

Съюзът на птицевъдите в България навърши 25 години

„СЪЮЗ НА ПТИЦЕВЪДИТЕ В БЪЛГАРИЯ – 25 ГОДИНИ В СЛУЖБА НА БИЗНЕСА”. Под това мото, изписано на огромен транспарант, поставен на стената на зала „Сердика” в „София хотел Балкан“ в София, на 5 април 2017 г. се проведе тържествено честване на 25-ата годишнина от учредяването на Съюза на птицевъдите в България и от издаването на списание „Птицевъдство“.

Тържеството бе открито от председателя на съюза д-р Димитър Белоречков. Неговото слово очерта накратко историята на изграждането и развитието на Съюза на птицевъдите в България и на националното птицевъдство, както и бъдещето на нашето птицевъдство в системата на Европейския съюз.

На тържеството присъстваха над 120 човека. В него освен птицевъди участие взеха представители на Министерството на земеделието и храните - зам.-министърът проф. д-р Георги Георгиев, директорът на Дирекция „Животно-

въдство” д-р Златка Възелова и началникът на отдел „Животновъдство и генетични ресурси” Силвия Василева; от Българската агенция по безопасност на храните, Дирекция „Здравеопазване и

на стр. 2



ТЕМИТЕ В БРОЯ

- СХП проведе още едно професионално обучение за специалисти в ХВП **3**
- Покана за участие в кръгла маса „Информирани или манипулирани е българските потребители за качеството на храните“ **5**
- Вносът на биопродукти ще се сертифицира само по електронен път **6**
- Великден със СХП на брега на Охридското езеро **9**
- Предлагат доброволен стандарт за храни от малки стопанства и къси вериги **11**
- Тази година бразилският износ на месо ще се свие до \$1,5 млрд **12**
- Предстои осемдневен пътуващ семинар до Португалия **14**
- Интересни факти за храната **15**
- Легенда за Гергьовден **16**

Фирми, представени в броя



на стр. 2



на стр. 4



на стр. 6



на стр. 7



на стр. 7



на стр. 8



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 9



на стр. 10



на стр. 11



на стр. 13



„ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО” ЕООД ГР. ТРОЯН

на стр. 16



СЪЮЗЪТ НА ПТИЦЕВЪДИТЕ в България навърши 25 години

от стр. 1

хуманно отношение към животните и контрол на фуражите“, БСК, Федерацията на независимите синдикални организации от хранително-вкусовата промишленост към КНСБ, Съюза на производителите на комбинирани фуражи, д-р Светла Чамова, изпълнителен директор на Асоциацията на месопреработвателите в България и председател на Съюза по хранителна промишленост, инж. Соня Бургуджиева, главен секретар на Съюза по хранителна промишленост, представители на Селскостопанска академия и много други гости.

Зам.-министърът на земеделието и храните проф. д-р Георги Ге-

оргиев поднесе приветствие към Съюза от името на министъра на земеделието и храните проф. д-р Христо Бозуков и от свое име поздрави участниците в тържеството и връчи поздравителен адрес и плакет на домакините.

Приветствия и поздравителни адреси поднесоха и представителите на повечето от споменатите организации и съюзи.

Председателят и зам.-председателят на съюза връчиха сертификати и възпоменателни плакети от името на Управителният съвет на: дългогодишния председател на СПБ проф. Борис Стоименов, който е и член на Съюза по хранителна промишленост, Българската стопанска камара,

ФНСОХП, Съюза по хранителна промишленост, СПКФ, Земеделският институт в Стара Загора, „Биовет“ АД в Пещера, „Биг Дъчман“, „Интервет“ и предприятията, активни членове на Съюза.

През цялото време на видеостена бяха прожектирани текст и снимки от историята на Съюза. Тържественото честване приключи с богата трапеза!



БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ





СХП проведе още едно професионално обучение за специалисти в ХВП

В края на месец април завърши поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“, по специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“ (трета квалификационна степен)

Провеждането на този курс бе прекъснато около 2 години по обективни причини, но тази година поради проявения интерес от страна на фирми от този бранш, бе организирано и проведено обучение на изключително високо ниво.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените преподаватели – доц. Мария Кънева от УХТ - гр. Пловдив и проф. Йордан Гогов.

За пръв път на такова обучение бе включен и модул за сензорен анализ, който се проведе в една от най-новите и модерно оборудвани лаборатории на територията на гр. София. Това бе изключително полезен модул за работещите в безалкохолния бранш, който им помогна да разберат как



се дегустират и оценяват по различните показатели газирани и негазирани безалкохолни напитки.

По време на модула по практика участниците имаха възможност да посетят двата най-големи завода на Кока Кола в България - Завод за бутилиране на минерална вода - гр.Банкя и Завод за бутилиране на безалкохолни напитки и сокове в Костинброд.

Безкрайно сме благодарни за оказаното съдействие от страна на домакините, за топлото посрещане, за изключително полезните презентации от страна на ръководствата на двата завода, подне-



сени по много съвременен и интересен начин.

Благодарим на г-жа Милена Завалова, на г-н Александър Милушев, на Марияна Банкова и на всички останали специалисти от Кока Кола, които отделиха от ценното си време, за да обучават нашите курсисти.

След това обучение на специалисти от няколко фирми, произвеждащи безалкохолни напитки в

на стр. **4**





СХП проведе още едно професионално обучение за специалисти в ХВП

от стр. 4

България, се надяваме, че качеството на тяхната продукция ще се увеличи многократно.

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

През месец май предстоят обученията за професия „Тех-

ник-технолог в хранителната промишленост,” по следните специалности:

▶ „Производство на месо, месни продукти и риба” и

▶ „Производство и преработка на мляко и млечни продукти”.

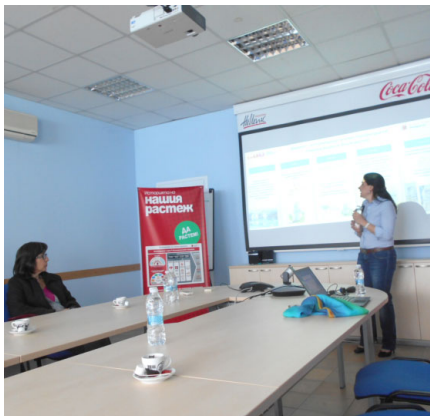
Интересът към тези курсове от сега е много голям.

Лицензията на Съюза по хранителна промишленост включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен от хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България.

Именно притежаването на тази Лицензия за обучение дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.

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:

Център 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 НАССР
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА



Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на НАССР и GMP

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73
02/ 831 48 96
office@garantpest.com

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





Съюз по хранителна промишленост при ФНТС

Българска агенция по безопасност на храните

Федерация на научно-техническите съюзи в България



ПОКАНА ЗА УЧАСТИЕ В КРЪГЛА МАСА

УВАЖАЕМИ КОЛЕГИ,

Качеството на продукцията е основен дълг на производителите на храни и най-сигурният гарант за просперитета на бранша. Информациите, свързани с качество на храните, заливат непрекъснато всички медии с верни и неверни твърдения, недоказани обвинения към производителите, а понякога и с откровени хули. В тази връзка Съюзът по хранителна промишленост реши да акцентира на тази тема на поредната си, станала вече традиционна, кръгла маса. Ето защо насловът на тазгодишния, осми поред форум, е:

ИНФОРМИРАН ИЛИ МАНИПУЛИРАН Е БЪЛГАРСКИЯТ ПОТРЕБИТЕЛ ЗА КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ

Кръглата маса се провежда със съдействието и под патронажа на Българска агенция по безопасност на храните

Кръглата маса ще се проведе на 31 май 2017 г. (сряда) от 10,30 часа в зала №3, II етаж в Дом на науката и техниката, София, ул. „Г. С Раковски“ № 108

Целта на кръглата маса е да бъдат обсъдени задълженията на българските производители за правилното информиране на потребителите, новите европейски практики за контрол на качеството на храните. Обект на дискусията ще бъде и взаимодействието на производителите с компетентните власти, ролята на държавните институции за стимулиране на производството на български храни и напитки, за защитата на добросъвестните производители и за борбата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки. За участие в кръглата маса ще бъдат поканени експерти от министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на фирми, потребителски и работодателски организации, депутати, представители на медии.

Предложенията и мненията, обсъждани на кръглата маса, ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблемите.

ОСНОВНИ ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ ЗА ДИСКУСИЯ:

1. Държавни органи

Специфики на новата регулаторна система на ЕС в сферата на контрола на храните и ролята на компетентните държавни органи за контрол и стимулиране на качествено производство на храни и напитки:

- БАБХ - законодателство
- МЗ - детско хранене
- МИ - Комисия за защита на потребителите
- Темата от гледна точка на правото

2. Производители и медии

Етикетирание – отговорност към потребителя или начин за увеличаване на продажбите.

- Национален съвет за саморегулация и EU Pledg
- Рекламна асоциация и медии
- Съюз на производителите на растителни масла и маслопродукти в България
- Асоциация на месопреработвателите в България
- 3. **Акредитирани лаборатории, сертифициращи организации и стандарти – гарант за качеството на храните и напитките.**

- БСА
- БИС
- МЗХ

Участието е безплатно!

ПРОГРАМА:

- Откриване на кръглата маса от д-р Дамян Илиев, изп. директор на БАБХ и д-р Светла Чамова - председател на СХП.
- Презентации на специалисти, изказвания на експерти от различни ведомства и браншови съюзи, потребителски организации, институти, консултантски фирми и др.
- Дискусия между участниците.
- Анализ на направените предложения и изготвяне на решения за уведомяване и съдействие от институциите.

Уважаеми колеги, участието Ви в кръглата маса ще даде възможност да представите своята позиция, да формулирате проблемите си, да зададете въпроси към експертите и заедно да оформим общата си визия за развитие на хранително-вкусовата промишленост.

Вярваме, че оценявате ползата от тази дискусия и оставаме в очакване на положителен отговор от Ваша страна.

Инж. Соня Бургуджиева, гл. секретар на СХП

Д-р Светла Чамова, председател на СХП





Вносът на биопродукти ще се сертифицира само по електронен път

Новата система ще подобри контрола върху вноса на биологични продукти

От 19 октомври 2017 г. вносът на биологични продукти в ЕС ще се сертифицира само по електронен път. От 19 април в целия ЕС ще се прилага нова система за електронно сертифициране, с която ще се подобри контролът върху вноса на биологични продукти.

Предвиден е 6-месечен преходен период, през който могат да се използват сертификати както на хартиен, така и на електронен носител, съобщават от пресцентъра на Европейската комисия.

Очаква се с тази първа по рода си система за електронно сертифициране да се осигури по-стриктното прилагане на разпоредбите за безопасност на храните и ще се ограничи евентуалният риск от измами. Същевременно с нея ще се намалят административните пречки пред икономическите субекти и компетентните органи и ще се осигурят по-пълни статистически данни за вноса на биологични продукти.



Системата ще позволи Европейският съюз да утвърди водещата си позиция в света по отношение на проследимостта и събирането на надеждни данни за търговията с тези продукти.

„Нашият ангажимент към прилагането на стриктни мерки за сертифициране и инспекция е важен елемент в европейските стандарти за безопасност на храните. Макар благодарение на тези стандарти Ев-

на стр. **7**



СЕРТИФИЦИРАНЕ И ОБУЧЕНИЯ

РАЗВИТИЕ ЗА УСПЕШЕН БИЗНЕС

- ISO 9001 Управление на качеството
- ISO 14001 Управление на околната среда
- ISO 22000 Управление на безопасност на храните
- FSSC 22000 Стандарт за безопасност на храните
- ISO 50001 Система за енергиен мениджмънт
- ISO 27001 Управление на информационната сигурност
- HACCP Анализ на опасностите и критични контролни точки
- OHSAS 18001 Управление на здраве и безопасност при работа

СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАС
+359 02/ 405 24 00

www.ci-bg.net





Вносът на биопродукти ще се сертифицира само по електронен път

от стр. 6

ропа вече да се е наложила като световен лидер в безопасността на храните, трябва да продължаваме неуморно да разработваме нови и още по-успешни мерки в тази насока. С новите правила ще се подобри проследимостта на биологичните продукти, които представляват важен разрастващ се пазар. „заяви комисарят на ЕС по земеделие и развитие на селските райони Фил Хоган.

С оглед прилагането на новите правила ще се наложи сертификатите за внос да станат част от интегрираната компютризирана ветеринарна система TRACES, чрез която се следи движението на хранителните продукти в ЕС. Непрекъснатият достъп до тази система доказано улеснява търговията, като дава възможност на търговските партньори и компетентните органи да получават лесно информация за движението на стоките и ускорява административните процедури. TRACES е изключително ценен инструмент, с който се осигурява бърза реакция при заплахи за здравето, тъй като позволява да се следи движението на стоките и улеснява управлението на риска във връзка с отхвърлените пратки.

По препоръка на Европейската сметна палата

Новите правила, с които ще се подобри проследимостта на биологичните продукти и ще се ограничи евентуалният риск от измами, са резултат от препоръките на Европейската сметна палата и от исканията на държавите членки да се въведат мерки за контрол върху движението на биологичните продукти и съгласуваността на проверките върху вноса.

Във връзка с това на 14 октомври 2016 г. бе публикуван Регламент за изпълнение (ЕС) 2016/1842 на Комисията, с който в Регламент (ЕО) № 1235/2008 се въвеждат изменения по отношение на електронните сертификати за инспекция на вносните биологични продукти и някои други елементи, а в Регламент (ЕО) № 889/2008 се изменят някои изисквания за консервираните или преработените биологични продукти и за предаването на информацията.

Агрозона

Грилфикс Випур Аржентина суха марината



Създадена за икономично и рационално производство. Съдържа естествени съставки за окрежкотяване и трайност. Дава сигурност за винаги еднакви продукти от месо или зеленчуци, защото всичко е премерено правилно!

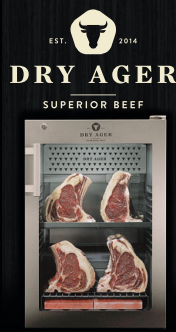
- овкусена, на черен пипер, лук и чесън
- за скара, грил и аламинути от свинско, говеждо и пилешко



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 Трејдинг ООД, тел. 0898 710 711, e-mail: dry_ager@abv.bg, www.teatrading.eu



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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост



ИДЕИ И ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРАНЕ

dilcom.com
dilcom



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



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Великден със Съюза по хранителна промишленост на брега на Охридското езеро

Четиридневният пътуващ семинар до Македония, в град Струга, организиран от Съюза по хранителна промишленост през този месец бе на тема "Вътрешни одитори на системи за управление безопасността на храните – FSSC 22000/ISO 22002, CODEX ALIMENTARIUS, СИСТЕМА НАССР - интензивен курс, Етикетирание. Определяне енергийната стойност на храните."



Над 40 човека, участници в семинара, бяха запознати с актуалните проблеми и най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини, складове за храни, заведения за хранене и др. в България. Интересните презентации на двама-

та лектори – Надежда Василева и проф. Йордан Гогов предизвикаха десетки въпроси и коментарии по изложените теми. Оживени дискусии и спорове, споделени добри практики и предложения за

на стр. **10**

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.





Великден със Съюза по хранителна промишленост на брега на Охридското езеро

от стр. 9

нови теми за дискусии съпътстваха участниците от първия до последния ден на семинара.

Настанени в чудесен хотелски комплекс, участниците успяха наистина да съчетаят чудесната почивка в Македония, на красивото Охридско езеро и околностите със знанията и опита на експертите!

Отново нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация съпътстваха цялото пътуване.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2017 г.



Очакваме ви да вземете участие в тези интересни, полезни и атрактивни пътувания!

BIOKOM
TRENDAFILOV

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



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА

СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





Предлагат доброволен стандарт за храни от малки стопанства и къси вериги

Площите, на които се прилагат методите на органичното земеделие в Европа, са 12,7 млн.ха или 6,2% от обработваемите, а в целия свят биопроизводството се е простирало на 50,9 млн.ха през 2015 г.

Най-много терени, засадени с био продукция, има в Австрия (21,3%) и Швеция (16,9%).

Цел на Германия е в следващите години площта с органично земеделие да достигне 20 процента, сочи анализ на Центъра за икономически изследвания в селското стопанство.

Успоредно с биопроизводството, през последните години се забелязва увеличение на т.нар. Доброволни стандарти за устой-

чиво земеделие (VSS). Най-известен такъв стандарт е "Fairtrade", който заема 25-30 млн. ха.

От центъра посочват като добра идея създаването на подобен доброволен стандарт у нас, който да обхване производството от малките стопанства и късите вериги и да обедини под една марка продукцията от такива стопанства.

*Източник:
Агрозона*



HRANMASH

Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

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



Тази година бразилският износ на месо ще се свие до \$1,5 млрд

Според бразилския министър на земеделието, животновъдството и продоволствието първите последици от скорошния скандал са преодоленни

Бразилският износ на месо ще се свие до \$1,5 млрд. през настоящата година, съобщи пред Bloomberg Блайро Маги, министър на земеделието, животновъдството и продоволствието на Бразилия, информира agriland.ie.

Говеждото месо – най-скъпата за производство храна

Той допълва, че няма да се изненада, ако страната загуби между 5% и 10% от дяла си на пазара за месо, но това се предварителни оценки.

Констатацията на министъра идва след скорошен скандал около говеждото и пилешкото месо. Бе съобщено, че в продължение на го-

дини редица месопереработвателни предприятия са продавали гнило месо.

Reuters информира, че полицията е арестувала повече от 100 души, повечето от които били инспектори, които взимали подкупи, за да фалшифицират документацията за датата на производство на местото, както и за да си затворят очите за нередностите, случващи се в предприятията.

Като резултат много страни наложиха забрана за внос на месо от Бразилия. Китай, която е страната най-голям вносител на бразилско говеждо месо, бе една от първите, които наложи ограничения.

Бразилският министър Блайро Маги вярва, че индустрията е преодоляла първите последици от



мащабния скандал. Въпреки това много потребители остават недовърчиви към месото от Бразилия.

Възможно е износът на месо да се върне към обичайните темпове

Тази прогноза е осъществима до края на май тази година, твърдят от Reuters.

Данните от март сочат, че Бразилия е изнесла 124,880 тона прясно и преработено говеждо месо – т.е. налице е 8% спад спрямо същия месец миналата година.

Този износ генерира 489 милиона долара печалба, което показва спад от 3%.

Общият износ на месо през първото тримесечие на годината се оценява на 1,3 млрд. долара, сочат данните на бразилската асоциация Abrafriго.

Данните от март сочат, че Бразилия е изнесла 124,880 тона прясно и преработено говеждо месо – т.е. налице е 8% спад спрямо същия месец миналата година.

Автор: Фермер.БГ

Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

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





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: peta.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





Съюзът по хранителна промишленост организира осемдневен пътуващ семинар до **ПОРТУГАЛИЯ - Лисабон и Порто**

Лисабон - Кабо да Рока - Кашкаш - Ещорил - Фатима - Баталя - Порто- Брага - Гимарайш - долината на река Доро - Куимбра

25 септември - 3 октомври, 2017 г., пътуване със самолет и автобус (9 дни, 7 нощувки със закуски и 6 вечери)

Тема: „Изискванията на българската и европейска нормативна уредба към производителите на храни и напитки“. Посещение на предприятия в сферата на хранително-вкусовата промишленост. Семинарът ще бъде полезен за специалисти от различните браншове на ХВП, мениджъри, представители на органите за контрол, БАБХ, научни звена, производители на земеделски продукти и др. На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за участие в семинара. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, защото в програмата е отделено достатъчно време и за туристическа програма. Използвайте този шанс и съчетайте чудесната почивка в слънчева Португалия с експертните знания на специалистите в хранително-вкусовата промишленост!

ПОРТУГАЛИЯ е една от най-топлиите европейски страни, страна на лозя, цитруси, маслини, зърнени и морски храни, които съставляват прочутата португалска кухня. В Португалия трябва да опитате прочутото вино Порто заедно с „паштел де ната“ - сметанов сладкиш от пухкаво тесто. Страната има богато историческо и природно наследство, дълги пясъчни плажове, невероятни църкви и дворци, симпатични рибарски селца, както и спиратиче дъха гледки към Атлантическия океан от най-западната точка на Европа - Кабо да рока.

ПРОГРАМА

25.09: София - Лисабон

Отпътуване за Португалия в 21.10ч. Пристигане в Лисабон. Трансфер. Нощувка в района на Лисабон.

26.09: Лисабон

Закуска. Полудневна туристическа обиколка на Лисабон: запознаване с манастира Жеронимуш, кулата Белейм, паметника на Откривателите, кварталите Байша, Алфам, площадите Комерсио, Росио, Рестаурадорес, разходка по Руа Аугуша. Свободно време за самостоятелно разглеждане на града. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

27.09: Кабо да Рока - Кашкаш - Ещорил

Закуска. Свободен ден. По желание екскурзия Кабо да Рока - Кашкаш - Ещорил. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.



28.09: Лисабон - Фатима - Баталя - Порто

Закуска. Отпътуване за Порто. Попътно разглеждане на Фатима и Баталя. Настаняване в хотел в района на Порто вечерта. Вечеря. Нощувка.

29.09: Порто

Закуска. Разглеждане на втория по големина град в Португалия. Туристическа обиколка. Посещение на винарска изба и дегустация. Свободно време. По желание разходка с корабче по река Доро. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

30.09: Брага - Гимарайш - долината на река Доро

Закуска. Свободен ден. По желание екскурзия до Брага, Гимарайш и долината на река Доро. Ще разгледаме и типичните градчета Амаранте и Вила Реал, ще посетим центъра на региона - Регуа и ще дегустираме вино. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

1.10: Куимбра - Лисабон

Закуска. Отпътуване за Лисабон. Попътно разглеждане на Куимбра, свободно време в стария град. Пристигане в Лисабон следобед. Настаняване в хотел. Нощувка.

2.10: Замъците на Синтра и Кейлуж

Закуска. Свободен ден. По желание екскурзия до Кейлуж и Синтра. Свободно време за последни покупки и вечеря. В 21.00ч трансфер до летището.

3.10: Лисабон - София

Отпътуване за България в 00.10ч. Пристигане в София в 06.00ч.

Цени:

Турист в стая с две легла - 1398 лв.
турист в единична стая - 1738 лв.
турист на допълнително легло - 1318 лв.
Дете до 12 г. - 1218 лв.

Пакетната цена включва:

- Самолетни билети, летищни такси
- Трансфер летище - хотел - летище
- 7 нощувки със закуски и 6 вечери
- Полудневни обиколки на Лисабон и Порто
- Разглеждане на Фатима, Баталя, Куимбра
- Екскурзовод на български език
- Посещение на предприятие от ХВП.
- Медицинска застраховка

Пакетната цена не включва:

- Допълнителни екскурзии на място
- Градска такса - 2 евро на ден
- Входните такси за посещаваните обекти
- Посещение на винарска изба и дегустация
- Транспорт до замък Пена
- Застраховка „Отказ от пътуване“

Допълнителни екскурзии:

- Традиционна Фадо вечер (без вечеря)
 - Синтра и Кейлуж
 - Ещорил - Кашкаш - Кабо да Рока
 - Брага - Гимарайш - долината на река Доро
- Деца до 10 год. ползват 50% отстъпка от цените на допълнителните екскурзии (с изключение на Фадо вечер)*

БОНУС! - При закупуване на пакет от 3 екскурзии в България - отстъпка 10% от цената!

Необходими документи и срокове:

- Лична карта, валидна 6 м. след датата на пътуване
- Авансова вноса от 200 лв. до 31.05.2017 г.
- Второ плащане - 400 лв. до 30.06.2017 г.
- Внасяне на пълната такса - до 25.08.2017 г.

Сумите се внасят до посочените срокове:

На сметката на туроператора: Уникредит Булбанк в лева: BG16UNCR76301077626690
BIC: UNCRBGSF. Елфи Турс ЕООД
Издава се фактура. Не се начислява ДДС.

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. За контакти: тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e mail: ufi_sb@abv.bg





Интересни факти за храната

Най-голямото ястие в света

На сватбени тържества бедуините предлагат необичайно за нас блюдо, наречено "Печена камилата", което смело можем да наречем ястие "Матрьошка". Приготвя се, като камилата се пълни с агне, агнето - с пиле, пилето на свой ред - с риба, а рибата - с яйца. Празното пространство, което остава, се запълва с ядки или ориз. За направата му са необходими близо 3 тона дърва, 15 литра олио и приблизително 20 часа.

Има ли трайност медът?



Медът е единственият продукт в света, който не се разваля с времето. И това исторически е доказано. Археолози са открили в гробница на фараони мед, годен за консумация.

Динамит от фъстъци

От фъстъченото масло, след специална преработка, се получава глицерин, а от него се произвежда една от най-важните съставки на динамита - нитроглицеринът. Ето как от безобидно растение може да се направи истинско оръжие. Между другото, фъстъците не са единственият източник на глицерин.

Колко храна поглъщаме, докато сме живи?

Статистически данни сочат, че средното количество храна, което изяжда човек през целия си живот е около 20-25 тона.

Храната е неразделна част от ежедневието на всяко същество. Тя е необходимост, но и удоволствие. Освен разнообразна, оказва се, че може да бъде и много интересна, стряскаща или просто странна. Вижте следващите факти, на които се натъкнахме.



Шоколадът - храна за прасета?

Едва ли някой от любителите на шоколада би си помислил, че това лакомство, според фламандския натуралист от XVI век Карл Клозий (който се отказва от шоколада) е по-подходящо като храна за свине, отколкото за хората.

Мразите да ви хапят комари?

Ако искате да не ви нападат тези досадни насекоми, не яжте банани! Удивително, но миризмата на хора, яли скоро банани, привлича комарите.



Алкохолът помага :)

През 1800 г. се е смятало, че ромът е много подходящ за почи-

стване на косата и за запазване на нейното здраве, а брендите - за отлично средство за укрепване на корените ѝ.

Дъвчето дъвка за памет

Дъвченето на дъвка стимулира сигнали в учебния център на мозъка и по този начин спомага за съхраняването на паметта с напредването на възрастта.

Моля, не отслабвайте по този начин!

Само за информация. Ако в продължение на час удряте главата си в стената, изгаряте 150 калории. Това не е виц, а факт.

Ах, тези французи

Един французин изяжда за година средно 500 охлюва.

Обичате ли медузи?

Медузата е изискан деликатес в Япония. Но ако ястието не се приготви правилно, изходът е фатален.

Риба се яде с лимон

Добавянето на парче лимон към рибата е традиция, която датира от Средновековието, когато хората са вярвали, че сокът на плода разгражда случайно погълнати кости.

Още интересни факти за храната можете да откриете на:
<http://hranene.framar.bg>



Легенда за Гергьовден

На 6 май отбелязваме Гергьовден, може би един от най-големите български празници. Името Георги е най-често срещаното мъжко име в България, изпреварващо дори Ивановците.

Празникът предвещава пристигащото лято и е свързан с новата стопанска година - затова денят е изпълнен с много обичаи, свързани със земеделието, скотовъдството и здравето. "Всяка капка гергьовски дъждец жълтица носи", смята народът. Шом вали в деня на Свети Георги, плодородна година ще е.

Обявен е за официален празник в Република България, както и за Ден на храбростта и Българската армия. Чества се и като Празникът на овчаря.



Легендата гласи, че близо до мястото, където е погребан Свети Георги – град Бейрут, при планината Ливан, от близкото езеро излизал голям и страшен змей. Той унищожавал цялата околност със смъртоносното си дихание. Страданието на хората било голямо, но не знаели как да се спасят от бедата, в която са изпаднали. Те се обърнали за съвет от идолските жреци и те им казали, че всяко семейство трябва да принася в жертва на страшното чудовище едно от децата си. Заради безизходицата и глада, в които били из-

паднали, хората приели този съвет и всеки ден водели по една жертва на брега на езерото.

Дошъл и редът на единствената дъщеря на царя. Младата мома стояла на брега и с тревога очаквала смъртта си. Незнайно откъде се появил красив млад мъж на бял кон, държейки копие в ръка. Това бил Свети Георги. Той попитал девойката:

– Защо плачеш?

Момата му казала за змея и той я успокоил:

– Не се страхувай, момиче – казал ѝ Георги. – Чрез името на истинния Бог аз ще те избавя от това чудовище.

От езерото се показал големият змей. Храбрият воин Георги се прекръстил и повикал на помощ Светата Троица. След това се засилил към чудовището и го пробол с копие то си.

Георги казал на девойката да сваля пояса си, да върже змея с него и да го повлече към града. Тя така и направила. След като жителите на града разбрали какво се е случило, приели християнската вяра.

Заради тази победа и за показаното мъжество по време на мъ-

ченията Свети Георги се нарича Победоносец и е покровител на войниците.

Свети Георги Победоносец е един от най-почитаните светии в България. В народния празничен календар култът към светеца е свързан с богата и сложна обредност, която засяга всички страни от живота на българина, неговите постоянни грижи и мечти за изобилие, за богатство и щастлив живот. На Гергьовден навсякъде се коли агне като жертва на светеца-покровител. Приготвя се общоселска трапеза.

На Гергьовден празнуват Георги, Гургана, Геновева, Ганка, Генчо.

Честито на всички именици!

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

ТРОЯН

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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

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.

