

ОБРЪЩЕНИЕ НА ПРЕДСЕДАТЕЛЯ НА СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ Д-Р СВЕТЛА ЧАМОВА КЪМ ВСИЧКИ ЧЛЕНОВЕ И ПАРТНЬОРИ

на стр. **2**



ТЕМИТЕ В БРОЯ



МЗХГ представи първите
проекти на мерки за новата
ОСП

4

Конференция „Хранителна
наука, техника и технологии-
2020“ в УХТ - Пловдив

6

БАБХ влезе в кухните на
детски градини и училища

8

Над 500 тона зеленчуци
спрени на границата заради
пестициди

9

Бизнесът в ЕС: Не можем
да си позволим ново забавяне
на бюджета

9

Потребители създават
иновативни хранителни
продукти

10

Рязко поскъпват
маслодайните култури

12

Биохраните в детското
хранене в градини и училища

13

ДДС за доставка на храни
падна на 9 процента

14

ИКЕА стана член на
Сдружението за модерна
търговия

15

Напитки на растителна
основа потискат COVID-19

16

Фирми, представени в броя



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **3**



на стр. **5**



на стр. **8**



на стр. **14**



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС

О Б Р Ъ Щ Е Н И Е

Скъпи приятели

Ноември е нашият месец. От десетилетия през него отбелязваме своя професионален празник – Деня на хранително-вкусовата промишленост. Това е празник на всички, изпод чиито ръце се ражда храната на българските граждани. Празник, който традиционно ни събира, за да отбележим постигнатото, но и да поговорим за проблемите, да очертаем трасето, по което ще върви индустрията напред. Празник, на който вдигаме наздравица за идните ни спорни дни. И най-важното – това е ден, в който чувството ни за единство взема връх и ни превръща в голямо сплотено семейство. Каквото винаги всъщност сме били, макар и дребните различия, ярката индивидуалност на всеки от нас и специфичните проблеми на ежедневието понякога да хвърлят малка сянка. Но тя е краткотрайна и винаги преодолима. Защото голямата цел – да превърнем българската храна в еталон за безопасност, качество и вкус – винаги ни е събирала.

Този ноември отново трябваше с чаши в ръка да отбележим своя ден. Още повече, че именно тази година Съюзът по хранителна промишленост навършва 55 години – една прекрасна възраст, в която мъдростта е взела връх, опитът е в изобилие, а силите са предостатъчно. И исках, много исках да отбележим заедно своя рожден ден. Уви, пандемията сложи край на всичките ни планове. Приоритет е грижата за здравето и празниците нямат място в тревожното ни време.

Не вярвах, че ще доживея дни, в които да се поздравяваме от разстояние. Не исках да приема черната статистика и се надявах може би на чудо, за да преодолеем бързо кризата и отново да заживеем в своя толкова обичан и познат стар свят. Затова отложихме събитието за средата на декември, но новинарските емисии недвусмислено подсказват, че и този план трябва да се провали. Нямаме право да си играем на празници, когато хиляди хора се разболяват всеки ден. Трудните ни делници изискват мъдри решения. Така че да отложим рождените дни, да отложим професионалните празници, за отложим конференциите. Но никога да не отлагаме да мислим за хората, с които живеем и работим заедно.

Затова призовавам всички наши членове, всички партньори и приятели, отделете само миг от времето си през ноември и помислете за онези колеги, с които сте имали съвместни проекти, за онези, с които сте се срещали макар и за кратко в професионалния си път. Помислете дори за конкурентите си, защото именно те ви правят силни. Прехвърлете през мислите си партньорите, на които сте разчитали; приятелите, които са ви подали ръка в труден миг и макар и далече от тях се помолете за тяхното здраве, за сполуката на нашата индустрия, за общия ни просперитет. И никога не забравяйте – това, което ни превръща в семейство е тежката, трудна и отговорна мисия, която носим върху плещите си – да създаваме храната на нашите деца, родители, приятели...

Честит празник, колеги!
Честит рожден ден, СХП!

Д-р Светла Чамова
председател на СХП





ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНИКА – ГР. ПЛОВДИВ
 гр. Пловдив 4003, бул. "Васил Левски" № 156, Директор: 03295-28-38, Секретар: 03295-50-18, e-mail: pghnt_plov@pghnt.net, https://www.pghnt.net

До
 Д-р Светла Чамова,
 Председател на
 Съюз по хранителна промишленост

ПОЗДРАВИТЕЛЕН АДРЕС

Уважаема г-жо Чамова,
 Уважаеми членове на СХП,
 Уважаеми дами и господа,

От името на Професионална гимназия по хранителни технологии и техника – гр. Пловдив и лично от свое име най-сърдечно Ви поздравявам по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост в България, честването на 55-годишния юбилей от създаването на Съюза по хранителна промишленост и провеждането на Седемнадесетата национална научно-практическа конференция на тема: „Хранителната индустрия в България – настояща и бъдеща“ – 2020 г.

Повече от половин век Съюзът по хранителна промишленост работи неуморно, посрещайки предизвикателствата на динамичното ни съвремие. Юбилеят е повод за равностемка и вяра, че и занаят ще отдават своя незаменим принос за развитието и модернизиранието на хранителната индустрия в страната ни. Уверени сме, че с всеотдайния си труд и богатия си опит ще продължавате да бъдете предпочитан партньор за българския бизнес и специалистите в сферата на храненето и храните още дълги години.

На всички, съпричастни към благородната и отговорна мисия на една от най-авторитетните организации в България, пожелаваме здраве, творчески ентузиазъм и достигане на все по-високи професионални върхове.

С уважение,
 Директор на ПГХТТ – гр. Пловдив
 /инж. Людмила Ганчева/

03.11.2020 г.
 гр. Пловдив





Адрес: 1000 София, ул. Алабин 16-20
 тел.: +359 2 932 09 11, факс: +359 2 987 26 04
 E-mail: office@bba-bg.com
 web: www.bba-bg.com
 FB: www.facebook.com/BusinessBulgaria

ДО
 Д-Р СВЕТЛА ЧАМОВА
 ПРЕДСЕДАТЕЛ НА УС НА СЪЮЗА ПО
 ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ЧАМОВА,

В Деня на хранително-вкусовата промишленост в България и по повод 55 години от създаването на Съюза по хранителна промишленост за мен е чест и удоволствие да предам най-искрените поздравии на ръководството на Българската стопанска камара до Вас и всички членове на СХП.

Хранително-вкусовата промишленост е един от най-старите промишлени отрасли в България, а днес заема важно място в родната икономика – близо 20%. Благодарение на дългогодишните усилия на всички заети в бранша, това е отрасълът, който нарежда страната ни като производител на едни от най-качествените храни в Европа.

В същото време, данни на Евростат за отминалата година показват, че в България са били отчетени едни от най-ниските цени на хранителните продукти в ЕС. В нашата страна те са достигнали 74.8% от средното за ЕС. Това отнежда на България 26-то място от 28 държави. Малко са примерите, в които да посочим, че създаваме отлично качество на добри цени.

Не са много и сдруженията, които могат да се похвалят с Вашата над половинвековна история, в която останалите обединени и не спряте да търсите пътя към модернизацията, конкурентоспособността и улавянето на вкуса на европейците.

От честата ни комуникация като наш дългогодишен член зная, че пред бранша стоят редица проблеми, свързани с новите технологии, липсата на суровини, доставката на храна, тежките и често непосилни регулации, и липсата на квалифицирана работна ръка. Използвам възможността да заявя, че Българската стопанска камара ще съдейства с целия си експертен потенциал, както досега, за справяне с тези трудности и винаги ще бъде отворена да защитава интересите на СХП на национално и международно ниво.

В Деня на професионалния Ви празник и по повод 55-годишнината на Съюза желая на Вас и на всички заети в този важен отрасъл за страната крепко здраве, вкус за качество, богати трапези, които да споделяте с любими хора, успехи в личен и професионален план!

12 ноември 2020 г.



Член на 

Стр. 1 от 1

РВС - СОФИЯ
<http://www.rvs.bg>
 e-mail: 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
 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.



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.

МЗХГ представи първите проекти на мерки за новата ОСП

Министерство на земеделието, храните и горите представи първите проекти на мерки за новата Обща селскостопанска политика пред над 100 представители на бранша и широката общественост. Това стана по време на видео-конференционно заседание на Тематичната работна група (ТРГ) за разработване на Стратегически план за развитие на земеделието и селските райони за периода 2021 - 2027 г.

Проектите на мерки са насочени към биологичното производство, необлаготелстваните райони, стартовата помощ за млади земеделски стопани, подпомагането на малки стопанства, както и инвестиции в стопанствата, преработката на селскостопански продукти и неземеделските дейности.

„Управляващият орган на Програмата за развитие на селските райони представя визията си за широка дискусия, която в по-напреднал етап ще актуализираме и прецизираме в детайл. Идеалният случай за работа е да разполагаме с финалния бюджет, законодателство и регламент за Стратегическия план, но преговорите на ниво ЕС вървят бавно и всяка държава членка програмира в такава ситуация“, каза заместник-министърът на земеделието, храните и горите д-р Лозана Василева по време на Тематичната работна група. Тя изтъкна необходимостта от участието на браншовите организации при разработването на мерките в новия програмнен период, които да отразяват



спецификите и нуждите от подпомагане на българското земеделие.

Д-р Василева представи разработените проекти на интервенции, както и разяснение и информация за логиката на програмирането им. Заместник-министърът подчерта необходимостта от вземане под внимание на научените уроци от прилагането на текущата и предходна програма.

Тематичната работна група дискутира подпомагането на биологичните производители. Целта е да се покрият разликите в допълнителните разходи и пропуснатите приходи при биологичния начин на отглеждане на земеделската продукция, сравнени с конвенционалните методи на производство. Предлага се въвеждане на изискване, при което след изтичане на преходните периоди, ежегодно да се проверява наличието на издадени сертификати за биологична продукция.

Предложението в проекта за мярката „Плащания за природни или други специфични за

района ограничения“ е продължаването на трите мерки НР 1, НР 2 и НР 3.

Предвижда се при заявени постоянно затревени площи (ПЗП) да се предлага диференциран подход за подпомагане според това дали в стопанството на кандидата се отглеждат или не се отглеждат животни. Браншът подкрепи предложената визия на УО по представения проект на мярката.

Обсъдено беше подпомагането на млади и малки земеделски стопани под формата на грант в случай, че стопанството им е до 20 000 евро СПО.

Безвъзмездното плащане ще е в размер на 100% грант, който да бъде достъпен от по-голям брой земеделски стопанства по полесен и достъпен начин на кандидатстване. Дискутирано бе стопанствата над този обем да имат възможност за инвестиционна подкрепа, която да послужи за тяхното модернизиране и разрастване.

на стр. 5

МЗХГ представи първите проекти на мерки за новата ОСП

от стр. 4

При подкрепата за инвестиционни дейности в земеделските стопанства Министерството предлага земеделските производители да са били регистрирани най-малко 36 месеца преди кандидатстване. Целта е финансовата помощ да бъде насочена към съществуващи земеделски стопанства, които са натрупали опит и капацитет да изпълнят инвестиционно намерение. Така те ще имат възможност да се развиват, да бъдат устойчиви и да се модернизират.

По отношение на инвестиции за преработка на селскостопански продукти се предлага кандидатите - малки и средни предприятия (МСП) и земеделски стопани също да имат история на своята дейност. Инвестиции за неселскостопански дейности в селски-



те райони ще бъдат насочени към земеделски стопани и микропредприятията, които са основен източник на растежа и създаването на повече работни места.

В обхвата на интервенцията се предвижда физическите лица

да бъдат допустими за подпомагане само за инвестиции в неземеделски дейности, които са насочени към развитие на занаяти.

Дискутирана бе темата за ключовата роля на финансовите инструменти при подпомагане на селското стопанство. Предложено на обсъждане бе също така финансовото подпомагане да бъде допълвано, както и възможностите за комбиниране с кредити, които да бъдат отпускани от Държавен фонд „Земеделие“.

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	- 5,6 см
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	- 8,8 см
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	- 11,8 см
Лого на първа страница, което препраща към рекламата	+ 10 лв.	- 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

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01





Научна конференция с международно участие на тема **„Хранителна наука, техника и технологии-2020” в Университета по хранителни технологии - Пловдив**

В края на м. октомври в Университета по хранителни технологии в гр. Пловдив при спазване на строгите противоепидемични мерки за Ковид-19 се проведе станалата вече традиционна Научна конференция с международно участие на тема „Хранителна наука, техника и технологии-2020”. Това е 67-ото издание на конференцията.

За първи път обаче тя се провежда в хибридна форма – присъствено и on-line, и със съпътстваща проява Фермерски фестивал на производители от цялата страна, който бе разположен в двора на висшето училище.

На конференцията като официални гости присъстваха Председателят на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова и Главният секретар на Съюза инж. Соня Бургуджиева. От името на УС на СХП бе изпратен Поздравителен адрес към участниците в конференцията

Научната конференция с международно участие „Хранителна наука, техника и технологии 2020“ бе открита от ректора проф. д-р Пламен Моллов.



В своето слово проф. Моллов заяви: ”Ежегодното провеждане на научни форуми в Университета по хранителни технологии е нашият скромнен принос за утвърждаване на водещата позиция на науката и образованието в съвременния икономически, стопански и духовен живот на страната.”

В обръщението към участниците ректорът посочи международните проекти, по които университетът е водещ партньор на реномирани партньори от ЕС – Франция, Испания, Нидерландия, Румъния, Италия и Унгария. В УХТ се работи и по 14 научни

проекта от фонд „Научни изследвания“ към МОН и по 20 проекта за научни изследвания по фонд „Наука“. Освен това висшето училище участва в две национални научни програми „Здравословни храни за силна биоикономика и качество на живот“, „Репродуктивните биотехнологии в животновъдството на България“.

Проф. Моллов изтъкна, че днешната международна конференция не е просто мост между науката и бизнеса, тя обединява постиженията на специалистите от водещите отрасли в родната икономика – хранителната, биотехнологичната и туристическата индустрия. Така се гарантират високо качество и безопасността на националните храни.

След това той връчи грамоти на 11 преподаватели от университета, придобили научна степен доктор или повишени в академична длъжност през последните 12 месеца, въпреки усложнената обстановка в света заради пандемията от COVID-19: проф. д.н. Георги Костов, доц. д-р Надежда Петкова, доц. д-р Цвета Луизова-Хорева, доц. д-р Маргарита Терзийска, доц. д-р Ива Бочурова, доц. д-р Венета Марковска, доц. д-р Анета Попова, гл. ас. д-р Райна Хаджикинова, гл. ас. д-р Ангел Данев, д-р Янна Лазарова и д-р Христо Калайджиев.



Първи със своя презентация на тема „Индуриалните мазнини на 21 век – уроци от миналото“ се включи в конференцията проф. Матиас Шрайнер от Университета ВОКУ във Виена. Неговото учас-

на стр. **7**





Научна конференция с международно участие на тема **„Хранителна наука, техника и технологии-2020” в Университета по хранителни технологии - Пловдив**

от стр. 6

тие беше on-line от Австрия, по същия начин се включиха и представителите на Украйна и Румъния.



Преди да пожелае успех на участниците в конференцията, проф. Моллов даде старт на Фермерския фестивал. Той определи събитието като отлично начало на едно ползотворно сътрудничество, което е мост между хранителната академична наука и опита на производители, които създават здравословни храни. Ректорът благодари на организаторите от Фондацията за биологично земеделие „Биоселена“ и специално на Блага Генева - човекът, допринесъл най-много за реализация на идеята и възпитаник на УХТ. Тя изрази надежда, че фестивалът ще стане традиционно събитие и редовно ще се провежда съвместно с висшето училище, защото ще даде възможност на бъдещите технолози да израстват като специалисти, опознавайки по-добре вкуса и търсенята на потребителите.

При обиколката си по масите на участниците, проф. Моллов и неговите заместници – доц. Атанаска Тенева и доц. Галин Иванов, на щанда на УХТ дегустираха от уникалните иновативни колбаси, но не пропуснаха и традиционните, изработени по БДС. Те са направени от студенти в часовете по практика, изтъкнаха доц. Десислав Балев и гл.ас. Десислава Вангелова от катедра „Технология на месото и рибата“. Уверен съм, че нашите студенти ще станат отлични професионалисти в бъдеще, заяви ректорът.

Пет демонстрации с дегустации бяха подготвили организаторите на фестивала. Най-напред приготвиха биошийтаке с фермерско масло на тиган, а след това запариха билкови чайове „Чакра“. Гостите правиха свещи и фигурки от пчелен восък и биоцаревични макарони. Най-голямата атракция беше варенето на сладко от люти чушки, което веднага беше изконсумирано върху сиренце заедно с печени биоо-



рехи. Всички продукти предизвикаха огромен интерес. Пловдивчани и гостите на града се радваха, че могат не само да вкусят, но и да си купят. Посетителите разпитваха за полезните качества на маслото от черен кимион и с удоволствие дегустираха от пчелните продукти.

Фармацевт Велислава Александрова представи козметични лечебни кремове от 100% натурални суровини по рецепти на д-р Гален и без ГМО. Тя сподели, че се вдъхновила да ги изработва след специализация в Марсилския фармацевтичен университет във Франция. Нашата лавандула и роза не са по-лоши от техните морски дарове и вярвам, че го доказвам успешно, каза тя.

По стара традиция вечерта в ресторанта на хотел „Рамада Тримонциум“ бе организирана тържествена вечеря за гостите и участниците в конференцията. Въпреки всички ограничения по време на вечерята, дългогодишния танцов състав на Университета успя да създаде весело настроение за присъстващите, които за малко време успяха да се откъснат от всекидневните проблеми и задължения.



Да пожелаем на колегите от УХТ конференцията през 2021 г. да бъде проведена по-спокойно и в нормална обстановка.



БАБХ влезе в кухните на детски градини и училища

Върховната административна прокуратура (ВАП) възложи на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) да извърши проверки на територията на страната за определяне на качеството и безопасността на храните от кухни на детски градини и на училища, както и на всички кетъринг дружества, осъществяващи изхранването в детски градини и училища.

Проверките стартираха още в началото на учебната година. Инспекторите са установили, че заедно с изпълнението на нормативните изисквания са налице и случаи на несъобразяване на закона. Целта на възложената от ВАП проверка е обезпечаване на изискванията на Закона за храните – храната да е годна за консумация и да не представлява опасност за детското здраве.

При извършените 1644 извънпланови тематични проверки в детски кухни майки и училищни столови бюфети и обектите по Закона за храните на територията на училищата за приготвяне на храна на място и в обекти тип кетъринг са констатирани несъответствия, за които са връчени 41 предписания и 2 акта за установяване на административни нарушения. Предписанията са за установени несъответствия относно сграден фонд и технологично оборудване; предлагане на храни, които не отговарят на Наредба № 8/04.12.2018 г; необявяване на алергени в храните; неспазване програмата за обучение на персонала със системата за безопасност на храните; неправилно съхранение на храни; липса на достатъчно количество разрешен биоциден препарат за дезинфекция и спазване указания за употреба; липсват термометри в хладилните съоръжения за съхранение на храни и за неправилно съхранение на храни.

При извършените 1229 извънпланови тематични проверки на кухни към детски градини и на кетъринг дружества, осъществяващи изхранването на детски градини и училища, са констатирани несъот-



ветствия, за които са издадени 25 предписания на кухни към детски градини и 7 в кетъринг дружества.

Констатираните несъответствия в кухните към детски градини са свързани с несъответствия по сграден фонд и технологично оборудване; липса на регистрирано транспортно средство за превоз на обедното меню от централната сграда към филиала на детска градина, предлагане на храни, които не отговарят на Наредба № 8/04.12.2018 г.

Издадените предписания в обектите, осъществяващи услугата кетъринг, са за констатирани несъответствия по сграден фонд и оборудване; непредоставяне на доказателства за изпълнение на вътрешно мониторинговите програми за проби на храни и отливки, в един обект е установено неправилно съхранение на храни и липса на отчитащо устройство за хладилно съоръжение.

Извършени са общо 2873 проверки, при които са издадени 73 предписания и са съставени 2 акта за установяване на административно нарушение.

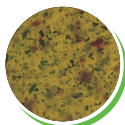
АГРОЗОНА

Примобел Кройтер 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!

- градински подправки с розмарин и майоран
- за скара, грил и печено месо и зеленчуци



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

WIBERG

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrading.eu





Над 500 тона зеленчуци спрени на границата заради пестициди

Те са били с произход трети страни извън ЕС

Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) не допусна внос от трети страни на 512 205 кг плодове и зеленчуци с констатирано наднормено съдържание на пестициди. Количествата са задържани в обхвата на официалния контрол на граничните пунктове през месец октомври, съобщават от ведомството.

Възбранените плодове са 374 582 кг мандарини, 56 735 кг нар и 20 424 кг портокали. Задържани са също и 60 464 кг сладък пипер.

Всички храни, при които са ус-

тановени несъответствия от инспекторите на дирекция „Граничен контрол“, не са допуснати на територията на Република България и ЕС. Спазени са европейските регламенти и законодателството на България, а продукцията е била насочена за унищожаване или е била върната в страната на произход.

Заловените продукти, които подлежат на съобщаване по Системата за бързо оповестяване на храни и фуражи (RASFF), са били сигнализирани незабавно.

Юлиана Стоичкова



Бизнесът в ЕС: Не можем да си позволим ново забавяне на бюджета

Бизнесът не може да си позволи ново забавяне на бюджета на ЕС, категорични са от Европейската група на работодателите EUCO, която обединява над 100 работодателски организации.

От организацията са категорични, че дългосрочният бюджет на ЕС и средствата за възстановяване от кризата, които са на обща

стойност от близо 1,8 трилиона, трябва да бъдат одобрени от европейските институции.

Финансовият план на ЕС е съставен на основата на принципа на солидарността, който не бива да бъде поставян под въпрос, посочват от EUCO.

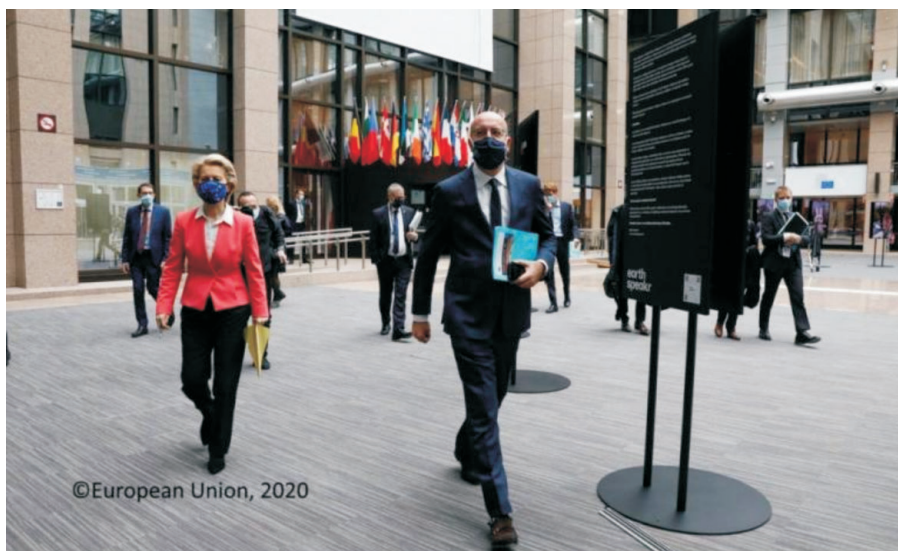
Припомняме, че Унгария и Полша блокираха одобрението на

новия бюджетен план на ЕС, протестирайки срещу решението за създаване на механизъм за наблюдение на спазването на принципите на върховенството на закона в страните от общността от 2021 г.

Държавните и правителствени ръководители на ЕС обсъдиха проекта за седемгодишен бюджет на Европейския съюз за 2021-2027 г. по време на видеоконферентна връзка. „За съжаление видеоконференцията не е оптималният формат за решаване на въпроса за многогодишния рамков бюджет на ЕС“, заяви европейски висш дипломат цитиран от ТАСС.

Лидерите на Европейския съюз или ще свикат отделна среща на върха, за да разгледат въпроса за седемгодишния бюджет, или тази тема ще се превърне в ключова на планираната среща на върха на общността на 11-12 декември, която вероятно ще се проведе лично, а не онлайн.

Агрозона



©European Union, 2020



Потребители създават иновативни хранителни продукти

“RIS Consumer Engagement Labs” е проект на Европейската комисия и Европейския институт за иновации и технологии, за проучване на потребителското мнение. Това са креативни сесии, проведени с група потребители, фокусирани върху разработване на нови продуктови концепции. За разлика от типичните сензорни панели и проучвания на потребителите, те не включват тестване на примерни продукти, а създаване на иновативни, все още несъществуващи комбинации от характеристики и предимства на продукта.

Развитието на методологията се координира от Варшавския университет с участието на индустриални и академични партньори и подизпълнители. През 2019 г. проектът стартира в Полша, Литва, Португалия и Испания (странни от регионалната иновационна схема на Европейския институт за иновации и технологии). В разработената методиката се използват нови техники, за да се привлекат потребителите, да се стимулира творчеството и да се насърчи приемането на нови продукти. Тя позволява на неспециалисти да променят характеристиките на продукта, без да е необходимо да владеят специализиран речник или да разбират съставките и производствените методи. Това колективно упражнение подпомага реализирането на неочевидни, контраинтуитивни комбинации от характеристики на продукта и е привлекателно за участниците. Това е новаторска форма на сътрудничество между производителите на храни и потребителите. Целта е със съвместни усилия да се създаде нов, вълнуващ хранителен продукт, който би отговорил на изискванията на целевите потребители.

Проектът е съсредоточен върху потребители на възраст над 65 години като целева група, обикно-



вено пренебрегвана от производителите на храни. Над 150 потребители активно участват в съвместното създаване на нови продукти, като през 2020 г. вече има реализирани 4 нови продукта и продължава работата по още 7.

Застаряващото население в Европа (съгласно проучванията, през 2050 всеки трети европейец ще бъде на 65 или повече години) инициира важни предизвикателства пред икономическите системи и потребителските пазари. Това изисква по-добро разбиране на социално-икономическите предизвикателства, пред които е изправена тази потребителска група, както и разработването на специализирани продукти и услуги, често описани в контекста на „сребърната икономика“ или „сребърния пазар“. Този пазар е силно диверсифициран, включително малки, разнородни потребителски сегменти с много потенциално привлекателни ниши, които тепърва ще бъдат открити от хранително-вкусовата промишленост.

Иновациите, свързани с храните на „сребърния пазар“ могат да насърчат здравословното старее-

не, да подкрепят социалното включване на възрастните граждани и да насърчат съпричастността сред участниците в хранителната система.

Консорциумът от България се включи през втората половина на 2020 г. При реализирането на проекта се осъществява поредица от семинари, проведени с екип от Университета по хранителни технологии. В тях участваха потребители над 65 г., чиято задача бе да предложат нови хранителни продукти. Подбрани продукти ще бъдат разработени и представени на пазара от партньора по проекта - Фирма “Венец,Т ООД”, производител на чиста храна и сокове от собствено биологично производство и други малки стопанства.

В серията от 10 онлайн срещи участие взеха 14 потребители на възраст 65+ години. В периода 03 – 17.11 участниците се превърнаха в „изследователи на пазара“.

Програмата на семинара бе организирана в рамките на две седмици:

- **Седмица 1:** използване на проактивни техники за разбиране

на стр. **11**



Потребители създават иновативни хранителни продукти

от стр. 9

на потребителското поведение, изграждане на потребителски екипи, създаване на психологически привързаност и стимулиране на творчеството

- **Индивидуална работа:** „потребителско проучване” с посещения на участниците на супермаркети/онлайн магазини и обсъждане на навиците за пазаруване

- **Седмица 2:** генериране на нови продуктови концепции, избор на най-добрите предложения и сесия за представяне пред компанията и жури

- **Резултат:** компанията работи по избора на новия продукт и планира комерсиализацията му.

„За нас като екип беше прекрасно изживяване”, разказва Рада Динкова, координатор на проекта. Участниците в събитието бяха невероятни, креативни и ентузиазирани. С всеки следващ ден те проявяваха все повече разбиране към поставените задачи и се превърнаха в истински изследователи на пазара. Надявам се да продължим да работим и да развиваме тази толкова важна и интересна тематика.”

„Ползите за нас като фасилита-

тори в този проект са огромни, на първо място имахме възможност да работим по една изключително добра методика за разработка на нови хранителни продукти, насочени към специфична целева група. Ние съумяхме да пренесем всичко научено и да го интерпретираме, за да отговори на спецификата на българския средностатистически представител на над 65-годишната възраст. Този проект е поредното доказателство, че университетите могат да работят като научни центрове, които директно да осъществяват специфични изследвания за продуктово позициониране“, споделя гл.ас Георги Тосков.

Приятно изненадано от представените идеи бе и журито, съставено от представители на университета и фирмата, сред които бе Катрин Цанев - собственик на фирма Венец.Т ООД. „Известно е, че възрастните потребители в България имат ниска покупателна способност. Много от тях живеят сами, имат ограничена подвижност и нямат близки около тях, които да се грижат за тях, тъй като голяма част от българското население в трудоспособна възраст жи-

вее извън България. Следователно, предизвикателството е не само разработването на подходящи продукти за тази група от потребители, но и развиването на иновативни стратегии за разпространение, които правят продуктите достъпни за тях - финансово и физически”, казва Катрин Цанев.

Един такъв проект, за който фирмата отново е спечелила подкрепата на Европейския институт за иновации и технологии, е насочен към стимулирането на местния пазар с помощта на Българите в чужбина: „Целта на тази инициатива е да се увеличи достъпът на възрастните хора в България и Румъния до здравословна, местна храна. Чрез абонамент за седмична кошница с такива продукти, доставена до вратата на техните близки, диаспорните общности ще създадат връзка между тази група потребители и малките фермери и производители. Така българите, живеещи извън страната, ще станат двигател на устойчив икономически растеж в родината си и ще подкрепят местните производители в техния преход към екологично и конкурентоспособно земеделие.”



Рязко поскъпват маслодайните култури

Продължават с пълна сила да поскъпват маслодайните култури по света. Рапицата в Европейския съюз /Europexh/ се покачи с плюс 8.25 евро до 414.50 евро/тон. Пшеницата в САЩ поевтиня с \$1 до 268 \$/тон, тази във Франция спадна с 6 евро до 210.50 евро/тон. Цените и в Украйна и в Русия останаха без промяна на 254 и 256.50 \$/тон.

При царевичката цените в САЩ след известно застигане поскъпнаха със \$7 до 227 \$/т, и също добавиха \$2 в Украйна до 238 \$/тон.

Ечемикът в Украйна се повиши с \$3 до 218 \$/тон, а във Франция имаше поскъпване с 2 евро до 206 евро/тон. След като в началото на ноември нерафинираното слънчогледово олио на борсата в Ротердам за пореден път отскочи нагоре, този тренд продължи да се развива възходящо и доведе до остра реакция на маслодайния комплекс заради поскъпването на петрола – плюс нови \$80 до 1195 \$/тон, а рафинираната захар възстановява позициите си с плюс \$7.80 до 414.70 \$/тон на борсата в Лондон.

В подкръг „Зърно“ на Софийска стокова борса тази седмица за хлябна пшеница имаше само котиров-



ки продава на 400 лв./т, фуражната се търси високо от 380 до 400 лв./тон, продавачите котират от 430 лв./тон.

При маслодайния слънчоглед за търсенето от мястото цените са нагоре – от 750 до 780 лв./т, продавачите обявяват 800-830 лв./тон.

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

Храната

на XXI век

ТАЛОН ЗА АБОНАМЕНТ



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните

Желая да се абонирам ЗА ХАРТИЕН ВАРИАНТ на сп. „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“ за 2021 г.
Списание се издава всяко тримесечие. Годишен абонамент - 40 лв. без ДДС

Адрес за получаване: Получател.....
Фирма..... Селище..... П.К.....
ул:..... №..... бл..... вх..... ет..... ап.....; тел./факс:..... E-mail:

Данни за фактура: Адрес по регистрация:.....
ИН по ЗДДС....., МОЛ.....
Фирмен бранш..... Дата:

Абонирането се извършва по банков път или в офиса на СХП с пощенски запис през цялата година.

Приложете копие от платежния документ и го изпратете с талона 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 Съюза по хранителна промишленост: IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01,
BIC код: BPBVBGSF, „Юробанк България“, ФЦ София Окръг.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Биохраните в детското хранене в градини и училища

Биохрани ще могат да бъдат предлагани в детските и училищните заведения, предвижда проектът на Наредба за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, която е в процес на обществено обсъждане до началото на декември. В обектите към тях ще могат да се предлагат или храни, които отговарят изискванията на наредбата, както и такива, които са произведени по биологичен начин по европейските регламенти.



Според наредбата месото за децата трябва да е произведено безопасно, а мляното месо, което е позволено да се сервира, пък да е произведено по утвърдени стандарти.

Киселото мляко, което ще се предлага в столовете и кухните към заведенията, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010, сиренето да е по стандарт БДС 15:2010, а кашкавалът – по стандарт БДС 14:2010. Всички млечни продукти трябва да произведени от сурово мляко – краве или смес.

Айранът за децата трябва да е от кисело мляко и вода без добавка на сол.

Рибата, която се предлага на децата в заведенията, трябва да е охладена или замразена, а яйцата да са клас „А“.

В кухните към градините и училищата ще се готви само с краве масло, слънчогледово масло и зехтин, като те съответно са произведени от краве мляко, по стандарт или пък са Extra Virgin или Virgin.

Брашното, което се влага в храните за децата, се изисква да е „Бяло“, „Добруджа“ или „Типово“,

произведено по утвърден стандарт, и/или пълнозърнесто брашно, произведено по технологична документация, съобразена с изискванията за здравословно хранене, а хлябът съответно да бъде тип „Бял“, „Добруджа“ или „Типов“. Пълнозърнестият хляб, който се предлага в детските заведения, трябва да бъде без оцветители, като това правило се отнася и за пълнозърнестите макаронени, тестени изделия и овесени ядки.

Според новата наредба консервите за децата трябва да не съдържат консерванти, оцветители, ароматизанти и подсладители, домашното пюре да е с не по-малко от 22 % сухо вещество, а лютеницата да е по браншови стандарт.

След като въведеха и предлагането на ядки в градините (без ясли) и училищата, изискването към тях е да не са развалени, без загнивания и да са чисти без странични примеси. В менюто на децата ще се допуска и използването на смлени ядки.

В училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата ще се предлагат само качествени ядки, като са забранени пържените, предвижда още новата наредба, която ще отмени Наредба № 8 от 2018 г



ДДС за доставка на храни падна на 9 процента

ДДС-то за доставка на храни е с намалена ставка от 9%. Това стана ясно след заседание на Парламента. Депутатите гласуваха на второ четене промени в данъчните закони. ДДС обаче остава 20% за храната от топлите витрини на супермаркетите, а също и за пици и дюнери, без да получават друга услуга около нея.



Намалението на косвения налог за доставката на храна ще важи до края на 2021 година, докато е намалена ставката и за храната в ресторантите, уточни шефката на парламентарната бюджетна комисия Менда Стоянова.

Народното събрание отхвърли

предложението на БСП за намаляване на ставката и за лекарствата, въпреки аргументите им, че в повечето държави тя е по-ниска от тази на останалите стоки.

Приети през лятото промени в закона за ДДС намалиха косвения данък от 20 на 9 процента за книги, бебешки храни и пелени.

Ваучерите за храна без данък стават от 60-80 лв. на месец за работник.

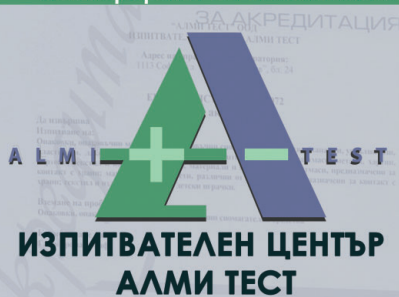
Срокът за годишните данъчни декларации и внасянето на данъците от фирмите се измества от 31 март на 30 юни.

Депутатска подкрепа получи и предложението на кабинета за ново данъчно облекчение - физическите лица да могат да си намаляват данъчната основа с до 2000 лева за ремонти и подобрения в жилищата си, но само при условие, че приложат бележка от майстора, направил ремонта, предадоха от burgasinfo.com

Павлина Георгиева

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

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



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



ИКЕА стана член на Сдружението за модерна търговия

Това е третата компания, която става част от СМТ през 2020 г.

„Хаус Маркет България“, франчайз представител на световния гигант ИКЕА за България, се присъедини към Сдружението за модерна търговия (СМТ). Това е третата компания след „Аванти“ и „Фантастико“, която става част от СМТ през 2020 г., с което членовете на сдружението вече са 12 от водещите ритейлъри в България: „Аванти 777“, „Билла България“, „Ван Холдинг“ („Фантастико“), „Дайхман търговия с обувки“, „дм България“, „Доверие - Брико“ („Моско Бриколаж“), „ИКЕА – България“, „Кауфланд България“, „Лидл България“, „Максима България“ („Т Маркет“), „ПроМаркет“ и „Хиполенд“.

ИКЕА е най-голямата верига магазини за обзавеждане на дома.

Марката навлиза на българския пазар през 2011 г. с откриването на магазина в София чрез договор за франчайз на компанията House Market S.A., която управлява осем магазина ИКЕА в Гърция, Кипър и България.

През 2020 г. компанията открива втория си ИКЕА магазин в България - в гр. Варна, който е с изцяло нов концептуален формат и предлага на потребителите ново клиентско преживяване и вдъхновяващи решения. Повеќе от 21 милиона са посетителите в магазините на шведската марка от стъпването и на пазара у нас. Наред с това, ИКЕА е един от лидерите в сектор „Обзавеждане за дома в България“ с пазарен дял от 10%.

Във връзка с присъединяването на „Хаус Маркет България“ към СМТ, изгълнителният директор на сдружението Йордан Матеев заяви: „За нас е чест, че компанията, която оперира търговската марка ИКЕА в България, се при-



съединява към нашето сдружение. Вярвам, че с общи усилия на най-големите, най-успешни и най-отговорни ритейл компании, като ИКЕА, ще направим България по-добро място за търговия и бизнес и така ще ускорим развитието на българската икономика и ще допринесем за подобряване на благосъстоянието на потребителите в страната.“

„Българският пазар ни предоставя много възможности за растеж и развитие. Основната ни цел е все повече потребители да имат достъп до нашите продукти и решения, за да могат да осъществяват стремежа си за по-добър живот у дома. Имаме много планове и работим усилено върху тях и реализирането на членство в Сдружение за модерна търговия е продиктувано от желанието ни за развитие и модернизация на ритейл сектора в България“, сподели Никос Ифантидис, управител на „ИКЕА Хаус Маркет България“.

От създаването си Сдружението за модерна търговия работи активно за растежа, модернизацията и развитието на търговския отрасъл от българската икономика. Сред основните цели на СМТ са

подобряване на условията за търговия и бизнес в страната, осигуряване на висока конкуренция на пазара и подпомагане на развитието на българските производители в духа на партньорски взаимоотношения.

За последните над две десетилетия членовете на Сдружението за модерна търговия са инвестирали в България повече от 3.5 млрд. лв. Ежегодно те внасят в държавния бюджет над 600 млн. лв. под формата на данъци и имат значителен принос за изсветляване на икономиката. Компаниите в сдружението са сред най-големите работодатели у нас с повече от 23 хил. служители. Търговските вериги си партнират успешно със стотици български производители, в резултат на което над 67% от асортимента им в основните хранителни категории се състои от български продукти, а повече от 45 български компании успешно реализират продуктите си в чужбина.

Сдружението за модерна търговия е член на EuroCommerce и на Българската стопанска камара.

Източник:
Economy.bg





Учените обявиха кои напитки на растителна основа потискат COVID-19

Германски учени публикуваха проучване, според което сокът от арония, сокът от нар и зеленият чай са способни да унищожат коронавирусната инфекция в човешкото тяло

Германски учени публикуваха проучване, според което напитките от редица растителни продукти са способни да унищожат коронавирусната инфекция в човешкото тяло.

Поне така мисли група учени от Института по молекулярна вирусология към Медицинския център на Университета в Улм. Информация за изследването е публикуван в електронната научна библиотека

Според проучването **сокът от арония** (*Aronia melanocarpa*) е в състояние да унищожи 97% от коронавируса в тялото за броени минути. Освен това **сокът от нар** (*Punica granatum*) също има силен антивирусен и противовъзпалителен ефект. Третата течност, която помага в борбата с коронавируса, е **зеленият чай** (*Camellia sinensis*), казват учените.



За да се отърват от 80% от патогените на COVID-19, учените препоръчват на пациентите да изплакват гърлото си с тези разтвори и дори да изплакват носогълътката. Проучването добавя, че рас-

тителните полифеноли и киселинната среда имат вредно въздействие върху вирусните протеини.

„Предотвратяването на първоначалната инфекция или намаляването на вирусното натоварване от инфекцията може да облекчи симптомите, да предотврати разпространението в долните дихателни пътища или да се намали вероятността от разпространение върху друго лице“, се казва в изследването.

Източник: Агрозона



Бюлетен 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.

