

Бюлетин Хранителна и питьяна промишленост

брой 3
март
2018 г.



издател:
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099

ПОКАНА

за редовно общо отчетно събрание на Съюза по хранителна промишленост

Уважаеми колеги,

Управителният съвет на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС на основание чл.26 от закона за ЮЛНСЦ свиква редовно общо отчетно събрание на 24.04.2018 г. (вторник) от 10,30 часа в Национален дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, ет.2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета на Управителния съвет за 2017 г.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2017 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2018 г.
4. Приемане на програма на Съюза за 2018 г.
5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС
6. Разни

В Общото събрание на Съюза трябва да участват:

- по един член от регионалните съюзи по ХВП
- по един член от редовно отчетените колективни членове на СХП, фирми и браншови организации за 2017 г.
- всички редовно отчетени индивидуални членове на СХП за 2017 г.
- членовете на УС и КС на СХП

**Най-учтиво Ви каним да вземете участие в общото
отчетно събрание и във вземането на решения за
подобряване на бъдещата ни дейност!**

След официалната част ще има обяд за
всички делегати и гости на събранieto.

Моля, заявете своето участие до 17 април 2018 г. на адрес:

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408;

тел.: 02 987 47 44 - инж. Бургуджиева, e-mail: ufi_sb@abv.bg

Председател на УС на СХП:
д-р Светла Чамова

Фирми, представени в броя



PBC-RUSE-SOFIA-PILOVDIV

на стр. 3



на стр. 4



на стр. 5



на стр. 5



на стр. 7



на стр. 8



на стр. 10



на стр. 11

ТЕМИТЕ В БРОЯ

Курс по сензорен анализ

2

Млекопреработвателни
фирми повишиха
квалификацията на кадрите си

3

Дебатите по еврорюджета за
2019 г. започват в Страсбург

5

Допустимият дневен прием на
нитрити и нитрати е безопасен

6

ЕП не забранява дюнерите

6

Форум за дигитално земеделие
ще се проведе у нас през април

8

Влиза в сила регламент за
трансграничната преносимост на
услугите за онлайн съдържание

9

Семинар в Пловдив за
качеството и безопасността на
 храни, напитки и фуражи

12

Предстои курс вътрешни
одитори на HACCP системи

13

Пътуващ семинар до Гърция,
Олимпийска ривиера

14

Как цветът на опаковката
променя вкуса на храната

15

Яйцата за закуска
помагат за отслабване

15

Пикантните храни мамят
мозъка да ядем по-малко сол

16



СХП проведе курс по сензорен анализ

В продължение на серията от курсове Съюзът по хранителна промишленост отново проведе през месец март Национален двудневен научно-практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустация на хани и напитки“.

Това е една изключително важна тема за фирмите от хранителния бранш и интересът към нея расте непрекъснато.

Сензорните оценки на хани и напитки са едни от първите, с които потребителят свързва тяхното качество и са водещи в неговия избор.

Обучението се проведе на два модула – теория и практика.

С изключително внимание участниците в курса слушаха лекциите на проф. Йордан Гогов за основните понятия и термини, физиологичните основи на сензорното оценяване, основни правила и методи на сензорния анализ, общи изисквания и др.

На курса присъстваха специалисти от следните браншове: безалкохолни напитки, добавки, млечни продукти, хлебни изделия, месни продукти, салати и др.

Разделени по групи участниците с внимание слушаха лекциите по теория на Сензорния анализ и практическата подготовка за упражненията.

Практическите упражнения се провеждаха в нова, модерна лабо-



ратория по сензорен анализ в София. На участниците в курса бяха издадени сертификати.

Благодарим на инж. Кристина Петева и нейните колеги за съдействието и отличната организация на упражненията в лабораторията.

Съюзът по хранителна промишленост ще продължи провеждането на този вид обучения за сензорен анализ на хани и напитки, защото към тях се проявява голям интерес. Ако имате желание да обучите вашия персонал по посочената тема, моля обърнете се към нас. Ще организираме курс, специално за вашите специалисти и продукти.





Няколко млекопреработвателни фирми в България повишиха професионалната квалификация на кадрите си

В началото на м. март 2018 г. приключи поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Производство и преработка на мляко и млечни продукти” (трета квалификационна степен)

Провеждането на курса бе прекъснато за около 3 години по обективни причини, но миналата година много фирми от млечния бранш проявиха интерес към него и СХП организира и проведе обучението на изключително високо ниво.

Тази година отново има голям интерес към тази специалност. С голямо внимание участниците в курса слушаха лекциите на отлични подготвените преподаватели –



инж. Марияна Юнгарева и проф. Йордан Гогов.

По време на модула по практика, участниците имаха възможност да посетят семейства мандра за производство на сирене и кашка-

вал от овче и краве мляко в село Алдомировци.

Безкрайно сме благодарни за оказаното съдействие от страна на

на стр. 4

RVS - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>
e-mail: rvs_sofia@abv.bg
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5
тел.: 0893322017; 0888322090



ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



RVS - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>
e-mail: office@rvs-ruse.com
Русе, ул. Марица № 3
тел.: 0899899289; 0886 137 832

RVS - 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, сливове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.



Няколко млекопреработвателни фирми в България повишиха професионалната квалификация на кадрите си

от стр. 3

домакините, за топлото посрещане, за изключително полезната презентация, изнесена от инж. Юнгарев.

След това обучение на специалисти от няколко фирми, произвеждащи мляко и млечни продукти в България, се надяваме, че качеството на тяхната продукция ще се увеличи многократно.

Всички до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.



Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

**Центрър за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост
тел. 02 / 987 47 44**

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на HACCP
- 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 HACCP и GMP

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

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



Дебатите по евробюджета за 2019 г. започват в Страсбург

Дебатите по евробюджета за 2019 г. започват в две комисии на европейския парламент – това са Комисията по околната среда, обществено здраве и безопасност на храните, както и в Комисията по гражданска свобода, правосъдие и вътрешни работи.

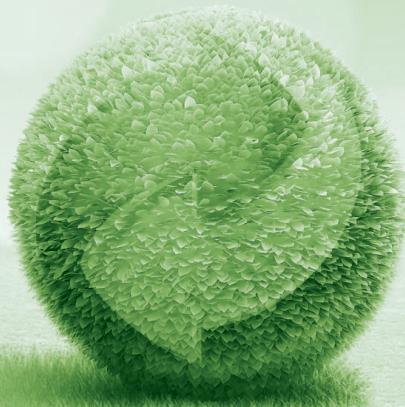
Приоритетите на бюджета на ЕС за 2019 г. ще бъдат обсъдени в общо 17 комисии на Европейския парламент. Целта е да се съберат експертни мнения, които да бъдат използвани в позицията на Европейската комисия за проектобюджета, а тя самата се очаква да бъде готова през май.

В рамките на първата комисия ще се състои структуриран диалог с Кармено Вела, еврокомисар по околната среда, морско дело и рибарство. Във фокуса на дискусията ще бъде оценката за прилагането на Работната програма на Комисията и приоритетите до края на мандата на Парламента.



Главен докладчик по бюджета е Даниеле Виоти от Италия, Прогресивен алианс на социалистите и демократите.

Автор: Агрозона



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С
ЕКОПАК**
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:

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

Примобел плюс Паприка зехтинова марината



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

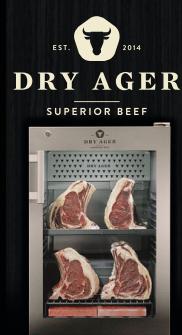
- плодова - люта на чушки и лук
- за скара, грил и печено говеждо, свинско и птиче месо



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

WIBERG

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



НОВО

**МИНИ
ВИТРИНИ
(за 20 кг)**



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



Допустимият в момента дневен прием на нитрити и нитрати е безопасен

Съществуващите в момента допустими нива на нитрити и нитрати, които умислено се добавят към месото и другите храни, осигуряват достатъчна защита за потребителите. Това заключи Европейската агенция за безопасност на храните (EFSA) след преоценката на тяхната безопасност.

Натриевите и калиевите соли на нитритите и нитратите (Е 249-252) се разрешават като добавки в храните в ЕС. Те се използват в месото, рибата и сиренето, за да възпрепятстват микробния растеж, по-специално да предпазват от ботулизъм, както и да запазят червеното месо и да подобрят вкуса му. Нитратите също се срещат естествено във високи концентрации в някои зеленчуци и могат да влязат в хранителната верига като замърсител на околната среда.

„Преразгледахме безопасността на нитритите и нитратите, добавени към храната, като част от Програмата на EFSA за повторна оценка на всички добавки в храните, разрешени в ЕС преди 2009 г. Въз основа на наличните доказателства заключихме, че не е необходимо да се променят предварително определени безопасни нива за ня-



кое от двете вещества. „, казва проф-Магед Юнес, член на панела на EFSA за хранителни добавки и председател на работната група, натоварена с преоценката.

В момента допустимият дневен прием (ADI) за нитрати е 3,7 милиграма на килограм телесно тегло на ден (mg / kg телесно тегло / ден). Безопасното ниво на нитритите бе възстановено при 0.07 mg / kg тегл. / дневно, близо до малко по-консервативния съществуващ ДДД от 0.06 mg / kg телесно тегло / ден.

Автор: Агрозона

Европейският парламент не забранява дюнерите

Европейският парламент може да наложи вето на законодателното предложение на Европейската комисия за разрешаване на използването на фосфатни добавки в замразеното месо, включително и на това, използвано за дюнери, поради опасения, свързани със здравето, съобщават от българския офис на европейската институция.

Фосфатите, използвани като хранителни добавки, породиха сериозни опасения относно въздействието

върху здравето сред членовете на комисията на ЕП по общество здраве и безопасност на храните, които се противопоставиха на предложението на Европейската комисия да позволи използването на фосфорна киселина, ди- и трифосфати и полифосфати (Е 338-452) в замразеното месо, независимо дали то е овнешко, агнешко, телешко, говеждо или птиче месо.

Към момента не е установено у нас да се използва месо за дюнери, което да наруши европейското законодателство за безопасност на храните.

Европейският парламент не забранява дюнери, членовете на ЕП се беспокоят относно предложението на ЕК за разрешаване на фосфатни добавки в замразеното месо за дюнери, коментира заместник-говорителят на Европейския парламент Маржори ван ден Бруке. По думите му някои научни изследвания показват, че тези добавки могат да причинят сърдечно-съдови заболявания, и е забранено те да се добавят в замразеното месо за дюнери. Преди да дадат зелена светлина за разрешаването на фосфат-



на стр. 7



Европейският парламент не забранява дюнерите

от стр. 6

ните добавки в дюнерите, както бе предложено от Европейската комисия, членовете на комисията на ЕП по околната среда, обществено здраве и безопасност на храните решиха да изчакат резултатите от текущото проучване на Европейския орган за безопасност на храните за възможните отрицателни ефекти на тези добавки, обяснява Бруке. Решението на комисията на ЕП ще трябва да бъде гласувано в пленарна зала и ако бъде одобрено, сегашното положение ще остане непроменено, т.е. фосфатните добавки няма да могат да се използват в замразеното месо за дюнери, добавя той.

При положение, че ЕП подкрепи в пленарна зала възражението на комисията по обществено здраве и безопасност на храните с абсолютно мнозинство, предложението ще бъде блокирано и Европейската комисия ще трябва да преработи законодателното предложение.

Правилата на ЕС по принцип не разрешават употребата на фосфатни добавки в месни заготовки. Въпреки

това, поради големия брой изключения от тези правила, фосфатните добавки все повече се използват в замразеното месо, за да запазят вкуса и да задържат водата.

Евродепутатите припомнят, че научно изследване от 2012 г. е установило потенциална връзка между фосфатните добавки в храни и повишения рисков от сърдечно-съдови заболявания. Европейският орган за безопасност на храните (ЕОБХ) тогава даде оценка, че не е възможно този риск да бъде свързан с приема на фосфор като цяло или на фосфатни добавки. През 2013 г. друго научно изследване също установи връзка между хранителните режими с високо съдържание на фосфор и повишената смъртност в населението на САЩ, припомнат от офиса на ЕП.

Резолюцията предстои да бъде гласувана от Европарламента по време на пленарната сесия на 11 – 14 декември. Европейският орган за безопасност на храните е обявил, че ще преразгледа безопасността на фосфатните добавки в храните до 31 декември 2018 г..

Автор: Агрозона

БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ





Форум на високо равнище за дигиталното земеделие ще се проведе у нас през април



**2gether 4 Strong
Digital Agriculture**

меделие (ФАО) и Институтът за агростратегии и иновации организират Форум на високо равнище, посветен на цифровото земеделие. Събитието ще протече под мотото “2gether 4 Strong Digital Agriculture” и ще събере на едно място високопоставени политически фигури и експерти от целия ЕС и Западните Балкани.

Събитието ще се проведе в периода 18-20 април 2018 г. в рамките на Програмата на Българското председателство на Съвета на ЕС и ще включва практическа и официална част. Основните цели на събитието са повишаване на осведомеността относно потенциала на цифровите технологии в селското стопанство; обсъждане на възможностите, ползите и предизвикателствата на цифровите технологии в селското стопанство в Централна и Източна Европа; насърчаване на диалога между заинтересованите страни на национално и регионално равнище сред земеделските стопани и производители, политиците и лицата, отговорни за вземането на решения, компаниите от частния сектор и

разработчиците на технологични решения, научните изследвания, академичните среди, консултантските услуги, гражданското общество и младежта.

Участие във Форума на високо равнище ще вземат еврокомисарят по дигитална икономика и общество Мария Габриел и заместник - генералният директор и представител на ФАО за Европа и Централна Азия, Владимир Рахманин.

Политическият панел на дискусиите на 20 април ще бъде формиран от делегациите на земеделските министри на Австрия, Естония, Франция, Германия, Унга-

рия, Холандия, Португалия, Словакия, Албания, Босна и Херцеговина, Косово, Бившата югославска република Македония, Черна гора, Сърбия и Турция.

В тридневния форум за дигитално земеделие участие ще вземат и фермери, представители на академичните среди, консултанти в селските райони, НПО, оперативни групи, сформирани и функциониращи по Европейското партньорство за иновации ЕПИ-АГРИ от Германия, Финландия, Испания, Португалия, Италия и Гърция и примери за дигитални иновации от Западните Балкани.

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО
ХЛеб
ТРОЯН

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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

Тарифа за реклама в бюлетин	
ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ	
На вътрешна страница	ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
<ul style="list-style-type: none"> - до 50 см² 0.70 лв/см² - до 100 см² 0.60 лв/см² - до 200 см² 0.50 лв/см² - над 200 см² 0.40 лв/см² 	Ширина (възможни варианти): <ul style="list-style-type: none"> - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см
Лого на първа страница, което препраща към рекламиата	Височина (по желание)
+ 10 лв.	- максимум - 24 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	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%	
ОТСТЬПКИ	
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%	
<i>Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг БИС код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPB1 7942 1019 1562 01</i>	



На 1 април 2018 г. влиза в сила регламентът за трансграничната преносимост на услугите за онлайн съдържание

На 1 април 2018 г. влиза в сила регламентът за трансграничната преносимост на услугите за онлайн съдържание в рамките на вътрешния пазар. Той ще позволи на европейците да имат достъп до онлайн съдържанието, за което са се абонирали у дома, където и да се намират в ЕС.

Целта е да се гарантира, че европейските граждани, които купуват или се абонират за филми, спортни предавания, музика, електронни книги и игри в своята държава членка по произход, имат достъп до тях, когато пътуват или временно пребивават в друга държава от ЕС.

Кой ще извлече полза от новите правила?

- Потребителите, които пребивават в ЕС:** благодарение на новите правила те ще могат да гледат филми и спортни събития, да слушат музика, да изтеглят електронни книги или да играят на електронни игри, когато посещават или временно пребивават в други държави от ЕС.
- Доставчиците на услуги за онлайн съдържание:** те ще могат да осигуряват трансгранична преносимост на онлайн съдържание за своите абонати, без да се налага да придобиват лицензи за други територии.

Интересите на носителите на права са защитени, за да се избегнат злоупотреби.

Трябва ли доставчикът да предлага същата услуга, независимо къде пътува абонатът? Какво ще стане с услуги за видео по заявка, като например Netflix, които се предлагат в повече от една държава в ЕС?

Да, доставчиците на платени услуги за онлайн съдържание (като услугите за излъчване онлайн на филми, телевизионни предавания или музика) са длъжни да предоставят на своите абонати същата услуга, където и да се намира абонатът в ЕС. Услугата трябва да се предоставя в други държави членки по същия начин, както в държавата членка на пребиваване. За Netflix например, ако временно сте в чужбина, навсякъде в ЕС ще имате достъп до същия подбор (или каталог), който ползвате вътъци.

Новите правила не възпрепятстват доставчиците на услуги да предлагат допълнителни възможности на своите потребители, когато са в чужбина. Доставчикът на услуги сам решава дали да позволи, или да поддържа достъп до местното съдържание, в допълнение към задължението си съгласно регламента.



Има ли ограничение във времето? Какво се предвижда за случаите, когато човек живее в една държава, а работи в друга и всеки ден пътува?

Регламентът за преносимостта обхваща ситуации, в които абонатите временно са в чужбина. В регламента не се дава определение на това понятие. Това, което се има предвид обаче, е абонатът да се намира в държава членка, различна от неговата държава членка на пребиваване. Обхванати са различни случаи, включително ваканционни и служебни пътувания.

Новите правила не съдържат ограничения за срока, през който потребителят може да използва възможността за преносимост, ако пребивава в друга държава членка. Доставчиците на услуги следва да информират своите абонати за точните условия на оферите си за преносимост. Например ако живеете в Белгия и там се абонирате за платена услуга за стрийминг на музика, в други държави членки ще имате достъп до същия подбор от музика, както у дома си в Белгия. За Вас това онлайн съдържание ще бъде преносимо и когато ежедневно пътувате до друга държава членка.

Как доставчиците на услуги за съдържание ще проверяват

на стр. 10





На 1 април 2018 г. влиза в сила регламентът за трансграничната преносимост на услугите за онлайн съдържание

от стр. 9

ват държавата на пребиваване на своите потребители?

Доставчиците на услуги ще могат да проверяват държавата на пребиваване, като използват информация, предоставена от абоната. Регламентът съдържа изчертан спийск на средствата, чрез които може да се извърши тази проверка, така че да не се нарушава неприкосновеността на личния живот на потребителите.

Може да се използват например данни за извършено плащане, документ за платена лицензионна такса за радиотелевизионни услуги, договор за интернет или телефонна връзка, проверка на IP адреси или декларация на абоната за адреса му на пребиваване. Доставчикът на услуги ще може да прилага не повече от две средства за проверка от списъка, включен в регламента. Всякаква обработка на лични данни трябва да се

извърши в съответствие с правилата на ЕС за защита на данните.

Регламентът прилага ли се и за бесплатни онлайн услуги?

Доставчиците на бесплатни услуги за онлайн съдържание имат възможност да избират дали да се възползват от новите правила. След като веднъж решат да участват и позволяят преносимост съгласно регламента, за тях ще се

на стр. 11

ОС НРАНМАШ



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

www.hranmash.com

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



На 1 април 2018 г. влиза в сила регламентът за трансграничната преносимост на услугите за онлайн съдържание

от стр. 10

прилагат всички правила по същия начин, както за платените услуги. Това означава, че абонатите ще трябва да се регистрират, за да могат да имат достъп до съдържанието и да го използват, когато са временно в чужбина, а доставчиците на услуги ще трябва да проверяват държавата членка на пребиваване на абоната.

Как може потребителят да знае кои бесплатни онлайн услуги са обхванати?

Ако доставчиците на бесплатни услуги за онлайн съдържание решат да се възползват от новите правила за преносимост, те са длъжни да информират своите абонати за решението си, преди да предоставят услугата. Тази информация може да се публикува например на уебсайтовете на доставчиците.

Обхванати ли са обществените радио- и телевизионни оператори? Мога ли да гледам BBC, Arte и други програми?

Обхванатите от регламента услуги за онлайн съдържание може да включват и услуги, които се предлагат от обществени радио- и



телевизионни оператори. Даден оператор влиза в обхвата на регламента, ако са изпълнени следните условия:

- потребителят вече има достъп до услугите посредством различни устройства и не е ограничен само до една конкретна инфраструктура,
- телевизионните програми са достъпни за потребители, чиято държава на пребиваване е проверена от доставчика, и
- услугите за онлайн съдържание се предоставят срещу заплащане или доставчикът доброволно е решил да се възползва от новите правила за преносимост.

Мога ли да гледам филми на радио- и телевизионни оператори онлайн в друга държава - например да гледам в Белгия филми на испанска или естонска телевизия?

Ако даден радио- и телевизионен оператор, който излъчва онлайн съдържание във Вашата държава членка по произход, е обхванат от новите правила за преносимост, ще можете да гледате това съдържание, докато се намирате временно в друга държава членка.

За разлика от това, новите правила за преносимост не обхващат достъпа от Вашата държава по произход до съдържание, което се предлага в друга държава членка. За някои телевизионни и радиопрограми обаче потребителите биха могли да се ползват от разпоредбите на предложения Регламент относно онлайн предавания на излъчващите организации и за препредаването на телевизионни и радиопрограми, по който в момента се водят преговори. Така радио- и телевизионните оператори и продуцентите ще разполагат с допълнителна възможност да пре-



доставят трансгранични достъп до повече програми (вж. информационния документ).

Основните доставчици на онлайн съдържание имат ли техническа готовност да прилагат новия регламент от 1 април?

Комисията поддържа тясна връзка с основните доставчици на услуги за онлайн съдържание (като платформи за телевизионни предавания, филми, музика, спорт и др.) и получи от тях положителни отзиви, според които въвеждането на новите правила за преносимост протича гладко и по график. Според сведенията, с които разполагаме, възникналите проблеми вече се преодоляват. Комисията ще продължава да следи отблизо този процес.

Регламентът е задължителен по отношение на платените услуги. Доставчиците на бесплатно съдържание могат да решат да се възползват от новите правила, но за тях това не е задължително. Някои доставчици на услуги вече обявиха намерението си да се включат. Сега, след като новите правила започнат да се прилагат, Комисията очаква и други да последват примера им.

Източник:
Европейска комисия



Експерти ще споделят знания и опит за качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи на семинар в Пловдив

Десетото юбилейно издание на утвърдилия се обучителен семинар на тема “Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи” ще се проведе от 19 до 22 юни 2018 г. в Империал Пловдив Хотел и СПА, Пловдив

Семинарът е съвместна инициатива на Центъра за обучение по качество и безопасност на храните, катедра “Биотехнология” на Университета по хранителни технологии, Българската агенция по безопасност на храните и Центъра за оценка на риска по хранителната верига, МЗХ. Тази година и Община Пловдив е ангажирана в организацията и разпространението на информация за семинара, което ще разшири палитрата от мероприятия в рамките на Европейска столица на културата Пловдив 2019.

Обучението е насочено към ръководители и служители в химични и микробиологични лаборатории, мениджъри по управление на качеството в хранителни, фармацевтични и други производства, служители в контролни органи, акредитирани лаборатории, преподаватели във висши училища, изследователи от научни институти на БАН и ССА, докторанти и студенти. Целта му е да предостави теоретични и практически знания за съвремените аналитични методи за бързо установяване и количествено определяне на химични и микробиологични опасности в храни, напитки и фуражи, както и методите за провеждане на сензорни анализи.

Теоритичните и практическите занятия по време на семинара се водят от хабилитирани преподавател

ли от УХТ - Пловдив, Съвместен геномен център - София, Пловдивски университет “Паисий Хилендарски”, Тракийски университет - Стара Загора, служители на Българската агенция по безопасност на храните, Центъра за оценка на риска по хранителната верига и Националния център по обществено здраве и анализи.

Програмата на четиридневния курс обхваща теми, които дават теоретични познания за най-често срещаните видове патогенни микроорганизми в храните и хигиенните индикатори, за модерните бързи методи за микробиологичен контрол и подходите за тяхното валидиране, както и за изискванията на Българската агенция по безопасност на храните към обектите от хранителната верига. Разглеждат се и принципите на молекуларно-генетични методи, конкретно полимеразов-верижната реакция (PCR) при контрол на микроорганизми, а също и методите за контрол на микотоксици и други химични опасности в храни, напитки и фуражи. Включени са и лекции, свързани с етикетиране на храни, фалшифициране на храни и сензорен анализ.

Практическите занятия включват запознаване с алтернативни бързи методи за химичен и микробиологичен анализ на храни, напитки и фуражи; провеждане на

качествено и количествено определяне на патогени със стандартен PCR и с PCR метод, анализ и статистическа обработка на получени резултати; качествени и количествени методи за провеждане на сензорни анализи.

Част от програмата на обучението са фирмени представяния на нови продукти за класически и бързи методи за химичен и микробиологичен анализ. Ще се проведе и изложение на фирми, предлагщи аналитично оборудване, реактиви и консумативи за химични и микробиологични анализи.

Проф. Ангел Ангелов от УХТ, който е сред организаторите на събитието, коментира:

“Високият интерес към предишните издания на семинара ни показва, че сме избрали теми, които вълнуват широк кръг специалисти от хранителната и биотехнологичната промишленост. Безопасността на храните и грижата за потребителите е водеща политика при производството, за което се изискват добре подгответи и квалифицирани кадри. В същото време тази област търпи постоянно развитие и е от ключово значение българските производители и контролните органи постоянно да следят напредъка в науката и нейното практическо приложение”.



Информация за семинара и условията за участие в него, можете да откриете на www.safefoodlab.com и в Facebook - Безопасност на храните УХТ Пловдив, както и от

проф. д-р Ангел Ангелов, катедра “Биотехнология”,
Център за обучение по качество и безопасност на храните,
Университет по хранителни технологии
тел.: 032 603 608, e-mail: angelov@uft-bio.com



П О К А Н А

ЗА НАЦИОНАЛЕН ТРИДНЕВЕН НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИ КУРС

ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМИ (Codex Alimentarius - ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002)

18, 19 и 20 април 2018 г. - гр. София, Дом на техниката

ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification)
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения

ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/. ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6 , BRC Food.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават хани и напитки, складове за хани, специалисти от вериги хотели и ресторантни, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владеене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **сертификат за успешно завършено обучение**.

Таксата за участие е 280 лв. без ДДС.

За редовни членове на СХП - 250 лв. без ДДС.

В таксата са включени материалите, кафе-паузи и закуски, сертификати.

Регистрацията на участниците е на 18.04.18 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408, ул. Раковски 108

Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост, „Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВБС код: BPBIBGS, IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

ЗА КОНТАКТИ: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408, тел/факс: (02) 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева, e-mail: ufi_sb@abv.bg

ПРОГРАМА НА КУРСА

ОСНОВНИ ТЕМИ

I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните

II. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирмата, произвеждаща хани във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация

III . Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.
2. ISO 22000:2005 - Принципи и практика. Необходима документация.

IV. Осигуряване проследимостта на храните - лекция и упражнения - групова работа

V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.
2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.
3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ
4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.

ЛЕКТОРИ:

Надежда Василева - сеньор одитор по качество и безопасност

инж. Кирил Нинчев - външен одитор по ISO 9001 и ISO 22000

проф. Йордан Готов





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

ОЛИМПИЙСКА РИВИЕРА

Гърция, Олимпийска ривиера, хотел 5* - първа линия , 03.05 - 07.05. 2018 г., 5 дни (4 нощувки)

Теми на семинара: Вътрешни одитори на системи за управление; Безопасност на храните - FSSC 22000/ISO 22002; Codex Alimentarius; Система HACCP - интензивен курс; Етикетиране, енергийна стойност на храните



На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за успешно завършен курс за вътрешен одитор на HACCP с-ма. Занятията ще се провеждат в залите на хотела. Използвайте този шанс и направете за Вас и Вашите специалисти подарък, като съчетаете почивката със знанията и опита на експертите! В пътуването могат участват и Ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма.

ПРОГРАМА

03.05: София - Олимпийска ривиера. Отпътуване в 7:00 ч. от Ал. Невски. След обяд пристигане и настаняване в хотел DION PALACE RESORT & SPA 5*. Свободно време или ползване на spa centre на хотела. Откриване на семинара в зала на хотела. Вечеря. Нощувка.

04.05: Закуска. Семинарни занятия. За останалите - свободно време. По желание - полудневна екскурзия до Литохоро - манастира „Свети Дионисий“. Свободно време за фрапе. Посещение на църквата „Св. Николай“. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

05.05: Закуска. Свободен ден за плаж или целодневна екскурзия по желание до природния феномен Метеора с уникалните скални манастири: Разглеждане на манастира „Св.



Преображение Господне“. Тук може да се потопите в атмосферата на монашеския живот в Метеора, както и да усетите духа на поклонничеството. Продължаваме към манастира „Св. Стефан“, единствения женски манастир в Метеора. Посещение на работилницата за икони и сувенири с беседа на български език. На връщане - посещение на лековитите извори с параклиса на „Св. Параскева“ и изворите на Афродита в долината Темпи. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

06.05: Закуска. Свободен ден за релакс и занимания по интереси. Закриване на семинара. Вечеря. Нощувка.

07.05.: Закуска. Освобождаване на хотела и отпътуване за България. Финален шопинг преди границата. Пристигане в София вечерта.



ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- Един човек в двойна стая - 435 лева.
- Дете до 12 г. в стая с двама възрастни: 335 лева
- Доплащане за самостоятелна стая : 145 лв.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Транспорт с комфортен автобус
- 4 нощувки със закуски и вечери в хотел DION PALACE RESORT & SPA 5*
- ВИЖ : <http://dionpalace.com/en/home-en/>
- Ползване на spa центъра на хотела.
- Пътни, входни и магистрални такси
- Мед. застраховка на стойност 2000 евро.
- Такса за участие в семинара, учебни материали и Сертификати.
- Екскурзоводско обслужване и водач.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Допълнителни екскурзии (мин. 25 участника):
 - Целодневна екскурзия до Метеора и изворите на Афродита - 25 евро.
 - Полудневна екскурзия до Литохоро и манастира „Св. Дионисий“ - 10 евро.
 - Градска такса - 4 евро на стая на ден.
- Таксата се заплаща на receptionата на хотела.

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и плащане на пълната такса от 435 лв. до 12.04.2018 г.
- В случай на отказ от пътуването се удържат следните неустойки:
 а) от 20 до 15 дни преди пътуването - 50 % от общата стойност на пътуването
 б) по-малко от 15 дни преди пътуването - 100% от общата стойност на пътуването

Сумите се внасят до посочените срокове, както следва: На сметката на ДжиДжи Холидейз - Туроператор / Лиценз № 05278. Издава 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



Как цветът на опаковката променя вкуса на храната

Често цветът на опаковката води до някои вкусови очаквания от продукта. Учените казват, че формата, миризмата, цветът, опаковката и дори обстановката могат да повлият на вкуса на храната. Червената храна например се свързва със сладък вкус, докато зелената с кисел, пише foodnavigator.com.

Тези вкусови асоциации също могат да варират в зависимост от вида на продукта. Например горляма част от хората смятат, че напитка със зелен цвят трябва да има аромат на лимон или лайм, докато бонбони, опаковани в същия цвят се очаква да имат вкус на мента.

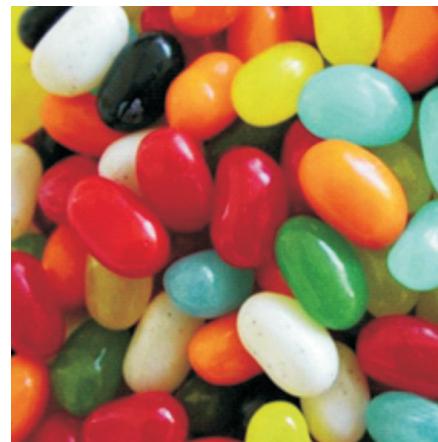
Взаимодействието между петте сентива може понякога да има неочаквани последици за производителите. Пример за това е производител от Обединеното

краалство, който през 2012 г. променя формата на шоколадовите си блокчета. След това започват да валят оплакванията, като потребителите го обвиняват, че е сменил рецептата. Всъщност производителят не е сменил рецептата, а само формата.

Американски учени са направили проучване с цел да определят какъв е ефектът от цвета на опаковката върху очакванията и възприятията на вкуса на бонбона. Участниците получили бонбони, опаковани в различни цветове фолио – червено, зелено, оранжево, лилаво.

Резултатът е: най-често очакванията от бонбоните с червена опаковка е вкус на череша (75%), със зелената – мента (74%), със оранжевата – портокал (56%), а с лилавата – грозде (44%).

Всъщност те са открили, че



цветът на опаковката не влияе на аромата на бонбоните, нито на вкуса или сладостта. Участниците в проучването са по-склонни да кажат, че вкусът съответства на цвета на бонбона, отколкото на цвета на обвивката. С други думи, цветът на храната, а не цвета на опаковката е по-важен.

Агрозона

Яйцата за закуска помагат за отслабване

Яденето на яйца за закуска помага за свалянето на излишни килограми. До този извод стигат изследователи, пише express.co.uk. Хората, които избират тази храна за първото дневно похапване, свалят килограми 65% по-лесно, отколкото останалите. Естествено, загубата на тегло се дължи не



просто на яйцата за закуска, но и на отрицателния енергичен прием, но тест с хора, които са похапвали яйца и такива, които са избрали хлебчета, показва, че първите по-лесно сваляли тегло.

Яйцата осигуряват протеин и подобряват мускулната сила. Честа грешка във временнения начин на хранене на много хора е, че не

приемат достатъчно протеин, а той освен, че е основна съставка за функциониране на тялото, действа и превентивно срещу мозъчен удар.

В Обединеното кралство е приета препоръчителна норма от 0,75 г протеин на килограм телесно тегло.

Агрозона



Пикантните храни мамят мозъка да ядем по-малко сол

Феновете на пикантните храни правят услуга на сърцата си, като добавят повече топлина към храната си, разкрива ново проучване от Китай. Лютите чушки и другите пикантни подправки може да спомогнат не само за коригиране на теглото надолу, но и за намаляване употребата на сол, което влияе благоприятно върху сърцето и кръвоносните съдове, съобщават учените в статия, публикувана насоку в списание Hypertension.

„Наскоро нашите колеги откриха, че неголеми количества капсицин, лютото вещество в пипера, усилица вкусът на солта”, разказва Джиминг Джу от Трети военно-медицински университет в Китай в Чунцин.

Някога лютата храна се е считала за безполезна и даже вредна за жлъчката и другите органи, свързани със стомаха, но в послед-

ните години учените откриха, че чилито и много други люти подправки имат доста плюсове. Биолозите установиха със сигурност, че лютата храна принуждава мазните тъкани да изгарят калории, а не да се запасяват с тях, ус-



корява метаболизма и намалява общото ниво на възпаленията в организма.

Джу и нейните колеги разказват за още едно положително качество на лютата храна, наблюдавайки 600 доброволци, които са се съгласили да се хранят известно време с много остра храна. Това наблюдение довело до интересен резултат. Изяснило се е, че употребата на лютата храна понижава кръвното налягане. Това е свързано с факта, че доброволците са започнали да ядат значително по-малко сол.

Зашо лютият пипер усилица вкусът на солта?

Според учените центровете за соленото и лютото в мозъка се намират един до друг и частично съвпадат. Затова включването на центъра за лютия вкус усилица работата на клетките, отговарящи за разпознаването на солеността, и храната ни се струва по-солена, отколкото е в действителност.

Автор: Агрозона

Светли Великденски празници!
Да има мир и любов в сърцата!

СХП

**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.