



ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС



Общото събрание на СХП се проведе на 17.06. (вторник) 2025 г. от 10,30 часа в Националния дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, ет.2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2024 г. и годишния финансов отчет.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2024 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2025 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2025 г.
5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2025 г.

По първа точка от дневния ред, водещия на събранието инж. Стефан Глухарев даде думата на председателя на УС на СХП, д-р Светла Чамова.

В своята презентация д-р Чамова направи подробен анализ на дейността на Съюза през миналата година

В отчетния период, през 2024 г., усилията на УС на Съюза бяха насочени отново към изпълнението на приетите насоки на предишното събрание и целите в устава, а именно:

- научно-техническа дейност;
- работа с научни и учебни звена;
- укрепване организационната дейност на Съюза;
- издателска дейност.



ТЕМИТЕ В БРОЯ



КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ: „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата и етикетиране и определяне енергийната стойност на храните“ и курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“

11

Как премина курсът по сензорен анализ, организиран от СХП

12

ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ в гр. ДОБРИЧ - за професия „Лаборант“, за техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“ и „Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла“

13

СХП организира нов курс за вътрешни одитори на НАССР система

15

Законопроектът за веригата на доставки на земеделски продукти и храни е качен за обществено обсъждане в Портала за обществени консултации

16



ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКА ДЕЙНОСТ

от стр. 2

През отчетния период СХП продължи започнатата програма във връзка с научно-техническата дейност на Съюза.

Курсове за обучение на тема "Актуални проблеми на ХВП, свързани с Европейското законодателство", "Системи за контрол и управление на качеството в ХП Система НАССР" и "Вътрешни одитори на Система НАССР" бяха проведени през месеците февруари, март, април, юни, септември, октомври и ноември 2024 г. Броят на участниците в тези семинари през изминалата година е значително по-голям от други години - около 140 човека.

Тук е мястото отново да отбележим заслугите на лекторите на тези курсове - г-жа Надежда Василева, инж. Кирил Нинчев, инж. Константин Кръстев и др.

СХП продължи и през изминалата година провеждането на различни видове мероприятия и обучителни курсове.

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие в гр. Пловдив

От 20 до 24 февруари 2024 г. Съюзът по хранителна промишленост участва отново, за десети път, със самостоятелен щанд в Международен панаир - гр. Пловдив на изложението ФУУДТЕХ. За пореден път приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите меро-



приятия на Съюза. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и тук е мястото на СХП да отговори навреме на тези потребности с нова и полезна информация и обучения за тях.

По време на изложенията на Пловдивския панаир, на 22 февруари 2024 г., за пореден път бе проведена от Съюза по хранителна промишленост Тринадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема: "Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба".

И тази година организаторите от Панаира се погрижиха да ни осигурят най-голямата зала

"България" за провеждане на конференцията. В Конферентната зала комфортно бяха настанени всички желаещи, около 140 човека, за което безкрайно благодарим на домакините.

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за тринадесети път поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години.

Провеждането на конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУДТЕХ я направи още по-значима в практическото си приложение.

Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на МЗХ, ФНТС, БАБХ,

на стр. 3





ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 2

средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложили в програмата, свидетелства препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

Конференцията бе открита от председателят на СХП д-р Светлана Чамова, която представи гостите и участниците: министъра на земеделието и храните г-н Кирил Вълчев, зам.-ректора на Университета по хранителна промишленост проф. Десислав Балева, Областния управител на Пловдив д-р инж. Илия Зюмбилев, доц.д-р инж. Десислава Вангелова - декан в УХТ.

Сред участниците бяха представители на МЗХ, БАБХ, председатели на основни браншови съюзи от хранителната индустрия - Сдружение "Храни и напитки България", "Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци в България", "Асоциация на месопреработвателите в

България", Сдружение "За достъпна и качествена храна", представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП, много студенти от Университета по хранителна промишленост - гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др.

В своето слово при откриване на конференцията д-р Чамова каза:

Какво бъдеще ни очаква? Какво бъдеще си избираме? Към какво бъдеще се стремим?

Всеки от нас има роля за утвърдения ден. Отговорите на тези въпроси на всеки един от нас могат да ни напътстват да стимулираме необходимите промени в начина, по който управляваме, регулираме, произвеждаме, контролираме, разпространяваме и консумираме храната си.

СХП действително е една доказала се организация, с традиции, но за да е полезна, има нужда и от иноватори. „ДОКАЗАНИ В ТРАДИЦИИТЕ, ИНОВАТОРИ В БЪДЕЩЕТО.“

След това д-р Чамова даде думата на министър Кирил Вълчев. В своето приветствие той заяви:

“В производство на храни най-важното винаги е доверието на потребителите, защото потребителят никога не може да бъде излъган. Той винаги усеща истината и избира на кого да се доверява. Да, има и други фактори като цени и финансова възможност, има и избор на определени храни в зависимост от здравословното състояние на човек.“

Зам.-ректора на Университета по хранителна промишленост проф. Десислав Балева също поднесе приветствие към участниците в конференцията и пожела успешна работа на форума.

Приветствие към участниците направи и областният управител на Пловдив д-р инж. Илия Зюмбилев.

Доброто начало на конференцията бе последвано от повече от 28 презентации на интересни и актуални теми, изнесени от представители на Министерство на земеделието и храните, Българската агенция по безопасност на храните, Университета по хранителни технологии, Института по консервиране и качество на храните, Сдружение "За достъпна и

на стр. 4





ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 3

качествена храна“, отдел „Храни и хранене“ на НЦОЗА, сдружение „Аквапоникс България“, катедра „Превантивна медицина“, Медицински университет - София и много др.

Изключително актуални и интересни бяха презентациите на тема: Схеми за качество на земеделски и хранителни продукти - новости в европейската политика, Иванка Статкова; Храненето в борбата със социално-значимите медицински предизвикателства на 21-ви век, проф. д-р Донка Байкова, дм, специалист по хранене и диететика; Наука на терен: Иновативни решения за диагностика, контрол и превенция за безопасно производство и дигитално управление на данни, инж. техн. Катерина Пеева, Биокот Трендафилов ЕООД; Биологично производство и преработка, д-р Мая Макавеева, МЗХ; Хранене и дълголетие, проф. д-р Веселка Дулева, дм, НЦОЗА; Мястото на храните в зелените политики на ЕС, Д-р Кремена Стоева, ЦУ на БАБХ; Нови геномни практики, д-р инж. Светла Николова, сдружение „Агролинк“; Регулаторен статус на новите геномни технологии, проф. Цвета Георгиева и гл. ас. Донка Димбарева, НЦОЗА; Ди-

гитализация в производството - ключ към ефективност, качество и конкурентноспособност, Хайкад Инфотех ООД; Диагностика на аквапониката в България, д-р Милена Кръстанова; Потребителите и безопасността на храните: перспектива на хранително-вкусовата промишленост, д-р Андрей Велчев, Сдружение „За достъпна и качествена храна“.

Опити за различни определяния на състава на някои хранителни продукти направиха ученици от Професионална гимназия по хранителни технологии и техника - гр. Пловдив. Младите специалисти с голямо желание презентираха своите доклади и с интерес посрещнаха презентациите на своите български и чужди колеги. Облечени с бели престилки, леко развълнувани, те демонстрираха пред останалите участници качествени реакции за определяне на нежелани вещества в кисели млека, пчелен мед и др.

Младите участници и представители на фирмите взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканите грешки.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час

и ясно показва ползата за специалистите от отрасъла от подобни срещи.

Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

Шестнадесети национален бизнес форум „Храните - вкус, качество или реалност“

На 26.06.2024 г. в София в Дома на техниката Съюзът по хранителна промишленост проведе шестнадесети национален бизнес форум под наслов „Храните - вкус, качество или реалност“. И тази година интересът към форума беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложили в програмата и участие на лектори, водещи като специалисти в съответните области на хранителния бранш.

Форумът бе открит от председателя на Съюза по хранителна промишленост и ветеринарен лекар д-р Светла Чамова. В своето експозе д-р Чамова акцентира върху необходимостта политиките да се съобразяват с професионалния бизнес „в тази най-голяма индустрия в света - хранително-вкусовата промишленост“, а да не определят какво ще слагаме на масата си.“ Тя се спря на различните възможности за добиване на информация и подчерта, че „Мисията на Съюза по хранителна промишленост е да бъде надежден доставчик на информация“.

Интригуващото заглавие на форума определено бе оправда-

на стр. 5





ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 4

но от темите, заложили в двата панела на събитието - „Новите геномни технологии“ и „Опаковките днес и утре“.

Форумът продължи под ръководство на д-р Милена Кръстанова, главен редактор на сп. „Ветеринарна медицина“. Начало на дискусиите постави проф. Иван Атанасов, директор на Агробιοинститута към ССА, който направи кратък преглед на развитието и разликите между генномодифицирани организми и генетично редактиране. Темата предизвика сериозна дискусия, в която наред с проф. д-р Донка Байкова, Кирил Вѝтев, бивш министър на МЗХ и д-р Мадлен Василева от ЦОРХВ участваха активно и хора от залата. Когато темата бе разширена от д-р инж. Светла Николова от сдружение „Агролинк“ към възможностите и предизвикателствата на новите геномни техники пред бизнеса и земеделските производители в разговора се включиха още специалисти и представители на бизнеса. Така първият панел надхвърли с много времето си, което подчертава важността на темата не само за бизнеса по хранителната верига, но и за потребителите.

Вторият модул бе по тема, която също е актуална в полезрението на хранителната и питейна индустрия - опаковките на храни и напитки. Модератор тук бе инж. Жана Величкова, изп. директор на Асоциацията на

производителите на безалкохолни напитки в България и член на УС на СХП, но дискусията бе подхранвана и от експозетата на Елеонора Юркова от МОСВ, д-р Димитър Димитров от МЗХ, Цветанка Тодорова, председател на УС на Браншова асоциация „Полимери“, инж. Майя Стойчева от ИЦ „Алмитест“, проф. Стефан Стефанов от УХТ, Илияна Павлова от БСК и др. И тук бяха предизвикани доста спорове, особено като се има предвид приетият в ЕС нов Регламент за опаковките, който не е влязъл в сила, но вече провокира много реакции както от производителите на храни и напитки, така и от търговците в тази сфера.

В голямата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на много предприятия от хранителната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболените теми в бранша. Шестнадесетият бизнес форум събра над 80 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми.

Предложенията и мненията, обсъждани на него, ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблема - Министерски съвет, Народно събрание, четири министерства, дър-

жавни агенции и др. Искренно се надяваме, че предложенията ще бъдат разгледани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси ще намерят своя отговор.

Благодарим на спонсорите на кръглата маса, които спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусиите!

**Седемнадесета
национална младежка
научно-практическа
конференция с
международно участие
„Иновации в
хранително-вкусовата
промишленост -
проблеми и
перспективи“**

СХП организира провеждането на конференцията за XVII ти път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

На 29 октомври в Университета по хранителни технологии, гр. Пловдив, аудитория Хоризонт бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията. Съвсем нова, модерна зала, оборудвана с всичко необходимо за провеждане на форум от такава величина, залата предположи участниците за ефективна и пълноценна работа.

Тематичните направления на конференцията бяха:

на стр. 6





ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 5

- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- Индустриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.
- Хранителните добавки и добавки в храни - нови законодателни изисквания
- Иновации в опаковките на храните
- Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
- Иновациите в ХВП споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
- Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП.

В научната конференция взеха участие над 170 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от УХТ гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. Повече от 90 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Конференцията бе открита от инж. Соня Бургуджиева, главен секретар на Съюза по хранителна промишленост. Инж. Бургуджиева поздрави всички участници във форума, благодари на ръководството на университета, в лицето на проф. Галин Иванов за предоставената възможност за провеждане отново на младеж-

ката конференция в зали на УХТ, както става всяка година.

След това инж. Бургуджиева даде думата за откриване на конференцията и приветствено слово на проф. Иванов, ректор на УХТ като домакин.

„Младежките конференции винаги са интересни, защото младите хора са носители на иновациите - с тези думи ректорът на УХТ проф. Галин Иванов откри 17-та Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“. Той увери участниците във форума, че иновациите ще им дадат възможност да намерят своето място в бъдеще и да бъдат полезни както за себе си, така и за страната.

Модераторът на сутрешната сесия гл.ас. Рада Динкова даде старт на първата презентация на Министерство на земеделието и храните „Схеми за качество на земеделски и хранителни продукти. Ситуация и перспективи.“ Тя бе направена от Иванка Статкова от дирекция „Политики по агрохранителната верига“.

„Индустриалната собственост - начин на употреба“ представи д-р инж. Марио Христов, председател на Съюза на изобретатели в България.

Следващите презентации бяха направени от представители на БАБХ, МЗХ, бизнеса и преподаватели от УХТ - Пловдив. Те запознаха участниците с новите законодателни изисквания при влагане на хранителните добавки, опаковки и с възможностите за приложение на отпадъчни продукти и храни.

Във втората част докторанти и студенти на УХТ - Пловдив представиха своите разработки в две тематични направления:

„Хранителна наука и технология“ и „Кетъринг, туризъм, икономика“.

Участници във форума бяха и ученици от Професионална гимназия по хранителни технологии и техника в Пловдив, които правиха опити на живо. Опитно доказване на титруема киселинност на прясно мляко, Проба за нежелани вещества в кисело мляко и др. Освен устната презентация, те трябваше да демонстрират на живо лабораторни анализи.

Не е възможно да се цитират заглавията на всички презентации, доклади и научни съобщения, въпреки че всички те бяха изключително интересни по своята тематика и съдържание.

Бъдещите специалисти взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на преподавателите си, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допускащите грешки.

Благодарности на преподавателите от УХТ, които отделиха време, за да подготвят бъдещите специалисти и лично да присъстват с тях на конференцията.

Благодарим специално на ръководството на Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив в лицето на ректора проф. Галин Иванов, зам. ректорите - проф. Балев и доц. Десислава Вангелова, гл.ас. Рада Динкова, доц. Милкова и всички останали за предоставената ни база и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната помощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.

на стр. 7

ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 6

Заслужен празник на хранително-вкусовия бранш в България

Отново честваме официално традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България! Отново зала "Европа" на Парк хотел Москва се оказва тясна за желаещите над 300 човека, да присъстват на форума!

Празникът бе съпроводен и от ХХІ научно-практическа конференция с международно участие „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“.

Представители на бизнеса, на различните министерства, на БСК, на институти и научни организации, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост уважиха с присъствието си този голям форум.

Официални гости на празника бяха зам.-министърът на земеделието и храните - доц. д-р Деян Стратев, зам.-министърът на икономиката и индустрията д-р Давид Сукалински, председателят на УС на ФНТС доц. д-р Кремена Дедеянова. Събитието бе уважено и от доц. д-р Десислава Вангелова, зам.-ректор на УХТ и председател на журито на Националния конкурс на СХП за внедрени нови продукти и технологии през 2024 г. и инж. Марияна Павлова, председател на НАПОО, представители на БСК и БТПП, на УХТ - гр. Пловдив, средни училища, университети, институти и др.

Между официалните гости бяха председатели и изпълнителни директори на браншови организации от хранителната индустрия, представители на НАПОО и много други.

Празникът бе открит от Гл. секретар на Съюза по хранителна промишленост инж. Соня Бургуджиева. С топли думи тя приветства многобройните участници в този голям и важен форум.

След това инж. Бургуджиева даде думата за приветствие от доц. Деян Стратев - зам.-министър на МЗХ, който поздрави участниците и изрази удовлетворение от присъствието на ученици от специализираните гимназии, бъдещите специалисти в отрасъла. Той прочете приветствие от името на министъра на земеделието и храните Георги Тахов.

Присъстващите поздрави и д-р Давид Сукалински, зам.-министър на икономиката и индустрията, който подчерта: Хранително-вкусовата промишленост е сред най-важните и стратегически сектори на българската икономика. Тя осигурява значителен дял от brutния вътрешен продукт на България и играе ключова роля за устойчивото развитие, здравето и качеството на живот на хората. Той поднесе и приветствие от министър д-р Петко Николов.

Председателят на ФНТС доц. д-р инж. Кремена Дедеянова поздрави присъстващите и отбеляза, че СХП е един от водещите във Федерацията. Подчерта, че поздравява всички заети в този изключително важен отрасъл, който осигурява и една четвърт от brutния вътрешен продукт.

Приветствието към конференцията на проф. Галин Иванов, ректор на УХТ бе поднесено от доц. д-р Десислава Вангелова.

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост двамата зам.-министри връчиха наградите от XVII национален конкурс "Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии 2024

г." Те поздравиха представителите на науката и бизнеса, както и потребителите, като им пожелаха да продължат успешно развитието на хранителната индустрия в България с нови, иновативни продукти. 15 фирми бяха отличени в конкурса с Диплом за нов фирмен продукт 2024.

Поздравителни адреси за празника изпратиха множество институции и асоциации от България и чужбина!

Празникът продължи с провеждането на ХХІ научно-практическа конференция на тема: „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“. Модератор бе д-р Милена Кръстановва, главен редактор на сп. "Ветеринарна практика", председател на „Аквапоникс България“.

До късно след обяд продължиха презентациите и до края на конференцията участниците активно участваха и слушаха изключително интересните, актуални и важни за хранителния бранш теми и проблеми.

Накрая всички си пожелаха да се организират по-често форуми на това ниво, за да могат фирми и специалисти от хранителния бранш да се информират на време за новите законодателства и технологии в бранша и да обменят опит помежду си.

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи Денят на ХВП по този грандиозен начин! Ето част от техните имена: БЕЛЛА България; ТЮФ Рейнланд България ЕООД; РВС-Русе-София; Биоком Трендафилов; Елиаз-Добреви и сие; Дерони ООД; Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД; Дюсена ООД; FPI; Ивтони Шопов ЕООД; ИЛ „АЛМИ ТЕСТ“; Кока Кола - ССНВС - България; Милмекс ООД, Елби Булгарикум и много други фирми и организации.



ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 7

Празникът завърши с официална вечеря в салоните на парк хотел Москва. Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителните изпълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника.

Дълго ще се говори за този Празник на ХВП, организиран с много отговорност и любов за хората, допринесли да се съхрани Съюзът по хранителна промишленост повече от половин век! Поклон и благодарност към всички вас!!!

През месец март бяха организирани и проведени отново Национални двудневни научно - практически курсове в гр. София и гр. Добрич на изключително интересни и важни за хранителния бранш теми

IFS и BRC-GLOBAL STANDARD. В продължение на два дни в зала на Дома на техниката, гр. София, и в зала в Дом на техниката в гр. Добрич, повече от 35 участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Константин Кръстев - ръководител на Органа за Сертификация на Системи за Управление Водещ одитор BRC, FSSC, ISO 22000 ТЮФ Рейнланд България ЕООД и инж. Кирил Нинчев, като вземаха активно участие в практическите упражнения.

Отлично владеещите материала инж. Кръстев и инж. Нинчев отделиха голямо внимание на темите за стандартите IFS и BRC, за което безкрайно им благодарим.

IFS Food е предназначен за оценяване на системите на доставчиците на търговските вериги, които произвеждат под т. нар. „частни“ търговски марки (private labels) или

марки на търговски вериги. Този стандарт е приложим за всички фази на обработката на храните, след излизането им от фермата.

IFS се поддържа от немските и френските вериги Metro Group, Carrefour, REWE (BILLA и Penny), Kaufland, Lidl, Plus, EDEKA, Coop, ALDI, Auchan и др.

IFS е одобрен от Глобалната инициатива за безопасност на храните (Global Food Safety Initiative GFSI).

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за тяхната работа в производството и продажбата на продуктите.

Отново курс по сензорен анализ

В продължение на серията от курсове, заложили в Програмата на Съюз по хранителна промишленост за 2024 г., отново през месец юни се проведе национален двудневен научно - практически курс на тема : „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“. Това е една изключително важна тема за фирмите от хранителния бранш и интересът към нея расте непрекъснато.

Обучението се проведе на два модула - теория и практика.

С изключително внимание участниците в курса слушаха лек-



циите на инж. Кристина Петева. На участниците бяха издадени сертификати за участие в курса.

Благодарим на инж. Кристина Петева и нейните колеги за съдействието и отличната организация на упражненията в лабораторията.

Вкусотиите на Северозапада

С голям успех премина третото издание на кулинарния конкурс „Вкусотиите на Северозапада“, организиран по идея на Лучия Лилова - председател на секцията по хранително-вкусова промишленост към НТС - Монтана и подкрепено от Съюза по хранителна промишленост София.

Наградите на победителите връчи Иван Мартинов - председател на УС на НТС - Монтана, който подчерта, че освен отличните резултати в експорта на монтанските фирми, градът се нуждае от подобни събития, които да пазят традициите и да обогатяват културния живот на града, за да може той да стане привлекателно място за младите хора.

Журието с председател инж. Соня Бургуджиева - гл. секретар на СХП, бе изключително затруднено от голямото кулинарно майсторство на всички участници.

на стр. 9



ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

СЕМИНАРИ, ИЗЛОЖЕНИЯ, КУРСОВЕ

През 2024 г. СХП организира и проведе достатъчно пътувания с различна цел в чужбина, които се радваха на голям успех. Тази форма на пътуващи семинари се приема изключително добре от работещите в бранша, затова ни се иска пак да можем да ги осъществяваме успешно.

Бизнес пътуване до Южна Корея и Япония

В края на м. март СХП проведе тринадесетдневно бизнес пътуване до Южна Корея и Япония - уникално съчетание на две от най-добрите азиатски дестинации. Настанени в чудесни хотелски комплекси, участниците успяха да съчетаят чудесната почивка с нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация.

Четиридневен семинар в Гърция

В края на септември бе организиран четиридневен пътуващ семинар в Гърция, олимпийска ривиера. Темата на семинара бе

“Вътрешни одитори на системи за управление”.

Интересните презентации на инж. Кирил Нинчев предизвикаха десетки въпроси и коментари по изложените теми. Оживени дискусии и спорове, споделени добри практики и предложения за нови теми съпътстваха участниците от първия до последния ден на семинара. Всичко това бе съпроводено и с богата туристическа програма.

Международно изложение за храни и напитки SIAL 2024

От 18 до 22 октомври СХП организира посещение на световното изложение SIAL 2024 - най-голямото във Франция международно изложение за храни и напитки. Група от 70 човека посети град Париж и останаха удивени от всичко, представено на това грандиозно изложение.

България също бе представена в изложението. Останалите пък предпочетоха да се представят самостоятелно и вече си имат кръг от заинтересовани пот-

ребители. По време на пътуването имаше и туристическа програма за участниците.

Alimentaria

От 16 до 20 октомври СХП организира посещение на световното изложение Алиментария в Испания за фирми от България. Група над 45 човека посети град Барселона и останаха удивени от всичко представено. С активната подкрепа на представителството на Алиментария за България в Барселона ни беше предоставена възможност за безплатен вход в изложението, за което сме безкрайно благодарни на г-н Васил Щумбов.

Българският щанд бе в центъра на сектор “Консерви” и грабваше посетителите с модерна визия и с изключително богата гама от продукти на изложителите. Колективно участие се организира от Асоциация „Традиционни български консерви“ с подкрепата на Министерството на земеделието и храните и ДФ „Земеделие“.

Участието на ALIMENTARIA е много важно за българските фирми заради възможността да стъпят на нови пазари и ниши в сектора на консервираните традиционни хранителни продукти.

Посещението бе съпроводено и от туристическа програма, която включваше разглеждането на най-емблематичните места на този космополитен град.

Можем да констатираме факта, че в семинарите и курсовете, организирани от СХП, до сега са преминали повече от 8 000 човека.



на стр. 10





ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на СХП при ФНТС

от стр. 9

И през този отчетен период ръководството на Съюза непрекъснато се обръщаше за съдействие към членовете на УС. Като най-активни в своята помощ към дейността на СХП можем да посочим инж. Майя Стойчева, Атанас Урджанов, Надежда Василева, инж. Жана Величкова, Стаменка Дамянова, инж. Марияна Юнгарева, които винаги се отзоваваха с готовност на молбата за помощ и участие в мероприятията на Съюза.

Както вече отбелязахме, СХП притежава Лицензия от НАПОО, която вече включва 42 различни професии със 78 специалности от хранително-вкусовата промишленост и други области от икономиката на страната. Проведени курсове през 2024 г. за техник технолог в хранително-вкусовата

промишленост по следните специалности:

- Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия 3-та степен - 16 човека,
- Производство и преработка на мляко и млечни продукти 3-та степен - 7 човека,
- Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки – 3 квал. степен - 10 човека
- Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи 3-та степен - 8 човека,
- Производство на месо, месни продукти и риба 3-та степен - 19 човека,
- Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла 3 степен - 3 човека
- Лаборант в ХВП 3 степен - 13 човека
- Работник в животновъдство”

част от професия, Специалност „Пчеларство” - I кв. ст - 10 човека

- Производство на алкохол и безалкохолни напитки 3 степен - 5 човека
- Производство на консерви“ - 1 човек
- Готвач - 1 човек

Едно от обученията беше проведено в гр. Добрич.

Особен интерес през миналата година предизвикаха обученията на селскостопански производители по част от професия “Работник в животновъдството”, специалност “Пчеларство”. Над 12 човека получиха удостоверения за професионална квалификация по тази специалност.

През 2024 година бяха обучени около 90 човека по различни специалности, включени в Лицензията на Съюза.

РАБОТА С НАУЧНИ И УЧЕБНИ ЗВЕНА

В своята работа Съюзът винаги се е стремил да популяризира постиженията на научните дейци, работещи в направление-то ХВП.

Исклучително ползотворно е сътрудничеството и взаимодействието ни със специалисти и научни работници от УХТ - гр. Пловдив, Тракийския университет - гр. Стара Загора, Селскостопанската академия, Института

по криобиология и хранителни технологии - гр. София, Национален център по обществено здраве и анализи, Институт за качество и контрол на храните - гр.Пловдив, БАН и др.

Съвместно с УХТ, СХП продължи провеждането на ежегодния конкурс за абсолвентите на Университета по хранителни технологии за най-добре разработена и защитена дипломна ра-

бота /Дипломен проект/ през учебната година.

Все повече се затвърждава взаимната ни дейност и работа с учебните заведения от средните специализирани звена.

Продължаваме традицията за провеждане на конкурс за най-висок успех сред завършилите абитуриенти от Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии.

ИЗДАТЕЛСКА ДЕЙНОСТ НА СХП

В изпълнение на записаните в устава на Съюза по хранителна промишленост цели, приоритет в

дейността през отчетния период бе разширяване на издателската работа, която включваше следните задачи:

1. Издаване на Бюлетин на СХП с актуална информация
2. Издаване на каталози, брошури и др.

Това беше накратко за дейността на СХП през отчетния период. Благодарим на членовете на УС на СХП, на всички наши колеги, специалисти и сътрудници за усърдието, което проявяваха през цялата година за утвърждаване престижа на СХП и оформянето му като една организация, изключително полезна за отрасъл хранителна промишленост.

Инж. Соня Бургуджиева
Гл.секретар на СХП





КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2025 г. Съюзът по хранителна промишленост проведе в средата на м. юни **национален тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните“**.

В продължение на три дни в зала на Дома на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и 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/

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на HACCP системата. Проблемите по етикетирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познаване и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение

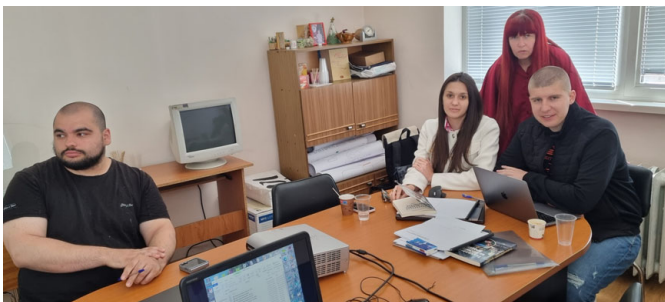
През юни стартира и поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“.

Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите. Практическите упражнения се провеждаха в работните зали на фирма „Иван Рибарски“ - София, за което сърдечно им благодарим.

След самостоятелната подготовка на участниците, в началото на м.декември 2025 г. предстоят Държавните изпити по теория и практика по двете специалности. Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.

СХП продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.





КУРС ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

В продължение на серията от курсове, заложи в Програмата на Съюз по хранителна промишленост за 2025 г., отново през месец юни се проведе национален двудневен научно-практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“.

Това е една изключително важна тема за фирмите от хранителния бранш и интересът към нея расте непрекъснато.

Сензорните оценки на храни и напитки са едни от първите, с които потребителят свързва тяхното качество и са водещи в неговия избор.

Обучението се проведе на два модула – теория и практика.

С изключително внимание участниците в курса слушаха лекциите на инж. Кристина Петева за Органолептичния анализ на продуктите в ХВП - същност и значение; Физиологичните аспекти на сензорното оценяване – видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания; Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти; Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.

Темите за организация на дегустационния процес – общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане, подбор и подготовка на дегустатори – етапи, същност и специфични източници на грешки при сензорните оценявания предизвикаха голям интерес.

На курса присъстваха специалисти от различни браншове на ХВП, инспектори от БАБХ, лаборатории и др. С изключителен интерес участниците очакваха практическата част на курса.



Практическите упражнения се провеждаха в модерна лаборатория по сензорен анализ в София. С кратка презентация инж. Кристина Петева запозна присъстващите специалисти по различни въпроси с практическа насоченост на сензорния анализ. В първия модул на практическата част: Теоретични основи на сензорния анализ, бяха представени темите за възприемане на цветовете, разграничаване на аромати, разпознаване на основни вкусове.

Във втория модул на тема: Методики и ISO стандарти за провеждане на сензорен анализ бяха разяснени - тригълното изпитване, ранговото класиране, сравнение по двойки.

Накрая курсистите проведоха, по Методика за провеждане на сензорен анализ с необучени оценители органолептичен анализ на шоколад, на месни продукти, на сирене, плодове, на безалкохолни напитки, на различни видове кисели млека и др.



На участниците бяха издадени сертификати за участие в курса.

Благодарим на инж. Кристина Петева и нейните колеги за съдействието и отличната организация на упражненията в лабораторията.

Съюзът по хранителна промишленост ще продължи провеждането на този вид обучения за сензорен анализ на храни и напитки, защото към тях се проявява голям интерес. Ако имате желание да обучите вашия персонал по посочената тема, моля обърнете се към нас. Ще организираме специално за вашите специалисти и продукти курса по органолептичен анализ.





ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ 2025

В изпълнение на програмата за своята дейност СХП и през 2025 г. продължава да провежда курсове за професионална квалификация на основание ЛИЦЕНЗИЯ № 200812655 за Център за професионално обучение от НАПОО.

През юни се проведе курс за професия „Лаборант“, специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“ в гр. Добрич. И през 2025 г. продължаваме традицията за провеждане на професионално обучение и курсове не само в София, но и в различни градове на България. С това улесняваме изключително много фирмите от бранша, като им спестяваме много средства и време.

Въпреки ограниченото време за лекции, темите, изучавани в курса са изключително важни и интересни за работата на специалистите в хранителния бранш:

Различните видове химии – неорганична, органична, аналитична, класически и инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни, Биохимия на храните, Технохимичен контрол върху състава и 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/ и мн. други предизвикателства много голям интерес.

В курса взеха участие специалисти, работещи в лаборатории за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях от фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни, напитки и др.

Професионалното обучение завършва с полагане на държа-



вен изпит по теория и практика на професията.

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.

В изпълнение Програмата на Съюза по хранителна промишленост през м. юни бяха проведени още **два курса за професионална квалификация в гр. Добрич за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“ и „Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла“.**

Участниците много активно се включваха в обученията по теория и практика - в подходящи предприятия и лаборатории в гр. Добрич. Изнасянето на курсовете за професионална квалификация извън София намират отличен отзвук от страна на участниците. Нашите лектори про-

веждат обученията в съответните населени места и за практическите упражнения използват отличната производствена база, предоставена на ЦПО.

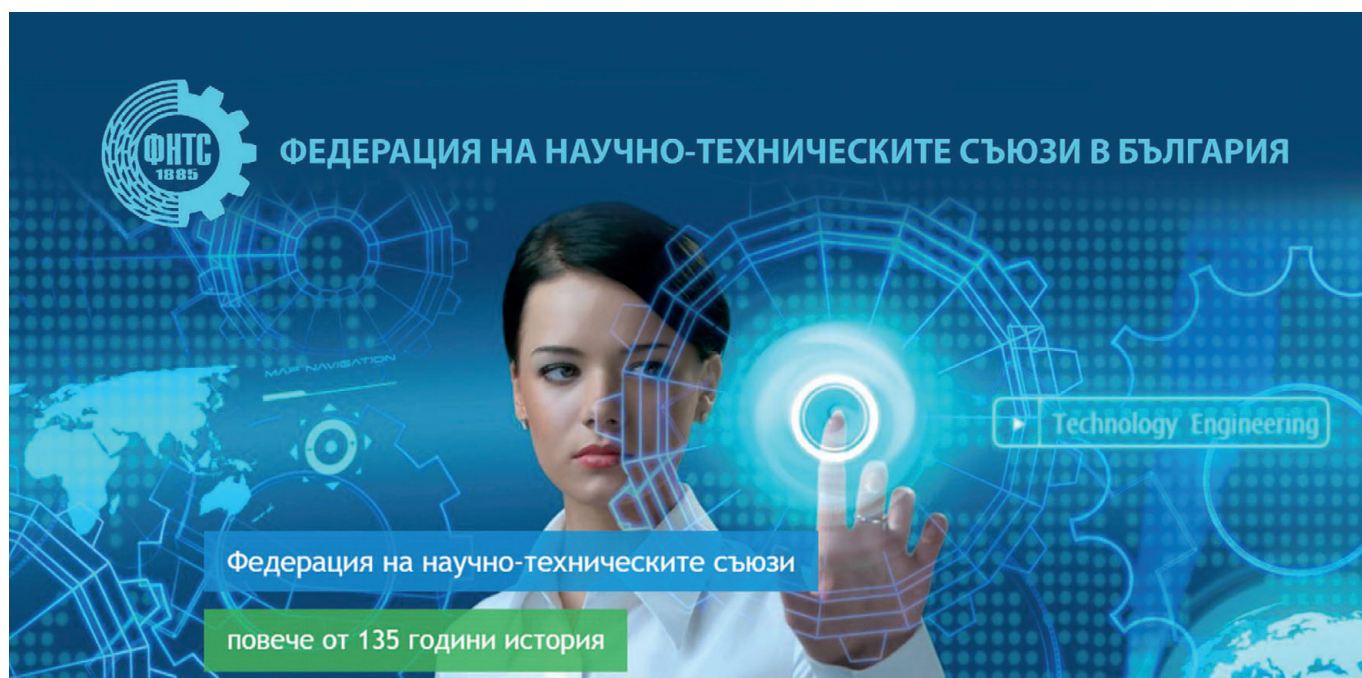
Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените лектори и участваха в практическите упражнения в производствените бази за целта. Всички до един се явиха на Държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех. Надяваме се с тези наши обучения, макар и малко, да допренесем за производството на вкусни, качествени и безопасни храни в България от отлично подготвените специалисти.

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

Център за професионално обучение към СХП
тел.02 / 987 47 44

Поканите и датите за следващите професионални обучения може да намерите на страницата на СХП: www.ufi-bg.com





ИСКАТЕ ЛИ ДА ОТГОВОРИТЕ НА ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВАТА НА ВРЕМЕТО?

ПОТЪРСЕТЕ ФНТС ЗА:

Научно-технически конференции, симпозиуми,
изложби и други прояви.

Професионално образование, обучение и
специализирани курсове.

Ползване на конферетни и изложбени зали,
симулантна и офис техника.

ДОВЕРЕТЕ СЕ НА ПРОФЕСИОНАЛИЗМА И КОМПЕТЕНТНОСТТА НИ!

КОНТАКТИ: София 1000, ул. "Г.С.Раковски" 108,
www.fnts.bg, 029877230, 0878703669



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс
10, 11 и 12 септември 2025 г., София, Дом на техниката

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

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, напр. METRO и др. 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 на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владение на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **сертификат за успешно завършено обучение**.

Заявка за участие се изпраща до **30.09.2025 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg. Таксата за участие е **300 лв. без ДДС, 360 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**. В нея са включени материалите за участниците, сертификати.

Регистрацията на участниците е на **10.09.2025 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

ПРОГРАМА НА КУРСА - Основни теми

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 на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за подобни продукти. Упражнения - групова работа.

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

III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2018
1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2018. 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 от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи и представяне и оценка на резултатите.

Лектор: Надежда Василева – сеньор одитор по качество и безопасност

1 ден - 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). **2 и 3 ден** занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00).

Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01

За контакти: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел.: 02 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg



ЗАКОНОПРОЕКТЪТ ЗА ВЕРИГАТА НА ДОСТАВКИ НА ЗЕМЕДЕЛСКИ ПРОДУКТИ И ХРАНИ

е качен за обществено обсъждане в Портала за обществени консултации

Министерство на земеделието и храните публикува за обществено обсъждане в Портала за обществени консултации проекто-закона за веригата на доставки на земеделски продукти и храни. Създава се нова нормативна рамка, която гарантира прозрачност, проследяемост и равнопоставеност в отношенията между участниците във веригата на доставки на земеделски продукти и храни.

Законопроектът предвижда създаването на специална правна уредба на договорите за изкупуване на земеделски продукти и дефинира статута на първите изкупвачи. Въвежда се задължителна писмена форма на договорите за изкупуване на първични земеделски продукти и се определя минималното задължително съдържание на договорите за изкупуване.

По отношение на сделки с някои категории земеделски продукти и храни, определени с решение на Министерския съвет, се въвеждат максимални търговски надценки за участниците по веригата на доставки като: преработватели, търговци на едро и търговци на дребно с определен оборот над 20 млн. лв.

Въвеждат се специфични изисквания за асортимент, които да гарантират предлагане във веригите магазини на храни от български земеделски производители или преработватели.

Предвижда се създаването на



електронна система за проследимост на веригата за доставки на земеделски продукти и храни към Министерството на икономиката и индустрията и Обсерватория на веригата на доставки на земеделски продукти и храни към Министерския съвет.

Законопроектът е насочен към цялостно подобряване на функционирането на веригата на доставки на земеделски продукти и храни, водещо до повишаване на нейната ефективност и ефикасност и до намаляване на дисбаланса в отношенията между различните участници в нея, в полза на потребителите и обществото като цяло.

Основната му цел е чрез установяване на ясни, честни и видими за цялото общество правила, по които възникват и се развиват отношенията между учас-

тниците по веригата на доставки на земеделски продукти и храни, да се осигури среда на прозрачност в договарянето, проследимост на функционирането и равнопоставеност в отношенията между участниците по веригата, а от там пропорционално разпределение на добавената стойност от нея, базирано на лоялната конкуренция.

МЗХ

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.