



Честито Възкресение  
Христово

## Фирми, представени в броя



на стр. **2**



на стр. **3**



на стр. **5**



на стр. **7**



на стр. **8**



на стр. **11**



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **12**

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



България бе сред първите страни в ЕС, които се обявиха против двойния стандарт при храните

**2**

ЕК вписа Странджанския манов мед в регистъра на Защитените наименования за произход

**4**

Национален тридневен научно - практически курс

**6**

Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, „Проф. д-р Г. Павлов“ на 68 години

**9**

Диетичен шоколад за отслабване създадоха наши учени

**11**

Кои храни са забранени в Европа, но са разрешени в САЩ?

**12**

Рибата и рибните продукти са сред най-често фалшифицираните храни

**14**

Предстои кръгла маса на тема „Качеството на храните - мит или реалност“

**15**

СХП организира посещение на ANUGA

**16**



## България бе сред първите страни в ЕС, които се обявиха против двойния стандарт при храните

*Европейският парламент гласува пакета „Нова сделка за потребителите“. По този начин се слага край на практиката един и същ хранителен продукт да се предлага с различен състав под една и съща търговска марка.*



България чрез Министерството на земеделието, храните и горите е една от първите държави в ЕС, които работят активно по проблема. През март 2017 г. темата беше обсъдена в Съвета по земеделие и рибарство на Европейския съюз. България и още седем страни членки отправиха искане към Европейската комисия да разгледа проблема с влягането на различни съставки в продукти, предлагани под една и

съща търговска марка. Поставен бе въпросът за разработване на законодателство, с което да се избегнат двойните стандарти за качество в ЕС.

В периода от май 2017 г. до април 2018 г. Министерството на земеделието, храните и горите и Българската агенция по безопасност на храните проведеха три проучвания за наличие на „двоен стандарт“ при предлагането на храни на българския и евро-

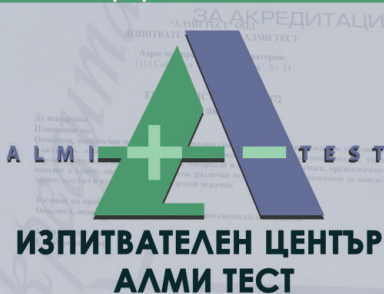
пейския пазар.

Проучването и в трите си етапа включваше храни, произведени от големи международни компании, чиито седалища и производствени предприятия се намират основно извън територията на България. Изследванията установиха редица разлики в състава на продуктите, които се предлагат под една и съща марка на пазара в Източна и Западна Европа. Въпреки че нормативната уредба към онзи момент не е нарушена, различията в състава на продуктите повдигна въпроса за равнопоставеността на потребителите в ЕС и необходимостта от законодателни промени на ниво ЕС.

В рамките на Българското председателство на Съвета на Европейския съюз, под патронажа на премиера Бойко Борисов, се проведе международен форум на високо равнище, посветен именно на двойния стандарт при храните. По време на събитието комисар Вера Юрова представи вижданията на ЕК за промени в няколко директиви на ЕС, които

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

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



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

на стр. **3**





## България бе сред първите страни в ЕС, които се обявиха против двойния стандарт при храните

от стр. 2

да могат да подпомогнат общия стремеж за елиминиране на практиките за производството на храни, продавани под една и съща марка, но с различен състав на пазара в Европа. Първата крачка беше направена, като от ЕК, чрез Съвместния изследователски център (JRC) бе разработена хармонизирана методология за подбор и анализ на храни. В рамките на проучването е направено и сравнение на цените, което показва, че над една трета от продуктите се предлагат на по-високи цени в България, отколкото в другите държави - членки на ЕС.

През месец юли 2018 г. България официално бе поканена от

Съвместния изследователски център на ЕК за участие в общо-европейската кампания за оценка на свързаните с качеството характеристики на марки храни, продавани под определена марка по-популярна като „проучване за наличие на двоен стандарт при храните“.

Впоследствие Българската агенция по безопасност на храните взе мостри за анализ от 96 продукта, след което изпрати до Съвместния изследователски център в Белгия цялата обработена информация.

С приемането на пакета “Нова сделка за потребителите” предстои работа по въвеждането на новите изисквания в националното законодателство на дър-



жавите - членки на ЕС, включително и в българското законодателство.

## Light SPIDER IP65 INOX

най-добрият помощник в борбата с насекомите

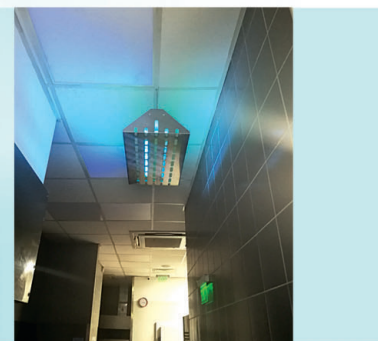


Инсектицидна лампа, разработена специално за нуждите на производствени предприятия в областта на хранително-вкусовата промишленост. Без аналог на пазара.

Покрива всички европейски стандарти:

- изработена е от неръждаема стомана, по стандарт IP65;
- покрити с фолио удароустойчиви тръби за опасни и чувствителни области;
- високоефективни UV пури със защитно фолио BL 368-18 W FEP Sylvania;
- проектирана за работа с едностранна лепилна плака, прорязан тип с жълто покритие за по-добро привличане на насекомите;
- притежава сертификати от изпитване по всички европейски изисквания за безопасност.

Предлага се стандартно с две пури по 18 W (ефективен обхват от 120 м<sup>2</sup>). Могат да се заменят с 2 x 36 W, което ще доведе до площ на покритие около 240 кв.м.



Официален вносител за България:

Гарант пест контрол - 1202 София, бул. „Сливница“ 213Б  
тел.: 02 831 90 73, 02 831 48 96.

[www.garantpest.com](http://www.garantpest.com)

**ГАРАНТ**  
ПЕСТ КОНТРОЛ





## ЕК вписа Странджанския манов мед в регистъра на Защитените наименования за произход

Европейската комисия (ЕК) вписа Странджанския манов мед в регистъра на Защитените наименования за произход (ЗНП). Кандидатурата на продукта получи одобрението на Генерална дирекция “Земеделие и развитие на селските райони” на ЕК.

На церемония в Брюксел еврокомисарят по цифровата икономика и общество Мария Габриел и комисарят по земеделие и развитие на селските райони Фил Хоган ще връчат сертификата на дългогодишния пчелар Манол Тодоров, който има близо 700 кошера и е председател на пчеларско сдружение “Странджански манов мед”, и Елка Божилова, представител на МЗХГ. Заявлението за регистрация на Странджанския манов мед бе подадено през април 2016 г. от Сдружение „Странджански манов мед” с председател Манол Тодоров, от четирима негови роднини и двама съседни, също пчелари. От защитата могат да се възползват всички пчелари в географския район, които задължително трябва

да са в системата на контрол от сертифицираща фирма за съответствие със спецификацията на продукта.

Регистрацията на меда се очаква да бъде двигател за съживяването на регион Странджа и да предостави нови перспективи за пчеларите в района. Тя е възможност за засилване на развитието на местното производство. Производителите могат да получават по-добра цена за продукта си и да се отличават на пазара.

Пчелният мед е тясно свързан с района си на произход – Странджа, част от мрежата от защитени зони в ЕС “Натура 2000”. Пчеларството отдавна е важен поминък в региона, доказателство за което са още съществуващи тръвни и дънери с пчели, които датират от края на 19 век. Медът е получен в резултат от биоекολогичната зависимост и баланс между популациите на листните въшки и хоботници – продуценти на маната, наличието на големи масиви дъб и бук и характерен мек климат.



Продуктът със ЗНП “Странджански манов мед” се произвежда в общините Созопол, Приморско, Царево, Малко Търново и Средец. Медът се получава от секретите на живите части на растенията и от екскретите на смучещите насекоми по растенията, които медоносните пчели събират, трансформират и съхраняват в пчелни килийки до съзряване. Медът се получава от отделянето на т. нар. “медена роса” от някои насекоми, както и от сладката течност от жълъдите на дъба.

Мановият мед има аромат на печени плодове и карамел и е с много ниско съдържание на полиени. Лечебните му свойства са познати от древни времена.

Мановият мед намира приложение при лечението на различни здравословни проблеми от грип до бъбречни и чернодробни заболявания, благодарение на комплекса от биологично активни вещества – минерали, незаменими аминокиселини и витамини. “Странджански манов мед” е с

на стр. **5**





## ЕК вписа Странджанския манов мед в регистъра на Защитените наименования за произход

от стр. 3

много минерали, богат ензимен състав и висока електропроводимост.



Притежава висока антиоксидантна активност. Усвоява се лесно от организма и е много полезен за горните дихателни пътища, сърдечно-съдовата система, подобряване на храносмилането, за кожата, както и за възстановяване след боледуване.

В категорията “Защитено географско указание” на ЕК имаме регистрирани два продукта – Бъл-



### Мановият мед помага при грип, гастрит и екземи

Лечебните свойства на мановия мед са познати от древни времена. Намира приложение при лечението на различни здравословни проблеми, благодарение на комплекса от биологично активни вещества – минерали, незаменими аминокиселини и витамини. Те укрепват имунната система и имат силен антибактериален ефект.

„Мановият мед е много ценен като храна, защото съдържа микроелементи и други полезни вещества, които липсват в нектарния мед. Той има големи перспективи в условията на все по-влошаващите се условия за здравословен начин на живот“, казва инж. Илия Цонев, зам.-председател на Управителния съвет на Конфедерацията на българските пчелари.

Мановият мед има доказан ефект при лечение на настинки и грип, тъй като стимулира потенето. Освен отхрачващи и слабителни свойства, мановият мед въздейства благотворно при гастрит и по-леки състояния на язва. Мановият мед се препоръчва още при бъбречни и жлъчни заболявания. Смята се за натурално средство за лечение на паротит и морбили. Помага при екземи, рани, изгаряния, а въздейства положително и при трудно заспиване.

Има специфични тестове за изследване дали един мед е манов, но за непосветените ясен ориентир си остава цветът – от тъмнозелено или кафяво до смолисто черно. На вкус е с дървесно-карамелени нотки с приятна тръпчивост и горчивина.

**Агроновините**

гарско розово масло и Горнооряховски суджук, а в “Храна с традиционно специфичен характер” са регистрирани пет – филе “Елена”, луканка “Панагюрска”, кайсерован врат “Тракия”, роле “Трапезица” и пастърма говежда.

Странджанският манов мед ще се присъедини към повече от 1445 други продукта, които вече са защитени в базата данни.

**Агроновини**





## Национален тридневен научно - практически курс

И през месец април продължи изпълнение на програмата на дейността на Съюза по хранителна промишленост за 2019 г. Беше организиран и проведен Национален тридневен научно-практически курс на изключително интересни и важни за хранителния бранш теми, а именно: IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) - ISSUE 6.1 МЕЖДУНАРОДЕН СТАНДАРТ ЗА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 6.1, BRC-GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY, ISSUE 7 /ГЛОБАЛЕН СТАНДАРТ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 7/. “ВЪВЕЖДАНЕ И ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА”

Основни теми на курса бяха:

I. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000.

II. Основни изисквания и въведение в ISO 22000: 2005

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2018 – Принципи и практика. Необходима документация.

III. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 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 – групово работа

IV. Изисквания и процедури за IFS и BRC-стандартите



В продължение на три дни в зала на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Кирил Нинчев и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряване на системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора.

Голямо внимание бе отделено в курса и на темите за стандартите IFS и BRC.

IFS Food е предназначен за оценяване на системите на доставчиците на търговските вериги, които произвеждат под т. нар. „частни“ търговски марки (private labels) или марки на търговски вериги. Този стандарт е приложим за всички фази на обработката на храните, след излизането им от фермата. IFS се поддържа от немските и френските вериги Metro Group, Carrefour, REWE (BILLA и Penny), Kaufland, Lidl, Plus, EDEKA, Coop, ALDI, Auchan и др.

IFS е одобрен от Глобалната инициатива за безопасност на храните (Global Food Safety Initiative – GFSI).

Големите търговски вериги в страната искат допълнителна сигурност, че не продават опасни храни. Затова от началото на 2009 г. всички техни доставчици трябва да имат въведен стандарт за безопасност IFS Food.

Въвеждането на стандарта е доказателство за подобър вътрешен ред във фирмата и за наличие на системен контрол върху процесите, които са свързани с качеството и безопасността на храните.

Изискванията на IFS интегрират изисквания от НАССР, ISO 9001 и други специфични процедури



на стр. **7**





## Национален тридневен научно-практически курс

от стр. 6

и се оценяват чрез фиксирана схема от проверки на отделни компоненти от системата за управление.

Стандартът поставя строги правила по отношение на провеждане, оценяване и докладване на резултатите от одита. В стандарта са регламентирани и изисквания към сертифициращите органи и одиторите.

Всяка организация, произвеждаща под търговската марка на големите вериги, подлежи на одит за съответствие с IFS. Стандартът дава възможност за степенуване на фирмите, покрили минимални изисквания да бъдат определени в базово ниво – покриващи 75% от изискванията и фирми от високо ниво, които покриват 95% от изискванията. Тези оценки стимулират фирмите, желаещи да покажат „най-добра практика“ в бранша.

Докладите и получените резултати от одитите са достъпни и могат да се видят на одиторския портал на IFS.

Сертификацията по IFS е потвърждение за компетентността и добрия имидж на компанията, помага производителите, притежателите на търговски марки и съответно на търговските вериги да отговорят на всички изисквания на законодателството и разбира се е гаранция за безопасността на здравето на потребителите.

Основни цели на международния стандарт за храните:

- ✓ да бъде въведен общ стандарт с единна система за оценяване;
- ✓ да се работи с акредитирани органи по сертифици-

- кация и квалифицирани одитори;
- ✓ да бъде осигурена база за сравнение и прозрачност по цялата верига на доставки;
- ✓ да бъдат намалени разходите и времето, както за доставчиците, така и за търговците на дребно;

Изискванията на стандарта са разписани в следните пет глави:

- ✓ Отговорност на ръководството;
- ✓ Управление на системата за качество;
- ✓ Управление на ресурсите;
- ✓ Създаване на продукта – производствен процес;
- ✓ Измервания, анализи, подобряване. Ползи от внедряване на IFS
- ✓ удовлетворяване на изискванията на търговските вериги;
- ✓ доказване на съответствие с приложимите изисквания относно качеството и безопасността на храните;
- ✓ повишено доверие сред потребителите на продукта;
- ✓ ангажираност към производството на безопасни храни и фокусиране към клиентските изисквания;
- ✓ повишаване имиджа на фирмата на международния и вътрешния пазари;
- ✓ утвърждава и подпомага разширяването на пазарните позиции;
- ✓ прилагане на системен подход за идентифициране на опасностите, оценка на риска и контрол на опасностите.

Стандартът IFS има следните подстанданти, които се отнасят за съответната индустрия, свързана не

на стр. 8

### ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО

EST. 2014  
**DRY AGER**  
SUPERIOR BEEF

**НОВО**

**МИНИ ВИТРИНИ**  
(за 20 кг)

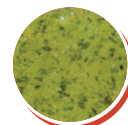
За контакти: TEA Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711, e-mail: dry\_ager@abv.bg, www.teatrading.eu

### Примолио Кройтербутер зехтинова марината



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

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



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

**WIBERG**





# Национален тридневен научно - практически курс

## от стр. 7

посредствено с производството на качествени и безопасни храни:

- ✓ IFS Food Safety – за производители на храни;
- ✓ IFS HPC – за производители на продукти за лична хигиена и козметика;
- ✓ IFS Brokers – за търговски фирми;
- ✓ IFS Logistics - за фирми с дейност съхранение и дистрибуция;
- ✓ IFS Cash & Carry / Wholesale – за търговци на едро

BRC стандартите са пакет от четири водещи в индустрията Технически норми:

- ✓ Global Standard for Food Safety (за безопасност на храните)
- ✓ Global Standard for Consumer Products (за потребителските стоки)

- ✓ Global Standard for Packaging and Packaging Materials (за опаковането и материалите за опаковки)
- ✓ Global Standard for Storage and Distribution (за съхранението и дистрибуцията)

Първоначално разработена в отговор на нуждите на членовете на Британския консорциум на търговците на дребно (British Retail Consortium), стандартите придобиват известност в световен мащаб. Сертифициране по BRC стандарт чрез одит от трета независима страна дава увереност у клиентите и производителите за способността и компетентността на доставчиците и намалява необходимостта от това търговците и производителите да извършват свои собствени проверки, което води до намаляване на разходите за всички.

Целта на BRC за безопасност на храните е:

- ✓ да бъде ефективен и да подпомага производителите да отговорят на нуждите на своите клиенти;
- ✓ да насърчава най-добрата практика за безопасността на храните и управлението на качеството на продукта;
- ✓ да улеснява и подобрява ефективността на производствения процес.

Практическите упражнения по време на курса се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за тяхната работа в производството и продажбата на продуктите.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познаване и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение

**Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.**

**Моля, следете обявите в сайта на Съюза [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com), за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.**

**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](http://www.ecopack.bg)







## Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, “Проф. д-р Г. Павлов”

### 68 години – огнище на просвета

На 29.03.2019 г. Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, град София отбеляза тържествено празника на своя патрон - проф. д-р Г. Павлов и 68 години от създаването на училището.

68 години – поколения българи, специалисти в хранително-вкусовата промишленост!

Желан и дългоочакван гост на тържеството беше артистът от Сатиричния театър Кирил Ефремов – възпитаник на училището. Той сподели спомени от времето, прекарано в гимназията и реализацията му след завършването ѝ.

Историята на ПГХВТ “Проф. д-р Г. Павлов” датира от 1951 г., когато с постановление на Министерския съвет №993 от 08.1951г. в София е открито ново учебно заведение - Техникум по месото и месните продукти. То е първото училище в страната от този род. Създадено е по предложение на Марин Маринов - директор на колбасарска работилница, който е и първият директор на училището. Новото училище е настанено в две стари сгради на ул. ”Хайдут Сидер” №10.



По случай 25-годишнината от създаването на училището то е наградено с орден Кирил и Методий – първа степен.

По предложение на учителския колектив на Техникума по хранително-вкусова промишленост по случай 20-годишнината на техникума Народното събрание одобрява за патрон на училището професор д-р Георги Павлов.

Житейският път на Георги Павлов започва в едно от най-будните български селища - гр. Котел, родно място на бележити българи



и борци за духовно и политическо освобождение като Софроний Врачански, Георги Раковски и д-р Петър Берон. Учи в педагогическото училище в Казанлък и след завършването му работи като учител. През 1905 г. заминава за Италия да следва ветеринарна медицина в гр.Торино. Завършва образованието си с отличие и въпреки че получава предложение да остане на работа в Италия, той се завръща в България. Неговата идея е била да се премахнат частните кланици и да се изгради материална база за хигиенно добиване и преработка на месата.

През 2003 г. техникумът се преименува в Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии.

Георги Павлов е роден през

на стр. 10





# Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии, “Проф. д-р Г. Павлов”

## 68 години – огнище на просвета

от стр. 9

март 1881 г. Всяка година през месец март възпитаниците на гимназията честват тържествено своя патрон.

Днес в гимназията се обучават ученици по професия “Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост”, III степен на професионална квалификация.

В ПГХВТ се обучават ученици в четири форми на обучение:

- дневна;
- дуална;
- самостоятелна;
- задочна.

Гимназията има установени дългогодишни договорни отношения с фирмите: „Тандем-В” ООД, „Максимум 69” ООД, „Анимекс 98”, „Нестле България“, Шрайбер Фуудс България” ЕООД и “Крем-мио” ЕАД, където учениците провеждат своята учебна практика в реална работна среда. Завършилите ученици получават добра ре-



ализация не само в България, но и в чужбина.

ПГХВТ е пилотно училище от учебната 2015/2016 г. по проект ДОМИНО - дуално обучение (обучение чрез работа) в България. Проектът се изпълнява от Минис-

терството на образованието и науката в сътрудничество с Швейцарския федерален институт на професионалното образование и обучение.

За новата 2019/2020 учебна година Професионалната гимназия по хранително-вкусови технологии “Проф. д-р Георги Павлов” в кв. “Илинден” ще посрещне учениците си с напълно ремонтирана учебна база.

Ремонтът на училището е на стойност над 1 611 000 лева, финансиран по приоритетна ос 3 “Регионална образователна инфраструктура” на Оперативна програма “Региони в растеж” 2014-2020, а Столичната община е бенефициент по проекта.

Строително-монтажните работи включват реконструкция на учебната инфраструктура, както и цялостно обновяване на дворното пространство.

Училището разполага с две учебни сгради, като в рамките на проекта са ремонтирани и двете. Дворът на гимназията също е изцяло обновен.

### Прием за учебната 2019/2020 година:

**Професия код: 541010**

**„Техник - технолог в хранително-вкусовата промишленост:**

**Специалности:**

1. **„Производство на захар и захарни изделия”**  
с разширено изучаване на англ. език
2. **„Производство на месо, месни продукти и риба**  
с разширено изучаване на англ. език
3. **„Производство на месо, месни продукти и риба”**  
без разширено изучаване на език
4. **„Производство на захар и захарни изделия”**  
без разширено изучаване на език

Втори чужд език – руски.

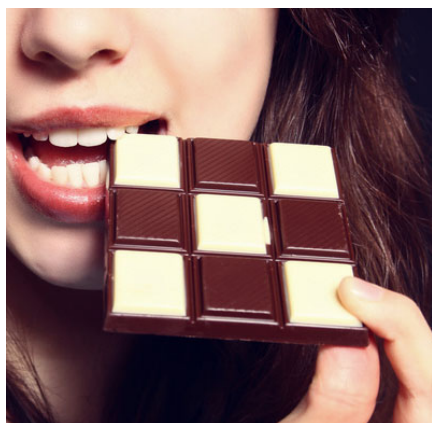




## Диетичен шоколад за отслабване създадоха наши учени

Диетичен шоколад без захар, подходящ за отслабване, създадоха учените от Института по криобиология и хранителни технологии.

Шоколадът има ниска калорийна стойност от 380 килокалории на 100 г продукт при 540 Kcal в обикновените шоколади. Създаден е от какаови зърна от Кот д'Ивоар и Гана, като какаото е извлечено преди екстракцията.



По този начин са запазени всички дъбилни вещества, обясни технологът асистент Николай Солаков. Какаовото съдържание е 60%.

Премахнато е прясното мляко, заради казеина и захарта. Използваме хидролизиран екстракт от говежди костен бульон, който осигурява колагени, посочи ас. Солаков. Вместо захар са вложени олигозахариди от корен на цикория, които работят като пребиотик.

Добавени са екстракти от бяла бреза, които подпомагат диурезата, масло от люта мента и ацерола – японската вишна с високо съдържание на витамин С.

„Шоколадите са богати и на витамин Е, коензими Q10, а пълнежът е два вида – лиофилизирана ябълка и пуканки от амарант, и лиофилизиран банан с кедрови ядки“, допълни ас. Солаков.



Шоколадът получи награда за световна иновация в раздел „Научна дейност и разработки“ в конкурса по време на „АГРА“.

Диетичен десерт линцер „Спирулина“ с 30% от антиоксиданта фикоцианин разработи ас. Илиана Лазова от института. Сладкишът е създаден на основата на оризово брашно и сух екстракт от синьо-зеленото водорасло спирулина.

**Агроновините**

### Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

<b>На вътрешна страница</b>		<b>ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:</b>	
- до 50 см <sup>2</sup>	0.70 лв/см <sup>2</sup>	<b>Ширина</b> (възможни варианти):	
- до 100 см <sup>2</sup>	0.60 лв/см <sup>2</sup>	- 5,6 см	
- до 200 см <sup>2</sup>	0.50 лв/см <sup>2</sup>	- 8,8 см	
- над 200 см <sup>2</sup>	0.40 лв/см <sup>2</sup>	- 11,8 см	
<b>Лого на първа страница,</b> което препраща към рекламната		- 18 см	
+ 10 лв.		<b>Височина</b> (по желание)	
<b>Текстови материал,</b> обозначен с „платено съобщение“		- максимум - 24 см	
- 50% от тарифата за реклама		<b>За контакти:</b>	
<b>Фиксирано място</b>		София 1000	
+ 10%		ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408	
<b>ОТСТЪПКИ</b>		тел./факс: 02/ 987 47 44	
За членове на СХП	10%	e-mail: ufi_sb@abv.bg	
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: BPBIBGSE; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

#### ПРОДАВАМ

Дайсер машина тип Diser MS 90.3  
за рязане на меса, зеленчуци и риба  
на кубчета или ленти.  
тел. 089 44 909 44

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО



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





## Кои храни са забранени в Европа, но са разрешени в САЩ?

Какви хранителни добавки са забранени в Европа, но са разрешени в САЩ и какви са последиците от консумирането им? Европейският съюз забранява или строго ограничава много хранителни добавки, свързани с рак, които все още се използват в американския хляб, бисквити, безалкохолни напитки и други преработени храни.

Европа също така възпрепятства употребата на определени лекарства за селскостопанските животни, разрешени в САЩ, а много европейски страни ограничават отглеждането и вноса на генетично модифицирани храни.

„В някои случаи компаниите за преработка на хранителни продукти преформулират един хра-

нителен продукт за продажба в Европа, но продължават да го продават с предишните добавки в Съединените щати”, казва пред в. “Ню Йорк Таймс” Лиза Лефертс, учен от Центъра за наука в обществен интерес – застъпническа организация за безопасност на храните.

Изменението от 1958 г. на Закона за храните, лекарствата и козметиката забранява на Администрацията по храните и лекарствата (FDA) да одобрява хранителни добавки, които са свързани с рака, но говорителка на агенцията заяви, че за много вещества, които са били използвани преди приемането на поправката, се счита, че са имали предварително одобрение и „следователно не

са регулирани като хранителни добавки“.

През октомври 2018 г., след серия петиции и съдебни дела, заведени от Центъра за наука в обществен интерес и други организации, FDA се съгласи да забрани шест изкуствени ароматизирани вещества, за които е доказано, че причиняват рак при животните.

FDA настоява, че шестте изкуствени вкуса “не представляват риск за общественото здраве”, но признава, че законът изисква да не одобрява хранителните добавки. Компаниите от хранително-вкусовата промишленост ще имат най-малко две години, за да

на стр. **13**

### РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

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

София, кв. Кръстова вада, ул. Хара №5

тел.: 0893322017; 0888322090



### РВС - РУСЕ

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

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





## Кои храни са забранени в Европа, но са разрешени в САЩ?

от стр. 12

извадят добавките от продуктите си.

Ето кратък списък на някои от хранителните добавки, ограничени от Европейския съюз, но позволени в американските храни. Повечето от тях трябва да бъдат изброени като съставки на етикетите, но информация за лекарствата, давани на селскостопанските животни с цел увеличаване на добива, обикновено не се предоставя.

### Калиев бромат и азодикарбонамид (E924, E927)

Калиевият бромат представлява синтетично съединение на бромна киселина и вар във вид на прах или кристали без цвят и мирис. Добавя се като набухвател в брашно за хляб, рула, бисквити, кифлички, тесто за пица. Азодикарбонамидът е прах с червен, жълт или оранжев цвят и се ползва за избелване на брашното.

Международната агенция за изследване на рака счита, че и двете добавки може да имат мощно канцерогенно действие, затова са забранени за употреба в Европа. От 20 г. Центърът за наука в обществена полза настоява пред Агенцията по храните и лекарствата да ги забрани.



FDA казва, че калиевият бромат е бил в употреба още преди изменението на Delaney за канцерогенните хранителни добавки. През последните години някои американски вериги ресторанти реагираха на натиска на потребителите и ги премахнаха от храната си.

### Бутилхидроксианизол и бутилхидрокситолуол (E320 и E321)

Бутилхидроксианизол и бутилхидрокситолуол се използват като антиоксиданти, които предпазват храната от окисление. Тези два консерванта са обект на строги ограничения в Европа, но са широко използвани в американските хранителни продукти.

### Бромирано растително масло

Бромираното растително масло се използва в някои безалкохолни напитки с вкус на цитрусови плодове и в някои спортни напитки, но е забранено в Европа. То съдържа бром – елементът, който забавя горенето и който може да се натрупва в организма, водейки до загуба на паметта и проблеми с кожата и нервите.

Макар говорителка на FDA да заяви, че добавката е безопасна в ограничени количества, преди пет години “Кока Кола” и “Пепси Кола” спряха да я използват в своите напитки.

### Жълти хранителни багрила № 5 и № 6 и червена боя № 40

Тези багрила могат да се използват в храни, продавани в Европа, но продуктите трябва да носят предупреждение, че оцветителите „могат да имат неблагоприятен



ефект върху активността и вниманието при децата.“ В САЩ не се изисква такова предупреждение, въпреки че във FDA още преди 10 години е изпратена петиция за забрана на оцветителите.

Потребителите могат да се опитат да избегнат оцветителите, като четат етикетите, но багрилата се използват в безброй неща, за които потребителят дори не подозира – бонбони, пудра, горчица, кетчуп, шоколад, плодови барчета.

### Лекарства за селскостопански животни

В Европейския съюз са забранени и някои лекарства, които се използват за селскостопански животни в САЩ. Те включват говежди растежен хормон, който американската млечна промишленост използва за увеличаване на производството на мляко.

ЕС също така не разрешава употребата на хормона рактопамин, използван в Съединените щати за увеличаване на мускулната маса преди клане при прасета, говеда и пуйки. Рактопаминът се свързва с увеличаване на агресията, сърдечния ритъм и осакатяването при прасетата.

Европейският орган за безопасност на храните направи оценка на хормона и на потенциала му да се отразява на сърдечно-съдовата дейност при хората, и заключи, че остатъчните нива може да засегнат най-уязвимите хора

**Агровините**



## Рибата и рибните продукти са сред най-често фалшифицираните храни

Рибата е втората най-често фалшифицирана храна, посочва Европейската комисия, а проучване, проведено от Интерпол – Европол през 2015 г., я поставя на трето място при измамите с храни. Близко 32% от предлаганата риба в заведенията и ресторантите не е това, за което се представя на етикетите.

Американската неправителствена организация Осеана извърши ДНК тестове с проби от 280 риби, събрани от ресторанти и заведения за хранене в европейските институции в Брюксел и установи, че 95% от предлаганата атлантическа червена риба тон е менше. Същото проучване показва, че измамите с този вид риба тон в суши ресторантите са 54,5%.

Над 65% от рибата, консумирана в Европейския съюз, се внася и борбата срещу измамите и фалшифицирането на етикетите се приема все по-сериозно. Тази година Организацията на ООН по прехраната и земеделието (FAO) публикува доклад за уязвимостта на риболовната индустрия от измамите с храни.

### Видове измами с риба и измамни маркировки

Рибните запаси в Европейския съюз намаляват с всяка изминала година, тъй като търсенето на морски дарове се увеличава. В същото време законите за проследяване и етикетирание не винаги се спазват, както отбелязва американската неправителствена организация Осеана, „веригата за доставка на морски дарове по света е много сложна и неясна“.

Рибата и рибните продукти са сред най-често фалшифицираните в Европейския съюз. Измамните обикновено включват замяна

та – предлагане на евтина риба за висококачествен и скъп продукт, или измамното етикетирание. По този начин фалшификаторите могат да увеличат цената на някои продукти или дори да продават застрашени видове. Тъй като доказателството за фалшиво етикетирание след консумация е почти невъзможно, рисковете за здравето на потребителите са високи.

Понякога измамата се състои в това елитни риби да се представят за евтини с цел укриването на данъци. Друг вид измама е недеклариранията употреба на хранителни добавки, за да се увеличи измамно теглото. Чести са случаите на незаконна употреба на хранителни добавки като въглероден оксид за повишаване на добрия външен вид на рибата и рибните продукти, на глазировка или галета за увеличаване на теглото.

### Риболов на фалшива риба тон

Една от най-често фалшифицираните риби е рибата тон – много често за риба тон ни се предлагат други, много по-евтини видове. Не е без значение, че мнозинството от държавите членки на ЕС използват наименованието „риба тон“ за определяне на голямо разнообразие от видове, въпреки ценовите разлики до 40%. По инициатива на Германия, Норве-

гия и Швейцария, с участието на единадесет държави от ЕС, досега са заловени 52 тона фалшива риба тон и са започнати пет наказателни разследвания.

### В търсенето на по-добра система за проследяване

За момента ДНК баркодът на рибата позволява идентифицирането на различни видове. Въпреки това е трудно да се открие измама, когато липсва главата, опашката или перките на рибата. Нещата стават по-трудни при преработените продукти. Системата за проследяване допуска грешки, когато става въпрос за идентифициране на географския произход на рибата. По този начин се прикрива незаконният улов.

В своя доклад Организацията на ООН по прехраната и земеделието (FAO) припомня споделените отговорности между граничната охрана, митническите органи, различните регулаторни органи, отговарящи за безопасността на храните, и специализираните агенции в рамките на националните полицейски сили. FAO призовава за по-голямо международно сътрудничество между властите и правоприлагащите органи, както и за прилагането на пропорционални наказателни санкции.

Агроновините





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ

### П О К А Н А

*Уважаеми колеги, качеството на хранителните продукти е основен приоритет в сферата на хранителната индустрия и гарантира в значителна степен успешното функциониране на бранша. Принос за осигуряване на качеството имат всички звена в хранителната верига. Поради това Съюзът по хранителна промишленост за единадесети пореден път организира*

#### КРЪГЛА МАСА НА ТЕМА

## КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ - МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ

която ще се проведе на 29 май 2019 г. (сряда) от 10.00 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 дискутирани актуалните проблеми в областта на качеството на храните от гледна точка на производители, преработвателите, търговците и потребителите, както и на контролните и сертифициращи органи в страната.

Обект на дискусиата ще бъде и взаимодействието между отделните звена в хранителната верига с компетентните власти, ролята на държавните институции за стимулиране на производството на български храни и напитки, за защитата на добросъвестните производители и борбата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки.

В кръглата маса ще вземат участие експерти от съответните министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации, депутати и представители на медиите.

Участието Ви в кръглата маса ще даде възможност да представите своята позиция, да формулирате проблемите си и да зададете актуални въпроси към експертите. След това форума ще обсъди общата визия и какво е необходимо за решаване на реалните проблеми по отношение качеството на храните предлагани на българския пазар.

#### ОСНОВНИ ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ ЗА ДИСКУСИЯТА

##### Панел А.

#### “Качеството на храните - мит или реалност”

- I. Биологичното производство актуални проблеми и решения
  1. От производителя до крайния потребител
  2. Законодателство
  3. Сертифициращи органи и официален контрол
  4. Подпомагане и перспективи за развитие
  5. Алтернативи на биологичното производство
- II. Двойните стандарти една година по-късно
- III. Замърсители в храните

##### Панел Б.

#### Оползотворяване на хранителните отпадъци

- I. Екарисажите в България - минало, настояще и бъдеще
- II. Организации за оползотворяване на отпадъците
  1. Европейски политики срещу замърсяването с пластмасови отпадъци. Европейска директива за ограничаване употребата на еднократни пластмасови изделия

#### ПРОГРАМА:

- Откриване на кръглата маса от **д-р Светла Чамова председател на СХП.**
- Презентации на специалисти, становища на експерти от различните ведомства и министерства, браншови съюзи, потребителски организации, институти, консултантски фирми и др.
- Дискусия между участниците по разглежданата тема.
- Анализ на направените предложения и изготвяне на заключение от проведената дискусия на кръглата маса с последващо уведомяване и съдействие от институциите за успешно решаване на проблемите свързани с качеството на храните.

Всички мнения и предложения от кръглата маса, ще бъдат обобщени и изпратени официално до ведомствата, които имат отношение към проблема с качеството на храните.

#### Участието в кръглата маса е без такса!

Моля, направете вашата заявка за участие до **22. 05. 2019** год. на адрес:

**Съюз по хранителна промишленост**

София 1000, ул. “Г. С. Раковски” 108, офис 408  
Тел./факс: 02/ 987-47-44

GSM: 0888 /72 24 82; e-mail: ufi\_sb@abv.bg





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

## ПОКАНА ЗА ЧЕТИРИДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ

за посещение на **ANUGA** най-голямото международно изложение за храни и напитки, организирано с любезното съдействие на представителството на Кьолнски панаир в България



**05 - 08 октомври, 2019 г., Кьолн, Германия, пътуване със самолет**

Ануга е всичко за света на храните и напитките. Най-голямото световно търговско изложение е най-важното място за срещи в хранителната индустрия с впечатляващите 7 405 изложители и около 165 000 посетители. Всеки посетител ще има възможността да се запознае с най-важните световни тенденции, защото Ануга отново ще представи всичко, което е важно за международната търговска аудитория.

**Цел на посещението:** СХП организира това посещение, за да могат производителите на сладкарски, хлебни изделия, алкохолни и безалкохолни напитки, месни и млечни продукти, сладолед, машини за ХВП да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб в тези браншове от ХВП.

Ануга е единственото изложение, което комбинира 10 други изложения: Деликатеси, храни за гастрономи, основни храни и здравословни храни, алкохолни и безалкохолни напитки, сокове, сурови и охладени храни и риба, меса, колбаси, наденици, дивеч, домашни птици, замръзени храни и сладоледени продукти, мляко и млечни продукти, хляб, печива, дребни сладкиши и топли напитки, органични продукти, оборудване за хранително обслужване и кетеринг, технологии и услуги за търговски обекти и др.

Ние, от Съюз по хранителна промишленост успяхме да организираме за вас това посещение на възможните най-ниски цени. Ако желаете да пътувате, изпратете възможно най-бързо своите заявки. Използвайте този шанс и съчетайте чудесното пътуване до Германия и туристическата обиколка на уникалните немски градове Дюселдорф и Кьолн с експертните знания и новости на специалистите в хранително-вкусовата промишленост от целия свят! Очакваме ви!!!



### НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Заявка-договор, копие от лична карта и аванс за пътуването 500 лв. до 30.05.2019 год. До тази дата може да заплатите и цялата сума наведнъж. В случай на отказ от пътуването се удържат неустойки.
- Сумите за доплащане се внасят най-късно до 30.07.2019 год. както следва:
- На сметката на Туроператора: От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС. Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП

### Банкова сметка:

ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев“  
IBAN: BG73 UNCR 96601025840617  
BIC КОДА НА БАНКАТА Е : UNCRBGSF  
Уни Кредит Булбанк София

### За контакти:

Съюз по хранителна промишленост инж. Соня Бургуджиева - тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82; e-mail: ufi\_sb@abv.bg

### ПРОГРАМА

#### 1 ден: София - Дюселдорф

Среща на Терминал 2 в 12.30 часа. Излитане в 14.30 ч. Трансфер и настаняване в хотел в централната част. Пешеходна разходка и разглеждане на града. Нощувка.

#### 2 ден: Дюселдорф - Кьолн (45 км)

Закуска. Отпътуване за Кьолн - един от най-старите градове в Германия. Посещение на изложението Ануга. Връщане в Дюселдорф.

#### 3 ден: Дюселдорф - Кьолн (45 км)

Закуска. Отпътуване за Кьолн за посещение на изложението. След обяд - разглеждане на град Кьолн. Връщане в Дюселдорф.

#### 4 ден: Дюселдорф - София

Ранна закуска. Полет за София в 7,20 мин.

### ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Цена за един човек в двойна стая - 770 евро /1 506 лева/
- Доплащане за единична стая-250 евро /490 лева /



### ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет с вкл. летищни такси и ръчен багаж до 8 кг.
- Трансфери
- 3 нощувки със закуски в 4\* хотел в централната част на Дюселдорф
- Трансфери до изложението в Кьолн (по програмата)
- Екскурзоводско обслужване и водач от офиса
- Медицинска застраховка с Асистанс

### Пакетната цена не включва:

- Застраховка „Отмяна на пътуване“
- Доплащане за чекиран багаж до 23 кг
- Вход на изложението /около 40 евро на ден /

### 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.

