

България участва със собствен щанд на изложението „Златна есен“ в Русия

България участва със собствен щанд на най-голямата Международна агропромишлена изложба „Златна есен 2016“, която се провежда през октомври в град Москва. Двадесет и девет български производители представиха своята продукция от вино, сокове, тестени изделия, млечни и месни

продукти. Министърът на земеделието и храните Десислава Танева и водената от нея делегация посетиха българския щанд, който бе разположен в основната палата на руските региони, където се проведе и официалното откри-

на стр. **2**



ТЕМИТЕ В БРОЯ



Министър Танева и руският ѝ колега обсъдиха възможността за износ в Русия

3

Без ДДС върху дарени храни

5

Конференция „Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“

6

Професионално обучение по специалност „Пчеларство“

8

Отговори на въпроси за етикетиране

9

Виенчани се топят от вафли

10

Пътуващ семинар до остров Евия

11

Международна конференция бизнес среща с изложба „Птицевъдство 2016“

13

Предстои Денят на хранително-вкусовата промишленост

15

На остров Кипър със СХП

16

Фирми, представени в броя

ХАРТ
new frontier group

на стр. **2**

АСО

на стр. **3**

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. **4**

**ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО** ЕООД ГР. ТРОЯН
Златен слат, слат и още много вкусни изделия на всички територии!

на стр. **4**

ЕКОПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОПАКОВКИ

на стр. **5**

Tea
trading

на стр. **5**

HRANMASH

на стр. **7**

БЕЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. **8**

DATRA

на стр. **14**

50 години
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

България участва със собствен щанд на изложението „Златна есен“ в Русия

от стр. 1

ване. В рамките на изложението България се представи и с втори щанд, който бе разположен пред палатата. На него страната ни предлагаше традиционни български продукти, които грабваха вниманието на посетителите още при влизането на територията на изложението. Общата изложбена площ на двата щанда бе 250 кв.м.

Изложението „Златна есен“ се провежда от 2000 година, като това е третото участие на българската страна.

„За първи път участваме с толкова много изложители. Голямата част от стоките, които се предлагат на щанда и в момента се търгуват на руския пазар, като българските вина, тестени изделия, сокове, консерви и лютеница,“ обясни министър Танева. По думите ѝ, ембаргото е проблем и решението му може да се постигне с общи политически усилия. „Очакване и желание имат не само нашите фермери, а и останалите страни - членки на ЕС“, каза още министър Танева. Българските продукти



се радват на голям интерес от страна на руските потребители, които се редяха на щанда да опитат от българското вино, плодовите сокове и останалите продукти.

43 НАЧИНА ДА ПОДОБРИТЕ КОМПАНИЯТА СИ ЧРЕЗ IT РЕШЕНИЯ ЗА ХВП!

НАУЧИ КАК

32%

14%

Better Business Through Technology

ХАРТ
new frontier group

Министър Танева и руският ѝ колега обсъдиха възможността предприятията, които имат интерес да изнасят за Русия, да преминат предварително одобрение

Министърът на земеделието и храните Десислава Танева и колегатата ѝ Александър Ткачов, министър на земеделието на Руската федерация, обсъдиха възможността предприятията, които имат интерес да изнасят за Русия,



да преминат предварително одобрение.

„За нас е много важно българските предприятия да имат нужните сертификати за износ на стоки към Русия“, заяви министър Танева и обясни, че по този начин те няма да имат пречка да започнат да изнасят след падане на руското ембарго. Тя посочи, че към момента 27 предприятия са проявили интерес за износ.

По думите ѝ, родните производители трябва да преминат през всички процедури още докато действа ембаргото. От своя страна министър Ткачов увери министър Танева, че процедурата по одобрение може да старти-



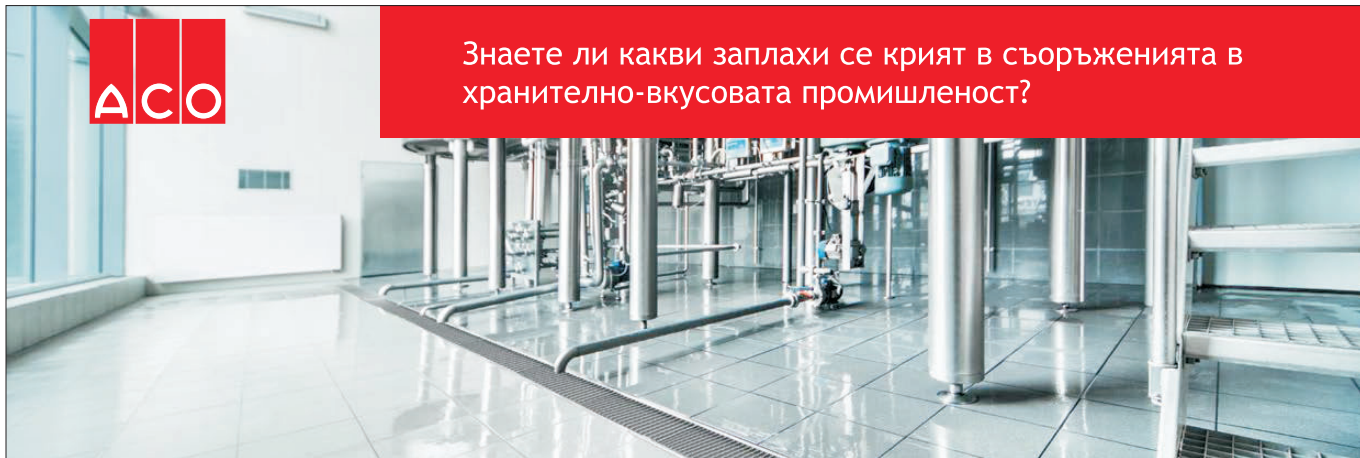
ра през 2017 година.

Очаква се през следващата година руски инспектори да посетят Българската агенция по безопасност на храните и предприятията, които имат намерение да изнасят.

на стр. **4**

ACO

Знаете ли какви заплахи се крият в съоръженията в хранително-вкусовата промишленост?



Замърсяване на храните, злополуки, запушване на тръбите...

Тези думи са кошмар в хранително-вкусовата индустрия. Някои от тях са заплаха за Вашия бизнес, а други - за служителите. Ето защо си струва да обърнете повече внимание на системите за отводняване.

Hygiene**First**

Като един от водещите специалисти в отводняването за хранително-вкусова промишленост в международен мащаб, ACO разбира колко важна роля играе отводняването за успеха на бизнеса за производство и приготвяне на храни. Ние осъзнаваме, че безопасността, хигиената и контролът на разходите са жизненоважни фактори, докато за много хора отводняването остава извън фокус и често пъти бива пренебрегвано.



www.aco.bg

Министър Танева и руският ѝ колега обсъдиха възможността предприятията, които имат интерес да изнасят за Русия, да преминат предварително одобрение

от стр. 3

По време на срещата бе обсъдена наложената забрана за внос на продукти от растителен произход с фитосанитарни сертификати, издадени от БАБХ, която към момента засяга най-вече билкопроизводителите в България. Дватама се договориха през месец октомври екип от експерти от Агенцията да посети Министерството на земеделието в Русия, където да бъдат обучени да работят с електронната система, по която Руската федерация контролира продукти от растителен произход, които влизат в страната.

„Двата органа трябва да намерят решение и възможност за електронно проследяване на изнесените фитосанитарни сертификати. Ако лице, което е решило да ги фалшифицира, какъвто случай имаше миналата година, елек-

тронната система ще проследи документите и ще провери тяхната достоверност“, посочи още министър Танева.

Министрите изразиха желанието си за по-нататъшно развитие



на сътрудничеството в областта на земеделието и храните, като в по-пълна степен се използват възможностите, които имат за развитие на модерно и експортно-ориентирано селско стопанство.

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

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
тел. за заявки: 0670/6 27 62
моб. тел.: 0884 851478

Доверете се на опита!

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ
КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

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

София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



50 години
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ



Без ДДС върху дарени храни

Храни, които са дарени до 30 дни, преди да изтече срокът на годност, ще бъдат освободени от ДДС. Това решиха окончателно депутатите, като приеха на второ четене промени в Закона за ДДС.



Предложението за премахване на данъка бе на депутатите от Реформаторския блок Петър Славов и Мартин Димитров.

Промяната влиза в сила от 1 януари 2017 г., като тези продукти ще се маркират със знак, че не подлежат на продажба.

Те трябва да се предоставят безвъзмездно до 30 дни, преди да изтече срокът на годност

Стоките да са с надпис, че не подлежат на продажба.

Премахването на данъка ще важи само ако стойността на дарения-

та на година не надхвърля 0,5% от общия годишен оборот на данъчно задълженото лице, което ги прави. Досега производители и търговци нямаха стимул да дават безвъзмездно храни, които нямат търговски вид или са с изтичащ срок на годност, тъй като при дарение трябваше да заплатят ДДС върху тях. Ако ги унищожат обаче, данъкът им се опростява.

Регламентира се и хранителното банкиране и разрешенията за оператор на хранителна банка. Те ще се издават

Години наред бизнесът настоява за отпадане на ДДС върху дарените храни. Но едва тази година гласът му бе чул. Помогна активната подкрепа на омбудсмана Мая Манолова.

Масираната кампания, която тя започна заедно с неправителствените организации в бранша даде своя резултат.

за срок до 5 години от Агенцията по безопасност на храните. Разрешение ще получава само лице, което няма подлежащи на принудител-

но изпълнение публични задължения, разполага със собствени или наети обекти, които отговарят на хигиенните изисквания.



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

**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

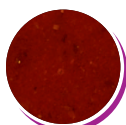
Примофреш Паприка

емулсионна марината



Създадена за специалитети от месо в опаковка. Чрез водно-зехтинова емулсия ароматът на подправките се поема превъзходно от месото. Гарантира трайност и свежест на месото в опаковките!

- овкусена - аромат на чушки, с лучена нотка
- за скара, грил, аламинутни и печено месо



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

WIBERG





Девета национална научно-практическа конференция с международно участие “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за девети 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 27 и 28 октомври за пореден път залата на хотел „Алианс” - гр. Пловдив бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

ТЕМАТИЧНИТЕ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията бяха:

- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия;
- Индуриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството;
- Етикетирането на храните и представяне на хранителната информация в светлината на новото европейско законодателство. Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните. Добавки в храните;
- Опаковките на храните – най-новите изисквания;
- Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти;
- Иновациите в ХВП – споделяне на опит от водещи фирми.

При тази огромна конкуренция между фирмите както в Бълга-



рия, така и в целия свят за завладяване на пазарен дял, фирмите бяха информирани за възможностите за финансирането им от ЕС при кандидатстване с иновативни проекти и програми и изискванията за продажба на храни и напитки в други държави и големи международни търговски вериги. Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията изигра фактът, че тя се проведе в гр. Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния бранш. Това гарантира голямата масовост при провеждане на конференцията. В практическата конференция освен представители на фирми от бранша взеха участие научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост – гр. Пловдив и ученици от техникумите по хранително-вусова промишленост. Младите специалисти с голям ин-



на стр. **7**





Девета национална научно-практическа конференция с международно участие “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

от стр. 6

терес слушаха презентациите на българските и чужди докладчици на конференцията – лекторите от БАБХ - д-р Паулина Николова и д-р Татяна Николова, Проф. Йордан Гогов, д-р инж. Марио Христов - председател на Съюза на изобретателите в България, инж. Майя Стойчева, аспиранти - чужденци от УХТ и др.

Всички взеха активно участие и в практическите упражнения. След тази конференция сме сигурни, че специалистите от присъстващите фирми ще могат съвсем



сами да съставят етикети за своите различни асортименти и ще из-



числяват точно енергийната им стойност.

Благодарим на ръководството на хотел “Алианс” – гр. Пловдив за предоставената база и перфектната организация при провеждане на конференцията!

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



ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през този сезон продължи да провежда курсове за професионална квалификация на основание притежаваната ЛИЦЕНЗИЯ за ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ от НАПОО.

През месец октомври завърши поредния курс за част от професия „Работник в животновъдството“ по специалност „ПЧЕЛАРСТВО“. Наистина с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените лектори и участваха в практическите упражнения. Всички до един попълниха без грешки изпитния тест, което е доказателство за доб-

ре проведените учебни занятия. Удостоверенията за професионално обучение ще послужат на участниците при кандидатстването им за субсидии в рамките на програмите за подпомагане на селскостопанските производители.

Лицензията на СХП включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен от хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България. Именно тя дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.

Ако желаете да обучите персонала си, 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 Съюз по хранителна промишленост: тел.02 / 987 47 44

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО

ПРЕДИШНА

СЛЕДВАЩА



ОТГОВОРИ НА ВЪПРОСИ, ПОСТАВЕНИ ОТ УЧАСТНИЦИТЕ В СЕМИНАРА

на 12 и 13.09.2016 г., организиран от Съюз по
хранителна промишленост

Въпрос №1.

Разрешено ли е обелени и /или замразени картофи да се обработват с фосфати?

ОТГОВОР: Разрешава се използването на фосфати в определено количество само при производството на изпържени, замразени и дълбоко замразени картофи.

Въпрос №2.

Може ли да се използва като оцветител ферментирал червен ориз в месни продукти?

ОТГОВОР: Не. Ферментираният червен ориз не е включен в списъка на разрешените оцветители за храни съгласно Регламент (ЕС) №1333/2008.

Въпрос №3.

Може ли екстракта от растението „стевия“ да се обозначи като „естествена добавка“, когато се влага в храните?

ОТГОВОР: Не. Стевията е растение, което се използва като хранителна съставка при производството на някои храни.

Въпрос №4.

Продуктът „боза“ към коя група храни се отнася?

ОТГОВОР: Бозата се отнася към безалкохолните напитки - група 14.1 от Регламент (ЕС) №1333/2008.

Въпрос №5.

Кои храни са освободени от изискването за задължително обявяване на хранителна стойност?

ОТГОВОР: Списъкът на хра-

ните, които са освободени от изискването за задължително обявяване на хранителната стойност е посочен в Приложение V на Регламент (ЕС) №1169/2011. От това изискване също са освободени хранителните добавки и натуралните минерални води.

Въпрос №6.

Как се изчислява хранителната стойност на композитни храни (салати, сандвичи, готвени ястия, торти по поръчка и др.)?

ОТГОВОР: Изчисляването на енергийната стойност на посочените храни може да се извърши от производителя по избор на някои от методите, описани в чл.31, параграф 4 на Регламент (ЕС) №1169/2011.

Въпрос №7.

Необходимо ли е освен името или търговското наименование и адреса на стопанския субект, който отговоря за информацията на етикета, да се посочва и неговата дейност – производител, дистрибутор или търговец?

ОТГОВОР: Няма задължително изискване да се посочва конкретната дейност на стопанския субект, отговорен за етикетирването.

Въпрос №8.

Какво включва понятието „vlakнини“ в храните?

ОТГОВОР: Влакнините са въглехидратни полимери, които не подлежат на смилане, нито на абсорбиране от тънките черва на човека и оказват благоприятно



физиологично въздействие, доказано от общоприети научни данни.

Въпрос №9.

Допуска ли се при представяне на хранителната стойност на етикета да се пропусне съдържанието на наситени мастни киселини и сол?

ОТГОВОР: Не. Съгласно чл.30, параграф 1 от Регламент (ЕС) №1169/2011 задължителното обявяване на хранителната стойност включва енергийната стойност и количеството мазнини, наситени мастни киселини, въглехидрати, захари, белтък и сол.

Въпрос №10.

Може ли при храни с ниска енергийност да не се представя информация за хранителната им стойност?

ОТГОВОР: Не. Когато енергийната стойност или количеството на хранителните вещества в дадена храна са незначителни, се допуска информацията за тези еле-

на стр. 10



ОТГОВОРИ НА ВЪПРОСИ ПОСТАВЕНИ ОТ УЧАСТНИЦИТЕ В СЕМИНАРА на 12 И 13.09.2016, организиран от Съюз по хранителна промишленост

от стр. 9

менти да бъде заменена с изречение „Съдържа незначителни количества...“, който се поставя в близост до обявените хранителни стойности.

Въпрос №11.

Има ли въведени национални мерки у нас относно предоставяне на задължителни данни за предварително неопакваните храни?

ОТГОВОР: Не. В момента се подготвя проект за национални мерки, свързани с тази категория храни.

Въпрос № 12.

Какви са критериите за обявяване на дадена хранителна претенция?

ОТГОВОР: Изискванията за обявяване на конкретни храни-

телни претенции са посочени в Регламент (ЕС) № 1924/2006.

Въпрос №13.

Предвиждат ли се преходни мерки за храните, пуснати на пазара или етикетирани преди 13 декември 2016 г.?

ОТГОВОР: Да. Храните, които са произведени и етикетирани преди 13 декември 2016 г. и не отговарят на изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 за задължително обявяване на хранителната стойност могат да бъдат предлагани на пазара до изчерпване на съответните наличности.

Въпрос № 14.

Има ли задължителни езикови изисквания при етикетирание на храните?

ОТГОВОР: Да. В чл. 15 на Регламент (ЕС) 1169/2011 са въведе-

ни езикови изисквания при предоставяне на задължителната информация за храните. Основното в тези изисквания е езикът да бъде разбираем за потребителите в държавата членка, където храната се предлага на пазара. Допуска се информацията да бъде представена на един или повече езици в ЕС.

Въпрос № 15.

Какво включва понятието „етикетирание“ на храни?

ОТГОВОР: Според чл.2, параграф 1, буква „й“ от Регламент (ЕС) №1169/2011 под етикетирание се разбира всички текстове, данни, марки, търговско наименование, изображения или символи, свързани с дадена храна и нанесени върху опаковка, документ, надпис, етикет, пръстен или увивна лента, които придружават или се отнасят до такава храна.

Виенчани се топят от вафли

Известният производител на вафли Manner пусна излишната топлина от процеса на печене в част от топлопреносната мрежа на Виена, съобщиха БТА.

Около 600 домакинства и фирми ще имат достъп до общо 1 мегават мощност отопление и топла вода. Отпадъчната топлина от този процес пък ще се обръща в климатична енергия за охлаждане на сладкарските цехове. Сътрудничеството между общинската топлофикация и фабриката на Manner в квартал Херналс на австрийската столица е отличен пример за иновативни енергийни решения.

То ще бъде от полза за хората и околната среда - освен всичко друго „вафленото“ отопление намалява с 1000 тона годишно емисията на въглероден двуокис. Това съответства на емисиите от 240 еднофамилни къщи, се посочва в съобщение на Бюрото за международни връзки на Община Виена.

Общата инвестиция на Manner в модернизацията на фабриката във Виена е 40 млн. евро. Площите нарастват с една трета, произ-



водството на вафли се увеличава, а оползотворяването на енергията става по-ефективно. В самия производствен комплекс благодарение на екологичната топлоенергия миналата година са изпуснати 34 тона въглероден двуокис по-малко.

Регал



Осемдневен пътуващ семинар до екзотичния остров Евия



През периода от 2 октомври до 9 октомври 2016 г. Съюзът по хранителна промишленост проведе поредния осемдневен пътуващ семинар по маршрут София - Солун - Катерини - Лариса - Ламия - Остров Евия - Атина - София. Впечатленията си от пътуващия семинар споделя водещият лектор - проф. д-р Йордан Гогов

По време на това екскурзионно пътуване 24 участници от различни сфери на хранителната промишленост и БАБХ успяха да се докоснат до една от неповторимите перли на областта Атика – остров Евия.

Наред с това в продължение на няколко часа в отделните дни участниците в пътуващия семинар имаха възможност да обогатят своите познания върху актуалните проблеми при етикетирането на храните, както и да приложат на практика новите изисквания за изчисляване, изразяване и представяне на информацията за енергийната стойност на храните. Според действащото законодателство тези изисквания стават задължителни за бизнес операторите от 13.12.2016 г.

По време на семинарните занятия участниците взеха активно участие чрез задаване на конкретни въпроси и обсъждане на различни казуси, свързани с разглежданите теми. Някои от бизнес операторите представиха свои проект

етикети и становища за възможните несъответствия с новата нормативна уредба. Практическото упражнение в тази насока даде възможност на участниците да разработят свои етикети, които бяха обсъдени колективно под ръководството на водещия лектор В края на семинара участниците получиха сертификат и изказаха своето положително мнение за проведеното обучение като подходяща форма за обсъждане и вземане на професионално решение при избора на метод за изчисляване на енергийната стойност на различни асортименти храни.

Семинарните занятия бяха съчетани с посещения на исторически, културни и географски забележителности на остров Евия, столицата Атина и областта Атика.

Остров Евия се отличава с тясна и дълга територия, красиви природни забележителности и богатата история, свързана с древногръцката цивилизация. Името на острова е известно още като Евбея или Негропонте. Той е вторият по

Актуални проблеми при етикетирането на храните. Изисквания на европейско законодателство за изчисляване, изразяване и представяне на енергийната стойност

големина гръцки остров след о. Крит. Отделен е само на 40 метра от континенталната част на Гърция чрез тесния проток Еврип. Характерното за него е, че на всеки 6 часа водите на прилива сменят посоките си, при което се образуват силни течения. Всички са впечатлени от този феномен. Преминаваме по новия мост и навлизаме в крайбрежната зона на остров Евия. Групата се настанява в хотел, разположен на морския бряг в селището Амаринтос.

На третия ден след семинарните занятия посещаваме древния град Еретрия, разположен на 25 км от столицата Халкида. В древността Еретрия е бил вторият град на острова. В него се съхраняват редица древни паметници с хилядолетна история. Впечатлителна е красивата гледка на Акропола, храма, двореца, античния театър и древните минерални бани. Сред строителите кипариси се намира музеят, основан през 1991 г. Интересна забележителност е къщата на мозайките от IV век преди Христа.

Нашето пътуване продължава към столицата на острова – Халкида. Градът се намира в най-тясната част в протока. Името Хал

на стр. **12**





Осемдневен пътуващ семинар до екзотичния остров Евия

от стр. 11

кида произлиза от гръцката дума „халкос“ или метала „мед“, който е осигурявал значителни богатства на града в древността.

Историческите данни свидетелстват, че Халкида е един от независимите гръцки градове-държави до 506 г. преди Христа, след което е превзет от атиняните. Покъсно градът е бил управляван от различни нашественици – македонци, турци, франки и венецианци. За първи път Халкида се споменава в „Илиада“ на Омир. Интересни паметници, свързани с историята на града са Джамията от XV век и църквата Св. Параскева, представляваща италианска готика в античен гръцки остров – едно архитектурно изображение, съчетаващо различни стилове и епохи. Преминаваме край аквадукта и останките от крепостта - творения на православни християни, мюсюлмани и евреи през вековната история на града. От красотата на Халкида е бил пленен и Аристотел, който е прекарал тук последните години от своя живот.

Истинско преживяване за участниците в семинара беше посещението на гръцката столица

Атина и на най южната точка на Атика – нос Сунион. Туристическата обиколка на града започва от площад „Синтагма“, следват Националният парк, Арката на Адриан, Храмът на Зевс, Президентският дворец и първият олимпийски стадион.

Особено впечатляващ е свещеният скалист хълм на Атинския Акропол, който се издига на градския площад „Агора“. Това е светилище с храмове и олтари. Партенонът е най-голямата и висока постройка на Акропола. Освен него с интерес разглеждаме Театъра на Дионисий, Храма на Хефестийон и др.

Слизаме към „Плаката“, изпълнена с безброй магазини, таверни и изкушения за туристите от целия свят. В ранния следобед пътешествието ни продължава към нос Сунион в южната част на Атика. На това място древните елини са построили внушителен храм на Посейдон – Богът на морето. Мястото е неописуемо красиво. От високата назъбена скала се открива неповторима гледка към лазурната морска шир с входа на Сароническия залив. От божествения връх се виждат огряните от слънцето острови Кеа, Китос и Се-

рифос. На запад се откроява по-голямата част от остров Егина, а в далечината и планините на Пелопонес.

На следващия ден нашето пътуване продължава в централната и северна част на остров Евия. Стигаме до храма Св. Йоанис Росос. Светец, който е на особена почит и покровител на острова. Неговите мощи са пренесени от селото Прокопи-Кападокия в Мала Азия.

След разглеждане на храма се отправяме по живописен и лекатушен планински път към малкото градче Лимни. То е разположено амфитеатрално около естествен залив между две планини. Гледката е прекрасна. Красиви и живописни синьо-бели къщи, стръмни и тесни улички, таверни и малки магазини за сувенири. В кристално чистата вода се открива изобилие от деликатесни морски риби. Лимни е с богата история. Моряци и корабостроители от града са взели участие във въстанието срещу турската империя през 1821 г. От града е и водачът на въстаниците от остров Евия – Ангелис Говгинас.

Впечатлени от красотите на посетените забележителности и интересната програма на туроператора не забелязваме, че времето неусетно тече и осемдневното приключение е към своя край.

Изминахме повече от 1500 километра, научихме нови неща, видяхме редица паметници на древната елинска култура и цивилизация на един малко познат за нас остров. Всеки един от групата отнесе със себе си частица от екзотиката на едно вълнуващо и незабравимо пътуване до остров Евия.

До нови срещи,
приятели!





XXXVIII международна конференция бизнес среща с изложба „Птицевъдство 2016”

Съюзът на птицевъдите в България организира и успешно проведе от 11 до 13 октомври 2016 г. XXXVIII международна конференция бизнес среща с изложба „Птицевъдство 2016”. За трети път тя бе проведена в Гранд хотел „Пловдив” (Новотел) в гр. Пловдив. Основен спонсор на мероприятияето бе фирма „Андип” ЕООД.

На 11 октомври след 14 ч. започна регистрацията и настаняването на участниците в конференцията и изложбата. Вечерта бе даден коктейл на дошлите участници от страната и чужбина.

На следващия ден изложбата и конференцията официалното бяха открити от председателя на Съюза, Димитър Белоречков. След това в конферентната зала „Париж”, той поздрави участниците и произнесе кратко слово. Официални гости на конференцията бяха: д-р Златка Възелова, директор на Дирекция „Животновъдство”, която прочете поздравителен адрес от министър Десислава Танева, Силвия Василева, н-к отдел „Животновъдство и генетични ресурси”, Милена Узунова, гл. експерт в същият отдел, Атанас Божков, председател на Съюз на производителите на фуражи, инж. Соня Бургуджиева, главен секретар на Съюз по храни-



телна промишленост и професор Боро Маринов.

В изложбата и конференцията взеха участие над 350 птицевъди, научни работници, дистрибутори на ваксини, лекарствени средства, технологично оборудване, хранителни добавки, производители на комбинирани фуражи както и студенти от Аграрния университет в гр. Пловдив. В работата на конференцията взеха участие представители от Германия, Румъния, Полша, Словения, Сърбия, Нидерландия, Турция и Хърватия. На изложбени щандове, разположени в зала „Москва”, представиха своите продукти над 15 изложители. С много добре подредени експонати и рекламни материали те представиха новости в техноло-

гичното оборудване, адитиви за фуражи, ваксини, ветеринарни препарати и опаковки, съобразени с изискванията на законодателството на Европейския съюз.

Интересни за посетителите бяха презентациите на продукти и технологични решения на фирмите. Бяха изнесени и редица научни доклада и презентации: „Идеи и възможности за етикетирание”, „Основни промени при втория прием по подмярка 4.1”, „По-добро здраве и по-голяма рентабилност в птицевъдството чрез хигиена и иновативни хранителни добавки”, „Експресни методи за контрол на микотоксини в зърнени култури и фуражи” Биоком Трендафилов,

на стр. 14





XXXVIII международна конференция бизнес среща с изложба „Птицевъдство 2016”

от стр. 13

„Имунобета ще спаси нашата планета и ще изкара антибиотиците от омета”, „Иновации в областта на птицевъдството” и др.

Особено интересна бе презентацията на Силвия Василева. Тя запозна присъстващите (в препълнената зала) с новите моменти при старта на приема на заявления по схемата „Помощ под формата на отстъпка от стойността на акциза върху газьола, използван в първичното селскостопанско производство”. От 17 до 28 октомври земеделските стопани могат да подават заявления за помощта в Общинските служби по „Земеделие”.

По време на конференцията бе проведено и заседание на Управителния съвет на Съюза на

птицевъдите в България, на което бяха взети решения за:

- ▶ Внасяне писмено предложение в МЗХ за „Държавната помощ за реализиране на доброволно поетите ангажменти за хуманно отношение към птиците” след ноември 2017-та година.
- ▶ Определяне на графика за приемане на документите за „Държавната помощ за реализиране на доброволно поетите ангажменти за хуманно отношение към птиците” и периода на изплащането им за 2017 година.
- ▶ Внасяне на предложение в УС на ДФ „Земеделие” за удължаване на срока за погасяване на кредитите за подпомагане на храненето на птиците, който изтича на 26 ноември т. г., до

края на 2017 година.

„ Внасяне предложение в Министерството на финансите за пълен физически митнически и ветеринарен контрол на вноса на яйца, птиче месо и продукти от тях.

След изчерпването на дневния ред на конференцията и закриването на изложбата се състоя обща вечеря с музикална и шоу програма, която бе спонсорирана от „Андип” ЕООД. Така завърши тежкия ден на участниците в ежегодното мероприятие на Съюза.

Управителният съвет на Съюза на птицевъдите в България изказва сърдечна благодарност на всички участници в XXXVIII международна конференция бизнес среща с изложба „Птицевъдство 2016”.

1784 София, бул. „Йерусалим“ 54, тел: 02/974 05 48, факс: 02/974 08 17, e-mail: office@datrabg.com, venzirin@datrabg.com

ДАТРА ЕООД е представител на европейски фирми, произвеждащи машини и съоръжения за хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

Нашите партньори:

- **TOMRA NV (собственик на марките BEST и Odenberg) Белгия**
-www.tomra.com

Производител на машини за електронно оптично сортиране и отстраняване на дефекти - по цвят, структура и плътност, лазерни сортиращи машини, рентгенови сортиращи машини, LED технология, камери / черно-бели, цветни, BSI/

- **FAM NV Белгия - www.fam.be**

Производител на индустриални машини за рязане на плодове, зеленчуци, месо, колбаси, сирена.

- **FrymaKoruma GmbH Германия - www.frymakoruma.com**

Производител на вакуум хомогенизатори, колоидни, корундови, дискови и топкови мелници за мокро смилане с приложение в хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

- **Cabinplant A/S Дания - www.cabinplant.com**

Производител на машини и комплектни линии за преработка на зеленчуци и риба, интегрирани бланшори/охладители, камери за дефростиране, везни за прецизно дозиране на потребителски опаковки на свежи, сухи и замразени продукти

- **SORMAC BV - www.sormac.nl**

Машини за преработка на листни и кореноплодни зеленчуци, линии за свежи салати, машини за белене на лук, картофи, моркови.

- **POP VRIEND SEEDS - www.popvriendseeds.nl**

Производител и доставчик на семена за индустриално отглеждане на

зелен фасул, сладка царевица и спанак.

- **RADEMAKER Холандия - www.rademaker.nl**

Производител и доставчик на машини за производство на хлебчета, багети, франзели, арабски питки, кроасани и продукти от маслено тесто, кейкове, сладки и солени пайове, сладкиши.

- **Eillert B.V. Holland - www.eillert.nl**

Машини за белене, рязане, почистване и миене на зеленчуци с малък капацитет.

- **SCANICO - www.scanico.com**

Scanico A/S Дания е един от водещите доставчици на машини за бързо индивидуално замразяване на храни - плодове, зеленчуци, месо и месни изделия, риба, тестени изделия, готови храни.

- **UNIDEX Полша - unidex.pl**

Производител на флуидизационни замразители за бързо индивидуално замразяване на плодове, зеленчуци, риба, месо, сирена, гъби.

- **FOMACO A/S Дания - www.fomaco.com**

Доставчик на инжектори, тумблери, вакуум тумблери и аксесоари към тях за месната и рибната индустрия.

- **PIGO - R Сърбия - www.pigo-r.com**

Линии за преработка на вишни, череши, сливи.

- **METALINZENJERING DOO Сърбия**

www.metalinzenjeringdoo.co.rs

Линии за преработка на малини, боровинки, капини, шипки, както и на костилкови плодове.





СХП има удоволствието да Ви покани на традиционния

ДЕН НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ

съпроводен от Тринадесета национална научно-практическа конференция с международно участие на тема:

ХРАНАТА НА 21 ВЕК

Денят на хранително-вкусовата промишленост в България ще се проведе под патронажа на Министъра на земеделието и храните

24 и 25 ноември 2016 г., София - „Парк хотел Москва”, зала „Европа“, 10,30 часа

ПРОГРАМА:

1. Откриване от председателя на СХП д-р Светла Чамова
2. Приветствие към присъстващите от министъра на земеделието и храните
3. Приветствия от официалните гости на празника
4. Връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на СХП
5. Връчване на наградите от националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2016 година“
6. Тринадесета национална научно-практическа конференция на тема: „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“ с участие на български и чужди лектори
7. Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите
8. ПОСЕЩЕНИЕ на 25.11. 2016 г. на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София.
9. Изложба на фирми от бранша

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ (предварителни):

- ▶ Нормативна база на ЕС - актуални промени
- ▶ Програми и проекти в помощ на бизнеса;
- ▶ Българската ХВП - в медиите
- ▶ Науката и промишлеността - партньорство, условие за напредък

Варианти на презентация:

Устна презентация: 15 минути, в които да се изложи темата.

Постерна презентация: Размер на постерите: 120 см (височина) x 90см (широчина).

Презентация със дискусия: Десет минути словесна презентация, последвана от десетминутна дискусия.

25.11.2016 г. - Посещение на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София, внедрили системите за управление на качеството и безопасност на храните, и запознаване с опита им в тази област.

Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC ког: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ - 60 лв. без ДДС
за членове на СХП - 50 лв. без ДДС
за ветерани-членове на СХП, научни работници - 15 лв.

Може да се плати по банков път или на 24.11. 2016 в брой, при регистрацията за конференцията. Цената включва: сборник с докладите, кафе паузи, закуски, обяд, тържествена вечеря, посещение на предприятия. Нощувките не влизат в цената. Наставянването на участниците от провинцията ще става в „Парк хотел Москва“, София, ул. „Незабравка“ 25, на преференциална цена 79 лв. за двойна стая, 65 лв. за единична стая, 89 лв. за джунийр суит, със закуска.

Очакваме вашите заявки до 18 ноември 2016 г. на тел: 02/987 47 44

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“ ФЦ София окръг
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01
BIC код: BPBIBGSF





П О К А Н А

Със Съюза по хранителна промишленост

НА ОСТРОВ КИПЪР - ОСТРОВЪТ НА АФРОДИТА

с посещение на предприятия от
хранителния бранш



от 13 декември до 18 декември 2016 година

След една изминала година, изпълнена с денонощен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и вкъщи, ние ви предлагаме начин да откъхнете и съберете нови сили с едно чудесно предколедно пътуване до о-в Кипър, като се насладите на неповторимата атмосфера на острова.



Кипър е третият по големина остров в Средиземно море. Едно райско кътче, което всяка година привлича стотици хиляди туристи от цял свят. Чисто море, златисти плажове, първокласни хотели, пасторални селски пейзажи, ро-

мантични следи от древността, вкусна храна, спокойствие и ред – всичко това създава удивителната, неповторима атмосфера на острова, визитната картичка на който е богинята на любовта Афродита.

Цени

- * пакет на човек в двойна стандартна стая - 1 020 лв.
- * Доплащане за единична стая - 250 лв.
- * Намаление за трети човек в тройна стая – 120 лв.
- * Намаление за деца до 12 г., настанени в стая с двама възрастни – 270 лв.

В цената са включени: самолетни билети, трансфери летище – хотел – летище, 5 нощувки със закуска и вечеря в 3 хотел, обиколен тур на Ларнака, посещение на предприятие, екскурзоводско обслужване, медицинска застраховка*

За подробности посетете
www.ufi-bg.com

Отговори на всички въпроси за пътуването можете да получите и по телефона, на електронната поща или на място в офиса на Съюза по хранителна промишленост - София, ул. "Г.С.Раковски" 108 офис 408, e-mail: ufi_sb@abv.bg, тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82 - Соня Бургуджиева

На това пътуване ще имате възможност в присъствие на колеги от хранителния бранш от цяла България, за нови запознанства, да споделите добри производствени практики между специалисти, да посетите фирми на о-в Кипър, производители на хранителни продукти.

В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини!



Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светлана 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.

