γιαούρτι έγινε εθνικό σύμβολο και το κράτος δημιούργησε μια “αυθεντική” βουλγαρική συνταγή για να διαχωρίσει τη χώρα από το σοβιετικό μπλοκ. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, η γαλακτοκομία ενσωματώθηκε στο σοσιαλιστικό σύστημα συλλογικών αγροκτημάτων. Οι μικροβιολόγοι ταξίδεψαν σε όλη τη χώρα, συλλέγοντας δείγματα σπιτικού γιαουρτιού. Έτσι δημιουργήθηκε το νέο, επίσημο βουλγαρικό γιαούρτι, που πατεντάρισε και προώθησε το κράτος. Η κρατική εταιρεία LB *Bulgaricum* εξακολουθεί να κατέχει την πατέντα και να την εκχωρεί σε χώρες όπως η Ιαπωνία και η Νότια Κορέα, όπου το γιαούρτι έγινε ιδιαίτερα δημοφιλές, ενώ τα μοναδικά βουλγαρικά βακτήρια εισάγονται συνεχώς για την παραγωγή τους.

Σε αντίθεση με χώρες που διαθέτουν εκατοντάδες ονομαστές ποικιλίες τυριού, οι γαλακτοκομικές παραδόσεις της Βουλγαρίας είναι πιο μετριοπαθείς. Βασικά προϊόντα είναι η λευκή άλμη τυριού (*sirene*) και το λεγόμενο “kashkaval”, ενώ ιδιαίτερος γνωστός είναι και ορισμένα προϊόντα που μοιάζουν με γιαούρτι, όπως

το “katak” και το “krokmach”. Οι παραδόσεις αυτές διαμορφώθηκαν από ποικίλους παράγοντες όπως η γεωγραφία, η ιστορία, η βιομηχανία και ο πολιτισμός. Το ορεινό τοπίο και η μικρής κλίμακας κτηνοτροφία ευνόησαν την παραγωγή ανθεκτικών τυριών, ενώ κατά την περίοδο του σοσιαλισμού η τυποποίηση επέβαλε αναγκαστική παστερίωση και κρατικά ελεγχόμενες καλλιέργειες, προωθώντας κυρίως ομοιογενή προϊόντα αντί για περιφερειακές ή πειραματικές ποικιλίες. Οι δυνάμεις της αγοράς έπαιξαν επίσης ρόλο. Η περιορισμένη αστική ζήτηση, πιθανώς λόγω έλλειψης άλλων επιλογών, αλλά και η κεντρικοποιημένη διανομή μείωσαν τα κίνητρα για καινοτομία.

Μετά την πτώση του υπαρκτού σοσιαλισμού το 1989, ακολούθησε ιδιωτικοποίηση και αναδιάρθρωση των εκμεταλλεύσεων. Η Βουλγαρία έχασε τους βασικούς υποστηρικτές του γιαουρτιού της και για αυτό ενδεχομένως δεν είναι πλέον τόσο γνωστό στην Ευρώπη. Ο γαλακτοκομικός τομέας στη Βουλγαρία έχει υποστεί δραματικές αλλαγές από το 1992, από όταν ιδιωτικοποιήθηκαν οι γαλακτοπαραγωγικές μονάδες (πάγια περιουσιακά στοιχεία και ζώα). Οι μετακομμουνιστικές μεταρρυθμίσεις στη βουλγαρική γεωργία στις αρχές της δεκαετίας του '90 συνδέθηκαν με την απελευθέρωση των αγορών, την επιστροφή γεωργικής γης και την ιδιωτικοποίηση των περιουσιακών στοιχείων πρώην συνεταιριστικών και κρατικών αγροκτημάτων. Μέχρι το 1994 όλες οι γεωργικές δραστηριότητες μεταφέρθηκαν πλήρως σε νέες αναδυόμενες ιδιωτικές δομές· πολυάριθμα μη καταχωρημένα αγροκτήματα και αρκετές χιλιάδες παραγωγικοί συνεταιρισμοί και γεωργικές επιχειρήσεις. Η μετάβαση οδήγησε σε σημαντική μείωση του αριθμού των ζώων. Σε σύγκριση με το έτος πριν από τη μεταρρύθμιση, ο αριθμός των αγελάδων μειώθηκε κατά 39%, των βουβαλιών γαλακτοπαραγωγής κατά 59% και των προβατινών κατά 73%.

Το 2003, τα περισσότερα γαλακτοπαραγωγά ζώα εκτρέφονταν σε μικρής κλίμακας (αυτοσυντήρησης, ημι-αυτοσυντήρησης) εκμεταλλεύσεις που αντιπροσώπευαν το μεγαλύτερο μέρος των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων. Σχεδόν όλες οι κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις ήταν μη καταχωρημένες ατομικές, οικογενειακές ή ομαδικές εκμεταλλεύσεις («φυσικά πρόσωπα») όπου συγκεντρώνονταν η πλειονότητα των γαλακτοπαραγωγών βοοειδών στη χώρα. Σε πολλές μικρές εκμεταλλεύσεις η χρήση πρωτόγονων τεχνολογιών

εξακολουθούσε να αποτελεί τον κανόνα, η παραγωγικότητα ήταν πολύ χαμηλή και δεν εφαρμόζονταν σύγχρονα πρότυπα, όσον αφορά στην ασφάλεια, την ποιότητα, την υγιεινή, το περιβάλλον και την καλή διαβίωση των ζώων. Η διατήρηση της μικρής κλίμακας κτηνοτροφίας συνδεόταν ολοένα και περισσότερο με αυξανόμενα περιβαλλοντικά προβλήματα και κοινωνικές συγκρούσεις που προέκυπταν από την κακή διαχείριση της κοπριάς και την όχληση, όπως η οσμή και ο θόρυβος, για τους αγροτικούς πληθυσμούς. Ένα σημαντικό μέρος του προϊόντος καταναλωνόταν από τα ίδια τα νοικοκυριά και τα πλεονάσματα πωλούνται σε μεταποιητές, λαϊκές αγορές ή παραδίδονταν σε συγγενείς και μόνιμους πελάτες, παρακάμπτοντας τη λειτουργία των εταιρειών επεξεργασίας και παραγωγής. Ειδικά όσον αφορά το γάλα, οι αγρότες ήταν σε θέση να επιτύχουν υψηλότερες τιμές πουλώντας φρέσκο γάλα ή σπιτικό τυρί σε σύγκριση με τις τιμές που μπορούσαν να επιτύχουν εάν παραδώσουν την παραγωγή τους στις γαλακτοκομικές επιχειρήσεις. Ταυτόχρονα, οι αγρότες πωλούσαν τα προϊόντα τους σε τιμές 20-30% χαμηλότερες από τις τιμές της αγοράς, παραμελώντας ζητήματα ποιότητας και υγιεινής. Σύμφωνα με απογραφή του 2003, το 42% των γαλακτοκομικών εκμεταλλεύσεων πωλούσαν «μόνο πλεονάσματα παραγόμενου γάλακτος».

Υπήρξαν σημαντικά προβλήματα για τις μικρές γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις στην πώληση της παραγωγής τους, στην κάλυψη των αυξανόμενων απαιτήσεων των καταναλωτών και της βιομηχανίας σε ποιότητα και ασφάλεια, και στην επιτυχή ένταξή τους στις ταχέως εξελισσόμενες αγορές και αλυσίδες τροφίμων. Οι μικρότερες γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις αγνοούνταν από τους κυρίαρχους μεγάλους μεταποιητές, καθώς δεν ήταν σε θέση να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις τόσο σε ποσότητα όσο και σε ποιότητα και απαιτούνταν υψηλό κόστος μεταφοράς, εκπαίδευσης και συναλλαγών. Επιπλέον, ενώ μόνο το 3 έως 4% των εισαγωγών γαλακτοκομικών προϊόντων αποτελούσαν τελικά προϊόντα, ένας σημαντικός αριθμός τοπικών μεταποιητών εργαζόταν όλο και περισσότερο με εισαγόμενο γάλα σε σκόνη προκειμένου να ανταποκριθεί στα αυστηρά πρότυπα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Επιπλέον, οι μικρότερες εκμεταλλεύσεις συνήθως αντιμετώπιζαν διακρίσεις στις τιμές και μετά βίας μπορούσαν να

ισοσκελίσουν το κόστος παραγωγής (ειδικά κατά τη θερινή περίοδο, όταν η προσφορά είναι μεγαλύτερη από τη ζήτηση).

Ως αποτέλεσμα όλων αυτών των παραγόντων, η πλειονότητα των γαλακτοκομικών εκμεταλλεύσεων έμεινε εκτός των σύγχρονων καναλιών μάρκετινγκ και οι προοπτικές τους για ανάπτυξη μετά την ένταξη στην ΕΕ (2007) ήταν εξαιρετικά περιορισμένες. Πολλές εκμεταλλεύσεις δεν κατάφεραν να προσαρμοστούν στον συνεχώς αυξανόμενο ανταγωνισμό, στις απαιτήσεις του κλάδου και στα εξελισσόμενα θεσμικά πρότυπα ποιότητας, υγιεινής, καλής διαβίωσης των ζώων, και περιβάλλοντος. Κατά συνέπεια, ο αριθμός των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων μειώνεται συνεχώς (από την κορύφωση του 1994), ενώ ο αριθμός των ζώων ανά εκμετάλλευση έχει αυξηθεί ελαφρώς. Μόνο για τα δύο έτη 2003-2005, ο αριθμός των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων μειώθηκε κατά περισσότερο από 20%.

Το 2007 υπήρχαν μόνο 900 αγροκτήματα με 50.000 αγελάδες που πληρούσαν τα πρότυπα της ΕΕ για την ποιότητα του νωπού γάλακτος. Αντιπροσώπευαν μόλις το 0,5% των αγροκτημάτων βοοειδών και το 13% των αγελάδων στη χώρα. Υπήρξε, ωστόσο, μία μεταβατική περίοδος μέχρι το τέλος του 2009 ούτως ώστε να προσαρμοστούν οι παραγωγοί γάλακτος στις νέες απαιτήσεις περί της διαχείρισης ποιότητας, των υποδομών και της κοπριάς στον γαλακτοκομικό τομέα. Προβλέπονταν, επίσης, ειδικά μέτρα από το 2007 έως και το 2009, για τη χρήση κονδυλίων της ΕΕ προορισμένα για τον εκσυγχρονισμό των γαλακτοκομικών αγροκτημάτων και την υποστήριξη του προσανατολισμού των “ημι-εμπορικών” αγροκτημάτων προς την αγορά. Εισήχθη ακόμη, σύστημα ποσοστώσεων της ΕΕ για το αγελαδινό γάλα, το οποίο αποσκοπούσε στην σταθεροποίηση του εισοδήματος των γαλακτοπαραγωγών.

Αναμφισβήτητα, ο κλάδος εκσυγχρονίστηκε κατά την ένταξη στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Σημαντικές προσπάθειες κατευθύνθηκαν προς επενδύσεις σε όλα τα επίπεδα της γαλακτοκομικής αλυσίδας, από γενετικό υλικό υψηλής ποιότητας, αναβάθμιση των αγροκτημάτων, των σταθμών συλλογής γάλακτος και των εγκαταστάσεων επεξεργασίας γαλακτοκομικών προϊόντων, αλλά και την

περαιτέρω προώθηση του εμπορίου, ιδίως των εξαγωγών. Ωστόσο, μετά το 2009, όποτε και έληξαν οι ποσοτώσεις, η παραγωγή γάλακτος αυξήθηκε βραδύτερα.

3. Συγκριτική Σπουδαιότητα του κλάδου/προϊόντος

Η αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων παραμένει στρατηγικής σημασίας για τη Βουλγαρία. Η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων είναι ένας παραδοσιακά ανεπτυγμένος κλάδος με σημαντική θέση στην βουλγαρική οικονομία. Κατέχει σημαντικό ποσοστό, το οποίο υπολογίζεται ότι το 2018 ανερχόταν στο 5-8% επί της συνολικής παραγωγής της βιομηχανίας τροφίμων, ενώ φαίνεται να αποτελεί και σημαντικό μέρος της συνολικής παραγωγής του γεωργικού τομέα, φτάνοντας το 12% το 2021. Η προστιθέμενη αξία του κλάδου τροφίμων της Βουλγαρίας, ωστόσο, αυξήθηκε στα BGN 1,8 δις το 2024, συγκεκριμένα με αύξηση 18% από το 2023. Δυστυχώς, δεν υπάρχει δημόσια διαθέσιμη στατιστική που διευκρινίζει συγκεκριμένο ποσοστό του συνόλου της παραγωγής της βιομηχανίας τροφίμων αντιπροσωπεύουν τα γαλακτοκομικά προϊόντα για το 2024. Με βάση τα στοιχεία που διαθέτουμε από τη Eurostat (SBS) και το Εθνικό Στατιστικό Ινστιτούτο της Βουλγαρίας (NSI), η πιο πιθανή εκτίμηση είναι ότι τα γαλακτοκομικά αντιστοιχούν σε περίπου 13-14% (13,7%) της τελικής παραγωγής του γεωργικού τομέα το 2024, με την αξία τους ανέρχεται σε 1.293 δις. BGN, εφόσον συγκρίνουμε την αξία πωλήσεων των γαλακτοκομικών με την τελική παραγωγή της γεωργίας. Τα γαλακτοκομικά αντιπροσωπεύουν περίπου 9 με 10% του συνολικού τζίρου του κλάδου "manufacture of food products" (C10) το 2024, χρησιμοποιώντας ως βάση την εκτίμηση τζίρου IBISWorld, σύμφωνα με έκθεση του Υπουργείου Γεωργίας.

Η κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων έχει επίσης εξαιρετική σημασία για την επισιτιστική αυτάρκεια. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν ζωτικά στοιχεία της παραδοσιακής βουλγαρικής κουζίνας και αποτελούν μέρος του καθημερινού γεύματος σχεδόν κάθε Βούλγαρου καταναλωτή. Το βουλγαρικό γαλακτοκομικό συγκρίνεται ουσιαστικά με αντίστοιχα βαλκανικά προϊόντα· π.χ. το βουλγαρικό λευκό τυρί (sirene) έχει παρόμοια θέση με τη φέτα στην Ελλάδα. Εκτός από τις κοινωνικές και υγειονομικές επιπτώσεις, η παραγωγή και η κατανάλωση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων συμβάλλουν καθοριστικά στην ανάπτυξη της

βουλγαρικής οικονομίας, καθώς η γαλακτοκομική βιομηχανία παρέχει πολλές μόνιμες θέσεις εργασίας. Αν και δεν υπάρχουν επίσημα δημοσιευμένα στοιχεία για το πλήθος των μόνιμων θέσεων εργασίας αποκλειστικά στον τομέα των γαλακτοκομικών, οι διαθέσιμες εκτιμήσεις, βασισμένες σε στατιστικά δεδομένα του NSI, οικονομικές εκθέσεις και αναλογίες συμμετοχής του κλάδου στον συνολικό κύκλο εργασιών της βιομηχανίας τροφίμων, δείχνουν ότι η παραγωγή και επεξεργασία γάλακτος απασχολεί περίπου 9.000 με 12.000 άτομα. Ο υπολογισμός αυτός προκύπτει συνδυάζοντας τον εκτιμώμενο αριθμό εργαζομένων στη βιομηχανία τροφίμων (95.000–100.000 άτομα) με το ποσοστό συμμετοχής των γαλακτοκομικών στο συνολικό τζίρο του κλάδου (9–10%), καθώς και με την προσθήκη μόνιμων θέσεων σε αγροτικές εκμεταλλεύσεις. Η εκτίμηση ευθυγραμμίζεται με ιστορικά δεδομένα προηγούμενων ετών, τα οποία καταγράφουν 8.000–9.000 εργαζόμενους στον τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων. Κλείνοντας, οι βουλγαρικές γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις ενισχύουν την κοινωνική και οικονομική συνοχή των αγροτικών περιοχών, διατηρώντας τον πληθυσμό και τις υποδομές της υπαίθρου.

Η γαλακτοπαραγωγή λειτουργεί όχι μόνο ως παραγωγικός κλάδος, αλλά και ως μηχανισμός περιβαλλοντικής διατήρησης και αγροτικής ανθεκτικότητας. Παρά το γεγονός ότι η παραγωγή γάλακτος συνδέεται με εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου, εντατική χρήση φυσικών πόρων και πιέσεις στα εδάφη, ο τομέας μπορεί να λειτουργήσει ως θετικός ρυθμιστής του οικοσυστήματος με την εφαρμογή βιώσιμων και ορθολογικών πρακτικών διαχείρισης στο πλαίσιο κυκλικής οικονομίας και πράσινης μετάβασης. Η Εθνική Στρατηγική της Βουλγαρίας για τη Γεωργία 2023–2027, στο πλαίσιο του Στρατηγικού Σχεδίου της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής (CAP Strategic Plan), περιλαμβάνει ένα συνεκτικό σύνολο δράσεων για τη μείωση των περιβαλλοντικών πιέσεων από τη γαλακτοπαραγωγή και την ενίσχυση της βιωσιμότητας του τομέα. Οι βουλγαρικές γαλακτοκομικές εκμεταλλεύσεις συμβάλλουν στην αποθήκευση άνθρακα μέσω της διαχείρισης βοσκοτόπων και της βλάστησης, μειώνοντας την καθαρή συγκέντρωση CO₂ στην ατμόσφαιρα. Επιπρόσθετα, προωθείται η χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας στις γαλακτοβιομηχανίες (π.χ. φωτοβολταϊκά συστήματα στις στέγες των μονάδων, ενεργειακή ανάκτηση από οργανικά υπολείμματα). Αυτή η κατηγορία επενδύσεων εντάσσεται στα πράσινα επενδυτικά

προγράμματα του Υπουργείου Γεωργίας και υποστηρίζεται από το Ταμείο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας (RRF). Τέλος, μία από τις κυριότερες παρεμβάσεις είναι η αναβάθμιση των υποδομών ύδρευσης και διαχείρισης νερού, μέσω της εισαγωγής συστημάτων ανακύκλωσης νερού στις μονάδες επεξεργασίας γάλακτος και της εγκατάστασης μονάδων επεξεργασίας υγρών αποβλήτων, ώστε να περιοριστεί η ρύπανση των υδάτων από οργανικό φορτίο και θρεπτικά στοιχεία.

B. ΠΡΟΣΦΟΡΑ

1. Δομή Παραγωγής

Ο κλάδος της γαλακτοπαραγωγής στη Βουλγαρία χαρακτηρίζεται από υψηλή συγκέντρωση και σταδιακή μετάβαση προς μεγαλύτερες, περισσότερο εκμηχανισμένες μονάδες που αποδεικνύονται πιο ανθεκτικές στις κρίσεις. Αντίθετα, οι μικρότερες φάρμες μειώνονται ή παραμένουν στάσιμες. Το 2024 λειτουργούσαν 235 γαλακτοβιομηχανίες, αριθμός σταθερός σε σχέση με το 2023, οι οποίες επεξεργάστηκαν συνολικά 694 εκατ. λίτρα γάλακτος (συμπεριλαμβανομένων εισαγωγών από κράτη μέλη της ΕΕ και τρίτες χώρες). Από αυτά, το αγελαδινό γάλα κάλυψε το 95,1%, το πρόβειο το 3,0%, το κατσικίσιο το 1,4%, ενώ το βουβαλίσιο και τα μείγματα μόλις το 0,5%. Η συνολική ποσότητα επεξεργασμένου γάλακτος μειώθηκε κατά 2,6% σε σχέση με το προηγούμενο έτος, γεγονός που συνδέεται με τη μείωση του αριθμού των εκτρεφόμενων ζώων και τις αυξημένες εισαγωγές πρώτων υλών (άνω των 44 χιλ. τόνων γάλακτος εισήχθησαν το 2024).

Η συνολική παραγωγή γάλακτος στη χώρα το 2024 ανήλθε σε 770,5 εκατ. λίτρα, εκ των οποίων τα 687,6 εκατ. λίτρα ήταν αγελαδινό. Από αυτά, περίπου 650 εκατ. λίτρα οδηγήθηκαν προς επεξεργασία στις βιομηχανίες και 120,6 εκατ. λίτρα καταναλώθηκαν ή χρησιμοποιήθηκαν απευθείας στις φάρμες. Η εκτροφή βοοειδών είναι ένας υποτομέας της κτηνοτροφίας με μεγάλη οικονομική σημασία, παρέχοντας το κύριο μερίδιο των υλικών που απαιτούνται για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων στη χώρα. Σε επίπεδο εκμεταλλεύσεων, καλλιεργούνται συνολικά περίπου 553 χιλ. βόεια ζώα (από 01.11.2023). Οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής ανήλθαν σε 187,096 κεφάλια, ενώ οι σκληρές

αγελάδες κρέατος αυξήθηκαν¹. Ειδικότερα, οι μεγάλες μονάδες (πάνω από 100 αγελάδες) αντιστοιχούν πλέον το 41% του συνόλου των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, γεγονός που ενισχύει τον βαθμό συγκέντρωσης του κλάδου, ενώ ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων με αγελάδες γάλακτος έπεσε σε 9.231 σημειώνοντας μείωση 25,8% σε σχέση με το 2022.

Η κτηνοτροφία επικεντρώνεται στη Νότια Βουλγαρία, όπου το 2023 εκτρέφονταν το 67,3% του συνολικού αριθμού βοοειδών της χώρας. Πάνω από το ένα τρίτο των αγελάδων εκτρέφονται στη νοτιοκεντρική περιοχή, συμπεριλαμβανομένου του 27,1% των γαλακτοπαραγωγών αγελάδων και του 43,4% των αγελάδων βοοειδών. Από την 1η Νοεμβρίου 2023, οι εκτροφές γαλακτοπαραγωγών αγελάδων αριθμούσαν 9.231, 25,8% χαμηλότερα από τα επίπεδα του προηγούμενου χρόνου. Με εξαίρεση τις μεγάλες εκμεταλλεύσεις με 100 και περισσότερα ζώα, οι οποίες αυξήθηκαν κατά 0,9%, όλες οι άλλες κατηγορίες ανέφεραν μείωση. Η μεγαλύτερη μείωση παρατηρείται στις μικρές εκμεταλλεύσεις με 1-2 και 3 έως 9 ζώα, κατά 35,9% και 19,1% αντίστοιχα, όπου οι γαλακτοπαραγωγές αγελάδες μειώθηκαν επίσης κατά 35,8% και 20% αντίστοιχα. Η μείωση των εκμεταλλεύσεων με από 10 έως 99 ζώα ήταν πιο μέτρια, εντός 6% και 8,3% για τις διάφορες κατηγορίες, και τα ζώα σε αυτές τις εκμεταλλεύσεις μειώθηκαν κατά 3,6% και 9,9%. Το 2023, το 41% όλων των γαλακτοπαραγωγών αγελάδων στη χώρα εκτρέφονται από μεγάλες εκμεταλλεύσεις με 100 ή περισσότερα ζώα. Ως εκ τούτου, ενδείκνυται η προώθηση ευκαιριών για επενδύσεις σε μεγάλες φάρμες.

Όσον αφορά τις εκμεταλλεύσεις με θηλυκές βουβάλες, μέχρι το τέλος του 2023 αυτές μειώθηκαν κατά 5,4%, σε 384, ενώ ο αριθμός των θηλυκών βουβαλιών αυξήθηκε κατά 3,2%, σε 15,3 χιλιάδες. Οι μικρές εκμεταλλεύσεις (1 με 2 ζώα) μειώθηκαν κατά 46,7%, με τις βουβάλες να μειώνονται κατά 40%. Μείωση καταγράφηκε επίσης σε εκμεταλλεύσεις με 3 έως 9 και 100 και άνω ζώα, ενώ οι εκμεταλλεύσεις με 10-19 και 20-99 ζώα παρουσίασαν αύξηση. Το 89% των θηλυκών βουβαλιών εκτρέφεται σε εκμεταλλεύσεις με 20 και παραπάνω ζώα. Οι

¹ Οι σκληρές αγελάδες είναι ουσιαστικά φυλές αγελάδων, όπως η Ελληνική Βραχυκερατική φυλή, ανθεκτικές σε αντίξοες συνθήκες, όπως δύσκολα λιβάδια και ορεινές περιοχές. Οι εν λόγω φυλές απαιτούν λίγη συμπληρωματική διατροφή και φροντίδα, με χαμηλό κόστος συντήρησης και είναι μακροβιότητες, ενώ οι μόσχοι τους έχουν υψηλά ποσοστά επιβίωσης.

κύριες περιοχές εκτροφής παραμένουν η Βορειοδυτική, η Νοτιοανατολική και η Κεντρο-Νότια, συγκεντρώνοντας το 78% των ζώων. Η παραγωγή γάλακτος βουβαλιών αυξήθηκε κατά 10,5%, φτάνοντας τα 16.354 χιλιάδες λίτρα, με τη Βορειοδυτική περιοχή να καλύπτει το 44% της παραγωγής, και ακολουθούν η Νοτιοανατολική με 21,3% και τέλος, η Κεντρο-Νότια με 19,5%. Συμπερασματικά, η αγορά βουβαλοτροφίας στη Βουλγαρία δείχνει αυξητική παραγωγή γάλακτος και συγκέντρωση σε μεσαίες και μεγάλες εκμεταλλεύσεις, προσφέροντας δυνατότητες για την κατεύθυνση επενδυτικών κεφαλαίων προς οργανωμένες μονάδες.

Η πλειονότητα των επιχειρήσεων έχει νομική μορφή εταιρείας (96,4%) και επεξεργάζεται σχεδόν το σύνολο της παραγωγής, ενώ οι ατομικές επιχειρήσεις (Sole Traders) επεξεργάζονται μόλις το 3,3%. Στον συγκεκριμένο κλάδο απασχολούνται περίπου 7.413 εργαζόμενοι με σύμβαση εργασίας (μείωση 1% σε σχέση με το 2023), με τις μεγαλύτερες συγκεντρώσεις σε περιοχές όπως το Plovdiv, η Silistra, το Sliven και το Gabrovo. Σε γεωγραφικό επίπεδο, το Νοτιοανατολικό διαμέρισμα κατείχε το 2024 την πρώτη θέση στην επεξεργασία γάλακτος, με αύξηση 41,8% σε σχέση με το 2023, ενώ το Νοτιοκεντρικό παρουσιάζει πτώση σχεδόν 20%. Η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων αντικατοπτρίζει αυτές τις τάσεις: το 2024 παρήχθησαν 159.351 τόνοι γιαουρτιού, σημειώνοντας αύξηση της τάξης του 3,5%, 59.516 τόνοι λευκού τυριού άλμης, παρουσιάζοντας μείωση κατά 4,5% και 22.638 τόνοι κίτρινου τυριού, δηλαδή πτώση κατά 14%. Το αγελαδινό γάλα εξακολουθεί να κυριαρχεί στις πρώτες ύλες, με το 87% του λευκού τυριού και σχεδόν το 98% του κίτρινου να προέρχονται από αυτό.

Η βουλγαρική αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων κυριαρχείται από έναν μικρό αριθμό μεγάλων επιχειρήσεων με υψηλό βαθμό καθετοποίησης και τεχνολογικό εκσυγχρονισμό. Στην κορυφή βρίσκεται η LB Bulgaricum PLC, κρατική εταιρεία με παραγωγικές μονάδες στη Σόφια και το Βίντιν, η οποία εξειδικεύεται στην παραγωγή γιαουρτιού, λευκών και κίτρινων τυριών, καθώς και σε starter cultures (καλλιέργειες έναρξης παραγωγής)² διατηρώντας ημερήσια επεξεργασία περίπου

² Οι καλλιέργειες εκκίνησης είναι επιλεγμένοι μικροοργανισμοί, όπως βακτήρια, ζύμες ή μύκητες, που προστίθενται στα τρόφιμα για να ξεκινήσουν και να ελέγξουν τις διαδικασίες ζύμωσης, προκαλώντας επιθυμητές αλλαγές στη γεύση, το άρωμα, την υφή και την εμφάνιση, ενώ παράλληλα αναστέλλουν την

25.000 λίτρων γάλακτος και προσωπικό άνω των 200 εργαζομένων. Η Milky Group Bio Ltd, με περίπου 450 υπαλλήλους και εννέα παραγωγικές βάσεις, αποτελεί μία από τις μεγαλύτερες ιδιωτικές εταιρείες του κλάδου, με τζίρο που ξεπερνά τα 229 εκατ. λέβα και δραστηριότητα σε όλα τα είδη γάλακτος (αγελαδινό, πρόβειο, κατσικίσιο, βουβαλίσιο) υπό το εμπορικό σήμα "Savana". Σημαντική θέση κατέχει η United Milk Company JSC, η οποία μετά τη συγχώνευση με την Tirbul ελέγχει σχεδόν το 25% της εγχώριας αγοράς, παράγοντας γάλα, τυριά και γιαούρτια τόσο για την εγχώρια κατανάλωση όσο και για εξαγωγές. Η εταιρεία Dairy Day κατέχει επίσης ισχυρή παρουσία στην εσωτερική και διεθνή αγορά, επικεντρωμένη στην παραγωγή γιαουρτιού, φυσικών και επεξεργασμένων τυριών, ενώ η Bio Bulgaria Ltd (Harmonica) αντιπροσωπεύει τον ταχέως αναπτυσσόμενο τομέα των βιολογικών γαλακτοκομικών, προσφέροντας πιστοποιημένα προϊόντα υψηλής ποιότητας. Οι επιχειρήσεις αυτές συγκεντρώνουν τη μερίδα του λέοντος της παραγωγής και των εξαγωγών, αποτελώντας τον πυρήνα του βουλγαρικού γαλακτοκομικού τομέα, ο οποίος στηρίζεται ολοένα περισσότερο σε επενδύσεις σε τεχνολογία, γενετική βελτίωση και εξωστρέφεια.

2. Εξέλιξη Παραγωγής

Η παραγωγή γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων στη Βουλγαρία ακολουθεί τα τελευταία χρόνια μια μεταβαλλόμενη πορεία, η οποία αντανακλά τόσο τις διαρθρωτικές μεταβολές στον αγροτικό τομέα όσο και τις μακροοικονομικές πιέσεις (ενέργεια, ζωοτροφές, εργατικό κόστος). Το 2024, σύμφωνα με τα πιο πρόσφατα στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας και Τροφίμων, η συνολική ποσότητα επεξεργασμένου γάλακτος ανήλθε σε 694 εκατ. λίτρα, σημειώνοντας μείωση 2,6% σε σχέση με το 2023. Παράλληλα, η συνολική συλλογή γάλακτος από φάρμες (δηλαδή οι ποσότητες που παραδόθηκαν προς επεξεργασία) μειώθηκε κατά 5,4%, λόγω της περαιτέρω συρρίκνωσης του αριθμού των γαλακτοπαραγωγικών αγελάδων και του αυξημένου κόστους ζωοτροφών.

ανάπτυξη αλλοιωτικών μικροοργανισμών. Χρησιμοποιούνται σε μεγάλη ποικιλία τροφίμων, όπως τα γαλακτοκομικά προϊόντα (π.χ. γιαούρτι, κεφίρ, τυρί), εξασφαλίζοντας σταθερή ποιότητα και ασφάλεια του τελικού προϊόντος.

Ωστόσο, από το δεύτερο εξάμηνο του 2024 και εντός του 2025 καταγράφεται σημάδι σταθεροποίησης και ήπιας ανάκαμψης της παραγωγής, καθώς η πτώση των διεθνών τιμών ζωοτροφών και οι επενδύσεις σε τεχνολογικό εκσυγχρονισμό ενισχύουν την αποδοτικότητα των μεγάλων μονάδων. Σύμφωνα με τα προσωρινά δεδομένα των πρώτων μηνών του 2025, η παραγωγή γάλακτος ανακάμπτει κατά περίπου 2,8% σε ετήσια βάση, με αυξημένες παραδόσεις προς τη βιομηχανία.

Στον τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων, το 2024 παρατηρήθηκαν αντικρουόμενες τάσεις. Η παραγωγή γιαουρτιού ανήλθε σε 159.351 τόνους, σημειώνοντας αύξηση 3,5%, κυρίως λόγω της ενίσχυσης της εγχώριας κατανάλωσης και της εξαγωγικής δραστηριότητας. Η παραγωγή λευκού τυριού άλμης μειώθηκε κατά 4,5%, στους 59.516 τόνους, επηρεασμένη από τη μειωμένη διαθεσιμότητα πρώτης ύλης και την αύξηση των τιμών ηλεκτρικής ενέργειας. Η παραγωγή κίτρινου τυριού υποχώρησε κατά 14%, στους 22.638 τόνους, ενώ το παστεριωμένο γάλα σημείωσε πτώση κατά περίπου 3%. Αντιθέτως, προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας όπως τα προβιοτικά και βιολογικά γιαούρτια και τα σκληρά τυριά τύπου Gouda και Cheddar παρουσίασαν αύξηση παραγωγής κατά 6–8%, υποδεικνύοντας στροφή της αγοράς προς πιο διαφοροποιημένα προϊόντα.

Σε επίπεδο τιμών, το 2024 οι μέσες τιμές παραγωγού για το νωπό αγελαδινό γάλα μειώθηκαν κατά περίπου 3%, μετά τα υψηλά επίπεδα του 2023, ενώ οι λιανικές τιμές των γαλακτοκομικών διατηρήθηκαν σχετικά σταθερές, λόγω των αυξημένων ενεργειακών και μεταφορικών δαπανών. Παράλληλα, οι εισαγωγές νωπού γάλακτος αυξήθηκαν σημαντικά, ξεπερνώντας τους 100 χιλ. τόνους, δηλαδή κατά 44% σε σχέση με το 2023, καθώς η εγχώρια παραγωγή δεν επαρκούσε να καλύψει τη ζήτηση των μεταποιητικών μονάδων.

Ενθαρρυντική είναι η προοπτική ανάκαμψης του 2025, καθώς οι μεγαλύτερες φάρμες επενδύουν σε νέες τεχνολογίες διαχείρισης κοπαδιών, βελτιωμένες ζωοτροφές και γενετικό υλικό υψηλής παραγωγικότητας. Οι εισαγωγές σπερμάτων και ζώων αναπαραγωγής από τη Γερμανία, την Ολλανδία και τις ΗΠΑ αυξήθηκαν πάνω από 20% το 2024, υποστηρίζοντας την αύξηση της μέσης απόδοσης γάλακτος ανά αγελάδα. Ως αποτέλεσμα, η Βουλγαρία αναμένεται

σταδιακά να περιορίσει την εξάρτησή της από εισαγωγές πρώτων υλών και να ανακτήσει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα σε προϊόντα όπως το γιαούρτι και τα λευκά τυριά άλμης. Παρά τη γενική πτωτική πορεία της παραγωγής, οι επενδύσεις σε τεχνολογία, γενετικό υλικό και αυτοματοποίηση συνεχίζονται, με στόχο την αύξηση της αποδοτικότητας και την ευθυγράμμιση με τα ευρωπαϊκά πρότυπα. Η προώθηση επενδύσεων σε μεγάλες, οργανωμένες εκμεταλλεύσεις και σε σύγχρονες γραμμές παραγωγής γάλακτος αποτελεί κεντρικό σημείο της τρέχουσας στρατηγικής ανάπτυξης του κλάδου.

3. Τεχνολογία Παραγωγής

Βάσει έρευνας του Αμερικανικού Τμήματος Γεωργίας (USDA FAS), οι βουλγαρικές γαλακτοβιομηχανίες και κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις υιοθετούν σταδιακά σύγχρονες τεχνολογίες. Οι ποιοτικές επενδύσεις είναι έντονες στον τομέα. Οργανώνονται συνέργειες για εγκατάσταση συγκροτημάτων παστερίωσης- τυροκόμησης με αυστηρά ευρωπαϊκά υγειονομικά πρότυπα. Μεγάλα αγροκτήματα επενδύουν σε μηχανοποιημένα αρμεκτήρια και μητρικούς σταθμούς γάλακτος. Επιπλέον, μέσω ευρωπαϊκών κονδυλίων ενισχύεται η αναβάθμιση του εξοπλισμού (ρομποτικές πλατφόρμες αρμέγματος, ηλεκτρονική ακριβή ιχνηλασιμότητα ζωοτροφών κ.α.). Τα αγροτεχνολογικά κεφάλαια (γεωμήλων, ρομποτική) αυξάνονται προκειμένου να βελτιωθούν αποδόσεις και ποιότητα ζωικής παραγωγής. Τα προγράμματα βελτίωσης στέφονται από αύξηση της μέσης παραγωγικότητας των κοπαδιών. Παράλληλα, η βελτίωση των εσωτερικών δικτύων εφοδιασμού, παραδείγματος χάριν η καλύτερη πρόσβαση σε οδικό δίκτυο και των εγκαταστάσεων ψύξης φρέσκου γάλακτος βοηθούν στη διατήρηση υψηλής ποιότητας. Επιπλέον, γαλακτοβιομηχανίες εγκαθιστούν σύγχρονες μονάδες επεξεργασίας με ευρωπαϊκά πρότυπα για τυριά και γιαούρτια. Ωστόσο, η διασπορά και το μικρό μέγεθος πολλών αγροκτημάτων περιορίζουν την πλήρη υιοθέτηση.

4. Προοπτικές στην εξέλιξη παραγωγής

Η τάση συγκέντρωσης της παραγωγής στη βουλγαρική γαλακτοπαραγωγή αναμένεται να ενταθεί τα επόμενα χρόνια, καθώς οι μικρές και μεσαίες εκμεταλλεύσεις αντιμετωπίζουν σημαντικές οικονομικές και τεχνικές προκλήσεις. Το

αυξανόμενο κόστος ζωοτροφών, ενέργειας και κτηνιατρικών υπηρεσιών, σε συνδυασμό με την έλλειψη εξειδικευμένου εργατικού δυναμικού στις αγροτικές περιοχές, περιορίζει τη βιωσιμότητά τους. Αντιθέτως, οι μεγάλες μονάδες εμφανίζουν μεγαλύτερη ανθεκτικότητα και επενδυτική ικανότητα, επιδιώκοντας την αύξηση της παραγωγικότητας μέσω βελτιωμένων σιτηρεσίων, μηχανοποίησης και κυρίως μέσω γενετικής αναβάθμισης του ζωικού κεφαλαίου.

Η εισαγωγή υψηλής ποιότητας γενετικού υλικού, για παράδειγμα σπερμάτων και εμβρύων αγελάδων από φυλές υψηλής απόδοσης όπως Holstein, Brown Swiss και Simmental, από χώρες όπως οι ΗΠΑ, η Γερμανία και η Ολλανδία εντάσσεται σε ένα οργανωμένο πλαίσιο πολιτικών ενίσχυσης παραγωγικότητας. Η αξία εισαγωγών γενετικού υλικού αυξήθηκε αισθητά τα τελευταία έτη σύμφωνα με τα στοιχεία του USDA, οι εισαγωγές σπερμάτων σημείωσαν ετήσια αύξηση άνω του 20% το 2023–2024, ενώ ενισχύεται και η εισαγωγή ζώντων ζώων αναπαραγωγής.

Η πολιτική αυτή αποσκοπεί στη σταδιακή αναστροφή της μείωσης του ζωικού κεφαλαίου, που προήλθε από την εγκατάλειψη μικρών μονάδων και τη φυσική φθορά του πληθυσμού των ζώων. Παρότι η εγχώρια παραγωγή ζώων παραμένει φθίνουσα, η ζήτηση σε πρώτη ύλη (νωπό γάλα) καλύπτεται εν μέρει μέσω εισαγωγών γάλακτος και γαλακτοκομικών συμπυκνωμάτων (milk powder), κυρίως από γειτονικές χώρες της ΕΕ. Αυτές οι εισαγωγές εξυπηρετούν τη βιομηχανική επεξεργασία, διασφαλίζοντας τη σταθερή λειτουργία των μεταποιητικών μονάδων, αλλά ταυτόχρονα εντείνουν την εξάρτηση της Βουλγαρίας από εξωτερικές αγορές.

Σύμφωνα με τις προβλέψεις του USDA FAS και τα διαθέσιμα δεδομένα της Eurostat, οι προοπτικές του τομέα παραμένουν συγκρατημένα θετικές. Αν και δεν αναμένεται θεαματική ανάκαμψη της παραγωγής, οι τρέχουσες τάσεις υποδεικνύουν σταθεροποίηση των επιπέδων παραγωγής γύρω από τα σημερινά μεγέθη την επόμενη διετία έως τριετία (2025–2027). Η συνέχιση των επενδύσεων σε γενετική βελτίωση, τεχνολογίες μείωσης κόστους και βιώσιμες πρακτικές διαχείρισης θεωρείται απαραίτητη για τη διατήρηση της ανταγωνιστικότητας του κλάδου και τη μακροπρόθεσμη ενίσχυση της εγχώριας παραγωγικής βάσης.

Γ. ΖΗΤΗΣΗ

1. Μέγεθος Αγοράς

Η εσωτερική κατανάλωση γαλακτοκομικών προϊόντων στη Βουλγαρία παραμένει συγκριτικά χαμηλή σε σχέση με άλλες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αν και τα τελευταία χρόνια καταγράφονται τάσεις σταθεροποίησης μετά από μια περίοδο μείωσης. Σύμφωνα με τα πλέον πρόσφατα στοιχεία του USDA FAS και του NSI (2025), η κατανάλωση παστεριωμένου γάλακτος ανήλθε το 2024 σε 18,9 λίτρα κατ' άτομο, σημειώνοντας οριακή αύξηση σε σχέση με τα 18,7 λίτρα του 2023 και τα 18,5 λίτρα του 2022, αλλά παραμένοντας χαμηλότερη από τα 19,2 λίτρα του 2021. Παράλληλα, η κατανάλωση λευκού τυριού τύπου *sirene* διαμορφώθηκε σε περίπου 11,5 κιλά ανά κάτοικο το 2024 (έναντι 11,7 το 2023 και 12,1 το 2022), ενώ η κατανάλωση γιαουρτιού ανήλθε σε 27,1 κιλά ανά κάτοικο, μειωμένη ελαφρά από τα 27,3 κιλά του 2023 και τα 28,5 κιλά του 2022. Αντιθέτως, η κατανάλωση κίτρινου τυριού παρέμεινε σταθερή γύρω στα 6,2 κιλά ανά κάτοικο, αντισταθμίζοντας τη διαχρονικά ισχυρή προτίμηση των νοικοκυριών για το προϊόν.

Συνολικά, το 2024 καταγράφηκε ελαφρά μείωση του συνολικού όγκου κατανάλωσης, η οποία συνδέεται κυρίως με τη δημογραφική συρρίκνωση και τη γήρανση του πληθυσμού, αλλά και με τη μετατόπιση των διατροφικών συνηθειών προς φυτικά υποκατάστατα γάλακτος. Παρά τη μείωση των ποσοτήτων που διατέθηκαν στην αγορά, η συνολική αξία των πωλήσεων γαλακτοκομικών προϊόντων στη Βουλγαρία κατέγραψε αξιοσημείωτη άνοδο την περίοδο 2023–2024, καθώς η αύξηση των τιμών αντιστάθμισε τη μείωση της κατανάλωσης σε όγκο. Η ανοδική αυτή πορεία συνδέεται άμεσα με τη γενικότερη πληθωριστική πίεση που επηρέασε την αλυσίδα αξίας των τροφίμων. Οι παραγωγοί αντιμετώπισαν έντονη αύξηση του κόστους παραγωγής, κυρίως λόγω της εκτίναξης των τιμών ενέργειας και καυσίμων, αλλά και της ανατίμησης των ζωοτροφών, ιδίως μετά την ενεργειακή κρίση του 2022 και τις διαταραχές στην αγορά σιτηρών λόγω του πολέμου στην Ουκρανία. Παράλληλα, το κόστος μεταφορών και εφοδιαστικής αλυσίδας (*logistics*) παρέμεινε υψηλό, επηρεάζοντας τις τελικές τιμές λιανικής.

Οι μέσες τιμές παραγωγού για το αγελαδινό γάλα αυξήθηκαν κατά περίπου από 12 έως 15% σε σχέση με τα προ πανδημίας επίπεδα, ενώ σε ορισμένες περιοχές της Νότιας Βουλγαρίας η αύξηση ξεπέρασε το 18%, σύμφωνα με στοιχεία του Υπουργείου Γεωργίας και Τροφίμων και του NSI (2024). Η αύξηση αυτή μετακυλίστηκε μερικώς στον τελικό καταναλωτή: οι λιανικές τιμές για το γιαούρτι και τα τυροκομικά ενισχύθηκαν κατά 5-8% το 2023, παρότι οι όγκοι πωλήσεων υποχώρησαν. Ως αποτέλεσμα, η αγοραία αξία του κλάδου εκτιμάται ότι αυξήθηκε κατά περίπου 7 με 9% σε ετήσια βάση, συμβάλλοντας θετικά στην ανθεκτικότητα των επιχειρήσεων του τομέα.

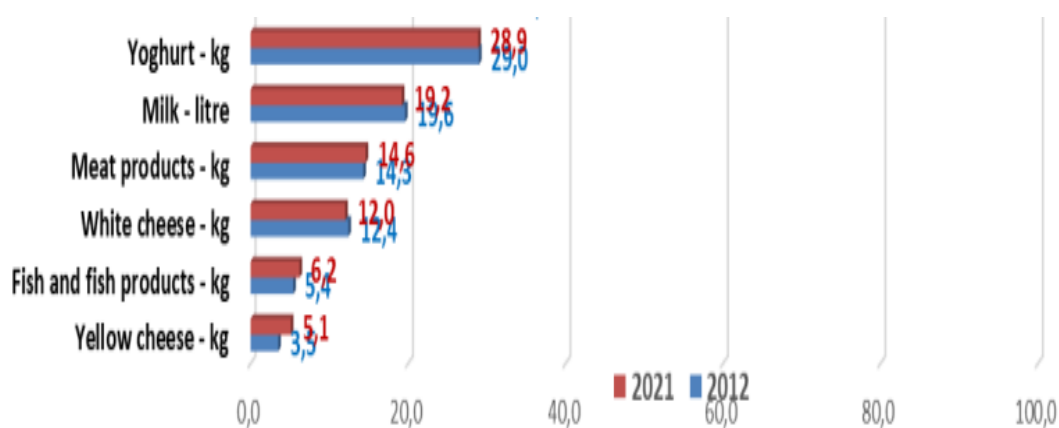
Αυτή η εξέλιξη δείχνει ότι ο κλάδος, αν και πιεσμένος παραγωγικά, διατηρεί υψηλή προστιθέμενη αξία και ικανότητα ανάκαμψης μέσω στρατηγικής αναπροσαρμογής των τιμών και διαφοροποίησης προϊόντων (premium, βιολογικά, τοπικής προέλευσης). Ειδικά οι μεγαλύτερες επιχειρήσεις εκμεταλλεύτηκαν οικονομίες κλίμακας και επενδύσεις σε τεχνολογίες εξοικονόμησης ενέργειας, με αποτέλεσμα να απορροφήσουν μέρος του κόστους και να διατηρήσουν ανταγωνιστικότητα.

Οι μερίδες της αγοράς διατηρούν σταθερή δομή: τα νωπά γαλακτοκομικά προϊόντα (γάλα και γιαούρτι) αποτελούν το μεγαλύτερο μέρος των πωλήσεων λιανικής, αντιπροσωπεύοντας περίπου το 60% του συνολικού όγκου, ενώ τα τυριά (λευκό και κίτρινο) κατέχουν μικρότερη μερίδα σε όγκο αλλά μεγαλύτερη σε αξία ανά μονάδα προϊόντος. Το παραδοσιακό βουλγάρικο "sirene" εξακολουθεί να έχει έντονη εποχικότητα στη ζήτηση, κορυφούμενη τους καλοκαιρινούς μήνες λόγω της ευρείας χρήσης του στη βουλγαρική σαλάτα (shopska salata) και σε μαγειρεμένες συνταγές. Παράλληλα, αυξάνεται σταθερά το μερίδιο του παραδοσιακού γιαουρτιού με τις δύο κλασικές καλλιέργειες *Lactobacillus bulgaricus* και *Streptococcus thermophilus*, καθώς και των επεξεργασμένων γιαουρτιών με φρούτα, μέλι ή βρώμη, τα οποία ενισχύονται από την τάση προς πιο λειτουργικά και υγιεινά τρόφιμα.

2. Αγοραστική Συμπεριφορά/καταναλωτικές προτιμήσεις

Σύμφωνα με το παρακάτω γράφημα του Βουλγαρικού Εθνικού Στατιστικού Ινστιτούτου (NSI), οι Βούλγαροι καταναλωτές διατηρούν παραδοσιακές

διατροφικές συνήθειες, με γιαούρτι και λευκά τυριά (ιδίως sirene) να παραμένουν βασικά στοιχεία της καθημερινής τους διατροφής. Σύμφωνα με το Εθνικό Στατιστικό Ινστιτούτο, η κατανάλωση γιαουρτιού (29,0 κιλά το 2012 και 28,9 κιλά το 2021), λευκού τυριού (12,4 αρχικά και έπειτα 12,0 κιλά) και γάλακτος (από 19,6 σε 19,2 λίτρα) παρέμεινε σταθερή την περίοδο 2012–2021. Αντίθετα, η ζήτηση για κίτρινο τυρί παρουσίασε ήπια αύξηση (από 3,5 σε 5,1 κιλά). Η τάση αυτή επιβεβαιώνει τη διαχρονική προτίμηση σε βασικά γαλακτοκομικά, με ταυτόχρονη αναζήτηση διαφοροποιημένων και premium προϊόντων.



Οι Βούλγαροι καταναλωτές παραμένουν ιδιαίτερα συντηρητικοί στις διατροφικές τους συνήθειες, με το γιαούρτι και τα λευκά τυριά (και ιδίως το sirene) να αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο της καθημερινής τους διατροφής. Η αγοραστική συμπεριφορά συγκεντρώνεται κυρίως στα σούπερ μάρκετ και τις μεγάλες αλυσίδες λιανικής, που το 2024 κάλυψαν περίπου το 67% του συνόλου των πωλήσεων γαλακτοκομικών προϊόντων, σύμφωνα με στοιχεία του USDA FAS και του Υπουργείου Γεωργίας της Βουλγαρίας. Η τάση αυτή ενισχύθηκε μετά την πανδημία, καθώς οι καταναλωτές στράφηκαν σε οργανωμένα δίκτυα λιανικής που προσφέρουν σταθερή ποιότητα, ποικιλία και ελεγχόμενες τιμές. Αντίθετα, οι λαϊκές αγορές και τα εξειδικευμένα καταστήματα (π.χ. μικρά τοπικά τυροκομεία) συγκεντρώνουν πλέον λιγότερο από 8% των συνολικών πωλήσεων, καθώς απευθύνονται σε περιορισμένο κοινό που προτιμά προϊόντα τοπικής προέλευσης ή βιολογικής πιστοποίησης.

Η συχνότητα αγοράς διαφοροποιείται ανάλογα με το προϊόν. Το γιαούρτι παραμένει το πιο συχνά αγοραζόμενο προϊόν, με περίπου 45% των καταναλωτών να το προμηθεύονται αρκετές φορές την εβδομάδα. Η κατανάλωση ανά άτομο

έφτασε τα 27,3 κιλά το 2023, σημειώνοντας μικρή πτώση σε σχέση με το 2022, ωστόσο η αξία πωλήσεων αυξήθηκε λόγω ανατιμήσεων. Το συσκευασμένο γάλα αγοράζεται από περίπου 40% των νοικοκυριών σε εβδομαδιαία βάση, με τον όγκο πωλήσεων να εμφανίζει ήπια πτώση (-1,2%). Παρά τη μείωση της κατανάλωσης, η μέση λιανική τιμή αυξήθηκε μεταξύ 5-6%, διατηρώντας τη συνολική αξία πωλήσεων σταθερή. Το λευκό τυρί (sirene), βασικό στοιχείο της βουλγαρικής κουζίνας, αγοράζεται από 40% των καταναλωτών σε εβδομαδιαία βάση, αλλά το 2023 οι όγκοι πωλήσεων μειώθηκαν κατά 7%, καθώς οι τιμές αυξήθηκαν περίπου 17%. Παρόλα αυτά, η ζήτηση παραμένει σταθερή σε αξία, αποδεικνύοντας την ελαστικότητα της κατηγορίας. Το κίτρινο τυρί (kashkaval) διατηρεί σταθερό όγκο πωλήσεων με 36% των καταναλωτών να το αγοράζουν τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα, ενώ η αξία πωλήσεων αυξήθηκε περίπου 9% το 2024, κυρίως λόγω των υψηλότερων τιμών εισαγόμενων πρώτων υλών και κόστους ενέργειας στην επεξεργασία.

Τα τελευταία δύο χρόνια, η ζήτηση για premium και διαφοροποιημένα προϊόντα παρουσιάζει αξιοσημείωτη αύξηση. Σύμφωνα με τις αναλύσεις του FAS USDA (2024), καταγράφεται σαφής στροφή προς προϊόντα υψηλής ποιότητας όπως βιολογικά, χωρίς λακτόζη ή χαμηλών λιπαρών, αλλά και παραδοσιακά προϊόντα ΠΟΠ που συνδέονται με την τοπική ταυτότητα, επί παραδείγματι τα γνωστό βουλγαρικό γιαούρτι και το "Rhodope Sirene". Αυτή η τάση υποστηρίζεται από την αύξηση των εισοδημάτων των μεσαίων στρωμάτων και την ενίσχυση της τουριστικής κίνησης, η οποία επέστρεψε στα προ πανδημίας επίπεδα το 2023–2024. Ο τουριστικός τομέας (HoReCa: ξενοδοχεία, εστίαση, catering) αναδεικνύεται πλέον ως σημαντικός μοχλός ζήτησης για γαλακτοκομικά προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας, ενισχύοντας περαιτέρω την εγχώρια αγορά και δημιουργώντας προοπτικές για αύξηση εξαγωγών σε προϊόντα "ελληνικού τύπου" (λευκά τυριά και γιαούρτια).

Επιπλέον, η ψηφιοποίηση της αγοράς λιανικής και η ανάπτυξη ηλεκτρονικών καναλιών διανομής (online supermarkets, delivery platforms) ενισχύουν τη διαθεσιμότητα και διευρύνουν το προφίλ των καταναλωτών που αγοράζουν συστηματικά γαλακτοκομικά. Ταυτόχρονα, η αύξηση της ενημέρωσης γύρω από την υγιεινή διατροφή και τα προβιοτικά δημιουργεί νέα ζήτηση για λειτουργικά

προϊόντα (functional dairy), προσφέροντας ευκαιρίες διαφοροποίησης για τους εγχώριους παραγωγούς.

3. ΠΟΠ Προϊόντα γαλακτοκομικών στην Βουλγαρία

Σημαντικές βουλγαρικές ποιοτικές ονομασίες (GI) έχουν πλέον αναγνωρισθεί στην ΕΕ. Τον Ιούλιο 2023, το παραδοσιακό Βουλγαρικό Γιαούρτι («Българско кисело мляко») καταχωρήθηκε ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Επίσης, λίγες μέρες μετά, το Βουλγάρικο λευκό τυρί σε άλμη («Българско бяло саламурено сирене») αναγνωρίστηκε ως ΠΟΠ. Αυτές οι εγγραφές εξασφαλίζουν ότι μόνο προϊόντα που παράγονται σύμφωνα με τις παραδοσιακές συνταγές και από γάλα βουλγαρικής προέλευσης φέρουν τις ονομασίες “Βουλγαρικό Γιαούρτι” και “Βουλγάρικο τυρί σε άλμη”. Η ευρωπαϊκή αναγνώριση της ποιότητας αυτών των προϊόντων δημιουργεί συγκριτικό πλεονέκτημα στη διεθνή αγορά, περιορίζοντας παράλληλα τον ανταγωνισμό από μίμηση προϊόντων.

Υπάρχουν επίσης τοπικές προσπάθειες και trademarks/προσκλήσεις παραγωγών, παραδείγματος χάριν προσπάθειες για αναγνώριση βουλγαρικής γραβιέρας (κίτρινο τυρί, kashkaval) με προτεινόμενες ονομασίες “Kashkaval Preslav/Vitoshka/Balkan”), ή τοπικά σκληρά τυριά από συγκεκριμένες περιοχές, αλλά συναντούν νομικά και διοικητικά εμπόδια, όπως διεκδικήσεις εμπορικών σημάτων ή αμφισβητήσεις περί διάχυτης χρήσης του όρου. Για να πετύχει κατοχύρωση, οι αιτούντες πρέπει να τεκμηριώσουν σαφώς τη διαφορά του προϊόντος που προτείνουν, δηλαδή κάποιο συγκεκριμένο τοπικό χαρακτηριστικό, ή παραδοσιακή μέθοδος και ρητή σύνδεση με μικροκλίμα/βλάστηση, να προσδιορίσουν ακριβή γεωγραφική ζώνη παραγωγής και την ελεγχόμενη διεργασία παραγωγής, καθώς και να προετοιμάσουν υποστηρικτικά ιστορικά και τεχνικά στοιχεία ώστε να αντιμετωπίσουν αντιρρήσεις από άλλες χώρες/παραγωγούς. Υπάρχει ενεργό ενδιαφέρον και διάλογος ο οποίος βρίσκεται ακόμα εν εξελίξει, με προετοιμασία φακέλων, αλλά δεν υπάρχει επίσημη καταχώρηση στο ευρωπαϊκό μητρώο ως προς νέες εγγραφές πέραν των δύο που αναφέρθηκαν.

4. Δίκτυα Διανομής

Η αλυσίδα διανομής της γαλακτοκομικής αγοράς στη Βουλγαρία χαρακτηρίζεται από έντονη συγκέντρωση, σαφή διαχωρισμό ρόλων και βαθμό καθετοποίησης που αυξάνεται τα τελευταία χρόνια. Η πορεία του προϊόντος, από την παραγωγή γάλακτος έως τον τελικό καταναλωτή, περιλαμβάνει διαδοχικά στάδια συλλογής, επεξεργασίας, χονδρικής και λιανικής, τα οποία συνδέονται μέσω ενός εκτεταμένου δικτύου διανομής με ψυχόμενες υποδομές και συμβόλαια συνεργασίας.

Το πρώτο στάδιο αφορά τη συλλογή και μεταφορά της πρώτης ύλης. Οι μικρές και μεσαίες γαλακτοπαραγωγικές εκμεταλλεύσεις παραδίδουν το γάλα τους σε τοπικά σημεία συγκέντρωσης, όπου ψύχεται και μεταφέρεται προς επεξεργασία. Οι μεγαλύτερες φάρμες συνεργάζονται απευθείας με βιομηχανίες μέσω συμβολαιακής παραγωγής, εξασφαλίζοντας σταθερή ποιότητα και ποσότητα. Η ύπαρξη περίπου 235 ενεργών γαλακτοβιομηχανιών (σύμφωνα με το Υπουργείο Γεωργίας, 2024) επιτρέπει την ύπαρξη ενός ευρύτατου δικτύου συλλογής σε όλες τις περιφέρειες, με πυκνότερη παρουσία στις νότιες και κεντροδυτικές περιοχές της χώρας (Plovdiv, Sliven, Gabrovo).

Το δεύτερο στάδιο αφορά την επεξεργασία και τυποποίηση, όπου δραστηριοποιούνται τόσο μεγάλοι βιομηχανικοί όμιλοι όπως η LB *Bulgicum*, *United Milk Company*, και η *Milky Group* όσο και πλήθος μικρότερων τοπικών τυροκομείων. Οι μεγάλες μονάδες διαθέτουν καθετοποιημένες γραμμές παραγωγής και δικά τους *logistics*, ενώ οι μικρότερες εξυπηρετούν κυρίως περιφερειακές αγορές με εξειδικευμένα προϊόντα (π.χ. παραδοσιακά *sirene*, *kashkaval*, γιαούρτι τύπου ΠΟΠ).

Στο τρίτο στάδιο, τη χονδρική και τη διανομή, δραστηριοποιούνται εξειδικευμένοι διανομείς και εταιρείες ψυχόμενης εφοδιαστικής (*cold chain logistics*), οι οποίες παραλαμβάνουν τα προϊόντα από τα εργοστάσια και τα διανέμουν σε σημεία λιανικής και *HoReCa*. Σημαντικό ρόλο παίζουν τα *cash & carry* δίκτυα (όπως η *METRO*), που λειτουργούν ως ενδιάμεσοι προμηθευτές για μικρότερα καταστήματα και επαγγελματίες της εστίασης. Οι επενδύσεις σε ψυχόμενα φορτηγά, αποθήκες *HACCP/IFS* (*Hazard Analysis and Critical Control*

Points/International Food Standard) και υποδομές ελέγχου ποιότητας ενισχύουν τη σταθερότητα και την εμπέλεια του συστήματος.

Το τέταρτο στάδιο αφορά το λιανεμπόριο, το οποίο αποτελεί το κυρίαρχο κανάλι διάθεσης γαλακτοκομικών προϊόντων στη χώρα. Περίπου το 67% των πωλήσεων πραγματοποιείται μέσω μεγάλων αλυσίδων σούπερ μάρκετ, όπως οι Kaufland, Lidl, Billa, T-market και Fantastico. Οι εταιρείες αυτές έχουν μεγάλη διαπραγματευτική ισχύ έναντι των παραγωγών, επιβάλλοντας πολιτικές τιμολόγησης και ιδιωτικές ετικέτες (private labels) που αυξάνουν τον ανταγωνισμό. Τα προϊόντα με τοπικό χαρακτήρα ή αυξημένη ποιότητα (π.χ. βιολογικά, χωρίς λακτόζη, ΠΟΠ) καταλαμβάνουν σταδιακά μεγαλύτερο χώρο στα ράφια, ανταποκρινόμενα στην τάση για διαφοροποίηση της κατανάλωσης.

Παράλληλα, το κανάλι HoReCa (ξενοδοχεία, εστίαση και catering) έχει αναδειχθεί σε σημαντικό τομέα διάθεσης, ιδιαίτερα μετά την πλήρη ανάκαμψη του τουρισμού το 2023–2024. Οι επαγγελματικοί αγοραστές επιλέγουν κυρίως προϊόντα υψηλής αξίας, τοπικής προέλευσης ή εξειδικευμένα σε γεύση και υφή. Οι μεγάλες βιομηχανίες έχουν αναπτύξει ξεχωριστά δίκτυα διανομής για το HoReCa, με προσαρμοσμένα πακέτα και εφοδιαστικές γραμμές.

Παρά την κυριαρχία της μοντέρνας λιανικής, παραδοσιακά κανάλια όπως οι λαϊκές αγορές, τα παντοπωλεία και οι απευθείας πωλήσεις από παραγωγούς εξακολουθούν να υφίστανται, κυρίως σε αγροτικές ή ημιαστικές περιοχές. Αυτά τα κανάλια εξυπηρετούν καταναλωτές που προτιμούν τοπικά προϊόντα ή διατηρούν εμπιστοσύνη σε μικρούς παραγωγούς, αν και το μερίδιό τους υποχωρεί σταθερά λόγω της ψηφιοποίησης και της αύξησης των ηλεκτρονικών παραγγελιών.

Τέλος, οι εισαγωγές και εξαγωγές συνδέονται στενά με το δίκτυο διανομής: η Βουλγαρία εισάγει σημαντικές ποσότητες νωπού γάλακτος και συμπυκνωμάτων για να καλύψει την εσωτερική ζήτηση, ενώ εξάγει επεξεργασμένα γαλακτοκομικά προϊόντα (τυριά, γιαούρτι, βούτυρο) σε γειτονικές χώρες της Νοτιοανατολικής Ευρώπης. Το γεγονός αυτό απαιτεί ισχυρή διασύνδεση μεταξύ εσωτερικών και διεθνών logistics hubs.

Συνολικά, η βουλγαρική γαλακτοκομική αγορά διαθέτει ευέλικτο και ανεπτυγμένο δίκτυο διανομής, στο οποίο συνυπάρχουν βιομηχανική συγκέντρωση, εκσυγχρονισμένες εφοδιαστικές υποδομές και παραδοσιακά κανάλια τοπικής εμβέλειας. Η ισορροπία ανάμεσα στην αποδοτικότητα των μεγάλων αλυσίδων και την τοπικότητα μικρών παραγωγών διαμορφώνει το ιδιαίτερο προφίλ του κλάδου, που συνδυάζει μαζική διάθεση και τοπική διαφοροποίηση.

5. Εισαγωγές-Εξαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων

0401'	Γάλα και κρέμα γάλακτος (ανθόγαλα) που δεν είναι συμπυκνωμένα και δεν περιέχουν ζάχαρη ή άλλα γλυκαντικά	2,902,191
0402'	Γάλα και κρέμα γάλακτος (ανθόγαλα), συμπυκνωμένα ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών	2,522,746
0403'	Γιαούρτι, βουτυρόγαλα, πηγμένο γάλα και πηγμένη κρέμα, κεφίρ και άλλα γάλατα και κρέμες που έχουν υποστεί ζύμωση ή έχουν καταστεί όξινα, έστω και συμπυκνωμένα ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών ή αρωματισμένα ή με προσθήκη φρούτων, καρπών ή κακάου	1,068,425
0404'	Ορός γάλακτος, έστω και συμπυκνωμένος ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών. Προϊόντα που αποτελούνται από φυσικά συστατικά του γάλακτος, έστω και με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών, που δεν κατονομάζονται ούτε περιλαμβάνονται αλλού	1,249,927
0405'	Βούτυρα και άλλες λιπαρές ουσίες προερχόμενες από το γάλα. Γαλακτικές λιπαρές ύλες για επάλειψη	1,071,876
0406'	Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί	6,525,576

Εξαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων από Ελλάδα προς Βουλγαρία

0401'	Γάλα και κρέμα γάλακτος (ανθόγαλα) που δεν είναι συμπυκνωμένα και δεν περιέχουν ζάχαρη ή άλλα γλυκαντικά	5,337,340
0402'	Γάλα και κρέμα γάλακτος (ανθόγαλα), συμπυκνωμένα ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών	12,436,501
0403'	Γιαούρτι, βουτυρόγαλα, πηγμένο γάλα και πηγμένη κρέμα, κεφίρ και άλλα γάλατα και κρέμες που έχουν υποστεί ζύμωση ή έχουν καταστεί όξινα, έστω και συμπυκνωμένα ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών ή αρωματισμένα ή με προσθήκη φρούτων, καρπών ή κακάου	2,443,686
0404'	Ορός γάλακτος, έστω και συμπυκνωμένος ή με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών. Προϊόντα που αποτελούνται από φυσικά συστατικά του γάλακτος, έστω και με προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών, που δεν κατονομάζονται ούτε περιλαμβάνονται αλλού	153,988
0405'	Βούτυρα και άλλες λιπαρές ουσίες προερχόμενες από το γάλα. Γαλακτικές λιπαρές ύλες για επάλειψη	4,094,883
0406'	Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί	8,557,837

Εισαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων από Βουλγαρία προς Ελλάδα

Οι εισαγωγές γαλακτοκομικών προϊόντων από τη Βουλγαρία προς την Ελλάδα είναι σε όλες τις κατηγορίες σημαντικά υψηλότερες από τις αντίστοιχες εξαγωγές της Ελλάδας προς τη Βουλγαρία. Αυτό σημαίνει ότι η Ελλάδα έχει εμπορικό έλλειμμα με τη Βουλγαρία στον τομέα των γαλακτοκομικών.

Πιο συγκεκριμένα, η μεγαλύτερη διαφορά εμφανίζεται στην κατηγορία 0402' (συμπυκνωμένο γάλα και κρέμα με προσθήκη ζάχαρης ή γλυκαντικών), όπου η Ελλάδα εισάγει περίπου 12,4 εκατ. και εξάγει μόλις 2,5 εκατ. ευρώ, καταγράφοντας αρνητικό ισοζύγιο περίπου 9,9 εκατ. ευρώ. Ακολουθεί η κατηγορία 0405' (βούτυρα και λιπαρές ουσίες από γάλα) με έλλειμμα περίπου 3,0 εκατ. ευρώ και η κατηγορία 0401' (ανθόγαλα που δεν είναι συμπυκνωμένα και χωρίς γλυκαντικά) με έλλειμμα περίπου 2,4 εκατ. ευρώ.

Το εμπορικό έλλειμμα υπάρχει σε όλες τις κατηγορίες γαλακτοκομικών, όπως τυριά (0406'), γιαούρτι και πηγμένα γάλατα (0403'), καθώς και ορός γάλακτος (0404'), μολονότι σε μικρότερο βαθμό στην τελευταία κατηγορία.

Συνολικά, η Ελλάδα εξάγει γαλακτοκομικά στη Βουλγαρία, ωστόσο η εισροή βουλγαρικών γαλακτοκομικών προϊόντων προς την Ελλάδα είναι πολύ μεγαλύτερη, δημιουργώντας μια προφανή εμπορική ανισορροπία υπέρ της Βουλγαρίας στον κλάδο αυτό.

6. Προοπτικές στην εξέλιξη της ζήτησης

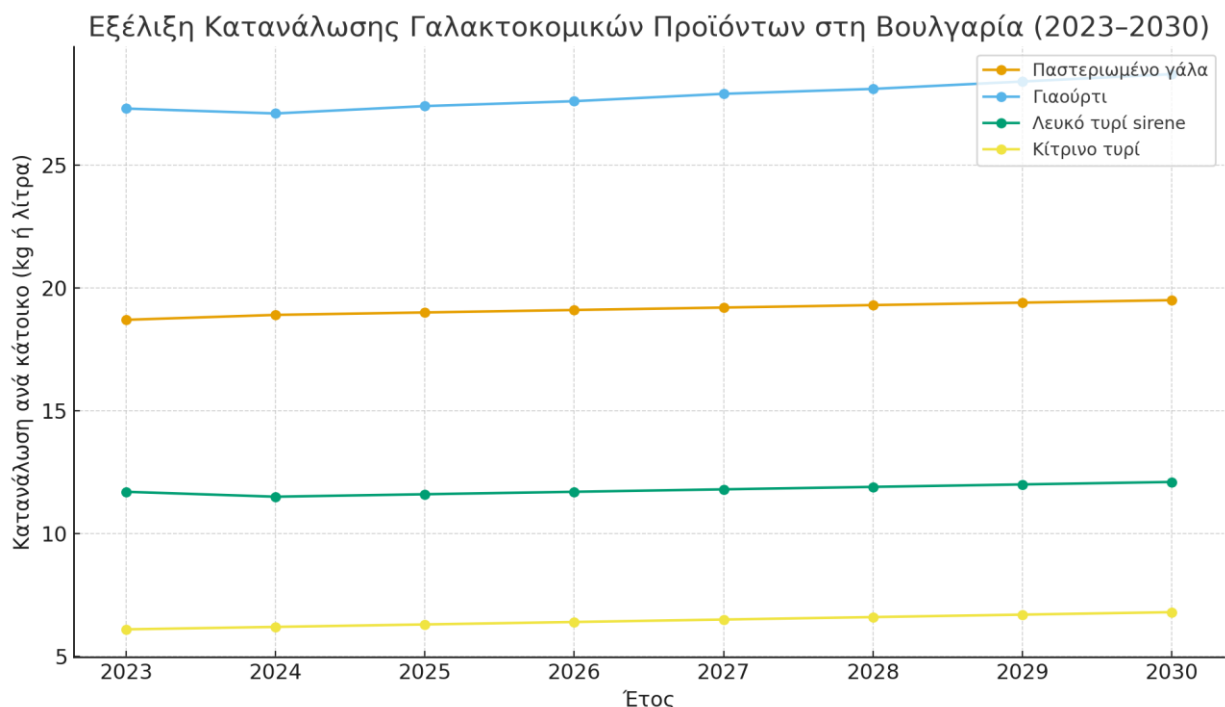
Σύμφωνα με τις προβλέψεις του Υπουργείου Γεωργίας, η εγχώρια κατανάλωση αναμένεται να παραμείνει σταθερή έως το 2026, με ήπια ανάκαμψη στον όγκο κατανάλωσης αλλά μεγαλύτερη αξιακή αύξηση, καθώς η αγορά μεταβαίνει προς προϊόντα υψηλότερης ποιότητας, βιολογικά και επώνυμα.

Οι προοπτικές κατανάλωσης γαλακτοκομικών προϊόντων στη Βουλγαρία έως το 2030 διαμορφώνονται συγκρατημένα θετικές, με την αγορά να σταθεροποιείται σε χαμηλότερα μεν επίπεδα όγκου, αλλά με αυξανόμενη ποιοτική και αξιακή διαφοροποίηση. Σύμφωνα με τις προβλέψεις του USDA και της Eurostat, η συνολική κατανάλωση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων προβλέπεται να αυξηθεί κατά 3–4% σε αξία μέχρι το 2030, ενώ ο συνολικός όγκος θα παραμείνει σχετικά σταθερός ή με ήπια άνοδο 0,5–1%. Η αύξηση αυτή θα προέλθει κυρίως από την ενίσχυση της αστικής ζήτησης, τη βελτίωση του διαθέσιμου εισοδήματος

και τη διεύρυνση της γκάμας προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας, όπως τα βιολογικά, τα light, τα εμπλουτισμένα σε πρωτεΐνες και τα προβιοτικά γιαούρτια.

Παράλληλα, οι δημογραφικές πιέσεις (η γήρανση πληθυσμού και η μείωση γεννήσεων) θα συνεχίσουν να περιορίζουν την εσωτερική κατανάλωση σε όγκο, ενώ η αύξηση των τιμών παραγωγού και ενέργειας θα διατηρήσει υψηλή την αξία των πωλήσεων. Η ανάπτυξη του τομέα θα ενισχυθεί από την άνοδο των εξαγωγών, ιδιαίτερα προς τις αγορές της Ρουμανίας, Ελλάδας και Σερβίας, καθώς και από τη διεύρυνση των αγορών για προϊόντα με γεωγραφική ένδειξη (όπως το παραδοσιακό βουλγαρικό γιαούρτι και το sirene).

Σε στρατηγικό επίπεδο, η βουλγαρική αγορά αναμένεται να κινηθεί προς ένα διπλό μοντέλο κατανάλωσης: αφενός σταθερή ζήτηση για βασικά, οικονομικά προϊόντα (γάλα, φθηνά γιαούρτια, τυριά λευκής άλμης) και αφετέρου ταχεία ανάπτυξη της μεσαίας και premium κατηγορίας (βιολογικά, τοπικά και λειτουργικά προϊόντα). Η στροφή των καταναλωτών προς τη βιωσιμότητα και την προέλευση της πρώτης ύλης θα αποτελέσει καθοριστικό παράγοντα διαφοροποίησης, ενώ τα επόμενα χρόνια αναμένεται σταδιακή αύξηση της κατανάλωσης επεξεργασμένων γιαουρτιών και ειδικών τυριών εις βάρος των παραδοσιακών μορφών. Συνολικά, έως το 2030, η κατανάλωση γαλακτοκομικών στη Βουλγαρία εκτιμάται ότι θα διατηρηθεί ποιοτικά αναβαθμισμένη και οικονομικά σταθερή, με την προστιθέμενη αξία ανά κιλό προϊόντος να αυξάνεται και την αγορά να εναρμονίζεται περισσότερο με τα ευρωπαϊκά πρότυπα διατροφής και υγιεινής διαβίωσης.



E. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

1. Ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του κλάδου των γαλακτοκομικών στη Βουλγαρία

Ο κλάδος των γαλακτοκομικών προϊόντων στη Βουλγαρία βρίσκεται τα τελευταία χρόνια σε φάση μετάβασης και αναδιάρθρωσης, καθώς καλείται να ανταποκριθεί στις προκλήσεις μιας ταχέως μεταβαλλόμενης αγοράς και να ενισχύσει τη διεθνή του θέση. Η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του τομέα εξαρτάται από τη βελτίωση της παραγωγικότητας, την καινοτομία, τη διαφοροποίηση των προϊόντων και την ενδυνάμωση της εξαγωγικής του παρουσίας.

Η αγορά χαρακτηρίζεται από υψηλό βαθμό συγκέντρωσης. Λίγες μεγάλες επιχειρήσεις ελέγχουν το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής και επεξεργασίας, απορροφώντας πάνω από το 70% του συνολικού όγκου γάλακτος. Παράλληλα, δραστηριοποιούνται εκατοντάδες μικρότερες μονάδες, κυρίως οικογενειακού χαρακτήρα, που εξυπηρετούν τοπικές αγορές. Οι μικρές αυτές επιχειρήσεις συνεισφέρουν στη διατήρηση της παραδοσιακής φυσιογνωμίας της βουλγαρικής παραγωγής, αλλά αντιμετωπίζουν αυξανόμενες δυσκολίες στη συμμόρφωση με τα ευρωπαϊκά πρότυπα ασφάλειας τροφίμων και στις απαιτήσεις πιστοποίησης και ιχνηλασιμότητας.

Παρά τις διαρθρωτικές αδυναμίες, ο κλάδος διαθέτει σημαντικά ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα. Η Βουλγαρία έχει ισχυρή παράδοση στην παραγωγή γιαουρτιού και λευκών τυριών τύπου sirene, προϊόντων που συνδέονται διεθνώς με την έννοια της υγιεινής διατροφής και της φυσικότητας. Η κατοχύρωση των Γεωγραφικών Ενδείξεων Προέλευσης (PDO) ενίσχυσε το διεθνές κύρος του κλάδου, προσφέροντας σαφή ταυτότητα και προοπτικές εξαγωγικής ανάπτυξης. Παράλληλα, η αυξανόμενη ζήτηση για βιολογικά, παραδοσιακά και λειτουργικά γαλακτοκομικά δημιουργεί ευκαιρίες για διαφοροποίηση και τοποθέτηση σε αγορές υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Σημαντικό ρόλο στην ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας διαδραματίζει και η βελτίωση της αποδοτικότητας. Οι μεγάλες μονάδες επενδύουν σε τεχνολογίες εξοικονόμησης ενέργειας, συστήματα ποιοτικού ελέγχου και μηχανοποίηση των

παραγωγικών διαδικασιών, ενώ η πρόσβαση σε κοινοτικά προγράμματα (όπως η Κοινή Αγροτική Πολιτική και το Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης) ενισχύει τη ρευστότητα και την ανανέωση του εξοπλισμού. Η υιοθέτηση βέλτιστων πρακτικών διαχείρισης, η εκπαίδευση του προσωπικού και η ψηφιοποίηση της παραγωγικής αλυσίδας αποτελούν επίσης κρίσιμους παράγοντες για τη βελτίωση της παραγωγικότητας.

Η εξαγωγική δυναμική του κλάδου αποτελεί ακόμη έναν πυλώνα ενίσχυσης της ανταγωνιστικότητας. Οι βουλγαρικές γαλακτοβιομηχανίες έχουν εδραιώσει παρουσία στις αγορές των Βαλκανίων και της Μέσης Ανατολής, με αυξανόμενες εξαγωγές σε γιαούρτι, λευκά τυριά και προϊόντα προστιθέμενης αξίας. Η περαιτέρω διεξόδωση σε αγορές της Κεντρικής και Δυτικής Ευρώπης προϋποθέτει επενδύσεις σε branding, συσκευασία και διεθνείς πιστοποιήσεις ποιότητας, στοιχεία που θα διαφοροποιήσουν τα βουλγαρικά προϊόντα από τις ανταγωνιστικές προτάσεις άλλων χωρών.

Τέλος, ιδιαίτερη σημασία έχει η συνεργασία μεταξύ παραγωγών, βιομηχανιών και ερευνητικών φορέων. Η δημιουργία δικτύων συνεργασίας, η αξιοποίηση της αγροδιατροφικής έρευνας και η μεταφορά τεχνογνωσίας μπορούν να ενισχύσουν την καινοτομία και να οδηγήσουν στη δημιουργία νέων προϊόντων, όπως λειτουργικά γαλακτοκομικά, προϊόντα χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά ή εμπλουτισμένα με προβιοτικά.

Συνοψίζοντας, η ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του βουλγαρικού γαλακτοκομικού κλάδου στηρίζεται στη σύζευξη παράδοσης και καινοτομίας. Καθοριστικής σημασίας είναι η στήριξη των μικρών παραγωγών μέσω καλύτερης πρόσβασης σε χρηματοδότηση, τεχνική υποστήριξη και ενίσχυση συνεργατικών σχημάτων, όπως συνεταιρισμοί και περιφερειακά clusters. Παράλληλα, απαιτούνται επενδύσεις στην καινοτομία και την τεχνολογία, ιδιαίτερα σε τομείς όπως η αυτοματοποίηση των διαδικασιών, η βελτίωση της ποιότητας των ζωοτροφών και η αύξηση της ενεργειακής αποδοτικότητας των μονάδων. Εξίσου σημαντική είναι και η ενίσχυση της εξωστρέφειας, εφαρμόζοντας στοχευμένα προγράμματα προώθησης στις διεθνείς αγορές και αξιοποιώντας την φήμη των προϊόντων ΠΟΠ. Ακόμη, η σύνδεση του κλάδου με την έρευνα και την εκπαίδευση

θα συμβάλει στη μεταφορά τεχνογνωσίας και στη δημιουργία νέων, καινοτόμων προϊόντων υψηλής ποιότητας. Με την εφαρμογή αυτών των δράσεων, ο τομέας μπορεί σαφώς να εξελιχθεί σε έναν από τους πλέον δυναμικούς και εξωστρεφείς πυλώνες της βουλγαρικής αγροδιατροφικής οικονομίας.

ΣΤ. ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

1. Νομικό πλαίσιο που διέπει τη λειτουργία του κλάδου

Ο βουλγαρικός γαλακτοκομικός κλάδος λειτουργεί στο πλαίσιο του ενιαίου κοινοτικού θεσμικού συστήματος, που καθορίζει κανόνες για την υγιεινή των τροφίμων, την πιστοποίηση ποιότητας, τη σήμανση προέλευσης και την παρακολούθηση της αλυσίδας παραγωγής. Η Βουλγαρία εφαρμόζει πλήρως τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) και το σύστημα HACCP, το οποίο είναι υποχρεωτικό για όλες τις μονάδες παραγωγής και επεξεργασίας γάλακτος. Παράλληλα, το εθνικό νομοθετικό πλαίσιο με κύριους άξονες τον Νόμο περί Τροφίμων (Закон за храните) και τις διατάξεις του Υπουργείου Γεωργίας και Τροφίμων συμπληρώνει τις ευρωπαϊκές ρυθμίσεις με εξειδικευμένες προδιαγραφές για κτηνιατρικούς ελέγχους, ανιχνευσιμότητα προϊόντων και προστασία καταναλωτών.

Από το 2023, λειτουργεί επίσημα το μητρώο συμβολαίων γάλακτος (“Milk Register”), ένα ψηφιακό σύστημα που καταγράφει τις συναλλαγές μεταξύ παραγωγών και επεξεργαστών, διασφαλίζοντας διαφάνεια στις τιμές, συμβατική συνέπεια και έλεγχο στην προέλευση του γάλακτος. Παράλληλα, σε ευρωπαϊκό επίπεδο, εφαρμόζονται αυστηρές προδιαγραφές για τη σήμανση προϊόντων ΠΟΠ/ΠΓΕ, τα οποία ενισχύουν την αναγνωρισιμότητα και τη φήμη των τοπικών προϊόντων στις διεθνείς αγορές.

2. Δασμολογικό Καθεστώς και Μη Δασμολογικά Εμπόδια

Ως κράτος-μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η Βουλγαρία εφαρμόζει το Κοινό Εξωτερικό Δασμολόγιο. Δεν επιβάλλονται δασμοί ή περιορισμοί στις ενδοκοινοτικές συναλλαγές γαλακτοκομικών προϊόντων. Για εισαγωγές από τρίτες χώρες ισχύουν οι κοινοτικοί συντελεστές, όπως περίπου 35% για νωπό αγελαδινό

γάλα ή μεταποιημένα γαλακτοκομικά προϊόντα. Επιπλέον, εφαρμόζονται ποσοτώσεις και μέτρα ΠΟΕ, ώστε να αποφεύγονται στρεβλώσεις στην αγορά.

Μη δασμολογικά εμπόδια αφορούν κυρίως υγειονομικούς και ποιοτικούς ελέγχους, οι οποίοι θεωρούνται αυστηροί αλλά ισότιμοι με τα πρότυπα της ΕΕ. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη μη χρήση γενετικά τροποποιημένων οργανισμών και στην πιστοποίηση της προέλευσης των πρώτων υλών, με σκοπό την προστασία της τοπικής παραγωγής και της δημόσιας υγείας.

3. Τελευταίες εξελίξεις στον τομέα των γαλακτοκομικών εκ μέρους της β/κυβέρνησης στον τομέα των γαλακτοκομικών

Η κυβέρνηση της Βουλγαρίας εντύνει τη στήριξη του γαλακτοκομικού τομέα μέσω στοχευμένων επιχορηγήσεων και μεταρρυθμίσεων. Βάσει των τελευταίων αναφορών το 2023, το πρόγραμμα ενισχύσεων προέβλεπε 328 BGN (περίπου 182 €) ανά αγελάδα για εκμεταλλεύσεις με έως 150 ζώα και 262 BGN (περίπου 145 €) για μεγαλύτερα κοπάδια, στο πλαίσιο της διπλής στήριξης (coupled support) που εφαρμόζεται στη χώρα. Επιπλέον, η χώρα υλοποίησε εθνική “Μεταβατική Εθνική Βοήθεια” (Transitional National Aid) ύψους 49,36 εκατ. BGN το 2023 για κτηνοτρόφους (βοοειδή / βουβάλια), κατέχοντας μέρος των πόρων ως κρατική ενίσχυση συμπληρωματικά προς τα ευρωπαϊκά κονδύλια. Παράλληλα, στο πλαίσιο του Εθνικού Οργανικού Σχεδίου Δράσης 2030, προβλέπονται μέτρα που ενισχύουν την παραγωγή γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων με πιστοποίηση βιολογικής γεωργίας, και προωθούν την καινοτομία και τη διαφοροποίηση προϊόντων. Επίσης, στο πλαίσιο του Στρατηγικού Σχεδίου Αγροτικής Ανάπτυξης 2023–2027, υπάρχει ενεργός στήριξη για σύγχρονες υποδομές, ψηφιοποίηση, και δράσεις ενίσχυσης οργανώσεων παραγωγών και συμβολαιακής γεωργίας. Τέλος, σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης, η νέα Κοινή Γεωργική Πολιτική (ΚΓΠ 2024-2027) δίνει έμφαση σε μέτρα που στοχεύουν στη βιώσιμη ανάπτυξη της αγροτικής παραγωγής, στη μείωση περιβαλλοντικών επιπτώσεων, στην ενίσχυση των αξιακών αλυσίδων και στην ψηφιοποίηση των διαδικασιών παραγωγής και διανομής. Εν συνόλω, οι πολιτικές αυτές καταδεικνύουν τη στρατηγική κατεύθυνση της Βουλγαρίας για ενίσχυση της παραγωγής, διασφάλιση εισοδήματος παραγωγών και αναβάθμιση της

ανταγωνιστικότητας του γαλακτοκομικού τομέα μέσα στο πλαίσιο των ευρωπαϊκών και εθνικών πολιτικών.

Z. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

1. Προοπτικές ελληνικών προϊόντων

Το βουλγαρικό γαλακτοκομικό προφίλ, αν και βαθιά ριζωμένο στην παράδοση του γιαουρτιού και του λευκού τυριού τύπου sirene, παρουσιάζει αυξανόμενη ζήτηση για προϊόντα υψηλότερης ποιότητας και διαφοροποιημένα γευστικά προφίλ, γεγονός που δημιουργεί σημαντικές προοπτικές για τα ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα. Τα τελευταία χρόνια, η κατανάλωση premium προϊόντων στη Βουλγαρία αυξάνεται, ιδίως σε αστικά κέντρα όπως η Σόφια, η Φιλιππούπολη και η Βάρνα, όπου οι καταναλωτές δείχνουν προτίμηση σε εισαγόμενα προϊόντα με ισχυρή προέλευση και ταυτότητα ποιότητας.

Σε αυτό το πλαίσιο, οι ελληνικές φέτες ΠΟΠ, οι γραβιέρες, τα κατσικίσια τυριά και το παραδοσιακό ελληνικό γιαούρτι μπορούν να τοποθετηθούν επιτυχώς στην αγορά, καλύπτοντας ένα κενό ανάμεσα στα τοπικά προϊόντα μαζικής κατανάλωσης και τα ακριβότερα δυτικοευρωπαϊκά εισαγόμενα. Το ελληνικό γιαούρτι, ειδικά, έχει ήδη εδραιωθεί ως προϊόν με υψηλή θρεπτική αξία και αυθεντικότητα, και θεωρείται σύμβολο υγιεινής μεσογειακής διατροφής, κάτι που το καθιστά ελκυστικό για τη βουλγαρική μεσαία τάξη και τον τουριστικό τομέα (ξενοδοχεία, HoReCa).

Παράλληλα, οι Έλληνες παραγωγοί μπορούν να επωφεληθούν από τη γεωγραφική εγγύτητα και την κοινή συμμετοχή στην Ενιαία Αγορά της ΕΕ, που διευκολύνει τις εξαγωγές χωρίς δασμολογικά εμπόδια και με κοινά πρότυπα ασφάλειας και σήμανσης. Η συμμετοχή σε διμερείς εμπορικές αποστολές, κοινοπραξίες προώθησης προϊόντων και κοινά προγράμματα ΕΣΠΑ ή ΚΑΠ μπορεί να ενισχύσει τη συνεργασία και να διευρύνει τη διείσδυση των ελληνικών προϊόντων. Συμπερασματικά, οι προοπτικές για τα ελληνικά γαλακτοκομικά στη Βουλγαρία είναι ιδιαίτερα θετικές, ειδικά εφόσον συνδυαστούν με στοχευμένη προβολή, τοποθέτηση σε premium τμήματα της αγοράς, και ανάδειξη της

ελληνικής προέλευσης και αυθεντικότητας· στοιχεία που ανταποκρίνονται στις τάσεις διαφοροποίησης και ποιοτικής ανόδου της βουλγαρικής αγοράς.

2. Δράσεις εξωστρέφειας για την προώθηση της συνεργασίας στον τομέα των γαλακτοκομικών μεταξύ Ελλάδος και Βουλγαρίας

Μερικές από τις προτεινόμενες δράσεις εξωστρέφειας θα μπορούσε να αποτελούν στοχευμένες εμπορικές αποστολές όπως η Food Expo Sofia, οι εμπορικές εκθέσεις τροφίμων στη Σόφια και περιφερειακά clusters αγροδιατροφής που αποδεδειγμένα προσφέρουν πεδίο για στρατηγικές συνεργασίες με βουλγαρικές αλυσίδες λιανικής και διανομείς. Επιπλέον, συνιστάται η ενίσχυση των συνεργειών με βάση τον τουρισμό, παραδείγματος χάριν με την προώθηση ελληνικών τυριών στα βουλγαρικά εστιατόρια. Ακόμη περισσότερο θα συνέβαλε και η ενθάρρυνση συμφωνιών ιδιωτικού ετικέτας (private label) με βουλγαρικά σούπερ μάρκετ. Σε επίπεδο πολιτικής, προτείνεται η αμοιβαία προστασία γεωγραφικών ενδείξεων (αναγνώριση και προστασία ελληνικών ΠΟΠ φέτας, σφέλα κ.ά.), καθώς και αξιοποίηση κοινοτικών κονδυλίων για κοινές επενδύσεις (π.χ. διήμερα γαλακτοκομικά fora). Εν κατακλείδι, παρά τους περιορισμούς του μεγέθους αγοράς, η αγορά γαλακτοκομικών της Βουλγαρίας παρουσιάζει δυναμική, ενώ η γεωγραφική γειτνίαση Ελλάδας-Βουλγαρίας διευκολύνει διμερείς εμπορικές δράσεις και επωφελείται από ευρωπαϊκές πολιτικές ενίσχυσης του κλάδου.