

ПРОИЗВОДСТВЕНО-ПОТРЕБИТЕЛСКИ ВРЪЗКИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В ГОРНООРЯХОВСКИЯ МИКРОРАЙОН

Славчо Й. Славев

За правилното разрешаване на проблемата за географското разпределение на хранително-вкусовата промишленост по райони е необходимо да се имат пред вид и местните природно-географски и икономически особености на най-малката таксономическа единица — микрорайона.

В Горнооряховския микрорайон¹ още по време на капитализма се създават предпоставки за възникване на предприятия, преработващи суровини на селското стопанство. Това съдействува за специализацията на селскостопанското производство в зеленчукопроизводство и лозарство и за създаване на селскостопанска зона в близост до нейните предприятия. В тази насока особено важна роля играят заводът за захар (Горна Оряховица), зеленчукоконсервната и плодоконсервната промишленост (Джулюница и Г. Оряховица), винарската промишленост (Лясковец), растителномаслената промишленост (с. Крушето), преработката на месо и месни продукти (Г. Оряховица) и др. По стойностна продукция (66 366 хил. лв.) и по брой на заетите работници (3748 души) хранително-вкусовата промишленост заема първо място сред промишлените отрасли в микрорайона.²

Най-голямо значение има захарната промишленост, особено захарната фабрика. Тя дава повече от половината (56% — 1963 г.) от продукцията и ангажира до 1/3 от броя на работниците в захарните заводи. След извършеното преустройство (1959—1960 г.) капацитетът на захарната фабрика в Г. Оряховица нарасна чувствително³. За съжаление обаче това разширение не бе придружено с нуж-

¹ Тук са включени землищата на общините Самоводене, Долна Оряховица, Драганово, Поликраище, Джулюница, Кесарево, Лясковец и Г. Оряховица.

² Данни за 1963 г.

³ За едно денонощие фабриката произвежда по 520—550 т захар, или толкова, колкото произвеждаха за едно денонощие всички захарни фабрики в страната до 1959 г.

ното увеличаване на посевните площи на захарното цвекло. Ето защо през последните няколко години този капацитет не е напълно използван. Така например от 1960 г. насам задоволяването на фабриката със суровини се движи между 50 и 60%. През 1962 г. захарната фабрика е трябвало да закупи по план 572 000 т, а е получила само 336 000 т захарно цвекло, или 57% от предвиденото по плана. Това показва, че поради липса на суровини през разглежданата година не са произведени 27 600 т от общо предвидените по плана 71 220 т захар.

Необходимата суровина фабриката не може да получи само от засяваните в микрорайона площи или от В.-Търновски окръг. В микрорайона площите, заети със захарно цвекло, достигат до 20% от тези на окръга. Захарното цвекло във В.-Търновски окръг заема 3—4% от посевната площ. Нови площи за захарно цвекло на територията на окръга могат да се намерят, но веднага трябва да отбележим, че и с тях няма да се разреши проблемата за суровинната база и ефективното използване на мощностите на захарната фабрика. В случая е необходимо да се има пред вид обстоятелството, че в суровинно-снабдителния район на фабриката селското стопанство в радиус от 40—50 км се е специализирало в производството на захарно цвекло, зеленчуци и овощия. Изобщо съществува голяма наситеност с интензивни култури, която силно ограничава възможността да се поддържа рационално доставно разстояние на захарното цвекло.

От казаното по-горе става очевидно, че увеличаването на цвекло-производството в микрорайона не може да се извършва повече чрез разширяване на площите, а трябва да става чрез увеличаване на добивите от декар.

При съществуващото положение на неудовлетвореност от суровини захарната фабрика в Г. Оряховица е принудена да разширява границите на суровинно-снабдителния ареал извън пределите на микрорайона и окръга към Търговишки, Русенски, Ловешки, Габровски окръг, а също така и към по-отдалечените Варненски, Коларовградски, Плевенски и Врачански окръг. Увеличаването на ареала на суровинно-снабдителната база естествено се явява причина за удължаването на средното превозно разстояние. В сравнение с 1948 г. при доставката на захарно цвекло средното разстояние на превозване се е увеличило над 1,5 пъти и е достигнало 85 км. Превозването на големи количества захарно цвекло (22 000 — 25 000 т) от далечни разстояния е ставало от Северозападна България (Врачански окръг — Оряхово, Бяла Слатина, Кнежа и др. — 200—260 км) и Коларовградски окръг — 150—200 км.

Удълженото превозно разстояние увеличава разходите по транспорт. В сравнение с 1948 г. те са нараснали близо два пъти. Особено значителни са разходите по транспортирането на захарното цвекло от производителя до приемателния пункт. Тези товарно-разтоварни операции също оскъпяват превоза на захарното цвекло. За да избегне

увеличаването на транспортните разходи, предприятието организира доставянето на захарното цвекло направо от производителя с камиони от селищата Д. Оряховица, Драганово, Сушица, Камен, Поликраище, Козаревец, Лясковец и др. В сравнение с доставеното количество захарно цвекло по жп. транспорт относителното тегло на автомобилния транспорт достига до 30—40%. Въпреки някои икономически изгоди възможностите за увеличаване относителното тегло на автомобилния транспорт за доставяне на захарно цвекло са ограничени.

За да се осигури необходимото захарно цвекло за фабриката в Г. Оряховица, е необходимо: а) да се увеличи производството на захарно цвекло от декар в някои стопанства от микрорайона, включително и в намиращите се близко до фабриката; б) да се увеличат площите на захарно цвекло във В.-Търновски окръг и в близките до него окръзи, като това увеличение стане за сметка на кръмното цвекло.

От най-груби изчисления се вижда, че за да се осигури със суровина захарната фабрика при производствена мощност от 4000 т на денонощие и продължителност на цвеклопреработвателната кампания 140—150 дни, са необходими около 600 000 т захарно цвекло. При 2500 кг среден добив от декар за нуждите на фабриката трябва да бъдат засети със захарно цвекло около 210 000 дка. Тази площ по окръзи можем да разпределим приблизително така: във В.-Търновски окръг — 106 хил. дка, в Ловешки окръг — 8000 хил. дка, в Коларовградски окръг — 38 хил. дка, в Търговишки — 40 хил. дка и в Плевенски окръг — 16 000 хил. дка.

При евентуално ориентиране към такава суровинно-снабдителна зона най-отдалечените приемателни пунктове на захарната фабрика от Врачански и Варненски окръг ще бъдат закрити. Пунктовете във Варненски окръг ще послужат за база на захарния завод в с. Р. Девня, а тези във Врачански окръг ще се ориентират към завода в Лом или ще послужат за суровинна база на проектирания в перспектива захарен завод в околностите на Червен бряг.

В системата на «Захарни заводи» бонбонената фабрика се нарежда на второ място по произведена продукция, а по брой на заетите лица — на първо място. От 1963 г. почти всички производствени процеси са механизирани, а някои и автоматизирани. Трябва да се подчертае, че въпреки това броят на заетите във фабриката работници ежегодно се увеличава. Така например през 1960 г. са работили 557 души (41,4% от общия брой на работниците в «Захарни заводи»), а през 1963 г. — 624 души (48,6% от работниците). Това се обяснява с трудоемките процеси при опаковката на продукцията. Ето защо е необходимо да се внедрят нови, по-високо производителни загъвачни и опаковъчни машини. Заедно с това необходимо е да се въведат и някои поточни линии, особено при производството на вафли.

Предприятието за производство на спирт използва като суровина меласата. Заедно с производството на меласов спирт към фабриката има

отделения за производството на въглероден двуокис, рафиниран поташ (калиев карбонат), фузново масло, калиев хлорид, калиев сулфат и шподиум (костени въглища). От това голямо разнообразие най-значително е производството на меласов спирт и въглероден двуокис. В сравнение с годините преди Втората световна война производството на спирт е нараснало близо 5 пъти, а на въглероден двуокис — 8 пъти.

Освен спирт и въглероден двуокис от цвекловата меласа (15—20 хил. т) се получава и меласова шлемпа. Макар и да е отпадъчен продукт, тя се използва за получаване на фуражни дрожди и различни химически производства (глицерин, глутаминова киселина, калиеви соли и др.).

Известно е, че фуражните дрожди са богати на белтъчини, витамини и микроелементи. Затова в страни с развито захарно производство (ГДР, Полша, СССР, ГФР и др.) меласовата шлемпа се използва за подобряване на фуражния баланс. Като се има пред вид обстоятелството, че при производството на спирт от меласа отпада голямо количество шлемпа (3,6 м³ на 1 т меласа), необходимо е да се преценят възможностите за организиране на производство на фуражни дрожди от меласовата шлемпа.

Заедно с това трябва да се помисли и за увеличаване производството на въглероден двуокис. Засега то може да стане чрез внедряване в спиртната фабрика на нова инсталация, а също така и чрез изграждане на такава фабрика при варовитите пеши към завода. В приведените в действие инсталации ще има възможност да се добива въглероден двуокис през цялата година.

Един от най-масовите отпадъчни продукти и при производството на захар са отсладените цвеклови рязанки. Те съставляват около 50% от теглото на цвеклото и се добиват годишно около 300—350 хил. т цвеклови рязанки, или 50% от произведеното в страната количество. Поради голямото си съдържание на влага (90—95%) те са трудно превозими и не могат добре да се оползотворяват, но в специални инсталации една част от тях се изсушава в цвеклови брикети. Годишното производство на цвеклови брикети варира от 3 до 4 хил. т (около 1/3 от производството в страната). Следователно поради малкия капацитет на сушилнята за една кампания остават неоползотворени около 120—150 хил. т цвеклови рязанки. Ето защо е необходимо да се помисли за изграждането на сушилня с по-голям капацитет. Съоръженията на сушилнята могат да бъдат използвани не само за работа с отпадъци от цвеклови рязанки, но и за сушене на цвеклови листа, люцерна, кромид лук и др.

От дотук казаното е очевидно, че основните производства са захар, захарни изделия, меласов спирт, въгледвуокис, меласа, рафиниран поташ и др. Почти всички споменати производства имат национално значение. Готовата продукция намира пласмент из цялата страна.

Винопроизводството. При капитализма винарството в този микрорайон, с изключение на гр. Лясковец, имаше занаятчийски характер. Условия за модерно винопроизводство тук се създадоха едва след създаването на спиртния монопол през 1947 г. и с изграждането на ДСП «Винпром», превърнат след това във «Винарски завод». Той обединява и ръководи производствената дейност на винарските изби в Лясковец и близките селища (Стражица, Камен, Полски Тръмбеш, Ресен, Самоводене, Килифарево и Драгижево); търговските складове в Лясковец, В. Търново, Полски Тръмбеш и Стражица, а също така и оцетната фабрика във В. Търново.

За обработка, ускорено узряване и бутилиране на вината през 1960 г. към завода е построен нов термичен цех. Съоръжен с нова пълначна инсталация, той има капацитет от 10 млн. литра вино годишно. От 1955 г. колективът на предприятието усвои производството и на българско шампанско вино. За неговите нужди още през 1958 г. е построен специален цех, съоръжен с машини от СССР, Чехословакия и ГДР. Основен виноматериал за шампанското вино са димятовите, мискетовите и гъмзовите вина. Някои от тях, например мискетовите вина, са приготвени и отлежали в избите на винпром с. Славянци (Карнобатско) — 50 т, Карлово — 30 т, Асеновград — 30 т.

Особено подходящи за шампански виноматериали са димятовите вина на Лясковец и Драгижево, а от гъмзовите вина — тези на Стражица. За производство на вино марка «Искра» предприятието получава като виноматериали маврудови вина (50—100 т годишно) от Асеновград. Освен това произвеждат се ликьорни вина, подсладени напитки, ракии, винен оцет, винен дестилат, калциев тартарат (30—40 хил. т), гроздов сок (около 80 хил. т), гроздова мъст (300 хил. л) и др.

През 1963 г. влезе в експлоатация нова дифузна система за извличането на алкохола от отпадъчните материали при производството на вината. С нейното въвеждане предприятието ще получава по-голямо количество ракии. Специалистите са изчислили, че от 3000 т джибри ще могат да се добиват най-малко 350 т спиртни напитки. Икономисва се гориво (30—40%) и се намалява времето за обработка на джибриите. Заедно с това се създава възможност за получаване 150—200 т гроздово семе. След съответното почистване и изсушаване то се изпраща в Бургас за производство на хранително и индустриално масло.

В плана на завода се предвижда увеличаване на продукцията от 6438 хил. лв. през 1960 г. на 18 060 хил. лв. през 1970 г., а производството на гроздовите вина от 4453 хил. л през 1960 г. ще нарасне на 17 200 хил. л през 1970 г., на шампанското — от 318 хил. бр. бутилки на 3280 хил. бр. и стабилизирани вина от 3190 хил. бр. бутилки — на 20 000 хил. бр.

Във връзка с това е необходимо да се реши въпросът за увеличаване площите на перспективните сортове лозя за шампански виноматериали, а така също и изграждането на нови промишлени винарски

изби или разширяване капацитета на съществуващите такива. Като изхождаме от сега съществуващите насаждения на лозята, включени в суровинно-снабдителния ареал на завода (32 600 дка), от средния добив грозде на декар (600 кг) установяваме, че наличният капацитет на винарските изби е недостатъчен. Заедно с това, като имаме пред вид насоките на развитие на винарския завод през годините на генералната перспектива, а също така и разпределението на лозята по общини, транспортирането на изкупеното грозде до избите, намаляването на фирите и загубите от похабяване на суровините, считаме, че е необходимо да бъдат извършени следните капитални вложения:

1. Да се построи нов цех за шампанско вино с производствен капацитет до 2400 хил. бр. бутилки.
2. Към цеха за термична обработка на вина да се изгради винарска депозитна изба с капацитет до 5000 хил. л.
3. В селищата Полски Тръмбеш и Камен да се построят винарски изби с общ капацитет до 4000 хил. л.

Консервна промишленост. По стойност на продукцията консервната промишленост в микрорайона се нарежда на трето място в структурата на хранително-вкусовата промишленост и на второ място по броя на работниците. Нейното производство е съсредоточено в ДКК «П. Цвиков» — Г. Оряховица, и ДИП «Домат» — гара Джулюница.

Очевиден е превесът на зеленчуковите над плодовите консерви. За ДКК «П. Цвиков» относителният дял на зеленчуковите консерви в структурата на общата промишлена продукция е 67,3%, а на плодовите консерви — 24,87%. Едно от основните производства на ДИП «Домат» е доматеното пюре (19,03% от общата промишлена продукция). Ново производство на двете предприятия, усвоено от няколко години насам, са месо-растителните консерви. В ДКК «П. Цвиков» тяхната относителна величина е 4,35% от общата продукция, а за ДИП «Домат» е около 1,5%. Освен това производствената дейност на «П. Цвиков» е по-разнообразна по видове асортименти и разфасовки. Наред с основните видове продукция се произвежда млян червен пипер (9,3% от зеленчуковите консерви), сушени зеленчуци (6,3% от зеленчуковите консерви) и сушени плодове (около 1% от плодовите консерви).

Разнообразието по видове асортименти и разфасовки действително говори за известни успехи в производствената дейност на ДКК «П. Цвиков» и ДИП «Домат». Независимо от това обаче неоспорим остава фактът, че те не са достатъчно задоволени със суровини от микрорайона и района, определен по Постановление № 185 от 1959 г.

Данните убедително сочат, че около 46% от необходимите за предприятията суровини са изкупени от микрорайона. В ДКК «П. Цвиков» от общо изкупените суровини от микрорайона 41,5% са доставени от ТКЗС в с. Драганово, Поликраище, Д. Оряховица и Лясковец, като относителният дял на зеленчуците е 36,5%, а на плодовете 5%. ДИП

«Домат» се снабдява със суровини от ТКЗС, намиращи се на оная територия на В.-Търновски окръг, върху която се простира районът, определен по Постановление № 185. Заедно с това обаче ДИП «Домат» получава една част от зеленчуците от селата на бившата Поповска околия. В сравнение с минали години предприятието не получава суровини от селищата, отдалечени на 100—200 км, но значително е концентрирало изкупуването на зеленчуци от разстояние до 70 км.

От общо изкупените през 1962 г. 3737 т зеленчуци ст ТКЗС на Търговишки окръг 3422 т са домати. За нуждите на двете предприятия ежегодно са необходими 15—16 хил. т домати, а от микрорайона и суровинно-снабдителните райони, определени по постановлението, се добиват 10—12 хил. т. Същото може да се каже за зеления и червения пипер. Поради обстоятелството, че производството на червен пипер в снабдителния район не може да задоволи капацитета на сушилният цех на ДКК «П. Цвиков», съгласно 185-то министерско постановление предприятието има за район за изкупуване всички ТКЗС на В.-Търновски окръг. За изкупените през 1962 г. от ДКК «П. Цвиков» 2180 т червен пипер са изминати 81 163 т/км. Около 20% от изкупения ст предприятието червен пипер идва от придунавските селища на бившата Свищовска околия. Само от района на Свищовската градска община годишно се изкупуват около 100 т червен пипер, за който се изминават 8385 т/км, като средното разстояние за доставяне на суровината е повече от 87 км. Изкупената суровина се транспортира с камиони. С тях по най-груби пресмятания ще се направят повече от 30 рейса. За всеки рейс камионите ще изминат около 170 км (отиване и връщане) при път, 1/4 от който е напълно износено шосе.

За да си изпълнят производствената програма, при недостиг на суровина двете предприятия се обръщат към други доставни райони. ДКК «П. Цвиков» много често закупува червени домати (1960 г. — 360 т, 1961 г. — 260 т), червен пипер (1961 г. — 113 т), камби и др. от селата Дряновец, Копривец — Русенско; зелен грах (1962 г.) ст Бойчиновци, Михайловградско. Същото се отнася и за ДИП «Домат». Тсва предприятие само през 1962 г. е доставило 3500 т домати от селища, които са извън доставния му район. Естествено тази практика е вредна и порочна, с нея се оскъпява суровината и се понижава качеството на същата. Заедно с това се увеличават и транспортните разходи за суровина и амбалаж.

Около 86% от изплатените в повече през 1962 г. транспортни разходи в ДКК «П. Цвиков» са за доставяне на домати. Величината на транспортните разходи ще стане още по-очевидна, ако се отбележи, че средното доставно разстояние на доматите е по-малко от 40 км. Заедно с изброените зеленчуци предприятието изкупува извън определения му за снабдяване район значителни количества плодове (череша, кайсии, сини сливи, праскови, ябълки и грозде). Сумата на изплатените в повече транспортни разходи за плодове възлиза на 340 лв. На-

правените разходи по транспортирането на суровината са чиста загуба за предприятието.

Продукцията на консервните предприятия в микрорайона се плазира на вътрешния и външния пазар. На външните пазари се пласират обикновено 60—90% от произведените асортименти. Най-добър прием те намират в СССР, ГДР, Полша, ГФР, Англия и др. Освен тези страни през 1963 г. се явиха нови закупчици: на зелен фасул — Швеция, на доматино пюре — Израел, на конфитюри — Япония, Алжир и Судан.

Месна промишленост. На основата на месокланицата и работилниците на месни произведения в Г. Оряховица, прочути в миналото с производството на сухи колбаси, от 1950 г. се сложи началото на държавно предприятие — месокомбинат. Неговата продукция е няколко пъти по-малка от тази на месокомбината във В. Търново. Снабдителният район обаче на месокомбината е по-добре организиран. Той се снабдява с животни за клане изключително от стопанствата на микрорайона (Лясковец, Д. Оряховица, Поликраище, Драганово, Кесарево, Джулюница), а заедно с това изкупува животни от близките на микрорайона стопанства (Стражица, Асеново, Камен и Сушица). Изкупените от общините Д. Оряховица, Поликраище и Лясковец животни се заркарват до месокомбината на стада, а от останалите селища се превозват на камиони, като най-далечното доставно разстояние е 35 км. При това превозване, което при най-лошия случай трае 2—3 часа, животните не губят от теглото си.

Растителномаслената промишленост в микрорайона е представена от ДИП «Киския» — гара Крушето. Това предприятие произвежда хранителни и технически масла от растителен произход.

Освен от пределите на микрорайона предприятието получава суровина и от ДПЗХ «Трифон Саралиев» — гр. В. Търново, от «Златоклас» — Разград, от «Подем» — Севлиево и други места. Извозването на семената (годишно 5100 т) от «Зърнени храни» В. Търново и Севлиево се осъществява с товарни коли на ДАП, а от Разград — по БДЖ до гара Крушето. Заедно със слънчогледовото семе предприятието има възможност да преработва рапично семе, да произвежда плодово масло от плодови костилки¹, а също така масло от лен и лалеманция.

Независимо от ежегодното увеличаване на продукцията сезонността в предприятието все още не е преодоляна. В зависимост от наличната суровина преработвателната кампания трае 8—9 месеца, като започва от м. август и завършва през м. април или май. Ако предприятието разполага с още 3 хил. т слънчогледово семе, ще се запълни неговият капацитет.

Трайни и интензивни са производствените връзки в отраслите на хранително-вкусовата промишленост. Те се осъществяват по линията

¹ През 1946 г. предприятието е изнесло 180 т плодово масло за Швейцария.

на снабдяването със суровини от селскостопанските предприятия. Около половината от зеленчуците за консервните предприятия «Домат» и «П. Цвиков» се доставят от Г.-Оряховския микрорайон. Останалата част от необходимата суровина предприятията си осигуряват от района, определен по 185 МП от 1959 г., и близките ареали, намиращи се във В.-търновски, Търговишки и други окръзи.

С произведената продукция консервната промишленост осъществява потребителски връзки предимно в рамките на микрорайона и гравитиращите селища. Повече от 1/3 от произвежданите в «Домат» и отделени за стоков фонд стерилни зеленчукови консерви, конфитюри и мармелади се потребяват в Североизточния район. Около 1/3 от този фонд се плазира в Североизточния район (Варненски, Търговишки и Коларовградски окръг), а близо 10% от него се изпраща за София.

За отбелязване е, че в междурайонните потребителски връзки поради несъгласуваност между плановите органи и предприятията се допускат излишни и нерационални превози на консервната продукция. Понякога тези превози се извършват в противоположни направления по една и съща жп. линия. Така например през 1963 г. от «Домат» и «П. Цвиков» са били изпратени за изкупвателните организации в П. Тръмбеш, където има консервно предприятие, 13 т компоти, мармелади и др. В същото време от ф-ка «Мизия» — П. Тръмбеш, са били транспортирани за Г. Оряховица 23,5 т, за В. Търново — 55,5 т и за Стражица — 12 т компоти, мармелади, конфитюри и др. Следователно извършената в повече работа възлиза на около 500 ваг/км. И това е резултат на обстоятелството, че насоките и размерите на производството не се съобразяват достатъчно със структурата и размерите на потребностите на микрорайона, за който то е предназначено, още повече, че суровините са еднакви.

Особено неоправдано е продукцията на «Домат» и «П. Цвиков» да се изпраща в градове, отдалечени на 200—250 км, близо до които или в които има консервни фабрики (Пловдив — 27 т, Сливен — 15 т, Бургас — 5 т, Варна — 200 т, Плевен — 5 т) и т.н. Независимо че данните се отнасят само за 1963 г., потребителските връзки не са случайни и нямат спорадичен характер. Разбира се, тук най-очевидно е проявена нерационалността в организацията на производствено-потребителските връзки. Категорично решение по отношение на целесъобразността на една или друга организация безспорно може да се вземе въз основа на решаването на едромасщабна задача за оптимално райониране на потреблението.

Трайни производствено-потребителски връзки съществуват между «Държавни захарни заводи» и предприятията на консервната промишленост. Подобни връзки са установени между захарните заводи и винарския завод в Лясковец. Аналогични са и връзките между предприятието «Киския» и «Захарни заводи», между консервния комбинат «П. Цвиков», месокомбината в Г. Оряховица и консервните предприя-

тия «Домат» и «П. Цвиков». Освен това захарните заводи задоволяват със захар собствено производство нуждите на бонбонената фабрика и нейните цехове. От разпределените за нуждите на В.-Търновски окръг количества захар около 80% се консумират в предприятията на микро-района.

Една значителна част от своята продукция «Захарни заводи» разпращат за реализиране в консумативния район, чиито граници, макар да са доста относителни, са ясно диференцирани. Към консумативния район на захарната фабрика е включена и Югозападна България. През 1963 г. включените в нея стопанско-административни единици са получили повече от 20% от предназначените за вътрешния пазар количества захар. За да не се увеличават транспортните разходи, би било целесъобразно Югозападна България да получава същото количество захар от захарните фабрики в Пловдив, Долна Митрополия и Лом. Засега тя получава необходимата захар от Г. Оряховица поради недостатъчното производство и малкия капацитет на другите фабрики. Поради тази причина от Г. Оряховица се изпраща захар за Пловдивски, Смолянски, Пазарджишки, Плевенски, Русенски и други окръзи. От една страна, това обстоятелство показва, че сегашното географско разпределение на мощностите на захарната промишленост по територията на страната е несъразмерно, а, от друга, че е необходимо рационализиране превозите на захар.

При реализиране на отделената за стоков фонд захар се допускат явни насрещни превози между захарните заводи в Г. Оряховица и захарната фабрика в Русе. Така например през 1958 г. в противоположни направления по линията Г. Оряховица — Русе се изпращат общо 14 хил. т захар от Г. Оряховица за Русе и от Русе за Г. Оряховица.¹ Между двата завода се наблюдават и скрити насрещни превози. В това отношение достатъчно е да се отбележи превозването на захар от Г. Оряховица до Разградски окръг (Разград, Кубрат, Исперих) и Силистренски окръг (Силистра, Тутракан, Дулово).² За по-голяма яснота ще посочим, че разстоянието от Г. Оряховица до Разград през Русе е около 175 км, а до Силистра — около 200 км. От Русе до Разград е около 70 км, а до Силистра — 96 км. В този случай по-рационално е захарната фабрика в Русе да изпраща захар към тези окръзи, а не захарният завод в Г. Оряховица. Ако капацитетът на захарната фабрика в Русе не може да удовлетвори потребностите на горните окръзи, необ-

¹ «Захарни заводи» — Г. Оряховица са приготвили и експедирали през същата година за чужбина през гара Русе повече от 500 т захар. По същото направление през 1963 г. за Русе и окръга са изпратили 275 т захар.

² През 1963 г. от «Захарни заводи» — Г. Оряховица, за Разградски окръг са изпратени 153 т захар, а за Силистренски — 91, общо 244 т захар.

ходимо е част от количествата, изпращани от Русе за София, да се поемат от Г.-Оряховския завод. По такъв начин възможностите за реализиране на икономии са по-големи. Обаче окончателно разрешаване на въпроса за границите между районите на пласиране на захарната продукция може да се даде само въз основа на едно цялостно и комплексно райониране с участието на всички захарни фабрики у нас, от една страна, а, от друга — с отчитане териториалното разположение на потреблението, в това число и нуждите на износа.

RAPPORTS DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION DE
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE DANS LA MICROREGION
DE GORNAO REHOVITZA

Sl. Y. Slaveo

(R è s u m é)

Les conditions naturelles et économiques dans cette microrégion y favorisent le développement de l'industrie alimentaire. Par le volume de sa production (66 366 000 Leva) et par le nombre des ouvriers qui y sont occupés (3748 personnes), cette industrie se place au premier rang parmi les autres entreprises alimentaires de la microrégion. Les principales branches de cette industrie sont: l'usine de production et de raffinage de sucre à Gorna Orehovitza, les fabriques de conserves de légumes et de fruits aux gares de Djulunitza et de Gorna Orehovitza, les caves de vinification à Liaskovetz, l'industrie des huiles végétales à Kroucheto et l'industrie de transformation de la viande en produits carnés de conservation à Gorna Orehovitza.

La microrégion de Gorna Orehovitza assure presque la moitié des légumes nécessaires aux entreprises de conserves de la ville de Gorna Orehovitza et du village de Djulunitza. On a constaté une suite de transports irrationnels dans l'organisation du placement des conserves de légumes et de fruits, du sucre etc.