

## За седмица БАБХ извърши близо 600 проверки по морето и три пъти повече в страната

За седмица инспекторите към отделите "Контрол на храните" към Българската агенция по безопасност на храните извършиха 2326 проверки, 580 от които по българското Черноморие.

Вследствие на инспекциите по морето са издадени 60 предписания, съставени са 22 акта за установяване на административно нарушение. Възбранени и насочени за унищожаване са близо 260 кг месо, месни и млечни продукти, над 14 кг готвени ястия с изтекъл срок на годност, над 25 кг рибни продукти, 94 яйца и близо 77 кг храни от неживотински произход. С преустановена дейност са 8 обекта на територията на град Варна, 7 от тях са за лошо хигиенно състояние и неправилно съхранение на храни и 1 обект е бил без регистрация по смисъла на Закона за храните.

В резултат на инспекциите в останалите области на страната са издадени 119 предписания и са съставени 31 акта. Възбранени и

насочени за унищожаване са над 627 кг месо, месни и млечни продукти, 11 кг рибни продукти, 94 яйца и близо 69 кг храни от неживотински произход.

Най-често констатираните несъответствия са свързани с пропуски в записите в системите за управление на безопасността на храните, несъответствия по сграден фонд и оборудване или лошо хигиенно състояние в обектите.

Констатирано е също и предлагане на храни с изтекъл срок на годност, неправилно съхранение на храни, пропуски в етикетирването и извършване на неразрешена според удостоверението за регистрация на обекта дейност или обект без регистрация по смисъла на чл.12 от Закона за храните, както и лични здравни книжки с изтекъл срок на валидност.

През изминалата седмица са извършени 50 проверки на кух-

на стр. 2

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



МЗХГ дава яснота по становищата по Закона за храните

3

При второто сравнение на храни не са открити разлики в етикетите

4

Браншът ще представи общата си позиция за ОСП

5

Гъвкаво прилагане на пререквизитните програми и процедурите, основани на НАССР

6

Гърция защитава производството на кисело мляко

9

"Лидл България" откри втория си логистичен център

10

Осми симпозиум "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки"

11

Предстои обучение по специалност „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“

12

Предстоящи мероприятия на СХП до края на 2017 г.

13

Пътуващ семинар в Испания, Барселона, Коста брава

14

Ол инклузивът качва килограми

15

## Фирми, представени в броя

HRANMASH

на стр. 2



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 3



CERTIFICATION  
INTERNATIONAL  
BULGARIA

на стр. 5

ЕКОПАК

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. 6



на стр. 9

ГАРАНТ  
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. 10

БЕЛЛА  
БЪЛГАРИЯ

на стр. 15

"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО  
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН  
*Създадени сме, за да ви бъдем полезни във всяка ситуация!*

на стр. 16

## За седмица БАБХ извърши близо 600 проверки по морето и три пъти повече в страната

от стр. 1

ненски блокове на детски ясли, детски градини и детски млечни кухни. Издадено е едно предписание.

Само Областна дирекция по безопасност на храните, София град спря от реализация над 37 тона храни при две съвместни проверки с Национална агенция за приходите и Агенция „Митници“.

При извършена проверка от инспекторите на ОДБХ - София град и служители на НАП и Агенция „Митници“ е установено съхранение и производство на храни в нерегистриран според действащото законодателство обект. От-

крити са над 16 тона храни от неживотински произход (семена от соя, кълнове, спагети, сушени гъби и други) и 109 килограма рибни консерви. Част от продуктите са били без придружаващи документи, удостоверяващи произхода и безопасността им. Цялото налично количество е възбранено, а дейностите по производство и съхранение в обекта са спрени. Помещенията, в които са съхранявани и обработвани храните са били в лошо хигиенно състояние и не са отговаряли на изискванията. Издадена е заповед за спиране на експлоатацията на обекта, а на нарушителя е съставен акт за уста-

новяване на административно нарушение, като санкцията която ще бъде наложена е от 5 до 10 хил. лева.

При друга съвместна проверка, извършена от служители на Областната дирекция по безопасност на храните - София град, Националната агенция за приходите и ГДБОП е хваната пратка от над 20 тона замразен свински джолан от вътреобщностна търговия, при която е констатирано несъответствие между придружаващите документи и етикетите на продукта. Цялото количество месо е възбранено до установяване на произхода му.

**HRANMASH**

**Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост**

e-mail: office@hranmash.com  
 тел./факс 042 600 450, 042 600 451  
 Стара Загора, ул. "Цар Иван Шишман" 64



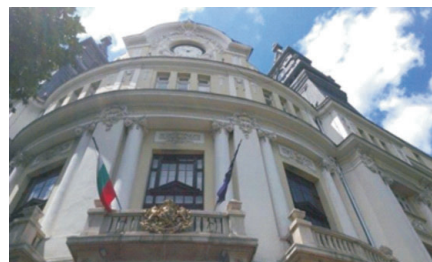
## МЗХГ дава яснота по становищата по Закона за храните

Производството на храни по национални стандарти ще изисква утвърдена от министъра процедура за съответствие не само на храните, но и на материалите и предметите, предназначени за контакт с храни. Това е предложение по проекта на Закона за храните, което се приема, става ясно от документ, публикуван в интернет страницата на земеделското министерство.

От Асоциацията на преработвателите отбелязват, че при предлагане на охладено месо законодателят не е предвидил обявяване на алергените, които имат пряко влияние върху здравето на потребителите, но е предвидил обявяване на датата на месодобив. Датата на месодобив не е от съществено значение за потребителите, отбелязват от организацията.

Сред приетите предложения е и премахването на предвидената ненужна административна процедура за създаване на списъци за признатите изворни води в чл.70. Този член предвижда министърът на здравеопазването да утвърди със заповед списък на признатите натурални минерални води у нас и списък на признатите изворни води.

Приема се и аргументът, че изискванията за експлоатацията и предлагането на пазара на бутилирани води са регламентирани на общностно ниво от Директива 2009/54/ЕС, а въвеждането на допълнителни изисквания и разрешителни процедури поставя в неравнопоставено положение българските икономически субекти спрямо бутилиращите компании от другите страни на ЕС, тъй



като при тях няма усложнени допълнителни процедури и подобни административни изисквания относно изворните води.

Приема се и бележката, че в настоящия законопроект е посочено изискването в списъка на признатите води да фигурира „мястото на бутилиране“, вместо „място на експлоатация“, което противоречи на европейска директива. Затова термините се заменят.

*Агрозона*

### 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

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.

### 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.



## Десислава Танева роди момиченца

Десислава Танева - председател на Комисията по земеделие и храни към Народното събрание и бивш министър на земеделието, стана майка на близнаци на 21 август 2017 година.

Бебетата са момиченца и са се родили в 8 часа в столична болница. Всяко от децата тежи по 3 кг.



Здравословното състояние на майката и бебетата е добро.

*Уважаема г-жо Танева,*

*Съюзът по хранителна промишленост най-сърдечно Ви поздравява с радостното събитие и желае много здраве и сили на Вас, безгрижно и щастливо детство на двете красавици, късмет и топлина на цялото семейство!*



**ЧЕСТИТО!**

*Растете бързо, малки чаровници, защото мама е нужна и на нас! Очакваме я, когато разрешите, отново да бъде сред нас и да разчитаме на подкрепата ѝ! Както винаги!*



**Министерство на земеделието, хланите и горите**

## При второто сравнение на храни не са открити разлики в етикетите

Във връзка с инициативата за извършване на проучване на българския и западноевропейските пазари за т.нар. двойствен стандарт при храните експерти от Българската агенция по безопасност на храните и Комисията за защита на потребителите закупиха нови 31 проби от търговски обекти в Италия, Франция и Швейцария. Паралелно от България бяха взети същите марки и видове продукти. Този път проверката включваше подробен сравнителен анализ на етикетите и финансов за евентуално различие в цените на храните, но без лабораторно изследване.

При сравнителния анализ на етикетите не бяха установени разлики, съставките са идентични. Само при един продукт на българския пазар не е отбелязан процентът какао, за разлика от аналога на западноевропейските пазари. При първото изследване през юни разлики в етикетите бяха открити при 8 от 31 храни.

Сравнението на цените след елиминиране на разликите от ДДС показва, че нетната стойност на 9 продукта е по-висока у нас, в сравнение с Италия, Франция и Швейцария. Най-голяма е разликата при макаронени изделия от твърда пшеница – 50%. Между 32

и 36 на сто по-скъпи са концентрирано доматино пюре и кетчуп. С по-високи цени у нас са още конфитюр от боровинки, печено мляно кафе за еспreso машина, какао-ва напитка на прах, руло с пълнеж от крем и ягоди, светла бира, както и зехтин „Екстра върджин“. При 5 от продуктите нетната цена е една и съща или с минимално отклонение спрямо западноевропейския пазар. Останалите 17 храни са по-евтини в България като разликите варират от 9 до 74%.

*Дирекция „Връзки с обществеността и протокол“*

## В началото на септември браншът ще представи общата си позиция за ОСП

В първите дни на септември земеделският бранш ще представи общата си позиция на управляващите за следващата Обща селскостопанска политика, а до края на август ще се събират предложения в писмен вид, това стана ясно по време на третото работно заседание в рамките на „Национален земеделски форум – ОСП след 2020 г.“ „Агрозона“ е медиен партньор на форума. Следващото работно заседание в рамките на форума ще се проведе на 12-и септември в столицата, в Големия колегиум на МЗХГ.

Министерството на земеделието може да разработи стратегия за развитие на земеделието съвместно с бранша, стана ясно още от думите на министър Румен Порожанов.

По време на събитието беше поставен въпросът и за обединение на земеделските производители в земеделска камара.

В следващия програмен период трябва да се обърне внимание на подпомагането на групи и организации на производители, те помагат на фермерите да стигнат до пазара, коментира Рангел Матански от Националния съюз на говедовъдите в България. По думите му България е длъжник на сектора на това отношение.



Необходимо е да се концентрира внимание и на пазарните мерки, тъй като страната ни има какво да навакса по отношение на маркетинга на продуктите си, обърна внимание Петко Симеонов от Сдружението за биологично пчеларство.

Да има гарантирани бюджети по сектори в рамките на ПРСР, предложи Явор Гечев от Националния съюз на земеделските кооперации. Предложението му беше подкрепено и от НАЗ, които също предлагат вътрешно разпределение на бюджета по ПРСР по сектори.



CERTIFICATION  
INTERNATIONAL  
BULGARIA

### СЕРТИФИЦИРАНЕ И ОБУЧЕНИЯ

РАЗВИТИЕ ЗА УСПЕШЕН БИЗНЕС

- ISO 9001 Управление на качеството
- ISO 14001 Управление на околната среда
- ISO 22000 Управление на безопасност на храните
- FSSC 22000 Стандарт за безопасност на храните
- ISO 50001 Система за енергиен мениджмънт
- ISO 27001 Управление на информационната сигурност
- HACCP Анализ на опасностите и критични контролни точки
- OHSAS 18001 Управление на здраве и безопасност при работа

СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАС  
+359 02/ 405 24 00

[www.ci-bg.net](http://www.ci-bg.net)





## Възможности за гъвкаво прилагане на пререквизитните програми и процедурите, основани на НАССР в някои предприятия за производство на храни

**Проф. д-р Йордан Гогов**

Прилагането на европейското законодателство в областта на храните, обединено в т.нар. „хигиенен пакет“ има повече от десетгодишна история. През това време бизнес операторите в областта на храните и компетентните органи в държавите членки придобиха полезен практически опит по внедряване на новите законодателни разпоредби. В своите доклади ЕК констатира, че наред с положителните страни все по-често се открояват системни проблеми относно тълкуването и прилагането на законодателството относно пререквизитните програми и процедурите, основани на НАССР в малките и средни предприятия. В разработените общи ръководства липсва достатъчна информация и яснота по въпроса какви са възможностите за прилагане на гъвкави процедури в тези предприятия. Въпреки някои конкретни разпоредби в Регламент (ЕО) №852/2004 и Регламент (ЕО) №853/2004, предоставящи възможност за известни облекчения относно тяхното прилагане, както и издадените „насоки“ в това отношение от страна на ЕК проблемът като цяло не е решен. Това е видно от обобщаващия доклад, изготвен през 2015 г. от „Хранителната и ветеринарна служба“ /FVO/ на Генерална дирекция „Здравеопазване и безопасност на храните“ в ЕК във връзка с напредъка по прилагането на НАССР в ЕС. На базата от поредица мисии, анкети и консултации със заинтересованите страни в държавите членки се прави извод, че някои от основните концепции не винаги се разбират и прилагат правилно от бизнес операторите на храни в малките и средни предприятия. Гъвкавостта е най-малко разбираемата концепция както от производителите, така и от компетентните органи в държавите членки.

Налице е обективна необходимост от подобряване на насоките на ЕК, включително и примери за основни концепции относно пререквизитните програми, анализа на риска и контрола на критичните точки, проверките, валидирането, наблюдението и гъвкавото им прилагане в практиката. За целта следва да се предложи по-целенасочено обучение на операторите и особено на компетентните органи за официален контрол, което ще създаде възможност за по-голяма последователност на проверките и намаляване на административната тежест за малките и средни предприятия.

В резултат от направените изводи и предложения в обобщения доклад на FVO Европейска комисия публикува в свое известие през м. юли 2016 г. „На-

соки“ за прилагане на СУБХ, обхващащи ПРП и основани на НАССР процедури в т.ч. улесняване/гъвкавост на прилагането в някои предприятия за производство на храни. В новите насоки са разгледани връзките между СУБХ, ПРП, ДХП, ДПП и НАССР преди всичко от практически аспект. Повеќе подробности са представени в Приложения I и II.

Значително място в насоките е отделено на гъвкавостта при прилагането на ПРП и НАССР. Известно е, че ПРП не са специфични за дадена опасност, а са общо приложими. В отделните обекти има разлики в риска и те трябва да се отчитат при прилагането на ПРП. По своята същност тези разлики пред-

на стр. 12



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С**

**ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:  
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. "Цариградско шосе" 60  
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101  
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg





## Възможности за гъвкаво прилагане на пререквизитните програми и процедурите, основани на НАССР в някои предприятия за производство на храни

от стр. 11

ставяват основата за отчитане на гъвкавостта в приложението на ПРП. Като пример се посочва продажбата на дребно на предварително опаковани храни, за разлика от търговията на дребно, включваща допълнителна обработка на храните (нарязване на месо, слайсиране на колбаси и т.н.) Друг пример е разликата между сложна производителна и преработвателна дейност и ограничена дейност, свързана със съхранение и транспорт на хранителни продукти. В приложение III е разгледана степенята на гъвкавост и са дадени насоки за опростено прилагане на СУБХ в някои подходящи обекти от гледна точка на техния характер и големина. Що се отнася до процедурите, основани на НАССР, те трябва да осигуряват достатъчна гъвкавост, за да могат да се прилагат във всички ситуации.

Компетентните органи в държавите членки вече са разработили или оценили национални насоки за добри практики в много отрасли на хранително-вкусовата промишленост. Тези насоки са фокусирани предимно върху ПРП, но в някои случаи съчетават ПРП /главно ДХП/ с някои или с всички процедури, основани на принципите на НАССР. Компетентните органи следва да разглеждат възможностите сами да разработят насоки по-специално в отрасли, където няма организации на заинтересованите страни или за дейности, обичайно извършвани от малки обекти или микропредприятия с потребност от някои характерни за областта насоки, на които се основава тяхната специфична дейност.

В насоките е подчертана връзката с общите принципи за хигиената на храните в Codex Alimentarius, международния стандарт ISO 22000 и други стандарти, свързани с него. Разглежданите насоки съответстват на тези международни документи и може допълнително да се използват като изходни данни относно прилагането на СУБХ. Важен елемент за постигане на по-добри резултати от предприетите мерки е обучението на персонала. Лицата, които са отговорни за разработване и поддържане на СУБХ, трябва да са преминали подходящо обучение според естеството на работа. Например сервитьорите в едно заведение за обществено хранене следва да са обучени по въпросите за хигиената, докато за готвачите от същото заведение е необходимо допълнително обучение за процедурите, основани на НАССР. Освен основните обучения задължително се планират и опреснителни обучения със съответна честота.

В насоките възможностите за прилагане на гъвкавост са разгледани подробно в няколко аспекта:

### Гъвкавост в рамките на СУБХ

Тази форма на гъвкавост цели осигуряване на пропорционалност на мерките за контрол чрез адаптирането им към характера и големината на предприятието. Тя следва да се прилага в зависимост от риска чрез прилагане на интегриран подход с отчитане на ПРП и началните етапи на процедурите, основани на НАССР. Анализът на опасностите чрез полуколичествена оценка на риска може да обособи мерки за контрол, основани само на база ПРП или до определяне на много малък брой ККТ, които да се включат допълнително в процедурите, основани на НАССР. В Приложение V са обобщени някои примери.

### Гъвкавост при прилагане на ПРП

В Регламент (ЕО) №852/2004 и Регламент (ЕО) №853/2004 са включени различни разпоредби за гъвкавост и се отнасят за прилагането на ПРП в малките обекти. Като пример може да се посочат опростените общи и специфични изисквания към помещенията, в т.ч. подвижни и временни помещения, както и помещения, които се използват като частно жилище и в тях редовно се предлагат храни за консумация. Предвидени са и редица изключения от обхвата на посочените регламенти, свързани с директни доставки от производителя на малки количества първични продукти до крайния потребител или до местни обекти за търговия на дребно. Почистването и дезинфекцията в малък магазин за месо е много близко до добрите кухненски хигиенни практики. По отношение воденето на документация и записи в обхвата на ПРП може да се прилага гъвкавост, която не трябва да е в противоречие с основните цели на ПРП.



### Гъвкавост при прилагане на процедурите основани на НАССР

Съгласно т. 15 от преамбюла на Регламент (ЕО) №852/2004 изискванията на системата НАССР трябва да осигуряват достатъчна гъвкавост, за да могат да се прилагат във всички ситуа-

на стр. 13





## Възможности за гъвкаво прилагане на пререквизитните програми и процедурите, основани на НАССР в някои предприятия за производство на храни

от стр. 12

ции, вкл. и в малките предприятия. Следва да се признае, че в някои предприятия за храни не е възможно да се идентифицират ККТ, и че в някои случаи ДХП могат да заменят наблюдението в ККТ. Аналогично изискването за установяване на „критични граници“ не означава да се фиксира числена граница за всеки един случай. Освен това изискването за съхранение на документи трябва да е гъвкаво, с оглед избягване ненужното обременяване на много малките предприятия. В чл. 5, параграф 2, буква „ж“ на Регламент (ЕО) №852/2004 са установени два основни критерия, на които трябва да отговаря бизнес оператора на храни за прилагане на гъвкавост:

- Характерът на извършваната дейност е база за подхода, основан на риска. Например: преработка, опаковане или само съхранение на опакована храна; наличие или отсъствие на етап за редуциране/отстраняване на опасността чрез топлинна обработка в края на технологичния процес; опасности, свързани със суровините/съставките - особено животинските; наличие или отсъствие на температурни изисквания по време на работа и за съхранение на продуктите.
- Големината (обема на производство, обемен разход и т.н.) е свързана със съразмерността за малките стопански субекти и се изразява главно в намаляването на административната тежест чрез използване на общи ръководства, оптимизиране количеството на водената документация, записи и др.

### Какво представляват опростените процедури основани на НАССР?

Практическият модел за определяне и контролиране на ККТ се съдържа в седемте принципа на НАССР. Ако тази цел може да се постигне с други равностойни средства, заместващи по опростен, но ефективен начин тези принципи, посочени като задължи-

телни в чл. 5 на Регламент (ЕО) №852/2004, следва да се приеме, че изискванията на практика са изпълнени. В определени случаи анализът на опасностите показва, че не съществува

потенциален риск и за техния контрол е достатъчно да се приложат само ПРП. Това се отнася главно за малките предприятия с ограничен персонал и капацитет за производство. За изпълнение на процедурите, основани на НАССР, е целесъобразно сходните продукти да бъдат оформени в отделни групи.

В насоките се обсъжда възможността общите ръководства за прилагане на процедурите, основани на НАССР, да бъдат използвани като помощно средство, но бизнес операторите в областта на храните следва да направят проверка дали са обхванати всички потенциални опасности в съответния обект и, ако е необходимо, да се разработят допълнително собствени процедури за контрол на тези опасности.

### Гъвкавост на предварителните дейности и принципите на НАССР

В този раздел на насоките подробно и изчерпателно са представени възможностите за гъвкаво прилагане на предварителните дейности, анализа на опасностите и идентифициране на ККТ, критичните граници, процедурите за мониторинг, процедурите за проверка и валидиране, воденето на документи и записи.

За улеснение и по-голяма прегледност са приложени допълнения с примери за: анализ на опасностите - процедура за (полуколичествена) оценка на риска; алгоритъм на решенията за идентифициране на ККТ; опростен алгоритъм на решенията; съпоставки на ПРП, ОПРП и ККТ; обобщение на примерите за гъвкавост за някои бизнес оператори на храни.

Като изхождаме от досегашната разнопосочна практика и нерешените проблеми, свързани с гъвкавото прилагане на законодателството в областта на СУБХ, считаме, че издадени актуални насоки ще създадат по-голяма възможност за уеднаквяване на подхода относно гъвкавостта както от страна на органите за официален контрол, така и от бизнес операторите в областта на храните.







# ГЪРЦИЯ ЗАЩИТАВА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КИСЕЛО МЛЯКО

*Пада националната защита на българското кисело мляко, сиренето, кашкавала и розовото масло*

Министерство на земеделието в Гърция подготвя документите за кандидатстване за защитено наименование за произход от Европейския съюз на киселото мляко. Гърците ще кандидатстват също, за да получи киселото мляко етикет със защитено географско указание, съобщава [foodnavigator.com](http://foodnavigator.com).

Вече е сформирана работна група от 14 души, които работят безвъзмездно, за да подготвят документите за кандидатстване в Европейската комисия. Мандатът на групата ще е 2 години.

Киселото мляко стана популярен продукт през последните 10 години. Продуктът е най-популярен в Европа (39%), Азия (28%) и Северна Америка (15%).

През 2016 г. Гърция и Чешката република спориха за употребата на наименованието кисело мляко. Гърция изрази негодувание от факта, че търговското споразумение на ЕС с Канада не защитава сиренето фета.

Както „Агрозона“ писа първа **46 български храни и земеделски продукти са на път да останат без национална защита**. Сред тях са българското кисело мляко, българският кашкавал, бялото саламурено сирене, първомайската лютеница и др. Това предвижда законопроект, според който страната ни трябва да се откаже от национална закрила на географските означения за земеделски продукти и храни. В мотивите на проекта, внесен от Патентното ведомство се посочва, че действащият закон трябва да се приведе в съответствие с изискванията на европейското законодателство и по-конкретно с разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1151/2012 г. Според него държавите членки нямат право да предоставят национална закрила на географски озна-



чения на земеделски продукти и храни. С проекта на закон се предвижда, че считано от датата на влизането му в сила, регистрацията на географските означения за земеделски продукти и храни, направена по реда на ЗМГО, се прекратява.

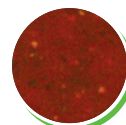
Автор: Агрозона

## Примобел плюс Стек зехтинова марината



Създадена за хубав гланц - за специалитети, презентирани във витрини. Нанася се лесно и безпроблемно. Съставките гарантират дълга трайност и свежест на месото без промяна!

- ароматична на мащерка, лук и черен пипер; леко лютява на чили пипер
- за скара, грил и печено говеждо месо

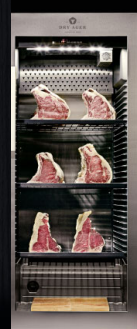


тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249, 0888 560 120, e-mail: [teatrading@abv.bg](mailto:teatrading@abv.bg), [www.teatrading.eu](http://www.teatrading.eu)

**WIBERG**



## ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



EST. 2014  
**DRY AGER**  
SUPERIOR BEEF

**НОВО**

МИНИ  
ВИТРИНИ  
(за 20 кг)



За контакти: ТЕА Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711, e-mail: [dry\\_ager@abv.bg](mailto:dry_ager@abv.bg), [www.teatrading.eu](http://www.teatrading.eu)





## ”Лидл България” откри втория си логистичен център за нуждите на компанията в Източна България

Търговската верига “Лидл България” откри втория си логистичен център в страната. Той се намира в ямболското село Кабиле, инвестицията в него е 80 млн. лв. и проектът беше изпълнен за две години.

Логистичният център “Кабиле” ще поеме зареждането на магазините на германската верига в Източна България, докато първата складова база – тази в с. Равно поле до София, ще отговаря за доставките в западната част на страната.

”Така компанията ще постигне още по-висока оптимизация на бизнес процесите, което от своя страна ще осигури по-свежи и по-качествени продукти и по-добро обслужване на клиентите”, каза главният изпълнителен директор на търговската верига Милена Драгийска при откриването.

В новия логистичен център на “Лидл” ще бъдат ангажирани 150 човека. База “Кабиле” се простира върху площ от 200 хил. кв.м. Тя е единствената логистична база в България, сертифицирана по стандарта BREEAM, ниво “Отлично”. Сградите в света, които имат подобен BREEAM сертификат, са под 10. Притежаването на такъв сертификат означава висока енергийна ефективност, повишени екологични норми, редица технологии и иновации.

При създаването на новата база са използвани екологични и дълготрайни материали. Оборудвана е със соларни панели, пълно LED осветление, както и със система за управление на сградни инсталации. Така складовата база използва с 30 процента по-малко енергия, отколкото ако бе



проектирана и изпълнена като стандартна сграда. Новата логистична база разполага с много по-голяма площ за охладените продукти, както и за дълбоко замразяване в сравнение с тази в с. Равно поле.

Обособена е и специална зона за “опасни продукти”, каквито са цигарите и запалките, в която се съхраняват продукти с висока степен на пожароопасност.

**Автор:**  
**Сашка Панайотова**  
**Източник: Регал**

*Доверете се на опита!*



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

[www.garantpest.com](http://www.garantpest.com)

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на НАССР
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА



**Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на НАССР и GMP**

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73  
02/ 831 48 96  
[office@garantpest.com](mailto:office@garantpest.com)  
София, бул. “Сливница” 213, вх.Б, ап.2





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ  
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ  
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ

## П О К А Н А

### Осми национален симпозиум с международно участие "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки"

14-15 . 09. 2017 г. Дом на науката и техниката , гр. София, ул. „Г.С. Раковски” 108, зала № 3, ет.2

Теми: • Интегрирани системи • Стандарти за търговия с хранителни продукти- BRC, IFS и др.  
• Хранителните добавки и добавки в храни - вредни или полезни, изисквания • Етикетиране,  
енергийна стойност на храните • Опаковки за хранителни продукти • Закон за храните,  
официален контрол - най-актуална информация

**ЦЕЛ на симпозиума:** Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др.

Практически упражнения и дискусия по всички въпроси, вълнуващи производителите от хранителния бранш относно проверка от контролните органи от българските ведомства и ЕС.

**Участници:** Семинарът ще бъде полезен за собственици на фирми, управители, мениджъри по качеството, производствени и търговски директори на предприятия, вътрешни одитори, специалисти от производствени отдели, РЗИ и БАБХ, научни звена, заведения и други специалисти от предприятия в различните браншове на ХВП, както и за опаковки, опаковъчни материали, машини и апарати за ХВП, търговци на едро и дребно. Поканени лектори от България и чужбина.

#### 14 септември, четвъртък, 2017 г. ,12,00 часа

- Хранителни добавки и добавки в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания.
- Изисквания за вноса и освобождаването на хранителни добавки и добавки в храни в България. *Лектор от дирекция „Граничен контрол”, БАБХ.*
- Енергийната стойност на храните – нормативни изисквания за определянето ѝ. *Проф. Йордан Гогов.*
- Законодателство, регламентиращо изискванията към етикетиране на храните и представяне на хранителната информация - нови ас-

пекти при етикетиране на храни.  
• Обучение и практически упражнения на тема етикетиране и енергийна стойност  
• 18,30 - Вечеря с колеги

#### 15 септември, петък, 2017 г., 9:00 часа

- Обучение и практически упражнения на тема етикетиране и енергийна стойност
- Изисквания към оценката на риска. Проследимост. Запознаване със стандартите, създадени и прилагани от търговските вериги в ЕС – BRC, IFS и др. за търговия в различните европейски държави и в България. Преход на СУБХ към

IFS. *Надежда Василева, ръководител направление СУБХ, TUV Reinland България.*

- Как да защитим системата си за самоконтрол пред контролните органи и най-актуалното за новия Закон за храните? *Лектор от БАБХ и МЗХ.*
- Обмен на информация между участващите фирми, представяне на изготвените етикети и изчислени енергийни стойности от представители на различните групи
- Кръгла маса - въпроси към лекторите - проф. Йордан Гогов, инж. Майя Стойчева, експерти от БАБХ, МЗХГ, МЗ и др.
- Закриване на семинара и раздаване на сертификатите

- Заявката за участие се изпраща в до 11.09. 2017 г. заедно с копие от платеното нареждане за преведена такса. Приемат по телефон, факс или e-mail: ufi\_sb@abv.bg.
- Такса за участие: 140 лв. без ДДС. За редовни членове на СХП: 120 лв. без ДДС. Инспектори от БАБХ, научни работници, преподаватели, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса за участие.

- В таксата са включени материалите за участниците, вечеря с колеги, кафе-паузи и закуски.
- Регистрацията на участниците е на 14.09.17 г. от 12,00 до 12, 30 часа в зала №3, ет. 2, Дом на техниката, гр. София, ул. „Г. С. Раковски“ 108
- Занятията се провеждат в същата зала от 12,30 до 17,00 часа на 14.09.2017 г. и от 9 ,00 до 16,00 часа на 15.09.2017 г.

Таксата се превежда по сметка на: Съюз по хранителна промишленост- „Юробанк България“ ФЦ София Окръг ВИС код: BРВВВGSF; IBAN: BG 05ВРВВ 7942 1019 1562 01  
**За контакти:** СХП - 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





# П О К А Н А

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ ЗА ПРИДОБИВАНЕ  
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА  
“ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ”

## СПЕЦИАЛНОСТ

**“Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи”  
(трета квалификационна степен)**

**от 11.09. до 15.09.2017 г. - град ДОБРИЧ**

Според Закона за храните, чл 23. (2) (Нова - ДВ, бр. 102 от 2003 г., в сила от 1.01.2005 г.) във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или средно специално образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област по Закона за занаятите. Не се изисква назначаване на специалист, ако лицето по чл. 14, ал. 1, т. 6 отговаря на това условие.

СХП има издадена Лицензия от НАППО 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, от които 379 часа теория и 581 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 от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на Държавен изпит пред Комисия.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагање на държавен изпит по теория и практика на професията за валидиране знанията на участниците.
- 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.

**Цената за един участник е 550 лева** и в нея са включени всички разходи по обучението – теория и практика, учебни материали, разходи за държавен изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи и закуски. Цената не включва хотел.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование или 10 клас на професионална гимназия.

Броят на участниците не трябва да е повече от 12 и по-малко от 6 души. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Първия модул на обучението ще се проведе на 11, 12, 13, 14 и 15 септември 2017 г. в гр. Добрич, на адрес: ул. Димитър Петков № 4 ет. 2 Тогава ще бъдат определени датите за практиката в следващия модул и за Държавния изпит. Присъствието на I модул в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

### **Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат на адрес:**

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

### **Сумите се превеждат по сметката на СХП:**

„Юробанк България”, ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 05. 09. 2017 г.

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.



## Предстоящи мероприятия на СХП до края на 2017 г.

№	МЕРОПРИЯТИЯ	ДАТА И МЯСТО
1.	Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система, Етикетиране, определяне Енергийната стойност на храните.	30.08 до 01.09.2017 г., гр. София
2.	Обучение по проф. „Техник-технолог в ХВП“, специалност „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“	11 до 15.09.2017 г., гр. Добрич
3.	Осми национален симпозиум – Стандарти BRS, IFS; Добавки; Етикетиране и енергийна стойност на храните; Опаковки.	14,15.09.2017 г., гр. София
4.	Обучение по проф. „Техник-растениевъд“, специалност „Трайни насаждения“	25 до 29.09.2017 г., гр. Добрич
5.	Пътуващ 8 дневен семинар Португалия, Лисабон и Порто - „Изисквания на българската и европейската нормативна уредба към производителите на храни и напитки“ и с посещение на предприятия от ХВП .	25.09 до 03.10.2017 г.
6.	Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система, Етикетиране, определяне Енергийната стойност на храните.	04.10 до 06.10.2017 г., гр. София
7.	Пътуващ семинар Испания, Барселона, Коста Брава – Система HACCP. Етикетиране. Определяне енергийна стойност на храните	14.10 до 21.10.2017 г.
8.	Десета национална научно-практическа конференция на тема: „Иновации в ХВП“	25,26.10.2017г., УХТ гр. Пловдив
9.	Участие на СХП с щанд на изложението Месомания	08 - 11.11.2017г. Интер Експо Център – гр. София
10.	Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система, Етикетиране, определяне Енергийната стойност на храните.	15.11 до 17.11.2017 г., гр. София
11.	Четиринадесета Национална научно-практическа конференция с международно участие и Ден на хранителната промишленост	23.11.2017г., гр. София
12.	Бизнес-пътуване в Дубай и Абу Даби с посещение на изложението WOP DUBAI 2017	03 до 08.12.2017 г.
13.	Обучение за техник-технолог, специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“	текущо
14.	Обучение за техник-технолог, специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“	текущо
15.	Обучение за техник-технолог, специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“	текущо
16.	Обучение за техник-технолог, специалност „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“	текущо
17.	Обучение за техник-технолог, специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“	текущо



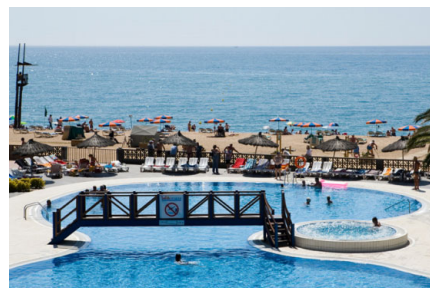
Съюз по хранителна промишленост  
**ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР-ПОЧИВКА**  
**ИСПАНИЯ, Барселона, Коста Брава**

14 - 21 октомври 2017 година, пътуване със самолет

Тема: Система НАССР - интензивен курс. Етикетирание. Определяне енергийната стойност на храните

*Цел на семинара: Запознаване с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документите. Изисквания към етикетиранието на добавките в храни, практически упражнения по желание на участниците. Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения.*

*Занятията ще се провеждат в зали на хотела във време, което ще се уточни след настаняване на групата и определяне дните за туристическите посещения. На всеки участник ще бъде издаден сертификат за успешно завършен курс! Използвайте този шанс и съчетавайки чудесната почивка на топлия плаж край Средиземно море в Санта Сузана и неповторимия град Барселона и околностите, спечелете от знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за плаж и туристическа програма!*



#### ПРОГРАМА

**14.10:** Директен полет до Барселона. Трансфер до Коста Брава и настаняване в хотела.

**15.10:** Свободно време за плаж и почивка. За желаещите - Обзорна екскурзия на Барселона.

**16.10:** Свободно време за плаж и почивка. Семинарни занятия.

**17.10:** Свободно време за плаж и почивка. За желаещите - полудневна екскурзия „Монсерат“.

**18.10:** Свободно време за плаж и почивка. Семинарни занятия. Възможност за посещение на рицарски турнир и фламенко шоу.

**19.10:** Свободно време за плаж и почивка. За желаещите - екскурзия „Светът на Дали“.

**20.10:** Свободно време за плаж и почивка. Семинарни занятия. За желаещите - посещение на стадиона на ФК „Барселона“, аквариума и „пеещите“ фонтани.

**21.10:** Полет до България. Часовете на полетите ще бъдат съобщени допълнително.

#### Цени:

- един човек в двойна стая - 998 лв.
- Доплащане за единична стая - 320 лв.
- 1-во дете от 2 - 11 г. на доп. легло в стаята с двама възрастни - отстъпка 120 лв.
- Трети възрастен в двойна стая, настанен на допълнително легло - отстъпка 40 лв.

#### В цената са включени:

- Самолетни билети
- Трансфери
- 7 нощувки със закуски, обяд и вечери на шведска маса + вода и вино в 4\* хотел
- Екскурзоводско обслужване и водач
- Медицинска застраховка
- Такса за участие в семинара и учебни материали.

#### Пакетната цена не включва:

- Лични разходи
- Допълнителни екскурзии

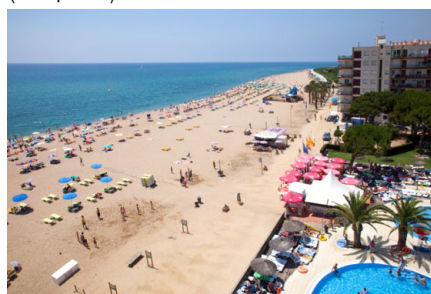
*Каталуния е един от най-богатите и процъфтяващи райони на Испания, обединяващ на своята територия множество интересни градове и забележителности. Намиращ се в близост до Барселона, Коста Брава е известен със своите невероятно красиви и обширни пясъчни плажове и обхваща част от крайбрежието на Каталуния, дълго 50 км. Заради географското си положение, близостта на планините и благоприятния средиземноморски климат Коста Брава е предпочитано място за почивка. Планинската верига Сиера Литорал и нейните разклонения Сан Матеу, Корредор и Монтенегре предлагат едни от най-красивите панорамни гледки в тази част на Испания.*

#### Необходими документи и срокове

- Лична карта или задграничен паспорт.
- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и авансова вноска от 500 лв. до 31.08.2017 г. Внасяне на пълната такса до 14.09.2017 г.

#### Допълнителни екскурзии и атракциони:

- Обзорна екскурзия на Барселона - 80 лв. Саграда Фамилия, парка Гюел с разноцветни форми и мозайки, площад Испания; хълма Монджуик с Олимпийския стадион, музея на Жоан Миро и Кралския замък, паметника на Христофор Колумб; централната улица, Готическия квартал и др.
- Пеещите фонтани на Барселона - 70 лв. Вечерна екскурзия.
- Екскурзия до Монсерат - 70 лв.
- Светът на Дали - 95 лв. Посещение на Жирона и Фигерас, замък Пубол.
- Посещение на стадиона на ФК „Барселона“ (Camp Nou) - 95 лв.



#### Информация за хотела:

Напълно реновиран през 2013 г. хотел TANIPI PLAYA е модерен комплекс, разположен на първа линия на самия морски бряг с пясъчен плаж. Намира се на около 100 метра от центъра на курорта Санта Сузана. От разположената наблизо жп спирка пътуват редовни скоростни влакове до Барселона и до съседни курортни центрове.

**Стаи:** 247 стандартни двойни, 21 единични стаи, 204 фамилни стаи-тип апартаменти - с балкон или тераса, климатик, телефон, телевизия, баня с вана / душ, сешоар.

**На територията на хотела:** Ресторант за хранене на блок маса, 2 бара, нощен бар-дискотека.

Сумите се внасят до посочените срокове на сметката на фирма В. Корект - Туроператор Издава фактура без ДДС. БАНКОВА СМЕТКА: Уни Кредит Булбанк София, BIC: UNCRBGSF, IBAN: BG73 UNCR 96601025840617 ET „Видео Корект - Огнян Хандев

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408, ет.4 за Соня Митева Бургуджиева тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82 e mail: ufi\_sb@abv.bg





## Ол инклузивът води до качване на килограми

Българската кухня се счита за много привлекателна за чужденците, защото храната е вкусна, но вкусната храна не винаги е здравословна, коментира още проф. Попов. Той обясни, че по принцип пържените храни са по-вкусни отколкото ако се задушат, варят или изпичат. При пържените храни се получават повече сокоотделящи съставки, които стимулират отделянето на стомашен и чревен сок и човек изпитва голямо удоволствие като яде така приготвени храни. Но тези храни внасят много калории, отбеляза експертът.

Специалистът коментира, че е противник на ол инклузива, който е въведен в много хотели. Човек се изкушава, иска да опита

много неща, пълни чинията, не че му се яде толкова, но иска да опита, посочи проф. Попов. Той смята, че туристът не е отишъл на почивка да се наядва и напива, а да отдъхва, да съчетава природните фактори - слънце, въздух и вода, ако трябва да сваля килограми, но не да ги трупва.

Има изследване, което сочи, че ако човек изкара две седмици на почивка ол инклузив обикновено качва по някой килограм. При десетдневна почивка тип ол инклузив човек може да качи 2-3 кг, което не е малко, смята проф. Попов. За десет дни много трудно можеш да свалиш два килограма, но много бързо може да качиш 2 килограма. Килограмите бързо се

качват, но трудно се свалят, допълни той.

### Алкохолът е с повече калории от въглехидратите

Алкохолът също е нормиран и неслучайно сме го сложили на върха на хранителната пирамида, разказа още проф. Попов. Официално през 1997 г. на Световен конгрес по хранене в Монреал алкохолът бе приет като храна, която внася калории. Той фигурира в пирамидата, в която храните са подредени по тяхната важност.

на стр. 16

# БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ





## Ол инклузивът води до качване на килограми

от стр. 15

Най-добрите храни са в основата на пирамидата, храните, които като количества трябва да намаляваме, отиват към върха, поясни той.

В основата на пирамидата сме сложили зеленчуците и плодовете. След тях са животинските продукти с превес на млякото и млечните продукти, месото, рибата, яйцата, които ни дават пълноценния белтък. На средата на пирамидата са зърнените храни, а на върха са мазнините, добавената захар и алкохолните напитки. Критериите за хранителната пирамида са много прости - трябва да е предпочитан продукт, който има колкото може повече полезни вещества и по-малко калории, разказа проф. Попов.



Алкохолът по принцип не се забранява за здравия човек, въпросът е какво означава умерена консумация на алкохол, какво означава злоупотреба, коментира специалистът. По думите му границата между умерената консумация и злоупотребата понякога е много тънка и хората не я преценяват.

Проф. Попов допълни, че е настоявал при етикетирането на алкохола да се изписва не само колко градуса е напитката, но и колко са калориите на 100 грама алкохол, както се изписват за 100 грама друг продукт. "Това го няма на етикетите и аз настоявам това да стане, защото хората трябва да знаят, че алкохолът дава много повече калории, отколкото въглехидратите например", заяви проф. Попов. Според него малко хора знаят това.

За пример той посочи, че един грам въглехидрати дава 4 килокалории, а един грам алкохол почти двойно - 7 килокалории. Принципно алкохолът внася в организма допълнително калории, които, ако не ги отчетем, значи не правим нищо. По тази причина, когато се сменя т.нар. статус на



даден човек, който има някакви здравни проблеми, не става дума само за наднормено тегло и затлъстяване, винаги задължително трябва да разберем дали този човек консумира алкохол, какъв и в какво количество, за да изчислим калориите, които влизат от него, поясни проф. Попов.

**Редактор: Елена Банкова**  
**Източник: БТА**



Хлебопроизводство и  
сладкарство ЕООД -  
гр.Троян

Производство  
на хляб и хлебни изделия,  
козунаци и погачи

гр.Троян, п.к. 5600  
ул."Ген.Карцов" № 387  
факс: 0670/6 25 18  
e-mail: [troyahleb@abv.bg](mailto:troyahleb@abv.bg)  
тел. за заявки: 0670/6 27 62  
моб. тел.: 0884 851478

### 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 рекламата		+ 10 лв.	
<b>Текстови материал,</b> обозначен с „платено съобщение“		- 50% от тарифата за реклама	
<b>Фиксирано място</b>		+ 10%	
<b>ОТСТЪПКИ</b>		<b>Височина</b> (по желание) - максимум - 24 см	
За членове на СХП	10%	<b>За контакти:</b> София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: <a href="mailto:ufi_sb@abv.bg">ufi_sb@abv.bg</a>	
При авансово плащане за 1 г.	20%		
При авансово плащане за 6 м.	10%		
При авансово плащане за 3 м.	5%		

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSE; IBAN: BG05BPBI 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](mailto:ufi_sb@abv.bg)

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

