

Международно специализирано
селскостопанско изложение

Зелена седмица 2020 в Берлин



От 17 до 26 януари 2020 г. 19 български фирми
представят своите продукти, разположени
на 143 кв.м. в шест тематични къта

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Екзотични храни на Зелената
седмица 2020

3

Проф. д-р инж. Пламен
Моллов е новият ректор
на УХТ - Пловдив

4

Новозеландска компания
поднася кафето в чашки от
бишкоти

6

Земната ябълка - нов шанс
за производство на биогорива

7

Ново фитосанитарно
законодателство слага
под закрила пчелите

10

Предстои конференция
по актуални проблеми на
хранително-вкусовата
индустрия

11

Покана за професионално
обучение специалност
„Производство и преработка
на мляко и млечни продукти“

12

План за дейността на СХП

14

Покана за пътуващ семинар
в Кавала и остров ТАСОС

16

Фирми, представени в броя

"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН
Бълим слат, слат и при добри настроения гледат на всички търговци!

на стр. 2

Tea
trading

на стр. 3



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 5

BURnit
by SUNSYSTEM

на стр. 6

БЕЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. 7

CEFA ufi IFF
МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР ПЛОВДИВ

на стр. 9

ALMI+TEST

на стр. 10

ЕЛНАЗ
ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЛЯНЕ
1990

на стр. 10

TÜVRheinland®
Precisely Right.

на стр. 13



Международно специализирано селскостопанско изложение

Зелена седмица 2020 в Берлин

от стр. 1

Основен акцент в политиката за подкрепа в България остават малките и средни стопанства. Това заяви министърът на земеделието, храните и горите Десислава Танева след като откри официално българския щанд на Международното специализирано селскостопанско изложение Зелена седмица 2020 в Берлин. Тя допълни, че в дебата за бъдещата Общо селскостопанска политика трябва да бъдат направени компромиси. Министър Танева уточни, че доброто послание при официалното откриване на изложението е, че политическите ръководители в ЕС разбират необходимостта от адекватно бюджетно финансиране на земеделските производители. По думите ѝ, всяка от страните членки много добре разбира предизвикателството на нашето време и практиките, които трябва да станат обичайни в земеделието. "Това са именно тези, които щадят околната среда. Въпросът е какъв бюджет ще се договори за ОСП, а това зависи от Многогодишната финансова рамка", уточни министър Танева.



По думите ѝ се отбелязва ръст в търсенето и производството на биологични продукти, както в България, така и на ниво Европейски съюз.

С фолклорна програма и традиционни български продукти министър Танева посрещна федералния министър на прехраната и земеделието Юлия Кльокнер.

Германия е сред основните партньори в търговията на България със селскостопански стоки. През 2018 г. аграрният стокообмен между двете страни възлиза на 635 млн. евро, което е със 7.1 % над нивото от 2017 г. Експортът на селскостопански стоки за германския пазар се повишава с 15.6 % на годишна база до 292.4 млн. евро.

Водещите селскостопански продукти в българския експорт за германския пазар през 2018 г. са слънчогледът и пшеницата, следвани от преработени плодове, хлябарски, тестени сладкарски или бисквитени продукти, мед, сирена, растения, семена и плодове, използвани в парфюмерията и медицината, тютюн, шоколадови из-

делия, къспета и др.

Министър Танева посочи, че на изложението всяка страна представя традиционното си производство.

Тя благодаря на всички български производители, които в рамките на изложението представят по най-добрия начин страната ни за поредна година.

Площта на тазгодишния българския щанд е 143 кв.м., където 19 фирми представят своите продукти. Той е организиран в 6 къта: вина; мед и сладка; млечни продукти; месни продукти; биологични продукти; етерично-маслени продукти. В него има ситуиран и кът, на който България ще е рекламирана като туристическа дестинация от представителите на Министерството на туризма. Посетителите на изложението могат да дегустират български вина, био продукти на основата на етерични масла, био орехово масло, пчелен мед и пчелни продукти, био месни и млечни продукти, сладка и конфитюри, плодови сокове, био бадеми, био солети и бисквити.

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

ТРОЯН

Производство на хляб и хлябни 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





Екзотични храни на Зелената седмица 2020

Изложението Зелена седмица в Берлин събира държави от целия свят, които излагат хранителни продукти, за които понякога е дори трудно да си представим, че съществуват. И тази година не направи изключение. Вижте някои от най-екзотичните храни, които бяха представени по време на 85-ото издание на изложението.

Сирене от бадеми

Веганските продукти са най-новата тенденция. На изложението можеха да се видят алтернативи на сирене, като в случая то е приготвено от бадеми.

Продуктът има много приложения, включително като намазване на хляб, като заместител на крема сирене или за заливане. Произвежда се предимно с помощта на бадеми, кокосово масло, подправки и брашно от рожков и без никакво соево или палмово масло.

Безалкохолна напитка, приготвена от люспи от какао на зърна

Газирано и с нотка на киселост описва тази безалкохолна напитка, приготвена от какао и продавана под името „Pelure de Casao“. Произвежда се от инфузия на какаови люспи, които се получават от Кот д'Ивоар.

„Люспите на какаовите зърна съдържат безброй хранителни вещества и по-малко мазнини от самия боб“.

Тази нискокалорична и устойчива търговска напитка не съдържа кофеин и скоро ще бъде в магазините.



Мали: Естествена жизненост с листа моринга

За малките и средните производители от Африка Зелената седмица привлича голям брой посетители и потенциални купувачи на техните продукти. Това е отлична възможност за стимулиране на икономическото развитие на тези страни. Малийските производители например са донесли прах, приготвен от листата на моринга, който може да се смесва с много видове ястия или да се пие като чай. Съдържанието му на калций е 17 пъти по-високо от това на млякото и съдържа десет пъти повече витамин А в сравнение с морковите.

Агрозона

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО






DRY AGER
SUPERIOR BEEF

НОВО

МИНИ
ВИТРИНИ
(за 20 кг)



За контакти: TEA Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711,
e-mail: dry_ager@abv.bg, www.teatrading.eu

Примофреш Диви гъби

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 - ароматична на диворастващи гъби
- за скара, грил, аламинут и печено говеждо и свинско месо; за ястия с дивечово месо





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







Проф. д-р инж. Пламен Моллов е новият ректор на УХТ - Пловдив



Проф. Пламен Моллов е завършил ВИХВП през 1984 г. със специалност „Технология на животинските хранителни продукти, консервирането и общественото хранене“. След десетина години опит в общественения сектор като технолог се връща към първата си любов - науката, на която е верен до днес. Титуляр е на учебните дисциплини „Управление на качеството“, „Законодателство и контрол на храните“, „Суровинознание“, „Технология на соковете“ и „Технология на плодово-захарните продукти“ в УХТ. Издал е няколко учебника, има близо 100 научни публикации. Участвал е в редица научни проекти с българско и международно участие. Владее немски, английски и руски език. Има редица специализации в Германия, Белгия, Великобритания, Холандия.

Проф. Пламен Моллов има два мандата като народен представител и две години като изпълнителен директор на Българската агенция по безопасност на храните. Той е титуляр по 5 учебни дисциплини. Доскоро бе ръководител на катедра „Консервиране и хла-

Проф. Пламен Моллов е новият ректор на Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив

Проф. Моллов смени досегашния ректор проф. Кольо Динков, който слиза от поста след два мандата. Той спечели след балотаж с проф. Николай Менков.

Другите двама претенденти за ръководния пост бяха проф. Алберт Кръстанов и проф. Стефан Драгоев. Те обаче не събраха нужната подкрепа още на първи тур.

163-ма делегати на общото събрание гласуваха кой да заеме мястото на досегашния ректор проф. Кольо Динков, който има два мандата.

Развързката сменя статуквото във вуза.

„Заедно да изведем УХТ от капсулата на безвремето и да бъдем адекватни на съвременното обществено развитие.“ С този апел кандидатът за ректор на УХТ проф. Пламен Моллов се обърна към своите колеги, студенти и служители в представената от него smart програма за управление.

дилна технология“, а сега оглавява ЦИДО по качество и безопасност на храните. Той е почетен председател на Българската асоциация по хранителна и питейна индустрия и на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци.

В представената от него smart програма за управление, изготвена на база предложения от негови колеги, получени след проведенни срещи и разговори, проф. Моллов обещава 50% увеличение на доходите в рамките на мандата. В предизборната си платформа представя идеята за създаване на Международен научен консултативен съвет по модела на водещи световни университети. Възнамерява също да въведе система за електронно управление на документооборота в УХТ, както на финансова бонус система за авторите на научни публикации в престижни списания.

Създаване на Комуникационен борд по храните като дискуссионна платформа за коментари по

значими въпроси, развитие на електронна библиотека, въвеждане на чуждоезикови бакалавърски и магистърски програми, включително с участието на международни партньори, са други от акцентите в предизборната платформа.

Според проф. Моллов трябва да се осигури целево финансиране на катедрите и да се премахне ограничението за минимален брой студенти за сформирани група. Намеренията му са за създаде фонд за закупуване на научна апаратура и изграждане на научноизследователски център.

Амбицията на новия ректор е да ремонтира спортните бази и плувния басейн чрез механизмите на публично-частното партньорство.

На пресконференция в зала „Хоризонт“ ректорът на УХТ проф. д-р Пламен Моллов представи екипа, с който ще управлява УХТ до 2023 година, избрани от Академичния съвет на Университета по

на стр. **5**



Проф. д-р инж. Пламен Моллов е новият ректор на УХТ - Пловдив

от стр. 4

хранителни технологии - заместник-ректори и функционални декани. Това са:

- доц. д-р Христо Спасов - заместник-ректор по учебна дейност и академичен състав;
- доц. д.н. Галин Иванов - заместник-ректор по научна и международна дейност;
- доц. д-р Атанаска Тенева - заместник-ректор по комуникационна и информационна дейност;
- доц. д.н. Георги Костов - функционален декан по образователни програми и мобилност;
- доц. д.н. Кирил Михалев - функционален декан по проектна дейност;
- доц. д-р Кремена Никовска -

функционален декан по студентска и социална дейност.

„На 19 декември имаше избор в УХТ, след 8-годишно управление на старото ръководство и беше избран нов ректор в мое лице, поех тежкия кръст, поех ръководството на университета. Моятта смарт програма е виждането ми за модерна комуникация с външния свят и студентите” - заяви проф. Пламен Моллов.

Според него в програмата му може да бъде реализирана с един амбициозен екип, който е подбрал.

“Ще вървим само напред като един от водещите университети.” - каза новият ректор на Университета по хранителни технологии.

Екипът на Съюза по хранителна промишленост най-искрено поздравява проф. Моллов и му пожелава да работи усилено, за да постигне поставените цели! Нека новата позиция му донесе много вдъхновение, удовлетворение и нови възможности за развитие!

Много здраве и успехи в новата работа! Нека колегите му го обичат като искрен човек в живота и истински професионалист в работата!

Нека неговият професионализъм му помага да върши работата си спокойно, със самочувствие и лекота!

На добър час!!!

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.

РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив
ул. „Васил Левски“ 214
тел.: 089 3322020

Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи храни, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.



Новозеландска компания поднася кафето в чашки от бишкоти

За да намали количеството на отпадъците, авиокомпанията Air New Zealand предлага на пътниците кафето в чаши, които сами стават за ядене, тъй като са приготвени по рецептата за бишкоти, съобщава електронното издание Buying Business Travel.

Засега инициативата е ограничена до полетите от Оуклънд и някои до остров Тасмания. Рецептата за чашките е позната – пшенично брашно, захар, яйца, ванилова

есенция и натурален ванилов екстракт. Податливите на алергии пътници обаче трябва да са наясно, че чашките съдържат глутен, както и остатъци от млечни продукти, соя, лешници, фъстъци и семена от сусам.

Вкусните чашки се произвеждат от семейната фирма Twiice, откъдето уверяват, че продуктът е преминал двойна термична обработка, херметичен е и не се размеква, докато кафето не бъде допито. Тестени капачки обаче не са предвидени.

От Air New Zealand обясняват, че осигуряват на пътниците си над 8 млн. чаши кафе годишно и с направените от бишкоти се надяват да намалят количеството на отпадъците си.

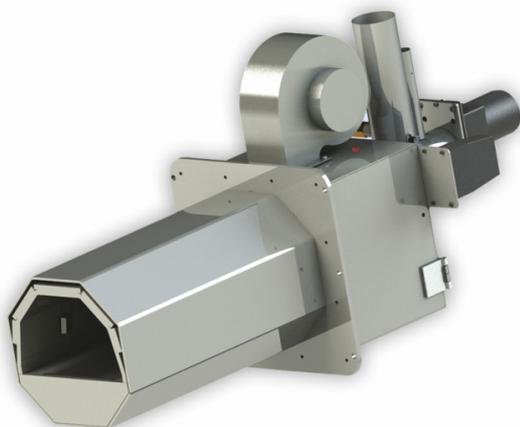
От октомври тази година топлите напитки на борда на самолетите се поднасят в чашки от хартия и царевично нишесте вместо от пластмаса. „Да, те се разлагат, но крайната ни цел е да премахнем напълно чашите от кошчетата. Затова ще продължим да изпробваме годните за яде-



не чашки на Twiice и да работим с други партньори, за да проучим възможностите за мащабно прилагане на подобни проекти”, заяви отговорната за грижите за клиентите мениджър в Air New Zealand г-жа Ники Чейв.

BURNiT

by SUNSYSTEM



- За отоплителни инсталации
- За парни котли
- За индустриални съоръжения
- Опционална самопочистваща система

НАЙ-МОЩНИТЕ ПЕЛЕТНИ ГОРЕЛКИ НА ПАЗАРА - BURNiT PELL MEGA

BURNiT представя една от най-мощните горелки на пазара – BURNiT Pell Mega. Тя е разработена с мощности от 150KW до 1000KW и осигурява ефективно отопление на индустриални и обществени помещения като заводи, училища, болници, административни и промишлени сгради.

Освен за отопление, горелката BURNiT Pell Mega има отлично приложение и в индустрията - млекопреработвателни предприятия (мандри), хлебозаводи (фурни), сушилни за семена, зърнено-житни култури, билки и други.

Новото попълнение от серията - Pell Mega ST е модел, предназначен за парни котли на ниско и високо налягане, което го прави изключително полезен в множество отрасли заради пълната автоматизация, гарантираната сигурност, повишаване на производителността и оптимизиране на разходите на производството. Горелката е проектирана да работи с дървесни пелети, а при определени условия и със слънчогледови пелети.

Използвайки пелетната горелка Pell Mega, вие получавате висока производителност при ниски експлоатационни разходи. В сравнение с обикновените горелки, които се хранят от нафта или природен газ, BURNiT Pell Mega осигурява между 40 и 60% по-ниски разходи за гориво. В допълнение, пелетите са възобновяем ресурс, произведен от отпадни естествени материали, благодарение на което горелката не само пести средства, но и допринася за опазване на околната среда.

За повече информация и индивидуални консултации, свържете се с нас: тел. 0886 815 169 e-mail: sales@burnit.bg





Земната ябълка – нов шанс за производство на биогорива

Италианските учени са изследвали ползите от непретенциозната земна ябълка. Оказва се, че това е незаменима култура за производството на биогорива. В своето проучване изследователите от Факултета по селскостопански и горски науки (DAFNE) на University of Tuscia, обясняват защо артишокът от Йерусалим, каквото е другото популярно име на земната ябълка, е толкова важен.



Напоследък биогоривата се превърнаха в стратегическо направление за намаляване на емисиите от превозните средства. Но в същото време производството на биогорива все повече се споменава в контекста на негативните му

последиви, тъй като основните култури за тези цели, като например рапица, пшеница или соя, изискват високоинтензивни селскостопански практики и плодородни почви, отбелязват авторите.

Наскоро Европейската комисия класифицира биогоривата като продукт с ниско ниво на косвени промени в използването на земята, получени от култури, от

на стр. **8**

БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ





Земната ябълка – нов шанс за производство на биогорива

от стр. 7

глеждани с малко използване на ресурси.

При това положение само няколко култури в Европа могат да постигнат високи добиви, отговаряйки на тези изисквания. От тази гледна точка ерусалимският артишок (*Helianthus tuberosus* L.) несъмнено е вид, достоен за внимание, тъй като притежава всички атрибути, необходими за постигане на целите на актуализираната Директива на ЕС за възобновяема енергия (RED II).

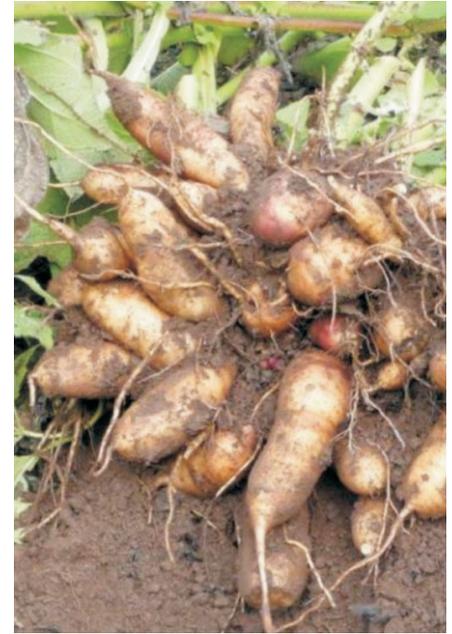
Топинамбурът е широко адаптиран към разнообразна и често нискодобивна среда за други култури и има висока приспособимост. Това е многоцелева култура, използвана за консумация от човека, за фармацевтични цели, за производство на биомаса и биоенергия (биоетанол и биогаз).

Подобно на други култури йерусалимският артишок има потенциал като фуражна култура. Ин-

тересното е да се знае, че благодарение на иновациите в пивоварната индустрия клубените се използват за производство на сладка и плодова бира. Стъблата и грудките на земната ябълка се характеризират с високо съдържание на инулин.

През последните 20 години е извършена значителна работа за успешното превръщане на биомасата в гориво. Биогоривата от първо поколение (биоетанол и биодизел) обаче се извличат само от няколко култури с различна ефективност.

Суровините за биогорива са предимно рапица, маслена палма и соя за биодизел; и захарна тръстика, царевича, захарно цвекло и сладко сорго за биоетанол. Тъй като в повечето региони по света вече е въведено интензивно използване на земеделските земи, биоенергийните култури трябва да бъдат екологично устойчиви, за да се избегне допъл-



нително натоварване на биологичното разнообразие, почвата и водните ресурси.

Учените търсят биоенергийни култури на бъдещето

Изследванията се провеждат в посока производство на енергия за биогорива от ново поколение с по-малко въздействие върху околната среда, по-голяма производителност и по-голяма възвръщаемост на инвестициите.

Характеристиките, които правят земната ябълка подходяща за производство на биогорива, са следните: бърз растеж, високо съдържание на въглеhidрати, добро общо количество сухо вещество на единица площ, способност за използване на отпадни води, устойчивост (поносимост на патогени), способност за лесно отглеждане с минимални външни производствени разходи. Последният

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): - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см
- 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.	Височина (по желание) - максимум - 24 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	За контакти: София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg
Фиксирано място	+ 10%	
ОТСТЪПКИ		
За членове на СХП	10%	
При авансово плащане за 1 г.	20%	
При авансово плащане за 6 м.	10%	
При авансово плащане за 3 м.	5%	

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

на стр. 9





Земната ябълка – нов шанс за производство на биогорива

от стр. 8

аспект обещава да бъде ключов за бъдещето на биогоривата в Европа.

Оказва се, че артишокът от Йерусалим е обещаващ кандидат, който лесно може да замени култури като царевича и захарно цвекло.

Поради устойчивостта си срещу засушаване и засоляване, земната ябълка може да се култивира в почви, неподходящи за други кореноплодни култури и грудки. Расте добре в почви с рН от 4,4 до 8,6. Като цяло добивът, размерът и формата на грудките на земната ябълка зависят от вида на почвата. Докато леките глинести почви дават големи грудки, тежките поч-

ви осигуряват добри добиви при засушаване поради по-добрите свойства, задържащи влагата в глинестите почви. Що се отнася до температурата на отглеждане, за повечето сортове йерусалимски артишок е необходим вегетационен период от поне 125 дни. Като цяло се изискват температури за култивиране в диапазона от 6 - 26°C, за да се постигне оптимален добив.

Растението е издръжливо и силно, така че йерусалимският артишок може сам да се превърне в много конкурентен плевел. След като топинамбурът се настани на полето е доста трудно да се премахне, тъй като грудките или части от тях остават в земя-



та, зимувайки добре в почвата.

Ценните биологични и биохимични свойства на земната ябълка са в основата на нейната универсална употреба в хранително-вкусовата промишленост.

Паулина Йоргова,
Агрозона

МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР
ПЛОВДИВ




INTERNATIONAL FAIR
PLOVDIV



foodtech

19-23 ФЕВРУАРИ 2020

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

www.fair.bg



Ново фитосанитарно законодателство слага под закрила пчелите

„Предстои през 2020 г. да влезе в сила ново фитосанитарно законодателство, като специално внимание в Годишната на растителното здраве ще обърнем и на пчелите“, съобщи заместник изпълнителният директор на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) инж. Николай Роснев по време на Националната конференция „Растителното здраве – нови заплахы и превенция“ в Пловдив.

„Повишаване на осведомеността сред населението за значението на растенията и тяхното здраве с цел опазване на околната среда е основната ни задача в Годишната на растителното здраве 2020“, допълни той.

С конференцията в Пловдив се поставя началото на Международната година на растителното здраве 2020 под патронажа на министъра на земеделието, храните и горите.

По думите на инж. Николай Роснев здравето на растенията е ключов фактор за здрави гори, устойчиво селско стопанство и запаз-



ване на биологично разнообразие в световен мащаб. Опасността от въвеждане в Европа и в частност на територията на Република България, на вредители и болести по растенията, е потенциална заплаха за сериозни икономически щети. Това ще доведе и до ограничаване развитието на селското стопанство“, каза инж. Роснев.

„Растителната защита в Бълга-

рия е с много стари традиции и е един от най-важните и отговорни сектори в земеделието“, заяви зам.-директорът на Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ) д-р Илиян Костов.

„Предотвратяването на разпространението на вредители и болести по растенията е от огромно значение за намаляването на икономическите загуби и повишаването на добивите“, коментира той.

Агрозна

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

ЗА АКРЕДИТАЦИЯ

ALMI TEST

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ

ПОКАНА

Национална научно-практическа конференция с международно участие - 21 февруари 2020 г.

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

ПРЕДВАРИТЕЛНИ ТЕМИ:

Здравословното хранене - проблеми и решения ● Фермерското и занаятчийско производство и пазари - проблеми и бъдеще
Биологично производство на храни ● Хранителни добавки и добавки в храни - промени в законодателството
Опаковки за здравословните храни ● Защита на системите за самоконтрол ● Нови продукти в хранителната индустрия

Международен панаир Пловдив, конферентна зала, палата № 7, петък, 21.02.2020 г. Начало: 10,00 часа

ПРЕДВАРИТЕЛНА ПРОГРАМА

- Здравословното хранене - проблеми и решения (НЦОЗА)
- 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 етикетирание на разрешените добавки в храните съгл. Регламент (ЕС) №1333/2008
 - Общностен списък, употреба и етикетирание на разрешените ензими в храните съгл. Регламент (ЕС) №1332/2008
 - Общностен списък, употреба и етикетирание на разрешените ароматизанти и определени съставки с ароматични свойства в храните съгл. Регламент (ЕС) №1334/2008
 - Актуални проблеми свързани с употребата на добавките в технологичната практика.
- Хранителни добавки (презентация на БАБХ)
 - 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
 - Етикетирание, пускане на пазара и контрол върху хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 на МЗ и Директива 2002/46/ЕО., граничен контрол

- Европейските схеми за качество - задължителни и незадължителни термини (Дирекция „Политики по агрохранителната верига“ - МЗХГ)
- Нови, утвърдени стандарти за различните хранителни продукти БАБХ)
- Биологично производство на храни - контрол (МЗХГ)
- Промени в националното законодателство за биологични производства на храни (МЗХГ)
- Млади сме, а защо сме фермери? (Презентатор: Красимир Костов и Йовка Колева от „Зелената градина“ - с. Градина, Община Първомай)
- Дуалността при фермерството и един различен модел на финасиране от дейността (Презентатор: Иван Гунчев - съуправляващ НАТУРАЛНО ДЗЗД гр. Пловдив)
- Отвъд опаковката и съдържанието: идентичността като добавена стойност в хранителната верига (Презентатор: доц. Десислава Димитрова Координатор SlowFood България / НАТУРАЛНО ДЗЗД гр. Пловдив)
- Презентация (Изпитвателни лаборатории за храни Пловдив, София)
- Презентации (Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив)
- Презентации (Преподаватели и студенти от УХТ)
- Опаковките за храни - най-нови изисква-

ния и констатирани резултати от изпитвания (Инж. Майя Стойчева, г-р инж. Александър Петров, Изпитвателен център АЛМИ ТЕСТ)

- Презентации (Институт по консервиране и качество на храните - гр. Пловдив)
- Развитие на занаятчийското и фермерско производство и пазари - проблеми и бъдеще (Презентации от „Натурално обединение за местен пазар- фермери и занаятчии“ ДЗЗД гр. Пловдив)
- Нови продукти в хранителната индустрия (Лектори от УХТ - гр. Пловдив)
- Защита на системите за самоконтрол и нови изисквания (БАБХ)
- Кръгла маса - въпроси към лекторите - МЗХГ, БАБХ, проф. Йордан Гогов преподаватели от УХТ, ИККХ, от „НОМЗ-ФЗ“ и др.

ЦЕЛ на конференцията: Запознаване с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др. Дискусия по въпроси относно проверка от контролните органи от Българските ведомства и ЕС.

Конференцията ще бъде полезна за всички специалисти от ХВП, РЗИ и БАБХ, научни звена, одитори, фермери, заведения, както и занимаващи се с опаковки и машини за ХВП, търговци на едро и дребно и др.

Участниците получават сертификат.

Таксата за участие е 50 лв. без ДДС. За редовни членове на СХП таксата е 40 лв. без ДДС. Научни работници, преподаватели от учебни заведения, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса. В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуска. Регистрацията на участниците и занятията е на 21.02.20 г. от 9,00 до 10, 00 часа в Палата № 7, Конферентна зала, Международен Панаир Пловдив. Конференцията е от 10,00 до 17,00 часа. Организаторите осигуряват безплатен пропуск на участниците за вход в Панаира на 21.02.2020.

Заявката за участие заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса се изпраща в срок до **17.02. 2020 г.** на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост. Заявки се приемат и по телефон, факс или e-mail: ufi_sb@abv.bg. Сумите се превеждат по сметката на Съюз по хранителна промишленост: „Юробанк България“, ФЦ София Окръг
BIC код: BPVIBGSG; IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01

За контакти: Инж. Соня Бургуджиева - GSM: 0888 /72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg





Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

специалност

ПРОИЗВОДСТВО И ПРеработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

10 - 14 февруари 2020 г.

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните и поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш, **Съюзът по хранителна промишленост** към организира отново това обучение.

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

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 (два) модула по 5 (пет) дни**, на които водещи специа-

листи от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория, а вторият - практика и държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността

Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със **„Свидетелство за професионална квалификация“** по образец на МОН.

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

Първият модул на обучението ще се

проведе на **10, 11, 12, 13 и 14 февруари 2020 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109.** Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. **Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.**

Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

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

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 човека и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.

Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Заявки за участие с копие от платежно нареждане се изпращат на адрес: **Съюз по хранителна промишленост** София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408, Тел./факс: 02/ 987 47 44 GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi_sb@abv.bg Инж. Соня Бургуджиева

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

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 04.02.2020 г.**

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

Курсът ще започне на **10. 02.2020 г. Заниманията ще се провеждат в Дома на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.** Регистрацията на участниците е на 10.02.2020 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден. Цената за един участник е **550 лева, освободена от ДДС** и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.





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: petia.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



ПЛАН

за НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ на СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ за 2020 г.

№	Тематика на мероприятията	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
I.	НАУЧНО- ТЕХНИЧЕСКИ МЕРОПРИЯТИЯ		
A.	<i>Съвместни научно- технически мероприятия с участие на ФНТС / или с други сдружения във ФНТС/</i>		
1.	Организиране на курс за обучение и квалификация - II степен, част от професия „Хлебар сладкар“, Специалност „Производство на хляб и хлебни изделия“	14 - 30 януари 2020 г.	СХП, БИЛЛА България ЕООД
2.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“	27.01 - 01.02. 2020 г.	СХП, ТЕХРА - гр. Троян
3.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог „Зърно-съхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“	март, април, октомври 2020 г.	гр. Добрич гр. София
4.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, Техник-технолог по качеството на храни и напитки - Специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“	март 2020 г. май 2020 г.	СХП, ФНТС
5.	Провеждане семинари на тема: „Системи за управление на качеството ISO-9001:2000; НАССР; Етикетиране и енерг. стойност на храните“	05-07 февруари 2020 г.	СХП, ФНТС
6.	Провеждане на Девета национална младежка конференция с международно участие на тема „Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба“	21 февруари 2020 г.	гр.Пловдив, Фуудтех, СХП, ФНТС
7.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“	10-14 февруари 2020 г.	СХП, ФНТС
8.	Провеждане на бизнес пътуване в Дубай	10 - 17.02.2020 г.	СХП
9.	Провеждане на бизнес пътуване до Хавайските острови, Лос Анжелес, Сан Франциско.	21-29.03.2020 г.	СХП
10.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог специалност „Производство на растителни масла, маслопродукти и етирични масла“	март, септември 2020 г.	Добрич Пловдив
11.	Национален двудневен научно-практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“	25, 26 март, септември 2020	София, Пловдив
12.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, лаборант, специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“	април, 2020 г.	СХП
13.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“	април, 2020 г.	СХП, ФНТС
14.	Провеждане на пътуващ семинар остров Тасос - Великден	16-20.04.2020 г.	СХП
15.	Провеждане на Дванадесети национален бизнес-форум с международно участие на тема „Качеството на хранителните продукти - гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България“	28 май 2020 г. ФНТС	СХП, ФНТС, МЗХГ, МЗ, МИЕ, браншови съюзи, УХТ - гр. Пловдив, БАБХ
16.	Национален семинар - опаковки, етикетиране на хранителните продукти и енергийна стойност	февруари, април, юни	



№	Тематика на мероприятията	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
17.	Провеждане на Единадесети национален симпозиум с международно участие на тема „Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки“.	септември 2020 г.	СХП, ФНТС, МЗХГ, БАБХ
18.	Пътуващ семинар до Испания, Палма де Майорка	септември 2020 г.	
19.	Провеждане на Тринадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема „Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“.	октомври 2020 г.	СХП, СИБ, НТС Пловдив, ФНТСДНТ гр. Пловдив
20.	Провеждане на семинар на тема „Маркетинг и мениджмънт в хранително-вкусовата промишленост“	октомври 2020 г.	СХП - гр.София
21.	Бизнес-пътуване до Мексико и Куба	октомври, 2020	
22.	Седемнадесета национална научно-практическа конференция с международно участие и Ден на хранителната промишленост	19 ноември 2020 г.	СХП, ФНТС - Парк хотел Москва - София
23.	Провеждане семинари на тема: „Системи за управление на качеството ISO-9001:2000; HACCP“	постоянен, 2020	СХП, ФНТС
24.	Организиране на курсове за повишаване на квалификацията, във връзка с получения Лиценз за професионално обучение от НАПОО по определени специалности и програми	постоянен, 2020	СХП, ФНТС
25.	Провеждане курсове за обучение на тема “Внедряване на системата за безопасност на храни HACCP” и „Вътрешни одитори на ситемата HACCP“.	постоянен срок, 2020 г.	СХП, УХТ гр. Пловдив
26.	Провеждане Ден на ветераните в ХВП, съпроводен с честване на кръгли годишнини на заслужили ветерани от хранителния бранш	ноември 2020 г.	СХП, ФНТС
27.	Участие с щанд и провеждане на семинар на изложението Фуудтех в гр. Пловдив	февруари 2020 г.	СХП, УХТ - Пловдив
28.	Участие с щанд на изложението Интерфуд и Дринк в Експо център - гр. София	ноември, 2020	СХП
II. УЧАСТИЕ В ПРОЕКТИ			
III. КОНКУРСИ			
1.	Награждаване на отличници - абитуриенти, завършващи ПГХП, ПГХСТ в София и др. градове	Юли 2020 г.	СХП, ПГХП, ПГХСТ, ФНТС
2.	Провеждане на конкурс за най-добра дипломна работа на абсолвенти от УХТ - гр. Пловдив, съвместно с УХТ гр. Пловдив	ноември 2020 г.	СХП, УХТ - гр. Пловдив, ФНТС
3.	Провеждане на ежегоден национален конкурс за нови продукти в хранително-вкусовата промишленост	април - ноември, 2020 г.	СХП, ФНТС, УХТ - гр. Пловдив, Всички браншови организации в България
IV. ИНФОРМАЦИОННА И ИЗДАТЕЛСКА ДЕЙНОСТ			
1.	Издаване периодично на БЮЛЕТИН на СХП с актуална информация за всички членове - индивидуални и колективни	всеки месец електронен	СХП
2.	Издаване в електронен вид и на хартия на списание „Храната на XXI век“	на всеки 3 месеца	СХП





ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР
КАВАЛА и остров ТАСОС, Гърция

Хотел BLUE DREAM PALACE 4*, 16 - 20 април 2020 година, пътуване с автобус

ТЕМА: ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ - FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius, Система HACCP - интензивен курс, Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните. Курсът е предназначен за работещи в различните браншове на ХВП. На всеки участник ще бъде издаден сертификат за успешно завършен курс. Занятията ще се провеждат в залите на хотела във време, което ще се уточни след настаняване на групата и определяне дните за туристическите посещения. Съчетайте чудесната почивка със знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма!



ПРОГРАМА

16 април: Отпътуване в 6.30 ч. по маршрут София-Кулата-Кавала. Пешеходна туристическа програма в Кавала и разглеждане на забележителностите: крепостните стени на Акропола, Аквадукта от 16 век, къщата и паметника на Мехмед Али - основоположник на Египетската династия, Имарета, църквата „Св.Богородица“, морския фар и др. Свободно време. Отпътуване за Керамоти от където се взима ферибота за остров Тасос (половин час). Пристигане на острова и настаняване в хотел „BLUE DREAM PALACE“. Откриване на семинара. Вечеря. Нощувка.

17 април: Закуска. Посещение на втория по големина град Лименария. Свободно време за разходка из китните улици на градчето, таверни и магазинчета за сувенири. Продължаваме за фабриката за бижута IRIS GOLD. Възможност за покупки. Връщане в хотела. Семинарни занятия. Вечеря. Нощувка.

18 април: Закуска. По желание - панорамна обиколка с автобус на острова. Посещение на женския манастир "Св. Архангел Михаил". Продължаваме към едни от най-романтичните къчета на острова. Спирка в градчето Панагия, свободно време. Посещение на една от най-старите фабрики за зехтин - SOTIRIS. Отпращаваме се към столицата Лименас. Разглеждане на руините на храмовете, римската агора и античния театър. Свободно време за обяд в традиционна рибна таверна или разходка. Връщане в хотела, вечеря. Посещение на праз-

нична Великденска литургия. След 00,00 ч. - празнична великденска вечеря.

19 април: Закуска.Семинарни занятия и закриване на семинара. Празничен великденски обяд в ресторанта на хотела с жива музика и танци. Нощувка.

20 април: Закуска. Отпътуване с ферибот за Керамоти. Посещение на основания от Филип II античен град Филипи, известен с добре запазените останки от римски форум, базилика, римската крипта, древен театър. По пътя - финален шопинг в гръцкия freeshop. Пристигане в София вечерта.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Един човек в двойна стая: 495 лв.
- Доплащане за единична стая: + 150 лв.
- Дете до 12 год. с двама възрастни в стая: 355 лв.

В ЦЕНАТА СА ВКЛЮЧЕНИ:

- Транспорт с комфортен автобус
- 4 нощувки в хотел „BLUE DREAM PALACE“ www.bluedreampalace.gr
- 4 закуски и 3 вечери на богата шведска маса
- Празнична късна Великденска вечеря
- Празничен Великденски обяд с жива музика
- Туристическа програма в Кавала
- Екскурзия до Лименария и фабрика за бижута
- Пътни и фериботни такси
- Екскурзоводско обслужване с водач
- Медицинска застраховка за 5000 евро



ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Такса за участие в семинара, учебни материали и Сертификати: 40 лв.
- Входни такси за посещаваните обекти
- Обиколка на о-в Тасос и Лименас: 15 евро.
- Цената е валидна при мин. 40 участника.

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Валидна лична карта.
- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и аванс от 200 лв. до 02.03.2020 г.
- Внасяне на пълната такса до 495 лева до 20.03.2020 г. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 02.03. 2020 г.
- При отказ от пътуване се удържат неустойки

Сумите се внасят до посочените срокове, както следва: На сметката на ДжиДжи Холидейз - Туроператор / Лиценз № 05278. Издава се фактура. Не се начислява ДДС. Банкова сметка: ДжиДжи Холидейз ЕООД IBAN : BG87UBBS80021029048315 BIC: UBBS BGSF - ОББ“ АД гр. Сандански **Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП** или да се изпратят с пощенски запис на адрес: София, 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

Бюлетин
Хранителна и питейна промишленост
 Издание на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова
 Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева
 София 1000, ул. Раковски 108 офис 408
 тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност за съдържанието на публикуваните реклами.