

# Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

брой 1  
януари  
2017 г.



издател:  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ

Уважаеми рекламодатели и спонсори,  
скъпи читатели и приятели,

Изпратихме 2016 година с благодарност към всички вас, на които дължим успехите си. Изпратихме я уморени, но доволни от постигнатото - от красивите и полезни издания, които заедно подготвихме; от десетките проведени семинари, обучения и кръгли маси; от разгорещените и откровени дискусии и срещи; от ползотворните изложения, на които срещаме нови приятели; от незабравимите пътувания... Изпратихме я обаче и с мъничко тъга по нестореното, защото идеите ни бяха много повече... Затова стартираме Новата 2017 година с много надежди, заредени сме с ентузиазъм и хъс за реализиране на мечтите си.

Бюлетин „Хранителна и питейна промишленост“ ще остане ваш верен приятел и през 2017 г., ще се опита да бъде най-достоверният източник за актуалните събития в бранша, ще търси решения на проблеми, ще бъде пътеводителят ви към най-добрите практики при производството на качествена храна. Но съзнаваме, че не можем да го направим без вас - без идеите ви, без знанията ви, без споделенията ви опит! Разчитаме на вас!

Пожелаваме ви много сили, инициативност и  
мъдрост в реализиране на най-смелите мечти!

Дано Новата 2017 година е по-щедра,  
по-богата, по-изобилна  
от отминалата!



## ТЕМИТЕ В БРОЯ



- Олеамидът не е наркотично вещество **2**
- БАБХ унищожила над 1.5 т храни по празниците **5**
- Покана за национална конференция в Пловдив **8**
- Носители на наградите „Ветеринарен лекар на 2016“ **9**
- Борбата срещу прахосването на храна във Великобритания става организирана **12**
- ЕК не успява да ограничи прахосването на храна **13**
- Организации се обявиха срещу задължителното етикетирание във Франция **13**
- Огънят от санкциите срещу Русия се връща срещу Европа **14**
- Каква е връзката между хранителните предпочитания и психическото състояние **15**
- Пътуване до Шри Ланка и Малдивите със СХП **16**

## Фирми, представени в броя



на стр. **2**



РВС - РУСЕ - СОФИЯ

на стр. **3**



на стр. **4**



ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. **4**



на стр. **5**



на стр. **6**



Международен панаур Пловдив

на стр. **7**



на стр. **10**



на стр. **11**



на стр. **12**



на стр. **14**



## Олеамидът не е наркотично вещество

Пресконференция на браншовия Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци по повод изследването на “Активни потребители” на лютеница

Съюзът на преработвателите на плодове и зеленчуци не приема резултатите от сравнителния тест на индустриални лютеници, проведен от асоциация “Активни потребители”. Това стана ясно на пресконференция, в която участваха производители, включително и от компании, чиито продукти не са били обект на проучването.

Преди дни “Активни потребители” представи резултати от тестване на 12 индустриални и 3 домашни лютеници. Организацията изследва водно съдържание, мазнини, белтъци, сол и акцентира върху високото спо-

ред нея съдържание на прости захари в проверените продукти.

“Не приемаме начина, по който е проведено изследването от “Активни потребители”, както и начина, по който се тълкуват резултатите от него”, заяви председателят на браншовия съюз Константин Ламбрев. По думите му сравнителният тест е направен в неакредитирана лаборатория и по неакредитирани методи за изследване. “Това поставя под съмнение стойността на проучването, защото при различните методи за една и съща проба могат да бъдат установени разлики в



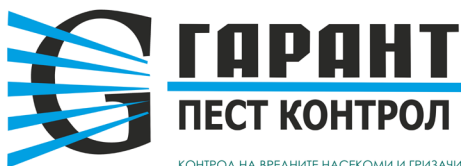
пъти”, уточни Ламбрев.

В пресконференцията взе участие и председателят на Съюза за хранителна промишленост д-р Светла Чамова. Тя изказа своето мнение за желанието на някои журналисти да трупат активи за своите изда-

ния за сметка на неверни и непотвърдени факти за производствата на някои хранителни продукти в България. Д-р Чамова призова медиите да се сложи край на тези спекулации, за да не

на стр. 2

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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост







## Олеамидът не е наркотично вещество

от стр. 2

се всява излишна паника в българския потребител и да не се уронва несправедливо авторитета на българския производител.

По повод изнесените твърдения в сигнала и представеният протокол за анализ от Център по

биология на храните ЕООД, гр. София, е извършена проверка. Установено е, че продуктът се произвежда по разработена фирмена технологична документация. Не се използват и не се влагат оцветители като добавки в храните. При проверката са представени серти-

фикатите и придружаващите документи за производ на всички използвани суровини. Не е установено влагането в лютеницата на неразрешени съставки, както и добавки в храните.

При проверката са представени протоколите от анализ по фирмената програма за контрол на продукта за съответствието на физико-химичните, токсикологичните и микробиологични показатели, на които трябва да отговаря лютеницата.

Олеамидът е естествено съдържащ се органичен амид в храните

с вложени растителни масла, характерни с богатото си съдържание на омега-9 мастни киселини – зехтин, слънчогледово олио и други растителни масла. Той е естествено възникващо съединение, производно на олеиновата мастна киселина и може да е преходен продукт при загряване на слънчогледово олио или зехтин. Това вероятно е причината да бъде установен при извършеното изследване. В тази връзка БАБХ е отправила запитване до

на стр. 4



**РВС - СОФИЯ**

<http://www.rvs.bg>

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

София, кв. Кръстова вада, ул. Хара №5

София - 0893322017; 0888322090



**РВС - РУСЕ**

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

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

Русе, ул. Марица № 3

Русе - 0899899289; 0886 137 832

**ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!**

**ЛАБОРАТОРИЯ 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.





## Олеамидът не е наркотично вещество

от стр. 3

Университета по хранителни технологии град Пловдив относно причините за съдържанието на олеамид в продукта.

Научно е доказано, че в резултат на метаболитни процеси олеиновата мастна киселина се превръща в олеамид, както и обратният процес е възможен - олеамидът да се преобразува в олеинова киселина, в резултат на биологичните процеси в съответния хранителен продукт. Тези естествено съдържани се органични съединения в лютеницата не са потенциално опасни. Няма установени научни доказателства за тяхната опасност за човешкото здраве.

Наркотичните вещества са класифицирани и строго контролирани от компетентните органи, съгласно Закона за контрол на наркотичните вещества и прекурсорите. Олеамидът не фигурира като наркотично вещество. Най-вероятната причина за подвеждащото твърдение за наркотично въздействие, е продиктувана от факта, че

наподобява на други вещества, които са структурно опасни. Категорично олеамидът не влияе на нервната система. Той е разпространен около нас и се открива и в храни, в които се използва растителна мазнина.

В действащото законодателство за храните са заложили критерии и норми, отнасящи се за безопасността на храните, които са задължителни за производителите на храни. Това са показатели, свързани с микробиологичните, токсикологичните, микологичните и физико-химичните опасности, които по време на производствения процес фирмите са отговорни да следят и спазват с цел да гарантира безопасността на произведената храна. Също така са определени и допустимите норми относно използването на разрешените добавки в храните, които са от значение за безопасността на храните.

При осъществяването на контролната си дейност в страната органите на БАБХ следят за спазването на горните нормативни изисквания.



Във връзка с това Ви информираме, че приложеният към информацията, предоставена от Асоциация „Активни потребители“ Протокол за анализ № 710/20.12.2016 г.

на Център по биология на храните ЕООД не е издаден от акредитирана лаборатория и не може да бъде използван за целите на официалния контрол.



**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

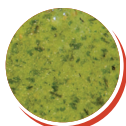
### Примолио Кройтербутер

зехтинова марината



Предпазва месото от окисление и посивяване. Устойчива на високи температури. Чрез кремобразната си консистенция се залавя за месото и го защитава от нежелана промяна на цвета! За трайни месни специалитети, предлагани от витрина!

- богато овкусена с градински подправки, лек вкус на масло
- за скара, грил, печено месо и зеленчуци



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

**WIBERG**

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост







## БАБХ обяви, че е унищожила над 1.5 т храни при проверки за Коледните и Новогодишни празници

Българската агенция по безопасност на храните унищожи 1535 килограма храни при проверките за Коледните и Новогодишни празници, съобщи от Българската агенция по безопасност на храните.

Инспекторите към агенцията са извършили общо 2254 извънредни проверки, от тях 430 са в производствени предприятия, 1664 в обекти за търговия на дребно и заведения за обществено хранене и 184 в складове за търговия на едро.

Най-често констатираните нарушения са несъответствия по сградов фонд и оборудване, предлагане на храни с изтекъл срок на годност, нерегламентирана продажба на храни - предимно от жи-

вотински произход, неправилно етикетирани храни, некоректно и нередовно водени записи по системите за управление безопасността на храните, както и нередовни здравни книжки на персонала.

Инспектори към Областната дирекция по безопасност на храните, град Бургас са бракували и насочи за унищожаване 1325 килограма сухо мляко с изтекъл срок на годност. При засилените проверки инспектори към ОДБХ - Пазарджик са конфискували близо 100 килограма храни от животински произход с изтекъл срок на годност. В Област Пловдив, София област и Стара Загора са спрели от реализация съответно 16,5 килограма суровини от животински



произход без съпроводителни документи, над 15 килограма месни продукти с изтекъл срок на годност и 13,6 килограма месни продукти без документи за произход.

В резултат на установените несъответствия са съставени 31 акта и са направени 103 предписания.

Автор: Регал



www.biokom-trend.com

**БИОКОМ ТРЕНДАФИЛОВ ЕООД**  
Сливен, ул. „Стефан Караджа“ 38А  
тел./факс: 044/624 777  
e-mail:sales@biokom-trend.com



### FRYLOW

УРЕД УДЪЛЖАВАЩ ЖИВОТА  
НА МАЗНИНАТА ЗА ПЪРЖЕНЕ ДО 400%

**НОВ**  
продукт

- » BIOFINDER, BIOJET, ENZYJET PLUS - ензимни препарати за експресно и ефективно откриване и елиминиране на биофилми
- » СИСТЕМА EnSURE
  - » Експресен хигиенен контрол на повърхности и води - **Ultrasnap, Supersnap и Aquasnap**
  - » Експресно измерване на ОБМ, E.Coli, Coliform, Enterobacteriaceae - **MicroSnap**
  - » Измерване на ензима алкална фосфатаза в мляко - **Zyмосnap**
  - » Измерване за наличие на протеази (предизвикващи ензимна дестабилизация) в УНТ млека - **Zyмосnap Pro**
- » COMPACT DRY - готови за употреба сухи среди за подготовка на десетократни серийни разреждания за лесен микробиологичен контрол на течни и твърди суровини и продукти
- » Бързи тестове за откриване на АНТИБИОТИЦИ И МИКОТОКСИНИ В МЛЯКО, МЕСО И ЗЪРНО
- » ФИЛТЪР за почистване на мляко от соматични клетки
- » ТЕСТОВЕ ЗА АЛЕРГЕНИ - бързо откриване на:
  - » Овалбумин » Казеин » Глутен » Фъстъци в продукти и повърхности
- » МАИ, ЗАКВАСКИ, ЦЕДИЛА
- » РЕЛЕФНО МАРКИРАНЕ на млечни и месни продукти






# ИДЕИ И ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРАНЕ



**Citizen CL-S621**  
Баркод етикетен принтер

- лесен за употреба
- компактен размер
- висока производителност
- разделителна способност 200 dpi
- скорост на печат - 4 инча в секунда



- разделителна способност 203, 300 и 600 dpi
- 4,3-инчов цветен тъч скрийн дисплей
- висока производителност
- по-висока скорост на печат



**TSC MX 240**  
Индустриален принтер



ВАРНА / VARNA  
тел.: +359 52 599 144  
моб.: +359 877 599 144  
sales@dilcom.com

ПЛОВДИВ / PLOVDIV  
тел.: + 359 32 207 940  
моб.: +359 886 850 485  
plovdiv@dilcom.com

СОФИЯ / SOFIA  
тел.: +359 2 97 13 208  
моб.: +359 885 047 800  
sofia.sales@dilcom.com







**Уважаеми читатели,  
Ще Ви очакваме на щанда на СХП по време на  
23-то издание на Международната изложба за  
храни и напитки, опаковки, машини и технологии**

## FOODTECH

която ще се проведе от **22 до 26 февруари 2017 г.** в Международен панаир Пловдив, под егидата на Министерството на земеделието и храните на Република България и с подкрепата на браншовите асоциации от сектор.

Като част от съпътстващата програма на изложението е и националният **практически семинар “Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба”,** който ще се проведе на **23 февруари 2017 година** в конферентната зала на палата 7 на Международен панаир - Пловдив.

Семинарът е организиран от Съюза по хранителна промишленост с подкрепата на Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив, Българска агенция по безопасност на храните и Федерацията на научно-техническите съюзи.

*Условията за участие в семинара, сроковете за записване и таксите за участие можете да намерите на стр. 8*

 Ufi  
Approved  
Event



[www.fair.bg](http://www.fair.bg)  
**FOODTECH**

Международна изложба за храни и напитки, опаковки, машини и технологии

**22-26 ФЕВРУАРИ 2017**



Международен панаир Пловдив





**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ**  
**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ГР. ПЛОВДИВ**  
**БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**  
**ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ**

**П О К А Н А**

**Национална научно-практическа  
конференция с международно участие**

**23 февруари 2017 г., Международен панаир - Пловдив, палата № 7**

**АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ  
СПОРЕД НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И  
ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА**

- **Енергийна стойност на храните, етикетиране**
- **Хранителни добавки и добавки в храни**
- **Проследимост, интегрирани системи**
- **Стандарти за търговия с хранителни продукти - BRC, IFS и др.**
- **Защита на системите за самоконтрол**
- **Нови продукти в хранителната индустрия**

**П Р О Г Р А М А (Начало: 10,00 часа)**

- \* **Хранителни добавки и добавки в храни - регулиране и съвременни законодателни изисквания.**
  - Общи принципи и разрешителни процедури за добавките, ензимите и ароматизантите в храните съгл. Регламент (ЕС) №1331/2008
  - Общностни списъци, употреба и етикетиране на разрешените добавки в храните съгл. Регламент (ЕС) №1333/2008
  - Общностен списък, употреба и етикетиране на разрешените ензими в храните съгл. Регламент (ЕС) №1332/2008
  - Общностен списък, употреба и етикетиране на разрешените ароматизантни и определени съставки с ароматични свойства в храните съгл. Регламент (ЕС) №1334/2008
  - Актуални проблеми, свързани с употребата на добавките в технологичната практика.
  - Общи и специфични изисквания към хранителните добавки. Условия за употреба на витамини, минерални вещества, растения и екстракти от тях в хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 г. на МЗ и Директива 2002/46/ЕО
  - Етикетиране, пускане на пазара и контрол върху хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 на МЗ и Директива 2002/46/ЕО., ГРАНИЧЕН КОНТРОЛ
- \* **Новите аспекти за етикетиране на храните във връзка с влизане в сила на Регламент 1169/2011**
  - Специфични изисквания за етикетиране на храните;
  - Официален контрол върху етикетиране на храните;
  - Срокове за въвеждане на изискванията към етикетиране;
  - Енергийната стойност на храните - нормативни изисквания за определянето ѝ.
  - Дискусионен панел върху добавки, етикети и енергийни стойности на фирми - участнички в семинара
  - Работа по групи за изготвяне на етикети и изчисляване на енергийни стойности
  - Обмен на информация между участващите фирми, представяне на изготвените етикети и изчислени енергийни стойности от представители на различните групи
- \* **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**
- \* **Кръгла маса - въпроси към лекторите - проф.Йордан Гогов, от УХТ, от БАБХ и др.**
- \* **Закриване на семинара**

**Таксата за участие е 70 лв. без ДДС.**

- за редовни членове на СХП - **50 лв.** без ДДС
- научни работници, преподаватели, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса за участие

**Таксата се превежда по сметката на СХП:**

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

**ЗА КОНТАКТИ:**

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

*В таксата са включени материали за участниците, кафе-паузи и закуска*

**Заявете участие до 20.02.2017 г.**

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА ▲

СЛЕДВАЩА ▼

Съюз по хранителна  
промишленост







## Министърът на земеделието и храните Десислава Танева връчи наградите „Ветеринарен лекар на 2016“

Награждаването се състоя на тържествената церемония, посветена на Деня на ветеринарномедицинския специалист в България. Съюзът на ветеринарните лекари в България (СВЛБ) раздаде наградите „Ветеринарен лекар на годината“, където бяха отличени най-изявените през годината ветеринарни лекари в страната.

Министърът на земеделието и храните в оставка Десислава Танева връчи наградата за “Ветеринарен лекар на 2016 година” в направление „Здравеопазване и хуманно отношение към животните, и контрол на фуражите” на д-р Димитър Петров Вълчанов от Областната дирекция по безопасност на храните, град Шумен.

Министър Танева поздрави всички ветеринарни специалисти и им пожела здраве и успехи. *„Вашият авторитет е признат не само в България, а и от Европейската комисия. На последния Съвет на министрите в Брюксел, лично еврокомисаря по здравеопазване и безопасност на храните Витянис Андрюкайтис поздрави службата и изказа възхищение от нейния капацитет и Ви пожела все така успешна работа“*, добави тя.



Д-р Михаил Бащавелов, председател на Съюза на ветеринарните лекари в България награди Българската агенция по безопасност на храните в направление „Колектив-



на награда“ за успешното справяне със заболяванията по животните през изминалата година.

*„Всички разбраха, че нашата служба може да свърши работа. Аз се раздавам и се надявам от тук нататък никога да не ни поздравява, че сме си свършили работата, а всички да свикнат, че е нормално да го правим“*, каза д-р Дамян Илиев, изпълнителен директор на Българската агенция по безопасност на храните. Той благодари за наградата и поздрави всички ветеринарни лекари. *„Продължавайте да бъдете отдадени на професията. Нашата работа е да бъдем полезни на обществото. Грижейки се за здравето на животните ветеринарния ле-*



на стр. **10**







## Министърът на земеделието и храните Десислава Танева връчи наградите „Ветеринарен лекар на 2016“

### от стр. 9

кар осигурява безопасността на цялата хранителна верига“, заяви д-р Дамян Илиев, по време на церемонията.

Наградата в направление „Контрол на храните“ връчи изпълнителният директор на БАБХ д-р Дамян Илиев на д-р Валентина Благоева Бонова от ОДБХ - Монтана. За доказан професионализъм при изпълнение на служебните задължения през 2016 година в направление „Граничен контрол“ д-р Илиев награди д-р Радка Сидерова, главен инспектор на

ГИП „Капитан Андреево“. В областта на „Лабораторни дейности“ и „Граничен контрол“ отличени бяха д-р Дафинка Крумова Иванова, ОДБХ – Благоевград и д-р Веселина Димитрова Ангелова, ГИП – Златарево, а наградите връчи заместник-изпълнителният директор на БАБХ доц. Тодорка Янковска, д-р. За „Международна дейност“ и „Млад специалист“ са отличени д-р Атанас Тилев Бютюнев – ОБДХ - Пазарджик и д-р Калина Ангелова Милушева, ОДБХ - Благоевград, а награди връчи заместник-изпъл-

нителният директор на БАБХ д-р Петя Петкова, д-р.

Призове за „Цялостен принос“ бяха в 3 категории. В „Наука и образование“ беше награден проф. Александър Иванов Павлов от Ветеринарномедицински факултет към Тракийски университет, в категория „Здравеопазване и хуманно отношение към животните, и контрол на фуражите“ приза получи д-р Ирина Танева Генчева, ЦУ на БАБХ. В категория „Контрол на храните“ е отличена д-р Татяна Георгиева Николова (ЦУ на БАБХ).

# БЕЛЛА

## БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА

СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна  
промишленост





# TÜVRheinland®

Precisely Right.

## Индустриални услуги

140 години опит в инспекционните дейности и сертификацията на промишлени инсталации и съоръжения

## Сертификация на системи за управление

Създаваме конкурентни предимства, които подобряват пазарните ви позиции и повишават доверието на вашите клиенти и партньори

## Сертификация на продукти

Доказателство за качеството на вашите продукти, което улеснява достъпа ви до глобалните пазари

## Обучение

Подготвяме организации и хора, които отговарят както на съвременните изисквания, така и на предизвикателствата на утрешния ден

## Безразрушителен контрол

Дълбоките познания и дългогодишният опит на нашите експерти гарантират, че вашата продукция е без несъвършенства

### “ТЮФ РЕЙНЛАНД-БЪЛГАРИЯ” ЕООД

#### Централен офис, София

бул. “Драган Цанков” № 23А  
1113 София  
Тел.: (02) 987-92-91; 0884 901-640  
Факс: (02) 987-66-05  
E-mail: office@bg.tuv.com  
www.tuv.bg

#### Регионален офис, Стара Загора

бул. “Княз Александър Батенберг” № 28,  
Сити Център Стара Загора, ет. 3, офис 21  
6003 Стара Загора  
Тел.: (042) 65-44-57; 0884 901-628  
E-mail: petra.petrova@bg.tuv.com

#### Регионален офис, Варна

бул. “Сливница” № 166А, ет. 5, офис 38  
9009 Варна  
Тел.: (052) 65-59-54; 0884 901-632  
E-mail: mariana.mihaylova@bg.tuv.com

#### Орган за контрол

Индустриална зона “Голеш”, Метан-станция  
6000 Стара Загора  
Тел.: (02) 987-92-91; 0884 901-625  
E-mail: georgi.filipov@bg.tuv.com





## Борбата срещу прехосването на храна във Великобритания става организирана

*Сладки и чипс, направени от плодове, определени за изхвърляне на боклука! Великобритания, която едно време бе "отличник" в прехосването на храна, сега изживява началото на революция, стимулирана от асоциации и предприятия, пише Роуз Скамъл от "Франс прес", цитирана от БТА.*

*Младият предприемач Бен Уайтхед казва, че за пет години сам е спасил от изхвърляне 15 тона плодове.*



Първият път, когато този бивш доброволец от асоциацията FoodCycle, специализирана в борбата срещу пиленето на хранителни продукти, отишъл да търси плодове с изтичащ срок на годност на пазара до дома си, са му предложили 12 кашона ананаси.

"Бях с колело! Погледнаха ме и пригнаха да се смеят", разказва той на АФП. След това мъжът отваря фирма, наречена SpareFruit. Пазарната ниша - чипсове, произведени от неугледни ябълки и круши, които производителите не могат да продадат в супермаркетите. "Ако минете през овощна градина, ще видите килим от плодове. Някои вече не са хубави, но бих казал, че 90 процента от тях са напълно годни за ядене", казва той.

Snact е подобна фирма, която прави плодови сладка. Тя влиза на пазара през 2014 г., след като събира 14 000 британски лири в краудфъндинг кампания.

Двете компании планират да се разраснат догодина и дори имат амбицията да си намерят място на щандовете в универсалните магазини Selfridges. Възможност, която свидетелства за еволюция в мисленето на хората, смята Уайтхед.

Миналата 2016 г. бе ключова за привържениците на идеята за нулеви разхищения в Европа. Страни като Франция и Италия приеха закони срещу разхищението на храна, които улесняват процедурата по дарения на благотворителни организации.

Обединеното кралство не е приело закон по този въпрос, оставяйки на асоциации и фирми да запълнят тази празнота. Предизвикателството пред тях е значително: около 10 милиона тона храна биват изхвърляни всяка година в страната според проучване от 2016 г. на благотворителната организация Програма за действие срещу разхищаването на ресурси (Waste and Resources Action Programme - WRAP). Количеството на ниво ЕС достига 88 милиона тона според оценки от 2012 г.

Въпреки липсата на политическа инициативност, мисленето на хората се променя. В търговските обекти в центъра на Лондон,

луксозните кафета и калорични мъфини отстъпват все повече място на продукти, направени от плодове второ качество.

Асоциации като "ФуудСайкъл", която има обекти в няколко града в страната, предлагат втори живот и на непродадени продукти.

В столовата си в квартал Хакни в Източен Лондон, асоциацията сервира всеки четвъртък вегетарианска храна на петдесетина души, много от които са със здравословни проблеми или са социално изключени. Менюто на деня: супа, омлет и плодова салата.

Основно даренията идват от турски квартални магазинчета за плод и зеленчук, обяснява за АФП Ан Енгел, една от доброволките в асоциацията. Супермаркетите не са чак толкова верни съюзници. Този ден приносят е малък: един плик с хляб.

Кухнята на асоциацията прелива от плодове и зеленчуци, които са били първоначално предназначени за изхвърляне. Доброволката тъкмо е добавила манго, мента и яйца. "Сервираме много изненадващи и вкусни неща", се хвали тя.

Манталитетът на хората обаче трябва да еволюира още, смята Ан Енгел. Доказателство за това? "Много наши доброволци все още ги е страх да използват продукти с изтекъл срок на годност", се оплаква тя.

**Автор: Регал**

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](mailto:troyahleb@abv.bg)  
тел. за заявки: 0670/6 27 62  
моб. тел..0884 851478





## Европейската комисия не успява да ограничи прехосването на храна

Европейската комисия може да направи повече за съгласуването на различни подходи в рамките на политиката за развитие на селските райони и рибарството така, че да ограничи прехосването на храна. Това се казва в доклад на Европейската сметна палата, съобщава Euractiv.com.

Всяка година около 88 млн. тона храна се прехосват в ЕС и се очаква това количество да достигне 126 млн. тона до 2020 г. и е необходимо да се предприемат бързи действия. Около 70% от прехосаната храна се изхвърля от домакинствата, секторите на кетъринга и продажбата на храни, докато в производството и преработката се прехосват останалите 30%.

През август 2016 г. ЕК стартира платформа, чиято цел бе да обедини усилията на частните и публичните заинтересовани страни в посока към ограничаване на прехосването на храни. Резултатите от тази работа обаче не са задоволителни, се казва в доклада на европейските счетоводители. Необходимо е ЕК да си постави по-ясни цели и да предприеме стъпки към съгласуване на политиките и законодателството по отношение на прехосването на храни.

Освен това задължението на страните-членки да докладват за свършеното в областта не е спазвано стриктно. Освен това ЕК се бави и не създава един законодателен акт за прилагане на обща методология за отчитане на хранителните отпадъци.

Комисията никога не е провеждала научни изследвания, с помощта на които да установи влияни-



ето на земеделието върху проблема и да търси решения, се казва още в доклада. „Никога не е правена оценка на влиянието на директните плащания по Общата селскостопанска политика“, нито по отношение на влиянието на обвързаната подкрепа за стимулиране на производството на специфични продукти, за които има опасност да няма търсене на пазара.“, се казва в доклада.

По отношение на програмата за развитие на рибарското дело в ЕС счетоводителите отбелязват, че улова на излишни количества риба трябва да се ограничи с по-сериозни мерки. Похвална за Комисията е мярката, която въведе за изтегляне от пазара на риба.

Експертите призовават Комисията да направи оценка на ефекта от действието на хранителни банки на територията на ЕС. препоръчва се да бъде улеснено даряването на храни още от производителя и това се отнася особено за сектор рибарство.

*Автор: Агрозона*



## Организации се обявиха срещу задължителното етикетироване във Франция

Това би довело до по-високи разходи

Представители на хранителната индустрия в ЕС оспорват въведената във Франция задължителна схема за етикетироване на страната на произход за месото и млякото. Мярката беше въведена като експеримент за период от 2 години. Френските фермери приветстваха решението, браншови организации обаче се обявяват против. Те твърдят, че това би довело до по-високи производствени разходи. Според анализатори етикетироване-

то във Франция ще доведе до 15% увеличение на цените. Към критиките се присъединяват и представители на производителите на месо в ЕС. Според тях това е скрит начин за защита на националното производство, което ще направи по-трудно закупуването на суровини от външни пазари.

Мярката ще насърчава сектора да се снабдява с месо родно производство, без да се отчитат трудностите, тъй като веригите на

доставка в индустрията са не само национални, но и европейски. Според експерти, така се нарушава принципът за свободно движение на хора, стоки, капитали и услуги. Етикетите включват: страна на раждане, отглеждане и клане на животните за месо; страна на събиране на млякото и неговата преработка. Когато всички операции се извършват в една и съща страна, единственото, което трябва да се спомене е “Произход и

име на държавата”. Продукти като замразени бургери, ястия приготвени с наденица и колбаси, кисело мляко или сирене, произведени във Франция, трябва задължително да носят това наименование.

Схемата ще работи до 31.12.2018 г., след което анализатори ще представят подробен доклад пред ЕК. При успешно прилагане, мярката може да се въведе във всички страни-членки.

*Източник: Агро БГ*





## Огънят от санкциите срещу Русия се връща срещу Европа



Икономиката на Дания ще продължи да понася последиците от санкциите на Европейския съюз срещу Русия и блокадата върху вноса на европейски земеделски стоки на руския пазар. Това каза Ханс де Боер, председател на работодателската организация VNO-NCW в страната. Руснаците започнаха да внасят високи технологии така, че сами да могат да произвеждат храните, които преди са внасяли, допълнително.

„Можете да забикаляте Русия дълго време. Така ще я накажете и ще е заслужено. Но от друга страна руснаците също не стоят със скръстени ръце и повишават

своите производствени мощности.“, казва Ханс де Боер пред freshplaza.com и допълва, че Русия е увеличила значително вноса на стоки, особено на компютри и лекарства.

Лидерите на Европейския съюз решиха да удължат с 6 месеца действието на санкциите срещу Русия заради анексирането на Крим и участието на страната в конфликта в Украйна. Ограничителният режим трябваше да отпадне на 31 януари 2017 г.

Земеделският сектор в ЕС не страда толкова силно от санкциите, колкото този в Русия, коментира руският анализатор Кирил Родинов, цитиран от ИТАР-

ТАСС. Според него съседните на страната му държави понасят най-големи загуби от ситуацията. Износът на земеделски стоки от ЕС се е увеличил с 6% между 2013 г. и 2015 г. Потребителите в Русия пък трябвало да се сблъскат с увеличение от над 10% на стоките в търговската мрежа. В същото време данните за растежа на индустриалното производство на храни в страната са по-ниски в сравнение с годините преди ембаргото.

Москва няма илюзии, че САЩ ще вдигне санкциите след официалното встъпване на Доналд Тръмп на длъжност в Белия дом.

*Автор: Агрозона*

# С HRANMASH

## Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

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







## Каква е връзката между хранителните предпочитания и психическото състояние

*Учените отдавна търсят връзката между хранителните предпочитания на човека - афинитета му към определен тип вкусове, и психическото му състояние, като вече разполагат с достатъчно свидетелства, че такава съществува. На базата на така съставената категоризация всеки може да намери обяснение за своето поведение, слабости и съкровени желания, без, разбира се, да абсолютизира достигнатото или да го използва като оправдание за неудачите си.*

Човешката психика представлява изключително сложна и комплексна система от повтарящи се и постоянноменящи се модели, чието "дешифриране" по никакъв начин не би могло да се осъществи чрез толкова повърхностни и общи съпоставки. В същото време определени закономерности, наблюдавани и изучавани с години, не бива да бъдат отричани. Вместо това могат да ни помогнат да разберем по-добре себе си и да задоволим потребностите си с онова, което се опитваме да компенсирате чрез храната.

Според д-р Владимир Есаулов, доцент в катедрата по психосоматична медицина (дълг от медицината, изучаваща влиянието на различните психологически фактори върху физическото състояние) към РУДН – хората, които се "пристрастени" към шоколада, дълбоко в себе са нещастни и самотни и се нуждаят от любов, внимание и емпатия, а онези, които "не могат да живеят" без млечни продукти, изпитват особено голяма потребност от ласки и грижи. "Всички те се асоциират с майчино мляко и респективно с онзи период от живота, когато всички ние сме били защитени и заобиколены с любов", смята Есаулов, според когото вкусовете предпочитания индикират наличието на определени психологически нужди. Афинитетът към лютивни храни издава копнежа за пикантни преживявания, а този към ядки и плодове – стремеж към победа, казва още руският специалист.

Психолозите са на мнение, че предпочитанията към определени храни се коренят в детството или са свързани с други щастливи моменти от човешкия живот, и се асоциират с удоволствие, поощрение или чувство за сигурност. Казано с други думи, пристрастяването към съответен вкус или храна не е само физиологична необходимост от определени храни, а израз на желанието на човека да се върне във времето, когато е изживял най-щастливите моменти от живота си.

Учените наблюдават също така следните закономерности – любителите на месо и най-вече на говеждо често са нервни и агресивни, а онези, които предпочитат да консумират плодове и зеленчуци, имат спокоен и уравновесен характер.

През XIX век биохимикът Александър Данилевски провежда експеримент с гълъби, хранейки ги с различни храни в продължение на 5-6 седмици – на няколко от птиците дава грах, а на друга група – варено месо. През това време той наблюдава измененията в характера им и установява, че гълъбите, хранени с грах, са спокойни и в добро настроение, докато тези, на които дава само месо, стават раздразнителни и агресивни, а след като остават на тази диета в продължение на няколко месеца, се превръщат в истински хищници.

Друг руски учен, кандидатът на психологическите науки Александър Макаров, смята, че отделни

черти от характера на човека влияят върху хранителните му предпочитания и начин на хранене. Така например домати – както сурови, така и сготвени – са сред любимите храни на демократите с широк мироглед, краставиците се нравят на чувствителните хора, а зелето и фасула – на онези, които изпитват необходимост да придобият кураж и решителност. Същевременно хората, които се хранят изключително със зеленчуци, са неконфликтни личности, изпитващи страх пред трудностите и повишена гнусливост. Начинът на приготвяне на зеленчуците и плодовете също е от значение. Хората, които с удоволствие хрупат сурови моркови, ябълки, зеле и др. са уравновесени и като цяло с добро психическо здраве, докато в онези, които с охота похапват кисели, пресоленни и мариновани продукти, се открояват с тиранични нотки. Известно е, че Иван Грозни е обожавал туршия и кисело мляко, а Петър I е проявявал предпочитания към храни с кисел вкус, докато Сталин не е можел да живее без младо вино и лимони. Продуктите от животински произход, без съмнение, носят свой особен "психологически заряд". Макаров е установил, че колбасите и вареното месо присъстват в ежедневното меню на хора, които са постоянни, упорити и възискателни, а залитането към мазни храни като сланина, бекон, свински ребърца и други подобни издава склонност към прояви на ревност, мнителност и собственическо чувство. Ако пък предпочитате пушени меса, то най-вероятно сте безнадеждни романтици, мечтатели и любителите на пъгуванията. Мечтателите и хедонистично настроените хора с голямо удоволствие консумират морски дарове, а тези, които не сядат на трапезата без сирене и подобните нему продукти, най-често са надеждни, последователни, благи и отстъпчиви личности.





със Съюз по хранителна промишленост на

**О-В ШРИ ЛАНКА И МАЛДИВИТЕ**

с посещения на предприятия от хранителния бранш

**11 - 23 март 2017 г., пътуване със самолет**

**Шри Ланка** (о. Цейлон) е разположен в Индийския океан. Тук е събран целият спектър от възможности за приятен отдих - уникално културно наследство, неповторим растителен и животински свят, загадъчни планини и белоснежни плажове, тропически гори и множество реки с буйни водопади, луксозни хотели, модерна инфраструктура.

**Малдиви** - Много малко места по света са по-красиви на живо, отколкото изглеждат дори и на професионална снимка. Малдивите, които още са известни като „Раят на земята“ са един от тези емблематични примери. Според много пътешественици Малдивите са най-красивото място на Земята. Интересен факт е, че те са и най-ниската държава в света - най-високата точка на територията ѝ достига едва 3 метра.

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

**ПРОГРАМА**

**11.03.** Полет София - Коломбо

**12.03.** Пристигане, трансфер до Дамбула (150 км). Настаняване в хотела. Свободно време. Вечеря.

**13.03.** Закуска. Екскурзия до Полонарува - втората столица на страната. Разглеждане на останките от Кралския дворец, баните с лотуса и Гал Вихаре - храм с великолепна фигура на Буда, издълбана в скалите. Продължаваме към крепостта Сигирия, изградена на скала, издигаща се на 200 м над околната джунгла. Връщане в хотела, вечеря.

**14. 03.** Закуска. Освобождаване на хотела. Посещение на пещерен храм, създаден през 1 век. Отпътуваме за Канди (80 км). По пътя - посещение на градината в Матале, където се отглеждат различни растения и подправки, с които Шри Ланка е известна. Посещение на храма на Свещения Зъб. Настаняване в хотел в Канди. Вечеря.

**15.03.** Закуска. Панорамна обиколка на Канди - един от най-красивите градове в страната, разположен около езеро. Посещение на работилница за батик, ателие за обработка на скъпоценни камъни, чаена плантация и Кралските ботанически градини в Парадения. Вечеря. За желаещите - посещение на традиционно заведение с музика и танци.

**16.03.** Закуска. Отпътуване за Пинавела (50 км) и Индулова (150км). Посещение на резервата за слонове в Пинавела. Настаняване в хотел на брега на морето в района на Индулова. Вечеря.



**17.03.** Закуска. Свободно време по интереси и за плаж. Вечеря.

**18.03.** Закуска. Свободно време. Трансфер до летището в Коломбо (90 км). Излитане за Мале (Малдиви) Трансфер и настаняване в хотел.

**19.03. - 21.03.** Закуска. Свободно време по интереси и за плаж. Вечеря.

**22.03.** Закуска. Трансфер до летището за полет до България.

**23.03.** Пристигане в София

**ЦЕНИ:**

- човек в двойна стандартна стая - 2320 евро или 4538 лева
- Доплащане за единична стая - 750 евро или 1467 лева

**ЦЕНАТА ВКЛЮЧВА:**

- Всички самолетни билети с включени летищни такси
- Всички трансфери по програмата
- 10 нощувки със закуски и 6 вечери
- Всички екскурзии по програмата
- Входните такси за посещаваните обекти
- Екскурзоводско обслужване и придружител от офиса
- Медицинска застраховка

**ЦЕНАТА НЕ ВКЛЮЧВА:**

- Входна виза за Шри Ланка - 30 \$
- Застраховка „Отмяна на пътуване“

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

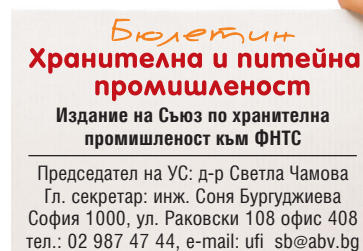
Цената е валидна за група от минимум 15 човека. При по-малък брой, Туроператорът си запазва правото на промяна в цената. Сроктът за уведомяване е 30 дни преди датата на отпътуване.

**ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:**

- Заявка-договор, копие от международен паспорт с валидност 6 месеца от датата на връщане в България и авансова вносна от 2 000 лв до 23.01.2017 г.
- Внасяне на пълната такса - до 10.02.2017 г. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 23.01. 2017 г.

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



СХП не носи отговорност за съдържанието на публикуваните реклами.

