

ДАРЕНИТЕ ХРАНИ БЕЗ ДАНЪК ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ?

Омбудсманът Мая Манолова, представители на браншовите организации от хранителната промишленост, БАБХ, Българската хранителна банка и БЧК стартираха съвместна кампания „Великден - Всеки ден“ за отпадане на ДДС върху дарената храна



След дълги години на призови, писма, срещи и преговори бизнесът най-накрая намери съмишленик в справедливото си искане за премахване на ДДС върху да-

рените храни. Омбудсманът Мая Манолова протегна ръка на идеята, убедена, че ползите ще бъдат
на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ



- Осмо издание на обучителна инициатива на УХТ - гр. Пловдив 5
- Грамоти за абитуриенти от Софийската гимназия по хлебни и сладкарски изделия 6
- Професионалното обучение в СХП продължава 7
- Кой и защо заблуждава българския потребител? 8
- От 2017 г. започва да функционира втори логистичен център на Лидл 9
- Етикетирането на храните - здравословен избор на потребителите 10
- Предстои национален осемдневен пътуващ семинар до Валенсия 15
- Илинден - Ден на пивоварите в България 16

Фирми, представени в броя

ХАРТ
new frontier group

на стр. 2

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. 3

ДДС
"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН
Великден, сляк и ще бъдем изпечени хлебни изделия!

на стр. 4

Tea
trading

на стр. 8

ЕКОПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. 8

HRANMASH

на стр. 9

БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. 10

DATRA

на стр. 11

50 години
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ



ДАРЕНИТЕ ХРАНИ БЕЗ ДАНЪК ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ?

от стр. 1

за цялото общество - за нуждаещите се, които ежедневно ще получават годна храна в широк асортимент, за държавата, която ще намали социалното напрежение и ще спести хиляди средства за социални нужди, за производителите на храни, защото няма да се разхищава енергията и труда на земеделските стопани и бизнеса за преработка на храни.

Именно под патронажа на Омбудсмана на Република България неправителствените организации в бранша, Българският Червен кръст, Българската хранителна банка и Българската агенция по безопасност на храните подписаха официално искане

до министъра на финансите за премахване на ДДС върху дарените храни. От името на бизнеса подписите си поставиха представители на Съюза по хранителна промишленост, Асоциацията на месопреработвателите в България, Асоциацията на млекопреработвателите в България, Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България, Браншовата асоциация на ресторантьорите, Националния браншови съюз на хлебарите и сладкарите, Националната лозаро-винарска камара, Националната асоциация Хотел Ресторант Кафетерия, Националната асоциация на млекопреработвателите, Сдружението за модерна тър-

говия, Съюза на пивоварите в България, Сдружението на производителите на масла и маслопродукти в България, Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци в България и др.

Бизнесът мотивира своето искане със стряскаща статистика:

1. Нивата на бедност у нас са два пъти над средноевропейските и почти половината от населението ни е застрашено от бедност и социално изключване - основно децата и пенсионерите.
2. В България се унищожават над 670 000 000 килограма храни годишно. Количеството

на стр. **3**

**43 НАЧИНА ДА ПОДОБРИТЕ КОМПАНИЯТА СИ
ЧРЕЗ IT РЕШЕНИЯ ЗА ХВП!**

НАУЧИ КАК

32%

14%

Better Business Through Technology

ХАРТ
new frontier group



ДАРЕНИТЕ ХРАНИ БЕЗ ДАНЪК ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ?

от стр. 2

на унищожаваната храна се равнява на над 2,2 млрд. порции храна на година (ако приемем, че една порция е 0,300 кг.), с които могат да бъдат хранени всички българи, живеещи под прага на бедност три пъти на ден за една календарна година.

3. Според данни на НСИ и Евростат над 1,5 млн. българи живеят под прага на бедност с по-малко от 330 лв. на месец. Разходите за храна са тези, които бедните хора силно редуцират, за да посрещат другите си разходи.

„Разпиляването на хранителни ресурси във време, в което има недостиг на храна граничи с безотговорност”, категорична бе Мариана Кукушева - председател на УС на Националния браншо-

ви съюз на хлебарите и сладкари-те по време на пресконференция с медиите, чийто домакин бе омбудсманът Мая Манолова.

„Системата „хранителна банка” е може би най-съвършената система, която е измислена, защото социален не означава противопоставяне, а всички да повишават своето благосъстояние”, сподели на свой ред ченът на УС на Асоциацията на месопереработвателите в България Кирил Вътев.

В писмото до министър Владислав Горанов се подчертава необходимостта от предприемане на адекватни и разумни нормативни промени за излизане от бедността и социалното изключване, стимулиране на дарителството и насърчаване на проявите, представляващи категорична подкрепа и израз на соци-



ална отговорност от страна на бизнеса.

Подписаният документ завърши с думите:

„Искрено вярваме, че ще приемете положително нашата активна и отговорна позиция, и вярваме, че можем да изградим успешен модел на социална анга-

на стр. 4

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, ан.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



ДАРЕНИТЕ ХРАНИ БЕЗ ДАНЪК ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ?

от стр. 3

жираност, в който да участват всички заинтересовани страни за преодоляване на крайната бедност в страната. Уверени сме, че има огромен и нереализиран потенциал, който може да се развие с помощта на отговорната и мотивирана работа на институциите.”

С искането за отпадане на ДДС върху дарените храни омбудсманът Мая Манолова, представители на браншовите организации от хранителната промишленост и хранителните вериги, Българската агенция по безопасност на храните, Българската хранителна банка и Българският червен кръст стартираха нова съвместна кампания под наслов „Великден - Всеки ден”. Целта ѝ е именно отпадне на 20-процентния данък добавена стойност върху дарената храна.

„Ние предлагаме да се премахне ДДС върху дарените храни, предлагаме тази промяна да се случи в предстоящата бюджетна процедура и да стане факт от 1 януари 2017 г. Подготвили сме писмо с предложение до финансовия министър Владислав Гора-

Какво показва опитът на другите европейски страни

- ◆ **Във Великобритания** даренията към регистрирани благотворителни организации не предизвикват ДДС разход.
- ◆ **В Естония** даренията подлежат на облагане с ДДС, но данъчната основа е равна на по-ниската от цената на придобиване или пазарната стойност /пазарната стойност на дарената храна намалява значително, когато срокът на годност приближава/.
- ◆ **В Ирландия и Малта** няма ДДС разход при даряване, тъй като голяма част от основните хранителни продукти се ползват от нулева ставка на данъка.
- ◆ **В Италия** дарената храна трябва да бъде негодна за продажба поради грешки в опаковането, етикетирването, претеглянето или приближаване на срока на годност.
- ◆ **В Румъния** даренията могат да не предизвикат ДДС разход, ако тяхната обща стойност годишно не надвишава 0.3% от оборота на дарителя.
- ◆ **В Унгария** търговецът не дължи ДДС, ако дарената храна не е била закупена първоначално с цел да бъде дарена впоследствие.
- ◆ **В Германия** ДДС върху хранителните стоки е намалено на 7% (от 19%).

нов, защото смятаме, че това е правилната процедура - да тръгне от Министерството на финансите, да мине през Министерски съвет, да влезе в парламента и параметрите в тази промяна да бъдат заложени още в бюджет 2017 г. Ние сме готови да предложим и законопроект, както и да се включим в работна група към Министерството на финансите, която да разпише текстовете”, каза г-жа Манолова.

Българска агенция по безопасност на храните в лицето на своя изп. директор д-р Дамян Илиев

пое ангажимента да следи стриктно идеята да не се компрометира, като цялата процедура ще бъде подложена на специален режим на контрол.

Българският Червен кръст също декларира, че ще бъде лоялен партньор в тази кампания. По думите на председателя на организацията Христо Григоров идеята е прекрасна и всички трябва да работим, за да се случи и да даде своите резултати – да няма гладни хора в България.

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО

**Хлебопроизводство и
сладкарство ЕООД -
гр.Троян**

**Производство
на хляб и хлебни изделия,
козунаци и гачи**

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



ОСМО ИЗДАНИЕ НА ОБУЧИТЕЛНА ИНИЦИАТИВА

УХТ - гр. Пловдив, със съдействието на БАБХ проведе специализиран семинар на тема "Съвременни аналитични подходи за осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи"

В периода 21-24 юни 2016 в Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив, се проведе за пореден път специализираният семинар на тема "Съвременни аналитични подходи за осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи", организиран от УХТ със съдействието на Българска агенция по безопасност на храните.

Осмото издание на обучителния семинар е съвместна инициатива на Центъра за обучение по качество и безопасност на храните, катедра "Биотехнология" на УХТ и Българската агенция по безопасност на храните.

Аула 202 в бл.2 на УХТ бе изпълнена от млади специалисти, желаещи да присъстват на семинара.

Осмото издание на обучителната инициатива бе открито от проф.

д-р инж. К. Динков, ректор на УХТ и д-р Дамян Илиев - изпълнителен директор на БАБХ.

Специален гост на семинара бе и международният експерт проф. Петер Распор от Словения в качеството му на лектор.

Целта на семинара бе предоставяне на теоретични и практически знания за съвременните аналитични методи за бързо установяване и количествено определяне на химични и микробиологични опасности в храни, напитки, фуражи и води.

Обучението бе насочено към представители на: химични и микробиологични лаборатории, мениджъри по управление на качеството в хранителни, биотехнологични, фармацевтични и други производства, служители в регулаторни и контролни органи, научни институти и висши училища, докторанти



и студенти

Теоретичният обхват покриваше теми за: често срещаните видове патогенни микроорганизми в храните и хигиенните индикатори, модерни бързи методи за микробиологичен контрол и подходите за тяхното валидиране, изисквания на Българската агенция по безопасност на храните към обектите от хранителната верига, принципи на молекулярно-генетичните методи, конкретно полимеразо-верижната реакция (PCR) при контрол на микроорганизми, методите за контрол на микотоксини и други химични опасности в храни, напитки и фуражи.

Практическите занятия включваха: запознаване с алтернативни методи за микробиологичен контрол на патогени в храни, напитки и фуражи, провеждане на качествено и коли-



чествено определяне на патогени със стандартен PCR и с PCR метод, анализ и статисти-

на стр. 6



ОСМО ИЗДАНИЕ НА ОБУЧИТЕЛНА ИНИЦИАТИВА

от стр. 5

ческа обработка на получените резултати, качествено и количествено определяне на микотоксини и др.

Четири дни на семинара бя-

ха изпълнени с много интересни и практически насочени презентации от лекторите на форума, обмяна на добри практики и опит между колеги и нови, полезни контакти и приятелства.



ЗАСЛУЖЕНИ НАГРАДИ

СХП и тази учебна година дава грамоти и подаръци на абитуриентите с най-висок успех в Софийската гимназия по хлебни и сладкарски изделия

На 27 юни Софийската гимназия по хлебни и сладкарски изделия раздаде дипломите на зрелостниците от Випуск 2016 год., завършващи своето средно образование.

В гимназията се обучават кадри със средно образование по специалностите – декорация на сладкарски изделия и производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия.



Повече от десет години Съюзът по хранителна промишленост в края на всяка учебна година раздава Грамоти и подаръци на учениците-абитуриенти, които са завършили с най-висок успех. Този жест на внимание стимулира младите специалисти да продължат своето образование и да търсят реализация в обекти с производство на хлебни и сладкарски изделия.

Обучавани от изключително добре подготвени преподаватели по теория и практика, младежите спокойно могат да конкурират и най-добрите експерти в тази толкова необходима професия - производството на хляб за народа.

Съюзът по хранителна промишленост отделя голямо внимание в своята дейност за работата с младите кадри, за да може да



се осъществява тясна връзка между образованието и производството в хранително-вкусовата промишленост.



ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ В СХП ПРОДЪЛЖАВА

Завършиха поредните два курса за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалностите “Производство на месо, месни продукти и риба” и “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”.

През месец април и м. юни завършиха поредните два курса за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалностите “Производство на месо, месни продукти и риба” и “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените лектори и участваха в практическите упражнения в специа-

лизираните зали. Всички до един се явиха на Държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех. Надяваме се с тези наши обучени, макар и малко, да допренесем за производството на вкусни, качествени и безопасни храни в България от отлично подготвените специалисти.



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

*Център за професионално обучение
към Съюз по хранителна промишленост
тел.: 02 987 47 44*





КОЙ И ЗАЩО ЗАБЛУЖДАВА БЪЛГАРСКИЯ ПОТРЕБИТЕЛ?

Напоследък в медиите се появиха десетки материали, които алармираха, че в майонезата няма яйца. Всеки от нас е попадал на заглавия от типа на това „Майонезата без яйца е пълна с Ета“, „Майонезата – с гу-

ма и консерванти“ и т.н. Телевизия, радио, преса в продължение на дни ни заливаха със стряскащата информация, че в пробите на 6 от 16 проверени майонези не е открито съдържание на яйца. Или ако трябва да

сме доста по-точни и конкретни – сух яйчен прах, защото истински жълтък се ползва само в домашни условия.

За незапознатия с технологията на производство потребител това е наистина негативна и отблъскваща информация, която може да го накара завинаги да подминава рафтовете с майонеза в името на здравето на своето семейство. И само с носталгия да си спомня за онези далечни години на миналия век, когато се произвеждаше хубава, истинска майонеза...



Ние няма да вземаме страна и да защитаваме който и да било от производителите на майонеза. Но в защита на правилата сме длъжни категорично да заявим: Днес всяка фирма сама разработва своя техническа документация, представя я за одобрение в БАБХ и едва след одобрение на агенцията започва производство по собствената си рецепта. Всеки, който иска, може да произвежда и по технологията на съществуващия стар, но не задължителен Български държавен стандарт, според който обаче, с риск да се повторим, отново ще кажем, че има и майонеза без яйца.

Това са фактите. Такава е законодателната уредба за производството на майонеза у нас. Всичко друго са спекулации и защита на нечии интереси. А кой и най-важното защо заблуждава българския потребител – е въпрос, който задължително трябва да намери отговор. Иначе и пазарът се изкривява, и потребителят се подвежда.

А трябва ли задължително в майонезата да има яйца?

На този въпрос експертите от БАБХ се опитаха да отговорят многократно. Медите обаче доста плахо отразиха категоричната им позиция: **Единствената задължителна съставка в майонезата е растителната мазнина. Нищо друго!**

Впрочем в името на истината трябва да кажем, че дори в Българския държавен стандарт 14280 от 1987 година който е в сила и до днес, майонезите се разделят на яйчни и безяйчни. А това означава, че проблемът, който незнайно защо напоследък стана актуален всъщност датира от десетилетия, ако въобще става дума за проблем.

Гефлюгел Медитеран подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус. Подходящ за птиче месо.

- нежни подправки с розмаринова нотка
- за всички видове птиче месо, печено на скара или на грил



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

WIBERG®

**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





От 2017 г. започва да функционира втори логистичен център на Лидл

От началото на 2017 г. се очаква да започне да функционира и вторият логистичен център на веригата за бързооборотни стоки „Лидл“. Той се намира край Кабиле, Ямболско и инвестицията в него е за 80 млн. лева.

От септември се планира да започне обучението на 150 човека, които ще работят в новия логистичен център. Това съобщи на специална пресконференция днес Милена Драгийска - Денчева, изпълнителен директор на търговската верига.

Тя поясни, че за последните 5 години, откакто фирмата е в Бълга-

рия, броят на работещите в нея е нараснал с 53

процента. Сега „Лидл“ има 80 магазина в 42 гра-



да на страната и работещите са над 2000 души.

Текущото на кадри е едва 2,26 на сто, а средната работна заплата приближава 1500 лева.

От веригата отчитат за 2105 г. 20-процентен ръст на оборота на годишна база.

С 6 на сто до 16,22 лв. се е увеличила средната сума на една покупка в магазините на „Лидл“, което на фона на съществуващата дефлация и ниските доходи на населението е любопитен факт.

Петя Димитрова

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

Етикетирането на храните – здравословен избор на потребителите

Доц. д-р Боряна Бръшлянова, доц. д-р Габор Живанович
Институт за изследване и развитие на храните (ИИРХ)

Избрано от темите на
Кръглата маса по
качеството на храните,
организирана от СХП

Познанието, предпочитанията и поведението на отделния индивид, свързани с начина на живот и хранителните навици, се оформят под влиянието на средата, която ги заобикаля. Това се отнася, от една страна, до достъпа до понятна, последователна и основана на доказателствата информация, когато се взема решение за това каква храна да се купи и, от друга страна, до информационната среда в по-широк смисъл, която се оформя под влияние на културни фактори, реклама и други средства.

Етикетирането на храните в подкрепа на вземането на здравословни решения от потребителите по отношение на покупката на храни и напитки

Етикетирането на храните е един от начините информацията да бъде предадена на потребителите и да бъде използвана в подкрепа на вземането на здравословни решения по отношение на покупката на храни и напитки. Текстовете на етикета не трябва:

- ▶ да заблуждават потребителите
- ▶ да приписват на храната

свойства, които не притежава, както и свойства да предпазва, лекува или излекува от заболявания

- ▶ да внушава специални качества на продукт, когато всички останали подобни храни притежават същите качества

Изискване в Регламент (ЕС) №1169/2011 е всяка храна, предназначена за доставяне до крайния потребител или на заведения за обществено хранене да бъде съпроводена от адекватна и достатъчна информация.

на стр. **11**

БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



50 години
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

Етикетирването на храните – здравословен избор на потребителите

от стр. 10

Принципите, уреждащи задължителната информация при етикетирването на храните позволяват на потребителите да:

- ▶ идентифицират и използват правилно храните
- ▶ направят избор, съобразен с индивидуалните потребности на хранителния им режим

Хранителна информация

Задължителното обявяване на хранителната стойност ще се изисква след 13 декември 2016 г.

Хранителната стойност при етикетирването на храните дава информация за съдържанието на енергия и хранителни вещества в хранителния

Хранителна стойност за 100 g продукт	
Енергийна стойност	1446 kJ / 340 kcal
Мазнини - от които наситени	< 0,2 g
Масни киселини	< 0,1 g
Въглеhidрати - от които захари	85 g
Белтъци	64 g
Белтъци	< 0,2 g
Сол	0,08 g

продукт, като улеснява личния избор на потребителите.

Хранителната стойност при етикетирването на храните включва:

- ▶ **основна информация** - енергийна стойност, количествата мазнини, наситени мастни киселини, въглеhidрати, захари, белтък и сол в хранителния продукт
- ▶ **разширена информация** - допълнителни данни за количествата на едно или повече от следните вещества: моненаситени мастни киселини, полиненаситени мастни киселини, полиоли, скорбяла, влакнини, всеки от изрично изброените в Регламента витамини или минерали, присъстващи в значителни количества

Следните стойности представляват значително количество

тво витамини и минерали: 15% от хранителните референтни стойности, получени от 100 g или 100 ml при продукти, различни от напитки; 7,5% от хранителните референтни стойности, получени от 100 ml при напитки; 15% на порция от хранителните референтни стойности, ако опаковката съдържа само една порция.

Енергийната стойност и количеството на хранителните вещества, изразени в съответствие със законово изискуемите мерни единици се указват чрез количество в 100 g или в 100 ml по формата на изразяване, посочена в Регламента:

- ▶ енергийната стойност и количествата хранителни вещества могат да бъдат изразени като

на стр. 12

1784 София, бул. "Йерусалим" 54, тел: 02/974 05 48, факс: 02/974 08 17, e-mail: office@datrabg.com, venzirin@datrabg.com

ДАТРА ЕООД е представител на европейски фирми, произвеждащи машини и съоръжения за хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

Нашите партньори:

- **TOMRA NV (собственик на марките BEST и Odenberg) Белгия** - www.tomra.com

Производител на машини за електронно оптично сортиране и отстраняване на дефекти - по цвят, структура и плътност, лазерни сортиращи машини, рентгенови сортиращи машини, LED технология, камери / черно-бели, цветни, BSI/

- **FAM NV Белгия** - www.fam.be

Производител на индустриални машини за рязане на плодове, зеленчуци, месо, колбаси, сирена.

- **FrymaKoruma GmbH Германия** - www.frymakoruma.com

Производител на вакуум хомогенизатори, колоидни, корундови, дискови и топкови мелници за мокро смилане с приложение в хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

- **Cabinplant A/S Дания** - www.cabinplant.com

Производител на машини и комплектни линии за преработка на зеленчуци и риба, интегрирани бланшори/охладители, камери за дефростиране, везни за прецизно дозироване на потребителски опаковки на свежи, сухи и замразени продукти

- **SORMAC BV** - www.sormac.nl

Машини за преработка на листни и кореноплодни зеленчуци, линии за свежи салати, машини за белене на лук, картофи, моркови.

- **POP VRIEND SEEDS** - www.popvriendseeds.nl

Производител и доставчик на семена за индустриално отглеждане на

зелен фасул, сладка царевича и спанак.

- **RADEMAKER Холандия** - www.rademaker.nl

Производител и доставчик на машини за производство на хлебчета, багети, франзели, арабски питки, кроасани и продукти от маслено тесто, кейкове, сладки и солени пайове, сладкиши.

- **Eillert B.V. Holland** - www.eillert.nl

Машини за белене, рязане, почистване и миене на зеленчуци с малък капацитет.

- **SCANICO** - www.scanico.com

Scanico A/S Дания е един от водещите доставчици на машини за бързо индивидуално замразяване на храни - плодове, зеленчуци, месо и месни изделия, риба, тестени изделия, готови храни.

- **UNIDEX Полша** - unidex.pl

Производител на флуидизационни замразители за бързо индивидуално замразяване на плодове, зеленчуци, риба, месо, сирена, гъби.

- **FOMACO A/S Дания** - www.fomaco.com

Доставчик на инжектори, тумблери, вакуум тумблери и аксесоари към тях за месната и рибната индустрия.

- **PIGO - R Сърбия** - www.pigo-r.com

Линии за преработка на вишни, череши, сливи.

- **METALINZENERING DOO Сърбия**

www.metalinzenjeringdoo.co.rs

Линии за преработка на малини, боровинки, капини, шипки, както и на костилкови плодове.



Етикетирането на храните – здравословен избор на потребителите

от стр. 11

процент от референтните количества за прием в 100 g или в 100 ml, като в непосредствена близост се обозначава следното твърдение „Референтни количества за прием на средностатистически възрастен (8 400kJ/ 2 000 kcal)”

- ▶ обявяването на витамините и минералите се изразява като процент от референтните количества за прием в 100 g или в 100 ml

Допълнително енергийната стойност и количеството на хранителните вещества могат да се изразят в количествено определена върху етикета порция и/или единица за консумация, които лесно се разпознават от потребителя, като броят на порциите или единиците за консумация в опаковката са определени на етикета.

Хранителна информация / Nutrition Information	На 100 ml Per 100ml	На порция / Per serving (250ml)
Енергия / Energy	56 kcal 240 kJ	140 kcal 600 kJ
Белтъчини / Protein	4.5 g	11.3 g
Въглехидрати / Carbohydrate от които захари / of which sugars	8.8 g 1.2 g	22.0 g 3.0 g
Мазнини / Fat От които наситени мастни киселини / of which saturates	0.4 g 0.1 g	1.0 g 0.3 g
Хранителни влакнини / Fibre	1.9 g	4.8 g
Натрий / Sodium	0.1 g	0.3 g

Към задължителната информация, касаеща защита здравето на потребителите се отнася посочването на всички съставки или спомагателни вещества, или получени от вещество или продукт, причиняващи **алергии** или **непоносимост**, които се използват за производство или приготвяне на храна и все още присъстват в крайния продукт, дори и в изменен вид (фъстъци, соя, яйца, мляко, синап, риба, зърнени култури, съдържащи

BG ЛОКУМ обикновен Съставки: захар, сироп от глюкоза, вода, скорбяла **пшенична**, ароматизант, регулатор на киселинност: тимонена киселина. Може да съдържа следи от **ядки** и стафиди. Най-добър до: (виж маркировката отстраня). Да се съхранява на сухо и хладно място! Произведено в България

глутен и др.), **страна на произход** или **място на произход** за

някои видове храни или когато липсата на посочване може да заблуди потребителя.



Гарантиране на точни и основани на доказателства хранителни и здравни претенции за храните

Друг аспект е нормативната уредба относно твърденията на производителите за техните продукти. Основната цел на Регламент №1924/2006 относно информацията за хранителни и здравословни претенции за храните е да се гарантира, че твърденията върху етикетите и при представянето и рекламирането на храните, свързани с хранителните и здравословните им свойства, се основават на достоверни научни доказателства. Позволените могат да бъдат използвани от бизнес операторите на храни в рамките на целия вътрешен пазар, а потребителите са застраховани от неясни, подвеждащи и недоказани претенции.

Регламентът се прилага спрямо претенции за храни, доставяни на крайния потребител, както и по отношение на храни, предназначени за ресторанти, болници, училища, столове и други заведения за обществено хранене, с изключение на натуралните минерални води, други води за пиене и хранителните добавки.

Европейската комисия установява **профили** на хранителните съставки и условия за използването на хранителни и здравни претенции за храните на базата на научната преценка на Европейския орган за безопасност на храните и след консултация със заинтересовани страни, по-специално ръководители на хранителни предприятия и групи на потребителите, на

които храните или категории храни трябва да отговарят, като взема под внимание:

- ▶ количествата на хранителни и други вещества, които се съдържат в храната, като мазнини, наситени мастни киселини, трансмастни киселини, захари, сол
- ▶ ролята и важността на храната в диетата на населението като цяло или на определени рискови групи, като например децата
- ▶ цялостния хранителен състав на храната и наличието на хранителни вещества, признати от науката за имащи влияние върху здравето

Хранителна претенция

Всяко твърдение, което заявява, създава впечатление или внушава, че дадена храна има определени благоприятни хранителни качества, които се дължат на енергийната (калорийна) стойност и/или хранителните или други вещества, които съдържа или съответно не съдържа. Хранителни претенции се разрешават само ако са посочени в приложението на Регламента и отговарят на условията, предвидени в него.

Надписите “Без съдържание на мазнини”, “Без добавени захари”, “Високо съдържание на белтък”, “Източник на хранителни влакнини” са някои от разрешените, посочени в списъка-приложение към регламента. Хранителни претенции, непосочени в приложението, не могат да бъдат използвани (напр. “Не съдържа трансмазнини”).

Здравна претенция

Здравната претенция заявява, създава впечатление или внушава, че съществува връзка между дадена категория храна, отделна

на стр. 13

Етикетирането на храните – здравословен избор на потребителите

от стр. 12

храна или една от нейните съставки и здравето.

Функционални здравни претенции, описващи или позоваващи се на:

- ▶ ролята на дадено хранително или друго вещество за растежа, развитието и функцията на организма
- ▶ психологични и поведенчески функции
- ▶ отслабването или контрола на теглото, или намаляването на теглото в смисъл на усещане за

глад, или на увеличение на теглото в смисъл на усещане за пресита, или на намаление на енергията, получавана от диетата

Пример: Алфа-линоленовата киселина допринася за поддържане на нормални нива на холестерол в кръвта.

Претенцията може да бъде използвана само за храна, която е източник на алфа-линоленова киселина, както е посочено в претенцията **ИЗТОЧНИК НА ОМЕГА 3 МАСТНИ КИСЕЛИНИ**, изброени в приложението към Регламент

(ЕО) №1924/2006. Условието е потребителите да бъдат информирани, че благотворният ефект се получава при дневен прием от 2g алфа-линоленова киселина.

Регламентът урежда и използването на **здравни претенции за намаляване на риска от заболяване**. Това са случаите, когато се заявява, създава се впечатление или се внушава, че консумацията на дадена категория храни, отделна храна или някои от

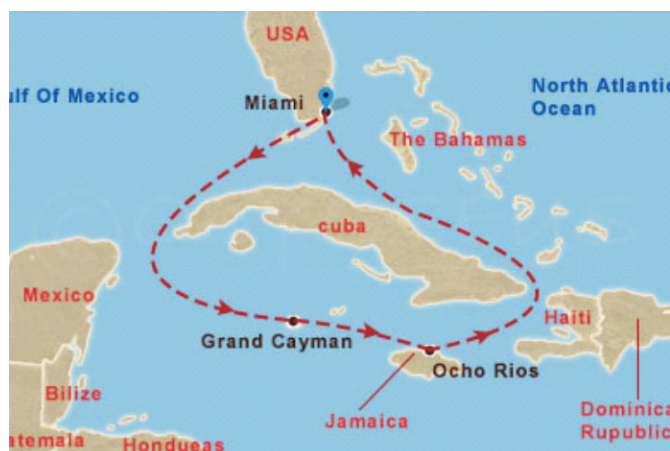
на стр. **14**

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

ОРГАНИЗИРА

13-дневен пътуващ семинар
с работни срещи, посещения на
предприятия от хранително-
вкусовата промишленост

21 ноември - 3 декември 2016 г.
Лас Вегас - Маями (Флорида)
с круиз до Карибските острови
и Ямайка



Ако имате въпроси, просто се
обадете на тел: 02/ 987 47 44



Цена за един човек
в двойна стая/каюта – 2 700 евро



Етикетирането на храните – здравословен избор на потребителите

от стр. 13

съставките значително намалява определен рисков фактор за развитието на заболяване при хората.

Пример: Дъвката без захар неутрализира киселините в зъбната плака. Киселините в зъбната плака са рисков фактор за развитието на кариес.

Условието е потребителите да бъдат информирани, че благотворният ефект се получава при дъвчване на 2-3 g дъвка без захар в продължение на 20 минути, най-малко три пъти на ден след хранене.

Здравни претенции, отнасящи се до развитието и здравето на децата, също са уредени от регламента. Такъв вид е: Калций и витамин D са необходими за нормалния растеж и развитие на костите при децата.

Претенцията може да бъде използвана само за храна, която е източник на калций и витамин D, както е посочено в претенция **ИЗТОЧНИК НА (ИМЕ НА ВИТАМИН | И) И / ИЛИ (ИМЕ НА**

МИНЕРАЛ | И), посочени в приложението към Регламент (ЕО) №1924/2006.

Функционалните претенции, тези за намаляване на риска от заболяване и отнасящите се до развитието и здравето на децата могат да се използват, ако са одобрени от Комисията и са включени в списъка на общността. Комисията поддържа публичен регистър на разрешените и отхвърлените хранителни и здравни претенции. Регистърът е интерактивна база данни и се намира на уебсайта на Комисията: <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>.



Здравните претенции ще бъдат разрешени само ако върху етикета е посочена следната информация:

- ▶ целевата група от населението, за която е насочена претенцията
- ▶ указание за значението на разнообразна и балансирана диета и здравословен начин на живот
- ▶ количеството и начинът на консумиране, необходими за получаване на претендиращия благоприятен ефект
- ▶ указание за лицата, които следва да избягват използването на храната
- ▶ предупреждение за продуктите, чиято прекомерна консумация може да представлява риск за здравето
- ▶ в случай на претенция за намаляване на риска от заболяване, указание, че заболяването, за което се отнася претенцията, има многобройни рискови фактори и че промяната на един от тези рискови фактори може да има или може и да няма благоприятен ефект
- ▶ всички други ограничения и указания за използване

Основната цел на общностното законодателство е да въведе правила, които да защитават потребителите от нерегламентирани твърдения на пазара, като същевременно се предостави правна яснота на производителите на храни за претенциите, които те могат/не могат да използват.

Предизвикателство и отговорност на производителите, законодателните и контролни органи е как да превърнат информацията от етикета на храните в източник на доверие за потребителите и в надеждно средство за тях за информиран избор на храни.

Здравословният избор се отнася до това да се гарантира наличие на здравословни възможности за потребителя.

Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

Сумите се превждат по сметката на СХП:
„Юрбанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBVBG33; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01





П О К А Н А

за национален осемдневен пътуващ семинар-почивка на тема:

Вътрешни одитори на системи за управление. Безопасността на храните - FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius, система HACCP. Етикетирание. Определяне енергийната стойност на храните - интензивен курс.

ИСПАНИЯ, ВАЛЕНСИЯ - КОСТА БЛАНКА

от 22 септември до 29 септември 2016 година

Цена за един човек в двойна стая – 1 140 лева

Занятията ще се провеждат в зали на хотела във време, което ще се уточни след настаняване на групата и определяне дните за туристическите посещения.

На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за успешно завършен курс!

Използвайте този шанс през официалните почивни дни в България и направете за вас и вашите специалисти подарък, като съчетаете чудесната почивка на брега на Средиземно море и пленителните Валенсия и Аликанте и околностите със знанията и опита на експертите!



За контакти:

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



Цена за един човек в двойна стая – 1 140 лева и включва:

- Самолетен билет София – Валенсия – София
- Летищни такси
- Включен чекиран багаж - 23 кг и голям салонен багаж - 10 кг.
- Трансфер: летище – хотел - летище;
- 7 нощувки на база обогатен пълен пансион в хотел Gandia Palace – 4* или подобен в Коста Бланка със закуска, обяд, вечеря на блок маса + 1/4 вино и мин. вода за обяд и вечеря.
- Полудневна екскурзия във Валенсия
- Чадъри и шезлонги при басейна
- Медицинска застраховка за целия период – 10 000 €;
- Такса за участие в семинара и учебни материали
- Представител на туроператора, обслужване по програмата и екскурзовод на български език за целия престой

СРОКОВЕ:

- авансова вноска от 500 лв до 20.07.2016 г.
- Внасяне на пълната такса – до 1 140 лева - до 26.08.2016 г.
- Записване след 20.07.2016 г. с цена: 1 250 лева.



ИЛИНДЕН Е! ЧЕСТИТ ПРАЗНИК НА ПИВОВАРИТЕ В БЪЛГАРИЯ И НА ВСИЧКИ ИМЕННИЦИ!

Илинден в България се нарича денят, в който се почита Свети пророк Илия, 20 юли (между 1916 и 1968 година Българската православна църква отбелязва празника на 2 август).



На тази дата се чества също и денят на Илинденско-Преображенското въстание в България.

Съществува поверие, че на този ден - 20 юли, морето взема най-много жертви като курбан за Св. Илия. Според народните вярвания ако на този ден гърми, орехите и лешниците ще бъдат кухи и изгнили. Народната традиция повелява на този ден да не се работи, за да не се разсърди Свети Илия, който е почитан като господар на летните небесни стихии, гръмотевиците и градушките.

Важно е да се отбележи, че то-



ва поверие е чуждо на православната ни вяра и църква и е изцяло езическо. В православия Светиите се възприемат като горещи молитвени застъпници за народите и за отделните хора, като винаги предстоящи пред Светия Божи престол.

На Илинден се правят курбани за здраве, организират се и големи общоселски събори и тържества.

Свети Илия е покровител и на кожарите, грънчарите и пивоварите.

**Имен ден празнуват:
Илия, Илиян, Илияна, Илко,
Илка, Илчо**

**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.

*Поздравяваме нашите колеги и приятели,
производители на кехлибарената напитка -
бирата, както и целия екип на Съюза на
пивоварите в България с празника и им по-
желаваме много здраве и просперитет, нови
асортименти от тази свежа напитка и с
любов да упражняват своята интересна и
нелека професия - производството на пиво -
любима напитка на милиони хора от целия
свят!*

*Честит празник,
колеги!*

**Съюз по
хранителна
промишленост**