



*Министърът на финансите се среща
с омбудсмана и представители
на браншовите организации по темата*

БЕЗ ДДС НА ДАРЕНАТА ХРАНА

На този етап за бизнеса е абсолютно неизгодно да дарява, тъй като плаща 20 % ДДС и 10 % данък печалба на дарените стоки. Ако продуктите се бракуват заради изтичащ срок на годност или лош търговски вид, данъкът не се дължи. Това води до големи количества бракувана храна в страна като България, където хиляди социално слаби гладуват. Именно това мотивира омбудсманът Мая Манолова да стартира инициативата „Всеки ден – Великден“, за която писахме в миналите издания на бюлетин „Хранителна и питейна индустрия“.

Една дълга сага е на път да бъде разрешена

За отпадане на ДДС върху дарените храни се настоява от години. Още през пролетта в Народно-то събрание бе внесен и законопроект по темата. Депутатът Мартин Димитров дори прогнозира, че тази идея може да помогне на повече хора, отколкото сега помага социалното министерство. Проектопредложението за промяна в За-

кона за данъка върху добавената стойност за облекчението при даряване на храни обаче все още стои неразгледано. Предложенията за промяна винаги са срещали категоричната съпротива на Министерството на финансите. Аргументите – очаквани злоупотреби.

Масираната кампания, която започна омбудсманът заедно с неправителствените организации в бранша може би накара експер-

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Продължават обученията за
вътрешни одитори

3

XI национална научно-
техническа конференция
„Екология и здраве, 2016“

4

Нулево ДДС за плодовете
и зеленчуците искат от бранша

6

Как премина шестдневният
пътуващ семинар „Под небето
на Тоскана“

7

Екологичният натиск върху
производителите на палмово
масло се увеличава

11

Къде е мястото на България в
световния износ през 2014?

13

Чаша бира се „топи“ с лека
физическа активност

14

Брюкселско зеле - джуджето на
кръстоцветните зеленчуци

15

Предстои осемдневно бизнес-
пътуване в Дубай и Абу Даби

16

Фирми, представени в броя

ХАРТ
new frontier group

на стр. 2

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. 3

АСО

на стр. 4

**"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН**
Бълим сиво, славо и ниво бидем настирани злато на весела търпелив!

на стр. 5

Tea
trading

на стр. 6

ЕКОПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. 6

DATRA

на стр. 8

HRANMASH

на стр. 10

БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. 11

50 години
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ



БЕЗ ДДС НА ДАРЕНАТА ХРАНА

от стр. 1

тите в МФ да осъзнаят, че е престъпление най-бедната страна в ЕС да унищожава и разпилява храни вместо да ги дари на нуждаещите се хора. В резултат на това на 18 юли министърът на финансите Владислав Горанов прие представители на браншови организации от хранително-вкусовата индустрия, националния омбудсман Мая Манолова и ръководството на Българска хранителна банка, за да обсъдят възможностите за освобождаване на дарената храна от данък добавена стойност.

В резултат от срещата

Министерството на финансите определи срок до 30 юли, в който омбудсманът, експертите на Ми-

нистерство на земеделието и производителите на храни да подготвят предложения за промени в Закона за храните. Те ще бъдат анализирани и взети предвид при изготвянето на бюджета за 2017 г. “Основните ни притеснения винаги са били да се създаде такъв механизъм, че да не се стига до злоупотреби, защото дарителството е добро, стига да не засяга системата за ДДС”, каза Горанов.

Министърът на финансите очаква да му бъде предложен работещ механизъм за защита на фиска от злоупотреби. „Ако не се допускат злоупотреби, ефектът от отпадането на ДДС за дарените храни ще е поносим за бюджета, коментира той. “Затова трябва да се направи “дизайн” на схемата за дарения и така да се конкретизират бенефициентите, че да няма

възможност процентът, който ще се реши да бъде освободен от ДДС при дарения, да се превърща в скрита търговска дейност за производителите и търговците на храни”, посочи финансовият министър.

Цанка Миланова от Българската хранителна банка настоява храните да се предоставят на нестопански организации, които да ги преразпределят, за да няма възможност да бъдат връщани обратно на пазара.

След срещата Мая Манолова изрази своя оптимизъм и увереност в реализирането на каузата, Тя е убедена, че бизнесът и в момента е готов да дарява храни, а облекчаването на фирмите при дарителството ще превърне този процес в ежедневие, от което ще печелят всички.

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

НАУЧИ КАК

32%

14%

Better Business Through Technology

XART
new frontier group





Продължават обучението за вътрешни одитори на НАССР

Въпреки стотиците курсисти, обучени от Съюза по хранителна промишленост за въвеждане и вътрешен одит на НАССР системата, отново в края на м. юни организирахме и проведехме Националния тридневен научно-практически курс на тема: "ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМИ (Codex Alimentarius - CAC 1, ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002)"



В продължение на три дни в Дома на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Кирил Нинчев и вземаха активно участие в теоретичната част и 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, оди-

тирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби). Практическите упражнения по време на семинара също се провеждаха при голям интерес. За по-голяма ефективност участниците бяха разделени на групи по специалности.

В края на курса участниците успешно попълниха тест за оценка на познание и владеене на материала, като всички от групата полу-

чиха Сертификат за успешно завършено обучение.



СХП 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, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.

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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



XI национална научно-техническа конференция „ЕКОЛОГИЯ И ЗДРАВЕ, 2016” - Пловдив

На девети и десети юни тази година в Дома на науката и техниката в гр. Пловдив се проведе традиционната за Сдружението с нестопанска цел „Териториална организация на научно-технически съюзи с Дом на науката и техниката - Пловдив” научно-техническа конференция „ЕКОЛОГИЯ И ЗДРАВЕ” с международно участие. През година се провежда еди-



надесетото издание на конференцията. Организирането и провеждането на „ЕКОЛОГИЯ И ЗДРАВЕ” е съвместно с Националното дружество „Екологично инженерство и опазване на околната среда” (ЕИООС) - София, чиято дейност е свързана с темата на конференцията.

Ново, в сравнение с последните години, е възстановяване на участието с доклади, свързани с екологични проблеми в областта на промишлеността.

И тази година мероприятияето е подкрепено от Община Пловдив. В работата на конференцията непосредствено участие вземат и представители на Общината.

Председател на организацион-



ния комитет на конференцията е доц. д-р инж. Светозар Нейков - Председател на УС на СНЦ „ТО на НТС с ДНТ - Пловдив”. Членове на Организационния комитет и на редакционната колегия са редица изтъкнати учени от България и от чужбина.

на стр. 5



Знаете ли какви заплахи се крият в съоръженията в хранително-вкусовата промишленост?

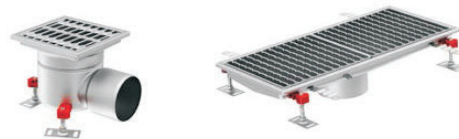


Замърсяване на храните, злополуки, запушване на тръбите...

Тези думи са кошмар в хранително-вкусовата индустрия. Някои от тях са заплаха за Вашия бизнес, а други - за служителите. Ето защо си струва да обърнете повече внимание на системите за отводняване.

HygieneFirst

Като един от водещите специалисти в отводняването за хранително-вкусова промишленост в международен мащаб, ACO разбира колко важна роля играе отводняването за успеха на бизнеса за производство и приготвяне на храни. Ние осъзнаваме, че безопасността, хигиената и контролът на разходите са жизненоважни фактори, докато за много хора отводняването остава извън фокус и често пъти бива пренебрегвано.



www.aco.bg





XI национална научно-техническа конференция „ЕКОЛОГИЯ И ЗДРАВЕ, 2016” - Пловдив

от стр. 4

За докладване пред участниците в конференцията са заявени 116 разработки, от които: 5 - за пленарна сесия; 48 - за секция „Земеделие”; 14 - за секция „Хранителни технологии”; 9 - за секция „Медицина”; 30 - за секция „Урбанизация и околна среда” и 10 - за секция „Машиностроителна промишленост”. Повечето от разработките са дело на авторски колективи.

В областта на хранителните технологии на пленарната сесия е представен доклад „Приложение на принципите на „зелената химия” при изолиране и модифициране на природни биологични съединения”. Авторът, проф. дн Пантелей Денев от Университета по хранителни технологии – Пловдив, анализира възможностите за практическо приложение на принципите на „зелената химия” с оглед намаление замърсяването на околната среда, съчетано с ефективно използване на материалните и енергийните ресурси, създаването на максимално безопасни условия и намаление разходите на енергия, суровини и материали и цената на получения продукт.

В секция „Хранителни технологии” представените доклади третират проблеми, свързани с:

- влияние на бирената мая върху стареенето на пшеничния хляб;
- влияние на добавянето на колагенови препарати върху общия химичен и аминокиселинен състав при производството на безструктурни малотрайни колбаси;
- основни технологични процеси при производството на кафе и влиянието му върху човешкия организъм като напитка;
- проучване на етапите и термичните режими на изпичане на кафето и влиянието им върху крайния продукт;

- сравнителен анализ на химичния състав и свойства на екстракти от подправки;
 - използване на математико-статистически анализ при групиране на вина според спектралните им характеристики;
 - изследвания върху мастно-киселинния състав на семената и влиянието на тютюн тип „Вирджиния” върху съдържанието на никотин в дима;
 - екологичен ефект от пречистването на промишлени отпадъци в хранителната промишленост;
 - анализ на ефективността на стопанската дейност от сектор „Млекопреработка” - като ефективност на приходи и разходи, обръщаемост на собствения капитал, ликвидност и др.
- Тематиката на представените научни разработки в секция „Земеделие” обхваща широк кръг от проблеми – условия за внасяне на минерални торове; употреба на хербициди и влиянието им върху качеството на селскостопанската продукция; въпроси, свързани с производството на тютюн, пшеница и други растения; промени в свойствата на земеделските земи и други.

Докладите в секция „Медицина” са посветени на проблеми,



свързани с: връзката между екологията и средата на живот и здравето на хората; с инвестициите в социално отговорни практики за екологична безопасност и превенция на здравето и други.

Докладите и постерите в секция „Урбанизация и опазване на околната среда” разглеждат въпроси като: връзка между замърсяването на атмосферата и облакообразуването; възможности на апаратура за откриване на отровни газове в атмосферата; мониторинг и пречистване на водата в различните агрегатни състояния; намаление на натрупването на тежки метали в зеленчуци; получаване на биогазове и други.

В секция „Машиностроителна промишленост” са засегнати въпроси, основно по оптимизирането на технологични процеси в машиностроенето с оглед снижение замърсяването на околната среда.

Представените доклади и постери на конференцията разглеждат сериозни проблеми в областта на екологията и здравето на хората, поставени за решение пред специалистите от тези сектори.

При закриване на конференцията е изказано пожелание за организиране на научна конференция от Националното дружество „Екологично инженерство и опазване на околната среда” през следващата година в град Пловдив.

проф. д-р инж. Георги Сомов
инж. Лилия Жекова

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

ТРОЯН

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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



Нулево ДДС за плодовете и зеленчуците искат от бранша

85% от продукцията, която влиза в границите ни, не се осчетоводява



Нулева ДДС ставка за производителите на плодове искат българските производители, това стана ясно на пресконференцията в БТА. Причината за искането е фактът, че пазарът у нас е зает с вносна продукция, която не се облага с данък и нанася загуби за родните градинари и овощари.

„Българският пазар е зает с домати, пътували 2500 км“, каза Слави Трифонов, председател на Националния съюз на градинарите у нас.

По думите му стока, пътуваща над 1000 км често е третирана с препарати, за да може да издържи транспорта.

Трифонов каза, че у нас неправилно се прилага европейският регламент за организиране на пазара с пресни плодове и зеленчуци и това е една от основните причини да няма наша стока.

85 процента от продукцията, която влиза в границите ни, не се осчетоводява, не се плаща данък

добавена стойност и това е причина стоката да е по-евтина, коментираха производителите. Те открито още, че плодовете и зеленчуците се превръщат в средство за оцеляване на държавата откъм приходи.

Производителите посочиха още, че ДДС за агропродукцията вече е 9% в Румъния, а от скоро там действа и правило за над 51 на сто местна стока в магазините или такава, която е произведена на до 250 км от границите на страната. Според изчисления „при 8% ДДС пералнята се разваля“ – високият ДДС аргументира и прането на ДДС, каза Трифонов.

<http://agrozona.bg/>

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С
ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

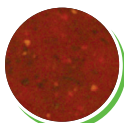
За контакти:
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. "Цариградско шосе" 60
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg

Примобел плюс Стек зехтинова марината



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

- ароматична на мащерка, лук и черен пипер; леко лютив на чили пипер
- за скара, грил и печено говеждо месо



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

WIBERG





Шестдневен пътуващ семинар „Под небето на Тоскана“ на тема: **„ЕТИКЕТИРАНЕ. ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ“**

От 28 юни до 3 юли т. г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе шестдневен пътуващ семинар с автобус по маршрут София - Загреб - Болоня - Монтекатини Терме - Пиза - Ливорно - Лука - Сиена - Сан Джиминяно - Флоренция - София

По време на това пътуване над 45 участници успяха да се запознаят с неповторимата атмосфера, история, архитектура и култура на различни италиански градове в областта Тоскана, както и да обогатят своите теоретични и практически познания, свързани с прилагането на актуалното законодателство и специфичните изисквания при етикетирането и определяне хранителната стойност на храните.

Пътуващият семинар дава възможност на група бъдещи приятели с общи цели и интереси в непринудена и приятна атмосфера да обогатят своите професионални компетенции. Всички те работят в областта на хранително-вкусовата промишленост и са мотивирани да изглеждат и най-дребните детайли в знанията си при етикетирането на храните, защото професионалните разговори между колеги, спо-

деленият опит от преодолените грешки неминуемо носи по-добра компетентност. В дните на пътуването участниците в семинара обсъждат конкретни проблеми от ежедневието, практиката, решението на които дава възможност за вземане на верни и професионални решения. Специално време е отделено за нормативните изисквания, свързани с изчисление и представяне на енергийната стойност на храните, която ще бъде задължителна за изписване само след броени месеци. Някои от участниците носят свои етикети, за да проверят верността на посочената в тях информация. Естествен акцент в разговорите са проблемите, които вече са възникнали при прилагането на Регламент 1169 в практиката. И това е огромната полза от тези пътуващи семинари – да се научиш от чуждия опит, да увеличиш знанията си в нефор-



мална среда, да работиш, докато почиваш. Защото заедно с работата участниците в семинара имаха възможност да се докоснат до атмосферата на няколко европейски страни. Ето какво сподели за посетените забележителности и преживените емоции проф. Йордан Гогов – основен лектор в семинара:

В Република Сърбия минаваме през Сичевската клисура, посещаваме Ниш, доближаваме Белград. В Хърватия гостоприемно ни посреща столицата Загреб. Посещаваме президентската резиденция, църквата „Св. Марко“, Хърватския парламент и градската катедрала „Св. Богородица“, чито величествени кули са видими отвсякъде. По наклонена улица



Всички присъстващи получиха сертификат за участие в семинара.

на стр. **8**





Шестдневен пътуващ семинар „Под небето на Тоскана“ на тема: „ЕТИКЕТИРАНЕ. ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ“

от стр. 7

стигаме до Каменната порта, където някога е бил входът на града. Професионалните интереси ни карат навсякъде внимателно да оглеждаме местните кулинарни специалитети, а Загреб предлага истинско изобилие в това отношение - „щрукли“ (баница с козе сирене), „напреняци“ (ароматни сладки с мед, орехи и черен пипер) и др.

Времето за Словения е малко, но по пътя се наслаждаваме на чисти и подредени села. Страна „приказка“ с красива планинска природа, зелени гори и пасища. Инфраструктурата е съвременна



и много добре поддържана, което у нас за съжаление може да бъде само мечта.

Италия пък ни посреща с аромат на средновековна история и природна красота. Първата ни спирка е в областта Емилия Романя, където се намира един от най-богатите италиански градове - Бо-

лоня. Разположен между реките Рено и Савена, той е кръстопът на интензивни автомобилни и жп структури. През годините е запазил специфичния си архитектурен облик с внушителни сгради, върху които са разположени красиви орнаменти. Отиваме до статуята на Джузепе Верди, посещаваме катедралата „Св. Петър“, Болонския университет (най-старият в Европа), където са учили Данте Алигиери, Николай Коперник, Бенито Мусолини, Умберто Еко и др. Особено впечатляващи са „Арко Гимназио“, Палацо „Малвези Кампеджи“ и Палацо „Палеоти“,

на стр. 9

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 дозиране 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 царевица 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.





Шестдневен пътуващ семинар „Под небето на Тоскана“ на тема: **„ЕТИКЕТИРАНЕ. ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ“**

от стр. 8

базиликите „Сан Доменико“ и „Сан Петронио“. Като истински познавачи на добрата храна не пропуснахме и тук да опитаме вкусните сандвичи, пици, ароматното болонско „Капучино“, традиционния плодов сладолед и разбира се – прекрасните тортелини. В Болоня съществуват стари кулинарни традиции. Мнозина познават популярния сос „Болонезе“. Лазанята и тортелините се сервират предимно с него. Освен това продуктите от свинско месо, прошу, мортадела и др. салами заемат важен дял от месната индустрия на Болоня. А в околностите на града се отглеждат едни от най-добрите сортове лозя за производство на вина с отличен вкус и аромат – „Пинолето“, „Ламбруско“ „Санджiovезе“ и др.

След Болоня се потапяме в атмосферата на Монтекатини Терме - малък град, известен повече като балнеологичен курорт. „Терме“ означава антични бани. Предполага се, че именно водата е била причина за възникване на града. Предстои ни да посетим три от най-красивите градове на Тоскана – Пиза, Ливорно и Лука. Пейзажът на този регион представля-

ва идилична картина с редуващи се слънчеви хълмове с прекрасни лозови и маслинови масиви, кипариси, извисяващи се като зелени факли, пинии, и каменни къщи с тесни улечки, стари църкви, параклиси, крепости и пълноводни реки. Неусетно пристигаме в Пиза – някогашната морска република, съперник на Генуа и Венеция, родно място на Галилео Галилей. Разглеждаме Площада на чудесата с наклонената кула, Катедралата и Баптистерията. Наклонената кула, висока 56,7 метра, е част от религиозен комплекс. Строежът започва през 1173 г. и трае 200 години. След издигане на третия етаж кулата започва да се накланя без видима причина. Независимо от това са построени още пет етажа. За това чудо на архитектурата и до днес не може да се даде логично обяснение.

Следващата спирка е Ливорно. Разположен край брега на Тиренско море, градът е второто по големина пристанище в Италия. Той е родно място на известния композитор Пиетро Маскани. В градския музей се съхранява богат архив, свързан с неговия живот и музикално творчество. Ливорно е известен със своите ястия



от пресни морски дарове.

Разглеждаме и гр. Лука - родното място на Джакомо Пучини. Според легендите там се пази „Светият образ“, изработен от Никодим Ариматейски – очевидец на Христовата смърт. Сред забележителностите на града са Катедралата „Сан Марино“, църквата „Сан Микеле Инфоро“, древноримският театър, площадите Верди и Наполеон.

В Сиена пък имаме късмет да попаднем в празнична обстановка. Градът се готви за традиционните конни надбягвания на централния площад. Отвсякъде ухае на пикантни ястия. Младежи със знамена и барабани репетират по улиците. Разглеждаме площад „Кампо“ с форма на обръната раковина, Градския дворец и Камбанарията. Стигаме до Катедралата с музея на съкровищата. Това е истински архитектурен шедевър от XII век, творение на неповторимия Андрея Пизано. В катедралата има творби на Донатело, Пизано (баща и син), Бернини и др. Статуите на Св. Петър и Св. Павел са дело на Микеланджело.

на стр. 10





Шестдневен пътуващ семинар „Под небето на Тоскана“ на тема:

„ЕТИКЕТИРАНЕ. ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ“

от стр. 9

Из тесните каменни улички на Сиена е пълно с ателиета на художници и занаятчии.

Продължаваме към малкия крепостен град Сан Джиминяно, чиито символи са 14-те кули с различна големина и архитектура.

Предстои ни да се докоснем до колорита на един от най-забележителните градове в областта - Флоренция. За целта е ангажиран и местен екскурзовод с български произход. Пешеходната ни обиколка започва от историческия център на града - църквата „Сан-

та Кроче“. Посещаваме къщата на Данте, катедралата „Санта Мария дел Фиоре“, където са запазени стенописи на Мазачо и Мазолино, кулата на „Брунелески“, Баптистерията със златните врати, Палацо „Векио“ с площада на Синьорията, галерия „Уфици“ и Понте „Векио“ до двореца Пити. В Базиликата „Санта Кроче“ се намират гробовете на Данте, Галилей, Микеланджело, Маккиавели, Росини и други велики личности.

За шест дни изминаваме повече от 1700 км, докосваме се до различни култури, научаваме много

за миналото и настоящето на няколко европейски страни, провеждаме интензивни семинарни занятия. Програмата е изключително натоварена и богата, но макар уморени, всички сме доволни и впечатлени от природната красота, впечатляващата култура, история и атмосфера на приказна Тоскана. В последните часове на пътуването си разменяме адреси, телефони и снимки. Неизреченото обещание да се срещнем отново в друг пътуващ професионален семинар добавя настроение на раздяла.

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



Големите производители на палмово масло са принудени да приемат все по-високи стандарти

Екологичният натиск върху производителите на палмово масло се увеличава

Големите производители на палмово масло са принудени да приемат все по-високи стандарти за опазване на околната среда и намаляване на въглеродните емисии, пише Financial Times. Това става под натиска на институционални инвеститори, екологични организации и големи корпоративни купувачи на суровината, отбелязват анализаторите от компанията за финансови индекси MSCI.

Индустрията за производство

на палмово масло се сочи като виновник за мащабното обезлесяване в Югоизточна Азия и все по-честите кризи със замърсяване на въздуха в региона.

Промяната на отношението към индустрията беше подчертано от отнемането на сертификата за устойчивост на малайзийската компания IOI, която е един от най-големите производители на палмово масло в света.

“Натискът определено се увеличава, като случаят с IOI е не-

що като повратна точка”, коментира Емили Чю, вицепрезидент на MSCI. “Доскоро на това се гледаше като на етичен проблем, но вече започна да нанася търговски вреди на производителите”, добавя тя.

Сертификатът на IOI беше отнет от Кръглата маса за устойчивост на палмовото масло (RSPO), която е влиятелна екологична и бизнес организация. В резултат

на стр. **12**

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



50 години
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

Екологичният натиск върху производителите на палмово масло се увеличава

от стр. 11

на решението няколко водещи купувачи на палмово масло, включително Nestle и Unilever, обявиха, че свиват поръчките си към компанията. В отговор IOI обяви, че ще започне съдебни действия срещу RSPO.

Палмовото масло се използва в почти всички козметични продукти и обработени храни като алтернатива на трансмазнините и други масла.

Nestle, която е най-големият производител на пакетирани храни в света, ще прекрати всичките си договори с IOI до 31 август тази година. Според изявлението на компанията представените от IOI мерки за справяне с посочените от RSPO проблеми не са достатъчни.

Nestle също така планира да увеличи в покупките си дела на палмовото масло, което може да бъде проследено до конкретна



плантация. Целта е то да достигне 80 процента от покупките на компанията през 2017 година спрямо 46 на сто в края на 2015 година. Това цели да се попречи на смесването на отглежданото по устойчиви методи палмово масло с по-евтини, но произвеждани по неустойчив начин алтернативи.

Корпоративен натиск

Според изследването на MSCI натискът от големите клиенти и институции като RSPO дава значими резултати. През 2014 г. 23% от палмовото масло, изкупувано от 10-те най-големи компании, не е имало сертификат от RSPO. Само година по-рано делът е достигнал 59%. Макар и по-бавно, подобрене има и при възможността за проследяване на продукцията до плантацията. Според данните на RSPO през 2015 г. са били сертифицирани 12.9 млн. тона палмово масло, или 21 процента от световната продукция, спрямо 11.9 млн. тона през 2014 година.

Натискът идва и от страна на големи институционални инвеститори. През миналата година норвежкият държавен инвестиционен фонд, който има активи за 870 млрд. долара, взе решение да не инвестира в четирите най-големи азиатски производителя на палмово масло по екологични съображения.

Източник:
Капитал

Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница

- до 50 см ²	0.70 лв/см ²
- 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.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“ - 50% от тарифата за реклама

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%

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

За контакти:

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: BPBVBG33; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





КЪДЕ Е МЯСТОТО НА БЪЛГАРИЯ В СВЕТОВНИЯ ИЗНОС ПРЕЗ 2014?

Малък, но все пак спад от 1 процент връща България отново на 65-то място в света по износ на стоки за 2014 г., с 2 места по-надолу спрямо 2013 година. Българският износ, измерен в щатски долари, е 29,314 млн. щ. д.

Това сочи анализ на българския износ, изготвен от Център "Външноикономическо сътрудничество" при БСК. Анализът включва 15 стокови групи с износ над 500 милиона щ. д. Те формират общо над 20 милиарда щатски долара. Изложената информация цели да покаже различна гледна точка при търсенето и обработката на данни за световната търговия.

Както и в предишни години, водещите експортни групи стоки на България са горива и мед, следвани от електрически и електронни изделия и машини, житни растения.

Сред водещите експортни борсови стоки голям спад на цената бележат слънчогледово семе – 10,1%, руди и концентрати от благородни метали – 11,7%, медни руди и концентрати – 28,7%, слънчогледово олио – 34,1%, рапица – 17,8%.

Сред водещите пазари по-значителен спад регистрираме в Ки-

тай – 18%, Русия – 8%, Испания – 10%, Сърбия – 8%, Украйна – 55%. Печелим пазарни позиции в Белгия – 42%, основно поради двойно увеличение износа на мед, Сингапур – 71%, където се пренасочи износът на горива от Гибралтар, Полша и Чехия с по 12 %, Алжир – 94%, поради увеличен износ на горива.

Както и досега, България е лидер в износа на някои нишови продукти, конкурентоспособни в глобален план. Наблюдава се ръст в износа на стоки с по-висока добавена стойност като медикаменти, машини, електрически и електронни изделия, както и фармацевтични продукти. Такава трябва да бъде и понататъшната специализация – продуктова (а не секторна), с по-висока добавена стойност:

■ **В резултат на няколко чуждестранни инвестиции, България заема важни пазарни позиции при износа на**

комплекти проводници за автомобили. Значително се увеличава износа ни за Турция през 2014 г. – 66%, Словения, Унгария, Чехия, Швеция и Италия. Словакия, Румъния, Испания, Франция, Полша, Германия са сред основните ни пазари, на които запазваме позиции.

■ **Сред водещите стоки се появяват части за апарати** със средногодишен ръст за 2010-2014 г. – 35% при световен внос за същия период – 3%. Само за 2014 година ръстът на износа в стойностно отношение е 80%. Водещи търговски партньори са Германия, Чехия, Италия и Франция. През 2014 г. нараства износът за Норвегия и Япония.

■ **Както и през 2013 г., сред водещите се нареждат електрическите табла ниско напрежение.** За периода 2010-2014 г. средногодишният ръст е бил 26% при ръст на световния внос от 12%. Износът е основно за Германия, Русия, Франция, Швеция и Китай.

Също нов продукт сред водещите е слънчогледовото олио със средногодишен ръст за 2010 - 2014 г. 23% при ръст на световен внос – 13%. Ръстът в количество изнесена продукция е 36%. Водещи пазари са Гърция и Италия. Увеличава се износът за Германия и Франция, Албания.

Източник: Българска стопанска камара



Чаша бира се “топи” с лека физическа активност, твърди диетолог

Съдържанието на калориите в пивото е едно от най-ниските в сравнение с редица храни и напитки. В една светла бира от 330 мл има около 148 калории, значително по-малко от тези в един малък сандвич от 100 грама (250 kcal), 100 г порция пържени картофи (335 kcal) или 100 г колбас (340 kcal).

Това казаха от Съюза на пивоварите по време събитие, на което диетологът Ипократис Пападимитракос коментира темата за бирата, храненето, спорта и здравословния начин на живот.

Според представени от организацията актуални данни средната енергийна стойност на светлото пиво е около 43-45 kcal на 100 грама (милилитра). С най-малко калории на 100 милилитра е безалкохолното пиво - 25 kcal, а с най-висока енергийна стойност е тъмното пиво.

Пападимитракос съпостави количеството калории в редица храни и напитки и препоръча най-подходящите комби-

нации за запазване на фигурата.

В сравнение с другите напитки

В сравнение с други напитки, енергийната стойност на 100 мл бира е по-ниска дори от портокаловия сок, който има в състава си 47 kcal на 100 мл. Ликьорите и енергийните напитки също показват по-високи стойности – съответно 320 kcal и 64 kcal на 100 мл.

Специалистът-диетолог призова гостите да не приемат сериозно мита за “бирения корем”, тъй като основният принос за натрупване на килограми е калоричната храна и липсата на движение.

Ипократис Пападимитракос успокои всички любители на пивото, подчертавайки, че при умерена консумация всяка чаша бира може лесно и бързо да бъде “стопена” с лека физическа активност. По думите му калориите от една бира от 330 мл могат да се изгорят за едва 10 минути тичане или 33 ходене. Чрез каране на колело са достатъчни 12 минути. За сравнение –



177 мл алкохолен коктейл (например пина колада) съдържа 644 kcal, които могат да се изразходват с 37 минути тичане и близо час каране на колело.

Според експерта умерената консумация на пиво се препоръчва след активни спортни дейности, тъй като успешно хидратира организма. Комбинацията от вода, витамини и соли в бирата способства за побързото възстановяване на водния и електролитен баланс в човешкото тяло.

Зад тези данни стоят редица научни изследвания и доказателства. Ниското съдържание на калории в бирата се дължи на минималните количества белтъци и мазнини в състава му.

Комплексните въглехидрати имат около 50 процента енергиен дял в пивото и подпомагат изхвърлянето на токсични агенти, попаднали с храната в организма и имат благотворен здравословен ефект. Тяхното съдържание варира меж-

ду 4.85 – 7.40 г на 100 г пиво.

Благоприятни ефекти от бирата

Благоприятните ефекти от бирата при умерена консумация не се изчерпват до темата за енергийната ѝ стойност. Известно е, че нискоалкохолните естествени напитки като пивото имат в състава си голямо количество витамини и антиоксиданти. Нивото на тези полезни вещества дори надвишава това в някои от най-разпространените плодове и зеленчуци като ябълки, лимони, моркови, диня, пъпеш. При умерена консумация, с 500 мл бира може да бъде доставен от 9 до 27.5 процента от препоръчителния дневен прием на витамин В6, от 3.5 до 14.1 на сто - за витамин В2, и между 4 до 10.5 на сто - за витамин В3.

Автор:
Регал





БРЮКСЕЛСКО ЗЕЛЕ

Джуджето на кръстоцветните зеленчуци

*Сигурно всички сте виждали миниатюрните зелки, които ви карат да се чувствате като великани. Това, което наричаме брюкселско зеле, е познато в ботаниката като *Brassica oleracea* и принадлежи към кръстоцветните растения. Отглежда се заради ядливите си „пъпки“ (макар и по-малко популярни), растящи на стъбла.*



Счита се, че брюкселското зеле е започнало да се култивира на Апенинския полуостров още в римски времена, а около 1200 г. и в Белгия. Първото му масово производство започва през XVI в. в Белгия, откъдето идва и името на зеленчука.

Здравословни ползи от консумацията на брюкселско зеле

Брюкселското зеле е един от най-ненавижданите зеленчуци в историята. Това се дължи най-вече на факта, че когато не е приготвено добре, може да придобие натрапчива и отблъскваща миризма. Тя се дължи на съставка от групата на глюкозинолатите – вещества, които се срещат изключително в растенията от семейство Кръстоцветни, и на които последните дължат много от качествата, заради които са високо ценени.

Брюкселското зеле е с ниско съдържание на калории, но за сметка на това съдържа завидни количества витамини К1 и С. Добър източник е на фибри, манган, калий, холин, фолати и други витамини от група В, както и антиоксиданти. Растението е известно с качеството си да предпазва от недостиг на витамин А, загуба на костна плътност и редица сърдечносъдови заболявания.

Срещат се изследвания, в които растението се свързва с превенцията на различни видове рак, в т.ч. рак на червата и на яйчниците. Друго изследване стига дори до предположението, че някои от съставките на брюкселското зеле предизвикват предраковите клетки да се „самоубиват“. Това се дължи на глюкозида синигрин.



Брюкселското зеле помага при разтоварващи и детоксифициращи режими, тъй като серните съединения, които влизат в състава му, подпомагат фаза две на детоксикацията на черния дроб.

Глюкозинолатът индол-3-карбинол, който се съдържа в брюкселското зеле, показва противовъзпалителни свойства на генетично ниво, което помага за „потушаване“ на възпалителните реакции в съвсем ранна фаза.

В брюкселското зеле се намира и каротеноида зеаксантин, който помага за предпазването на очната ретина от ултравиолетово увреждане.

Хранителни стойности за 100 грама суров продукт

- * 43 калории
- * Протеини - 3 г
- * Въглехидрати - 9 г
- * Фибри - 4 г
- * Мазнини - 0 г

Полезни съвети за съхранение и консумация

- * Избирайте зеленчуци, които са твърди и ярко зелени. Избягвайте такива с пожълтели листа, омекнали или с надупчена повърхност, което би означавало, че имат листни въшки или други вредители;
- * Пресните зеленчуци могат да се съхраняват в хладилник до десет дни. Ако искате да ги замразите, предварително ги сгответе на пара за 3-4 минути. По този начин можете да ги съхраните във фризер за около година;
- * Можете да консумирате брюкселското зеле като го задушите на пара, добавите зехтин и пармезан, или като разполовите и запечете „пъпките“, а след това ги добавите в салата с лук, балсамов оцет и бяло сирене;
- * Запомнете – ако брюкселското ви зеле замирише след като го сготвите (или стане кашкаво), а зеленият му цвят започне силно да бледнее, това означава, че сте прекалили с готвенето му. Гответе само до тогава, докато цветът му е ярко зелен и все още е леко хрупкаво.

Маргарита Манева





СХП П О К А Н А

Съюзът по хранителна промишленост организира осемдневно бизнес-пътуване в

Дубай и Абу Даби

26 октомври -
2 ноември 2016 г.

АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА БЪЛГАРСКАТА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ИНДУСТРИЯ И ПОСЕЩЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЕ ОТ ХВП В ДУБАЙ

Пътуване със самолет - директен полет

Съюзът по хранителна промишленост организира това пътуване, за да могат производителите на сладкарски, хлебни изделия, алкохолни и безалкохолни напитки, месо и млечни продукти, консерви, риба и рибни продукти, растителни масла и маслопродукти, добавки, готови храни, ресторанти, контролни органи и др. да се запознаят с най-новите изисквания на българското законодателство към производителите от компетентни лектори и да обменят опит със свои колеги в Дубай и от България в областта на хранителната индустрия.



Дубай е едно от седемте емирства, съставляващи Обединените арабски емирства, намиращи се на Арабския полуостров. Същото име носи и най-големият град на това емирство. Дубай е



люкс плюс възможност за уникален допир с арабската култура. Емирството предлага голямо разнообразие от забележителности, концентрирани на много малко пространство.

Използвайте този шанс, подарете си една приятна и заслужена почивка в края на годината в уникалните градове Абу Даби и Дубай!

В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като има богата туристическа програма.



второто по големина емирство след Абу Даби, с население от 680 000 жители. Дубай предлага на своите посетители целогодишно слънцегреене и петзвезден

За повече подробности посетете www.ufi-bg.com

Отговори на всички въпроси за пътуването можете да получите и по телефона, на електронната поща или на място в офиса на Съюза по хранителна промишленост - София, ул. "Г.С.Раковски" 108 офис 408, e-mail: ufi_sb@abv.bg, тел.: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82 - Соня Бургуджиева



Бюлетин
Хранителна и питейна промишленост
 Издание на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС
 Председател на УС: д-р Светлана 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.