



## ТЕМИТЕ В БРОЯ



България ще разполага с над 880 млн. евро по ПРСР през следващите две години

2

Групите и организациите на производители ще могат да кандидатстват по нова мярка в новия период

3

ПМС за предлагане на регионални храни даде резултат, разработват се добри практики за подкрепа на българското производство

4

Колите за храни и хляб ще се маркират със стикер

6

Близо 23% по-малко свинско месо е излязло от БГ кланиците през 2020 г.

7

Стартира договарянето по процедурата за подкрепа на средни предприятия за преодоляване на последствията от Covid-19

8

Обучение за специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“

10

Предстои курс за одитори

11

Очаквайте курс по специалност „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“

12

Няма да повярвате на тези факти

13

## Фирми, представени в броя



на стр. 5



на стр. 6



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 9



## България ще разполага с над 880 млн. евро по ПРСР през следващите две години

България ще разполага с над 880 млн. евро по Програмата за развитие на селските райони през следващите две години. Това става възможно след като Европейският парламент одобри окончателно Преходния регламент. Той е публикуван в Официалния вестник на ЕС.

През следващите 2 години държавите членки ще продължават да прилагат настоящите правила на ОСП по отношение на директните плащания и мерките по Програмата за развитие на селските райони. По този начин няма да има прекъсване на плащанията към земеделските стопани, докато влязат в сила новите регламенти за ОСП.

**През целия преходен период, държавите членки ще имат възможност да финансират своите удължени Програми за развитие на селските райони със съответните бюджетни средства за 2021 г. и 2022 г.** За България тези средства са в размер на над 680 млн. евро, които могат да бъдат използвани чрез инвестиционните и компенсаторни мерки по Програмата за развитие на селските райони в под-



крепа на земеделските стопани. Част от средствата ще бъдат заделяни за обезпечаване на вече поети ангажименти по мярката 11 “Биологично земеделие” по ПРСР 2014-2020 г. Освен това ще бъдат предназначени средства и за поемане на нови ангажименти по мярката, тъй като биологичното земеделие е сред водещите приоритети за страната ни.

**Българското земеделие ще получи и допълнителни 200 млн. евро повече чрез изпълнението на различни мерки по ПРСР.** Такава възможност предоставя инструментът “Следващо поколение ЕС”, който е част от Плана за възстановяване на ЕС от кризата, предизвикана от COVID-19.

Преходният регламент дава възможност на страните в ЕС да продължат прилаганите до момента схеми за директни плащания за подпомагане на земеделските стопани и през 2021 и 2022 година.

В преходния период ще про-

дължи прилагането и на схемите за преходна национална помощ, като се запазват същите параметри и условия за подпомагане, прилагани през 2020 година.

Общият размер на преходната национална помощ, който може да бъде предоставен на земеделските стопани във всеки един от секторите се запазва на нивото от 2020 година, без намаление на бюджета през двугодишния преходен период.

Чрез Преходния регламент се позволява през 2021 г. и 2022 г. да продължи прилагането на Схемата за единно плащане на площ. Запазва се и възможността за прилагане на преразпределителното плащане като допълнителна надбавка, за допустимите за подпомагане площи по СЕПП.

С Преходния регламент се продължава възможността за прилагането на обвързаното с производството подпомагане на приоритетни и чувствителни сектори в земеделието с параметрите от досега прилаганите схеми.



## Групите и организациите на производители ще могат да кандидатстват по нова мярка в новия период



В новата Обща селскостопанска политика (ОСП) групите и организациите на производители в секторите „Мляко и млечни продукти“, „Месо“ и „Зърнени култури“ ще имат възможност да кандидатстват по нова мярка - интервенция „Оперативни програми в други сектори“.

Ще могат да се изпълняват инвестиции в посока подобряване на предлагането и пускането на пазара на стоки, въвеждане на методи за производство.

Прилагането на мярката ще улесни реализацията на селскостопанските продукти, поддържането на пазарния им дял и разработването на нови възможности. Това стана ясно по време на видеоконферентно заседание на Тематичната работна група (ТРГ) за разработване на Стратегически план за развитие на земеделието и селските райони за периода 2023 – 2027 г.

Дейностите целят стимулиране сдружаването на земеделските производители в групи производеле-

ли, организации и асоциации на производители в тези сектори.

Целта е, чрез развитието на структурите за предлагане на продукция на пазара да се повиши конкурентоспособността на производителите и техните организации.

Обсъдено беше прилагането и на интервенцията „Оперативни програми в сектор „Плодове и зеленчуци“. Очаква се прилагането на мярката да доведе до нарастване на дела на предлаганата местна продукция на пазара. Производителите ще имат възможността да намалят разходите си за производство чрез предоставяне на общи/централизиранни за организацията услуги и съоръжения. Поне 15% от разходите на оперативна програма трябва да съдържат екологични действия.

Беше обсъден и максималният размер на допустимите разходи за една оперативна програма да бъде до 2 300 000 евро.

# ПМС за предлагане на регионални храни даде резултат, разработват се добри практики за подкрепа на българското производство

## Българските стоки със запазено място в търговските вериги и след Нова година

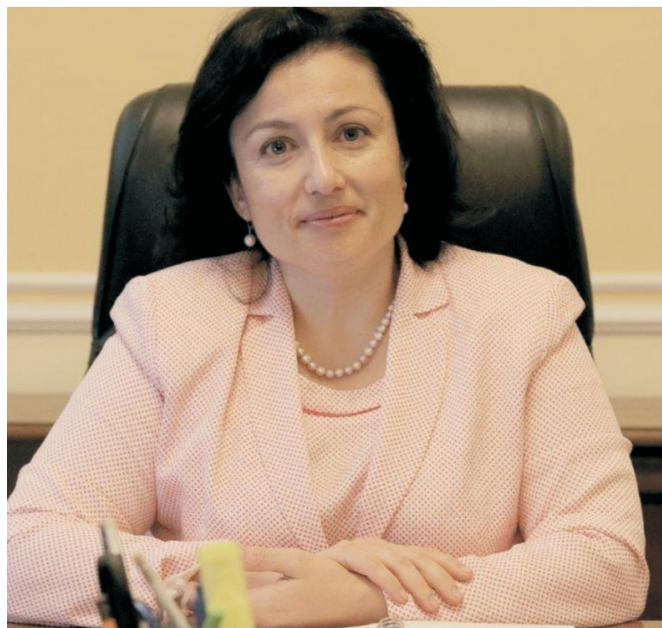
За българските стоки ще има запазено място в магазините от търговските вериги и след Нова година. Това е станало ясно по време на среща между представители на търговските вериги, производители на храни, министъра на земеделието Десислава Танева и министъра на икономиката Лъчезар Борисов, научи Агрозона.

В края на годината изтича действието на Постановление № 70, което изигра положителна роля за производителите на храни и създадените взаимоотношения с веригите трябва да бъдат продължени. Това е категоричното мнение на всички представители от браншовите организации, присъствали на срещата, между които са Асоциацията на земеделските производители в България, овцевъдни сдружения, млекопроизводители, пчелари, овощари и други.

От АЗПБ отчитат, че постановлението е свършило добра работа и е дало възможност на местни регионални производители да продават в големите търговски вериги и настояват да продължи неговото действие. „Нашето мнение е 100% категорично, че постановлението е изиграло ползотворна роля и то трябва да бъде продължено, каза за Агрозона Владислав Михайлов, председател на Националната асоциация на млекопреработвателите.

Два варианта за регулиране на отношенията между производителите на храни и търговските вериги са били обсъдени по време на срещата. Най-вероятно участниците в разговорите ще си стиснат ръцете и ще продължат да работят на принципите, залегнали в Постановление №70, но без да се разписва нов подобен документ. В Националния съвет по храните обаче ще се разработят добри практики за предлагане на продукцията от малки производители във веригите.

Другият вариант предполага доброволно спазване на установените в харта права и задължения на държавата, производителите и търговските вериги. Този вариант работи добре във Франция, откъдето на Министерство на земеделието, храните и го-



рите е пратен документ, който може да служи за база за регулиране на отношенията и у нас. Целта ще бъде до края на годината да изработим работещ документ, обясни Михайлов. Най-осезаем положителен ефект от действието на постановлението са усетили малките ферми, които в крайна сметка са получили място на щандовете на големите търговски вериги, каза още той.

„Ще се радвам подписаният меморандум между търговски вериги за подкрепа на българските производители да даде своя резултат – производителите да имат шанс да предложат своята продукция, а потребителите да имат възможност да изберат пресни продукти. Сигурна съм, че резултатите от този акт ще бъдат приветствани от българските производители, така както по време на последната ни среща представителите на браншовите организации в сектора обобщиха, че ПМС е дало своя резултат и е допринесло за повече регионална про-

на стр. **5**

# ПМС за предлагане на регионални храни даде резултат, разработват се добри практики за подкрепа на българското производство

от стр. 4

дукция по щандовете на големите магазини“. Това казва министърът на земеделието Десислава Танева в свой пост във Фейсбук.

Тя припомня, че в края на миналата година по нейна инициатива е проведена догълнителна среща, на която са присъствали браншовите организации в сектор „Земеделие“ и представителите на търговските вериги. На срещата са обсъдени няколко варианта за предлагане на българската продукция във веригите, тъй като приетото през изминалата година ПМС изтичаше в края на 2020 година.

Като резултат от проведената среща е издадена и заповед през месец декември на министъра на земеделието, храните и горите, с която е създадена работна група в рамките на Националния съвет по храните. Задачата на работната група е разработване и прилагане на „Добри практики за подкрепа на българското производство на основни групи храни от местни производители и улесняване на достъпа на потребителите до местна и устойчива продукция“.

Работната група има за цел да подобри координацията между производители и търговци, както и да гарантира наличието на достатъчно прясна и свежа храна за нуждите на потребителите. В работната група влизат представители на големите търговски вериги, както и представители на различни браншови организации в сектор „Земеделие“.



Министър Танева казва още, че подкрепата към българските производители е основен приоритет в управлението. „Вследствие на пандемията и затворените канали на продажба още през март месец 2020 г. инициирах разговори с търговските вериги за подкрепа на родното производство. Липсата на действия и доброволна инициатива от страна на търговските вериги за подкрепа на българските производители наложи приемането на Постановление на Министерски съвет за предлагане на регионална продукция“, припомня министърът.

Източник: Агрозона

## Гефлюгел Медитеран подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус. Подходящ за птиче месо.

- нежни подправки с розмаринова нотка
- за всички видове птиче месо, печено на скара или на грил



тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249, 0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu

WIBERG®

## ASTEUS Willy

### СТЕК ГРИЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД  
02/ 974 50 28  
teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu



## Колите за храни и хляб ще се маркират със стикер

Той ще се поставя на две различни места  
в зависимост от вида на МПС-то

Транспортните средства, с които ще се превозват храни, включително и хляб и хлебни изделия, ще трябва да бъдат регистрирани в Областните дирекции по безопасност на храните (ОДБХ) по седалище на управление, като за идентификация те ще трябва да получат от ОДБХ стикер, е записано в новата Наредба за условията и реда за издаване на стикер за удостоверяване регистрацията на превозните средства за транспортиране на храни, която се издава на базата на приетия през лятото на 2020 г. Закон за храните.

Документът се обсъжда обществено до 8 февруари 2021 г. Тези изисквания няма да важат за транспортните средства, които са регистрирани за транзитен превоз в други страни или компаниите са с чужда регистрация.

Стикерът ще съдържа няколко основни реквизита – текст



„Транспортно средство за храни“; специален знак, с формата на логото на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) със специфични защитни елементи и характеристики; уникален регистрационен номер.

Регистрационният стикер се изработва така, че да е само за еднократно използване и да се увержда необратимо при неговото отстраняване, е записано още в наредбата. Стикерът за превозни средства с кабина за водача, която е трайно и неразделно свързана с товарния отсек, използван за транспортиране на храни, ще се поставя от вътрешната страна на долния десен ъгъл на предното стъкло на превозното средство, докато стикерът за ремаркета, полуремаркета, мотоциклети, моторицикли и други превозни средства за транспортиране на храни, които нямат кабина за водача, се изработва от траен и устойчив на външни въздействия материал и ще се поставя на задната част на превозното средство, по възможност в съседство с табелата с неговия регистрационен номер.

Регистрационният стикер ще губи валидността си, когато МПС промени собствеността си или пък се заличи регистрацията.

Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с храни, напитки и фармацевтични продукти- обща и специфична миграция

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



1113 София, България, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24  
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717  
e-mail: office@almiftest.com  
www.almiftest.com

## Близо 23% по-малко свинско месо е излязло от БГ кланиците през 2020 г.

Последиците от проявлението на АЧС при свинете през 2019 г., изразяващи се в намаленото поголовие (със 162 хил. бр. животни по-малко спрямо 2018 г.) се отразиха негативно върху равнището на производството през 2020 година.

През периода януари-септември миналата година в кланиците са произведени 45,9 хил. тона свинско месо, което е понижение с 22,7% на годишна база, става ясно от бюлетина на Центъра за икономически изследвания в селското стопанство (САРА).

### Цените на свинското месо

Цените на тон кланично тегло на свинското месо останаха високи от януари до май с +27% средно на годишна база, под едновременното въздействие на ограниченото производство в страната и повишените европейски цени, следствие от силния износ за Китай.

Пандемията от COVID-19 предизвика пазарни смущения и свиване на търсенето, което успокои растежа на цените и от юни насам те са под нивото от 2019 г.

Низходящият ценови тренд продължава, поддържан от повишеното предлагане на европейския пазар, резултат от въведените ограничения за внос на свинско месо от Германия в Китай. Въпреки това, българските цени остават по-високи от средно-европейските.



### Ръст в цените на едро на овче и агнешко



Силно изразена тенденция на растеж се наблюдава при цените на едро на овчето и агнешкото месо, които останаха стабилни от април насам – между 12,70-12,77 лв./кг (+8,6% на годишна база).

От началото на годината до юли цените на тон кланично тегло на говеждото и телешко месо се задържаха над нивото от 2019 г., поддържани от високите цени на алтернативните меса. С понижението на цените на свинското месо, от август цените на говеждото месо се движат надолу, отбелязвайки спад средно с 9% за петте месеца спрямо същите на предходната година. Очакванията са средногодишното ценово равнище да продължи тенденцията на растеж, наблюдавана през последните две години, достигайки 4,35 лв./кг сравнено с 4,23 лв./кг през 2019 г. и с 4,15 лв./кг през 2018 г.

Ефектът на заместването между свинско и пилешко месо беше подсилен през настоящата година, под влияние на високите цени и понижените доходи, следствие от кризата с COVID-19. Най-ниски ценови равнища на тон кланично тегло на пилешкото месо бяха отбелязани през август и септември – 2,70 лв./кг. Силното търсене обуслови известно възстановяване през последните месеци. Оценките са средно годишната цена да е около 2,86 лв./кг, което е под средната за 2019 г. от 2,95 лв./кг.

## Стартира договарянето по процедура „Подкрепа за средни предприятия за преодоляване на икономическите последици от пандемията Covid-19“ на ОП „Иновации и конкурентоспособност“

Управляващият орган (УО) на Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020 (ОПИК) стартира изпращането на уведомлениета-показани до одобрените за финансиране кандидати, чиито проекти са включени в публикуваните списъци на предложените за финансиране проектни предложения по процедура „Подкрепа за средни предприятия за преодоляване на икономическите последици от пандемията COVID-19“.

УО на ОПИК изпрати вече близо 1000 броя покани. До седмица ще бъдат изпратени поканите до всички 1285 броя одобрени за финансиране кандидати, по които размерът на безвъзмездната финансова помощ е 178 532 856 лв.

Успешно преминаха оценката по процедурата общо 1703 броя проектни предложения на средни предприятия с обща одобрена сума в размер на 233 645 650 лева. Резервните проектни предложения по процедурата са 418 броя с размер на одобрената помощ 55 112 794 лв. Предприети са и необходимите действия за осигуряване на допълнителни средства за финансиране на компаниите от резервните списъци, като са осигурени средства за всички, които отговарят на изискванията по програмата.

Поканите се изпращат изцяло по електронен път чрез модул „Комуникация с УО“ в раздел „Проектни предложения“ на Информационната система за уп-



равление и наблюдение на Структурните инструменти на ЕС в България (ИСУН 2020) с използването на квалифициран електронен подпис. С уведомлениета-показани се изисква от одобрените кандидати да предоставят документи преди сключване на административния договор за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ с оглед извършване на проверка дали отговарят на изискванията за бенефициенти съгласно Закона за управление на средствата от европейските структурни и инвестиционни фондове (ЗУСЕСИФ).

Одобрените кандидати имат 30-дневен срок от получаване на поканата да представят указаните в нея документи и доказателства, че отговарят на изискванията за бенефициент. Управляващият орган на ОПИК обръща внимание, че сключването на ад-

министративен договор за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ със съответния кандидат е обвързано с бързината, с която ще бъдат представени изискваните документи и доказателства, с които кандидатът ще удостовери, че отговаря на условията.

Съгласно публикуваните Условия за изпълнение на проекти по процедурата се предвиждат два варианта на изплащане на безвъзмездната финансова помощ, както следва: вариант 1 (с авансово плащане и окончателно плащане) и вариант 2 (само окончателно плащане).

Относно процедура за „Подкрепа на микро и малки предприятия за преодоляване на икономическите последици от пандемията COVID-19“, по която вече

на стр. **9**



## Стартира договарянето по процедура „Подкрепа за средни предприятия за преодоляване на икономическите последствия от пандемията Covid-19“ на ОП „Иновации и конкурентоспособност“

от стр. 8

бяха изплатени близо 173 млн.лв. на над 21 хил. фирми, работна група преразгледа всички отхвърлени проектни предложения. Предложени са общо 3 354 броя проектни предложения, които да бъдат преоценени по процедурата. Във връзка със стартиралата преценка, Управляващият орган започна от 04.01.2021 г. поетапно изпращане на уведомления за установени нередности

ти до кандидатите чрез ИСУН 2020. Сроктът за представяне на изискваните от оценителната комисиия документи е една седмица, считано от деня, следващ изпращането на уведомлението. Своевременно на страницата на оперативната програма (opis.bg) ще бъдат публикувани списъци на финансираните проектни предложения и размерът на предоставяната безвъзмездната финансова помощ, както и списъци на предло-

жените за отхвърляне проектни предложения и основанийето за отхвърлянето им.

С одобрените за финансиране кандидати ще бъдат сключени административни договори за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ, като Управляващият орган на ОПИК се ангажира да извърши плащането на одобрената помощ в най-кратки срокове.

Източник: БСК

### РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: [rvs\\_sofia@abv.bg](mailto:rvs_sofia@abv.bg)

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



### РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>

e-mail: [office@rvs-ruse.com](mailto:office@rvs-ruse.com)

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,  
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

### РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив

ул. „Васил Левски“ 214

тел.: 089 3322020



Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи храни, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



**ПОКАНА за ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ за придобиване на  
Професионална квалификация по професията "Техник-технолог  
в хранително-вкусовата промишленост"**

**СПЕЦИАЛНОСТ****ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСО,  
МЕСНИ ПРОДУКТИ И РИБА**

(трета квалификационна степен)

**22 - 26.02.2021 г., Дом на техниката, София**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Новия Закон за храни те и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа теория и практика, /6 месеца/, СХП Ви предлага обучението да се проведе заочно /тип самостоятелна форма/, в 2 два модула по 5 дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс - теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на Държавен изпит.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.

- Обучението завършва с полагане на държавен изпит.

- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания.

- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели.

- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със "Свидетелство за професионална квалификация" по образец на МОН.

- Желаящите за участие в обучението трябва да имат завършено средно образование.
- Първият модул на обучението ще се проведе на от 22 до 26.02.2021 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, офис № 503. Присъствието на първия модул е задължително. Датите за втория модул ще бъдат определени по време на първия.
- Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка.
- Броят на участниците в курса е от 5 до 10 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс.
- Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!
- Курсът ще се проведе при стриктно спазване на епидемичните условия!
- Регистрация: 22.02.2021 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж; откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.
- Цената за един участник е 550 лева и включва всички разходи по провеждането на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация.
- Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат по ел.път или по поща най-късно до 16.02.2021 г. на адреса на СХП. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, след предварителна уговорка.
- Курсът ще се формира по реда на заявките.
- По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02 988 04 41; хотел „Хемус“ - тел. 02 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите. В цената на курса не е включен хотела.

**Сумите се превеждат по сметка:**

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ  
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPBV 7942 1019 1562 01

**АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:**

**Съюз по хранителна промишленост**  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408  
тел/факс: 02 987 47 44  
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg





## ВЪВЕЖДАНЕ И ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002

ISO 19011/2018 и ISO 22005

ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

17, 18, 19 февруари 2021 г., София, Дом на техниката

### ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification). Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните.
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с Дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения.

### ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/ ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми- предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните.

Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които

отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познание и владеене на материала, като успешно преминалите курса получават Сертификат за успешно завършено обучение.

### ПРОГРАМА НА КУРСА:

**I.** Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните.

Ако не знаете КАК да оформите етикета и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изчислите с тяхна помощ енергийната стойност на вашия продукт. Упражнения - групова работа.

**II.** Изисквания на базовите програми- предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация.

**III.** Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005.

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2005 Принципи и практика. Необходима документация.

**IV.** Осигуряване проследимостта на храните

Лекция и Упражнения - групова работа.

**V.** Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа.

Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.

*Лектори: Надежда Василева - сеньор одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев - външен одитор, проф. Йордан Гогов и др.*

- Заявка заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса следва да се изпрати в срок до 12.02.2021 г. на адрес:  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост
- Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi\_sb@abv.bg
- Таксата за участие е 280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС  
- За редовни членове на СХП таксата за участие е 250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС  
- В таксата са включени материали, кафе-паузи и закуски, сертификати.
- Регистрация: 17.02.2021 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г.С.Раковски" 108 София  
- 1 ден: от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза и обедна почивка.  
- 2 и 3 ден: от 9,00 до 17.00 часа, с две кафе-паузи и обедна почивка.

### Сумите се превеждат по сметка:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ  
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01

### АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408  
тел/факс: 02 987 47 44  
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за професионално обучение за придобиване на Професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност

## Техник-технолог по качеството на храни и напитки

(трета квалификационна степен)

8 - 12 февруари 2021 г., Дом на техниката, София

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

**Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:**

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 460 часа теория и 500 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 /два/ модула по 5 /пет/ дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на Държавен изпит пред Комисия.

**Обучението включва следните основни теми:**

Обща задължителна професионална подготовка - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

Специфична задължителна професионална подготовка:

- Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни
- Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни
- Биохимия на храните
- Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.
- Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост
- Технологии в хранително-вкусовата промишленост.
- Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /НАССР/ БДС-ISO, 22000:2006, Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003.
- Български и европейски нормативни документи взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти.

Курсът е предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността във фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

- Курсът дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни“ и специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“.
- Обучението за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика.
- Държавните изпити по теория и практика на

професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН. Желаетелите за участие в обучението трябва да имат завършено средно образование. Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят обучаемите.

Първият модул на обучението /теория/ ще се проведе от 8 до 12 февруари 2021 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 503. Тогава ще бъдат съобщени и дати за следващия модул. Присъствието на 1 модул е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Броят на участниците е от 5 до 6 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. Записването става по реда на заявките!

Курсът ще се проведе при пълно спазване на епидемичните мерки за безопасност.

Регистрация: 08.02.2021 г. от 9,00 до 9,45 ч в офис 408, 4 етаж. Откриване: 10,00 ч.

Цената за един участник е 550 лева /не се начислява ДДС/включва теория в зала, практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи и закуски за първия модул. Курсът ще се формира по реда на заявките.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите. В цената на курса не е включен хотела.

**Сумите се превеждат по сметка:**

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг

BIC код: BPBVBG33

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

**АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:**

**Съюз по хранителна промишленост**

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408

тел/факс: 02 987 47 44 - инж. Бургуджиева,

GSM 0888 72 24 82; e-mail: ufi\_sb@abv.bg





## Няма да повярвате на тези факти за храната, която консумираме

Чували сте, че месото е пълно с антибиотици, а зеленчуците - с пестициди... Ето какво обаче може да ви изненада

### Замразените плодове могат да бъдат по-полезни от пресните

Всички знаем, че е най-добре да консумираме прясна храна. Изследванията обаче показват, че замразените плодове всъщност нямат разлика по отношение на хранителните стойности и дори могат да предложат повече ползи за организма.

Проучване установява, че замразяването на плодовете спомага за задържането на хранителни вещества като витамин Е и минерали като калций и желязо.

Замразяването ни дава възможност да разполагаме с най-разнообразна храна през цялата година.



### В някои салатени сосове се използват същите съставки като при слънцезащитните кремове



Титановият диоксид е ключова съставка, използвана в слънцезащитния крем и боята. Той придава техния бял цвят. Можем да го открием и в редица марки салатени сосове, които купуваме от магазина, както и в сметаната за кафе. Въпреки че експертите са категорични, че той не носи вреди за здравето, можем да го избегнем, като просто отделим малко време да четем етикетите на продуктите, които купуваме или просто си направим сами дресинг.

### Не всяко вино е подходящо за вегани

Този факт безспорно трябва да бъде записан в категорията на "неудобните" факти за храните. Кой би предположил, че виното

може да не е подходящо за веганите?

Истина е, че за да се направи то бистро вино, се използват фи-

ни агенти - обикновено казеин (млечен протеин), албумин (яй-

на стр. 14



## Няма да повярвате на тези факти за храната, която консумираме

от стр. 13

чен белтък), желатин (животински протеин).

Въпреки че обикновено няма остатъци от тези продукти, останали във виното след преработката, всеки, който се противопоставя на използването на животински протеини в храната си, трябва да потърси вино, специално обозначено като “веган”.



### Вероятно никога не сте опитвали истинско уасаби



Всеки любител на сушието е запознат с тази малка зелена пи-

кантна топка, която се сервира като допълнение към него. Веро-

ятно обаче това не е автентичното уасаби, което идва от корените на растението уасаби и е с естествено зелен цвят.

Повечето от това, което се сервира, всъщност е хрян, смесен с няколко други съставки като масло, вода и естествени или изкуствени оцветители.

И хрянът, и истинското уасаби идват от корените на едно и също растение. Уасабито обаче е трудно да се отглежда извън Япония.

### В пицата се крие огромно количество сол

В преработените храни, готовите супи и сосовете се крие огромно количество сол, вредно за организма.

Учените твърдят, че едно парче пица може да съдържа повече от 600 милиграма сол, което е близо половината от натрия, необходим ви за ден.

Експертите съветват да не се надвишават 2300 милиграма дневно, като най-добре би било да се ограничим до 1500 милиграма.

на стр. **15**





## Няма да повярвате на тези факти за храната, която консумираме

### Нездравословната диета може да окаже влияние на мозъка

Австралийско проучване от 2015 г. , установява, че хората на около 60-годишна възраст, които са консумирали големи количества преработена, нездравословна храна, имат по-малък хипокамп (част от главния мозък, отговарящ за паметта), отколкото тези, които се хранят предимно с пресни и пълноценни храни.



### Бадемовото мляко може и да не е толкова полезно, колкото си мислите



“Винаги съм била озадачена от хората, които избягват преработените храна, но все пак пият бадемово мляко”, казва Анджеа Лимонд, специалист по хранене в Плейноу, Тексас.

Тя споделя, че бадемовото мляко, предлагано в търговската мрежа, е съставено от четири до пет бадема, вода, витамини и добавки, допринасящи за външния му вид.

Анджеа Лимонд препоръчва на хората да закусват с цели бадеми и да изберат краве мляко.

### Маникюрът и... желираните бонбони имат нещо общо помежду си

Лъскав, дълготраен маникюр с шилак, от който всички жени са обсебени. Сещате се...

Същото вещество, съдържащо се в него, се използва за придаване на блясък на различни желирани бонбони и други цветни “глезотийки” и сладки изкушения.



### Не всичката преработена храна е “лоша”



Хората обикновено реагират по един и същи начин, когато чуят термина “преработени храни”. Не всички от тях обаче са лоши.

Всички зависи преди всичко от нивото и вида на обработката.

Пример за това е един 100-процентов гроздов сок, направен чрез пресоване на цялото грозде. Той съдържа полезни за сърцето и подсилващи имунитета хранителни вещества.

на стр. 16



## Няма да повярвате на тези факти за храната, която консумираме

### Бирата може да ви предпази от появата на кариеси



Да, определено някои факти за храната просто ни карат да се усмихнем. А бира или две могат да ни помогнат в борбата с нездравословните бактерии в устната кухина.

Посредством проучване, проведено през 2012 година, изследователите откриват, че бирата спомага за предотвратяване на появата на бактерии, които водят до образуването на зъбен кариес и заболяване на венците.

И все пак експертите съветват да си мием зъбите редовно.

### Пикантната храна може да допринесе за по-дълъг живот

Хората, които ядат пикантна храна почти всеки ден, са склонни да живеят по-дълго от хората, които ядат пикантни храни само веднъж седмично. Изследването, проведено от учени от Харвардската школа за обществено здраве, показва че съставките в пикантните храни като капсаицин могат да помогнат за намаляване на нивата на нездравословните мазнини в кръвта (LDL холестерол и триглицериди) и да предотвратят възпаление

iStock Photos/Getty Images



### Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

<b>На вътрешна страница</b>		<b>ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:</b>
- до 50 см <sup>2</sup>	0.70 лв/см <sup>2</sup>	<b>Ширина</b> (възможни варианти): - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см
- до 100 см <sup>2</sup>	0.60 лв/см <sup>2</sup>	
- до 200 см <sup>2</sup>	0.50 лв/см <sup>2</sup>	
- над 200 см <sup>2</sup>	0.40 лв/см <sup>2</sup>	
<b>Лого на първа страница,</b> което препраща към рекламната	+ 10 лв.	<b>Височина</b> (по желание) - максимум - 24 см
<b>Текстови материал,</b> обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	
<b>Фиксирано място</b>	+ 10%	
<b>ОТСТЪПКИ</b>		<b>За контакти:</b>
За членове на СХП	10%	София 1000
При авансово плащане за 1 г.	20%	ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
При авансово плащане за 6 м.	10%	тел./факс: 02/ 987 47 44
При авансово плащане за 3 м.	5%	e-mail: ufi_sb@abv.bg

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBVBG5F; IBAN: BG05BPB1 7942 1019 1562 01

### Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова  
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева  
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408  
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

