

XI национална конференция

”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки и актуални проблеми на законодателството в областта на храните“

по време на световна пандемия



След няколко месеца спазване на карантината във връзка с КОВИД 19 в България и спиране на всички присъствени форми на обу-

чение, преди известно време СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРО-

на стр. 2

Фирми, представени в броя



на стр. 6



на стр. 8



на стр. 9



на стр. 9



на стр. 12



на стр. 13

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Полша и Турция - лидери в сигналите за опасни храни

8

Отпускат 3,2 млн. лева за родни плодове и зеленчуци

9

Мода в Германия - голямо търсене на мини зеленчуци

10

Любителите на пилешкото са най-склонни да опитат псевдомесо

11

Покана за годишно общо събрание на Съюза по хранителна промишленост на 3 септември 2020 г.

12

Предстои национален тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР система“

13

Покана от СХП за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по специалност „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“

14

Моркови, цвекло, пащърнак: 7 тайни на вкусните кореноплоди

15



XI национална конференция

”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на хrани и напитки и актуални проблеми на законодателството в областта на храните”

от стр. 2

МИШЛЕНОСТ възобнови провеждането на различни видове присъствени мероприятия и обучителни курсове при строго спазване на законово установената заетост на местата от общия капацитет на залите и на въведените противоепидемични мерки.

В началото на м. юли, Съюзът организира и проведе поредната - единадесета национална конференция с международно участие на тема “Европейски и световни предизвикателства за българските производители на хrани и напитки”.

Въпреки силно напрегнатата обстановка в страната и мерките, наложени от правителството във връзка с пандемията от коронавирус, интересът към тази конференция беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложени в програмата на форума и дългото отствие на специалистите от масовите организирани мероприятия.

В конференцията участваха много специалисти и експерти от ХВП и научни работници от цялата страна. Темите на форума бяха много актуални и разнообразни:

- НОВИЯТ ЗАКОН ЗА АГРОХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА;
- НОВИЯТ ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ;
- РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2018/775;
- АКТУАЛНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕ;
- БЕЗОПАСНОСТ НА ОПАКОВКИТЕ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ и др.

Целта на форума беше да се запознаят участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на хrани, напитки, добавки, машини и др.

Беше предвидена и дискусия по всички въпроси, представляващи интерес за производителите от хранителния бранш относно проверки от контролните органи от българските ведомства и ЕС.

Конференцията беше полезна за собственици на фирми, управители, мениджъри по качеството, про-

изводствени и търговски директори на предприятия, вътрешни одитори, специалисти от производствени отдели, РЗИ и БАБХ, научни звена, заведения и други специалисти от предприятия в различните браншове на ХВП, както и за опаковки, опаковъчни материали, машини и апарати за ХВП, търговци на едро и дребно.

Изключително добре подгответи експерти от съответните ведомства запознаха участниците, над 140 человека, с изискванията, на които трябва да отговарят българските хранителни продукти за търговия в различните европейски държави и в България, производствените и търговските стандарти в хранителната индустрия и еврофинансирането, които са гаранция за конкурентоспособност на българските хrани на световния пазар.

Конференцията беше открита от инж. Соня Бургуджиева, главен секретар на Съюза. Тя приветства участниците в конференцията с “Добре дошли” и най-искрено им благодаря за големия интерес към форума и огромното им желание да участват в него въпреки условията на всеобща карантина в страната.

Настанени в огромната зала № 4 на ФНТС на разстояние, отговарящо на изискванията на епидемичните мерки, всички участници бяха с предпазни маски до края на мероприятиято.

След като откри конференцията, г-жа Бургуджиева даде думата на инж. Жана Величкова като модератор на първата сесия.

Инж. Жана Величкова от дълги години е член на УС на СХП и изпълнителен директор на АПБНБ. Г-жа Величкова направи встъпление

на стр. 3





XI национална конференция

”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на хани и напитки и актуални проблеми на законодателството в областта на храните”

от стр. 2

телно експозе към предстоящите теми за разглеждане и също пожела успех на участниците – слушатели и лектори.

Първата презентация на тема: “**Представяне и коментар на приетия нов закон за агроХранителната верига**” бе представена от д-р Светлана Черкезова – ЦОРХВ.



Представянето и коментари на приетия нов закон за храните бе направено от д-р Галя Костадинова - н-к отдел „Безопасност на храните”, Дирекция „Политики по агроХранителната верига” - МЗХГ. За пръв път в България пред такава голяма аудитория бе представен приетия насъкоро Нов закон за храните.

С много промени и допълнения, нови изисквания и отговорности от производителите, Законът бе обяснен достатъчно подробно от лектора. Въпреки това, въпросите към Д-р Костадинова бяха безброй. С изключително търпение и професионално тя успя да



разясни на присъстващите всички тънкости и уловки, които се крият в новите точки и алинеи на закона.

С голям интерес участниците изслушаха представянето на “**Изпитвателен център АЛМИ ТЕСТ за опаковките - в помощ на бизнеса и официалния контрол и новият Закон за храните**”, подготвено и изнесено от инж. Майя Стойчева от Акредитиран Изпитвателен център АЛМИ ТЕСТ.

В своето изложение инж. Стойчева направи предложения за изменения в законодателството на важни членове от ЗХ и ЗАХВ по отношение на опаковките, а именно: в чл.15 от ЗХ и чл.50 от ЗАХВ. Тя констатира и предложи:

- Няма български наредби за химическа безопасност на опаковките за хани. Не се извършват съответните изследвания и контрол в тази област.
 - Да се създадат Българско законодателство и Наредби за тези опаковъчни вещества и материали, за които няма такова (за хартиени, печатни материали и други опаковъчни материали в пряк контакт с хани)
 - Да се въведе мониторинг на материали, за които няма ЕС регламенти (хартия, картони, силикони, лакови покрития, дърво, керамика и др.)
 - Трябва да се създадат национални Наредби за горните опаковки, материали за химичен контрол и миграция в храните.

Отговор на нейните въпроси и предложения даде д-р Димитров:

- В България цялото законодателство на ЕС е приложимо – регламентите са директно приложими и задължителни. При изискванията на ниво Директиви – трябва да има транспортиране в наредби.
- Всяко национално законодателство отива на нотификация от ЕС и би създало затруднения в свободния обмен на стоки в ЕС.

Изключително професионално бе представена и следващата тема на форума: “**Безопасност и качество на хани, води и фуражи - мисия на лаборатории РВС. Настояще и перспективи**” от г-жа Росица Нешкова от Акредитирани лаборатории РВС - София, Русе и Пловдив. Да си пожелаем да има в България повече такива лаборатории - обо-

на стр. 4



XI национална конференция

”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на хани и напитки и актуални проблеми на законодателството в областта на храните“

от стр. 3

рудвани с най-новите апарати за различните анализи на хани и напитки и др. и разполагащи с изключително подгответи кадри, които да извършват толкова сложни и отговорни анализи, свързани с качеството и безопасността на храните в България.

Беше дадена обедна почивка, за да могат участниците да отдъхнат, да се подкрепят с храна и напитка за втората, също важна по значение и теми част на конференцията.

Тук е мястото да благодарим на всички фирми и лица, които спонсорираха форума и предоставиха на колегите съвсем безвъзмездно сандвичи, сладкарски изделия, минерална вода и др.

Модератор на втората част на конференцията беше проф. Йордан Гогов.



Той даде думата на д-р Димитър Димитров от Дирекция „Политики по аграрните вериги“ от МЗХГ, за да направи **представяне и коментар на Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/775 за определение на правилата за прилагане на чл. 26, параграф 3 от Регламент (ЕС) №1169/2011 за предоставяне на информация за храните на потребителите по отношение на правилата за посочване на страната на произход или мястото на произход на основната съставка на дадена храна.**

Тема, която вълнува целия хранителен бранш в България - обявяване на страната на произход или мястото на произход. Една съставка или няколко, вносни или български, кога се пише произход България и кога не - тези въпроси развълнуваха цялата аудитория.

Десетки въпроси към д-р Димитров, на които той също отговоряше с голям професионализъм и компетентност, въпреки опитите на някои присъстващи да го изненадат със своите въпроси.

Интересна бе и презентацията на тема: **“Как да защитим системата си за самоконтрол пред контролните органи?”** Въпроси и отговори с лектор инж. Атанас Дробенов - главен експерт в Дирекция „Контрол на храните“, Българска агенция по безопасност на храните.

Веднага след тази презентация проф. Гогов даде възможност за изказвания и въпроси на участници те към компетентните лица, присъстващи в залата.

Основно отговорите бяха давани от д-р Костадинова и д-р Димитров.

Ето някои от изказванията и въпросите от страна на участниците:

Въпрос: Определяне на основна съставка – при многокомпонентен сок, трябва ли да има посочване на основна съставка?

Отговор: „Да“, за съставката с най-голямо % съдържание.

Въпрос: Може ли за произход на основна съставка да се запише „извън ЕС“, а за напитката, която е произведена в България - „произведена в България“, „продукт от България“?

Отговор: Няма еднозначен отговор.

Изказване на консултантска фирма: „Произведен в България“ и „Продукт от България“ не са еднозначни твърдения. „Произведен в България“ изисква прилагане на Регламент 2018/775, а за „продукт от България“ се прилага Законът за храните.

Отговор на д-р Костадинова: Новият ЗХ изиска и се прилага за термина „Продукт от България“, само когато са изпълнени и двете неща:

- а) продуктът да е произведен в България;
- б) основната съставка да е с произход от България.

Въпрос: „Маята“, използвана за производство на кашкавал, попада ли в обхвата на Регламента?

на стр. 5





XI национална конференция

”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на хани и напитки и актуални проблеми на законодателството в областта на храните“

от стр. 4

Отговор: „Не, не попада“ – отговор от д-р Димитров.

Въпрос: Как БАБХ контролира показателя „пропионова киселина“ (консервант в кроасани и хляб), след като в България няма лаборатория, която да анализира тази съставка/добавка?

Отговор: За всички добавки има указан начин за количественото им определяне, така че лабораториите могат да го прилагат. В България има много добри частни лаборатории, които могат да се използват. Може да се използват и лаборатории в друга държава. Производителят трябва да контролира влагането количество добавки. При съмнение БАБХ може да изпрати проби в лаборатория на друга държава, членка на ЕС. Няма изрично изискване този или други показатели да се изследват само в България, има други акредитирани лаборатории в ЕС.

Въпрос: Кога са приложими изискванията за копие от управление по ЗБУТ ?

Отговор: Документите по регистрация на производители на хани се изготвят от ОДБХ, тя определя вътрешния ред за обработка на документите. За води – от съответните РЗИ.

Въпрос: Изискванията за неживотински хани, защо не са заложени в ЗХ?



Отговор: Те са заложени в съответните регламенти на ЕС, които са задължителни за директно прилагане в България.

Въпрос: Защо в ЗХ не е посочено “добит в България“?

Отговор: В Закона за хани има текст “добит в България”, който е отразен в чл.17 (ал.2) от ЗХ.

Въпрос: Къде се поставя етикетът с превод на български език - в България или другаде?

Отговор: Няма специфични изисквания.

Въпрос: Документ при регистрация на обект за хани - достатъчен ли е договор за наем?

Отговор: Не е достатъчен.

Въпрос: При регистрация на МПС за превоз на хани, какъв стикер ще се поставя

Отговор: Предстоящо е уточняването му.

Въпрос: Кога се представя Системата за самоконтрол?

Отговор: Новият ЗХ освобождава от изискването: „бизнесът да започне работа, само след одобрена регистрация“. Законът позволява до 14 дни след старта на обекта да се подаде искане в МЗ/ОДБХ за регистрация на съответния бизнес оператор на хани.

Въпрос: Посочване на какао в продукт „шоколадови изделия“ изисква ли посочване на „страна на произход“ за какаото като основна съставка?

Отговор: Да, като може да бъде само текст „извън ЕС“.

на стр. 6



XI национална конференция

”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки и актуални проблеми на законодателството в областта на храните“

от стр. 5

Въпрос: Продукт с една съставка, ако е посочен „страна на производство“, трябва ли да се посочи и „страна на произход“?

Отговор: Да.

Въпрос: Декларация за отсъствие на ГМО, изисквана от клиент, за продукт CaCl основателна ли е?

Отговор: Не е необходимо за този продукт, който е възможност химическо вещество.

Въпрос: Наредба за ГМО ще има ли?

Отговор: Няма правила кога на етикета трябва да е посочено „без ГМО“. Предстои да се разработи специална наредба за ГМО.

Въпрос: Изображение на опаковката (реклама) на айрян със сол, може ли да има изображение на деца?

Отговор: Има специални наредби за хранене на деца. Има забрана за изображения на деца с цел реклама.

Въпрос: Може ли повече информация за „основна съставка“?

Отговор: В Регламент (ЕС) 1169/2011 има определение на термина „основна съставка“.

Въпрос: Информация на български, може ли да бъде чрез стикер (при липсваща такава на етикета/опаковката)?

Отговор: Няма забрана, но трябва да не противоречи на оригиналата.

Въпрос: Има ли специални изисквания за търговията с храни от разстояние, от кого може да се извършва?

Отговор: Чл.60 от новия ЗХ дава отговор.

Въпрос: Какво представлява „стикерът“ на транспортните средства за храни? Трябва ли нова регистрация?

Отговор: Предстои нова Наредба, която ще даде отговор.

Въпрос: Чл.112 т.1 Подаване на документи онлайн, възможно ли е?

Отговор: За сега не напълно.

Въпрос от ОДХБ, София-град: Относно регистрация за онлайн търговия с храни, какво да се отговаря на клиентите?

Отговор: Съгласно параграф 7 от ЗХ, в 3-месечен срок бизнес операторът трябва да информира БАБХ. В 6-месечен срок ще има и нова наредба, уточняваща процеса.

Въпрос: Онлайн търговия за храни за деца, разрешена ли е и как?

Отговор: Приет е Закон за защита на децата. Има забрана за онлайн търговия с храни за кърмачета и преходни храни, както и храни със специално приложение.

на стр. 7

Примолио Текс Мекс

зехтинова марината



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

- вкус на зехтин, силен
- вкус на чушки
- за стекове, печено месо
- на късове 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



ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

TEA Трейдинг ООД
02/ 974 50 28
teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu





XI национална конференция

”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки и актуални проблеми на законодателството в областта на храните”

от стр. 6

Въпрос: В ЗХ защо не са включени специални изисквания за материали и предмети за хrани, включително транспорт на храни?

Отговор: Има регламентация в други нормативни документи за специални изисквания.

Въпрос: Новата регистрация на бизнес оператори за храни изисква подаване на документи в срок до 14 дни от старта. БАБХ как да установи, че обектът не е работил повече от 14 дни?

Отговор: При съмнение БАБХ може да осъществи контрол и преди вписването на бизнес оператора в регистъра.

Отговор от д-р Костадинова: ОДБХ има работна група по регистрационни документи и специални указания и практики за регистрация и контрол.

Въпрос: Изисква ли се заверен технологичен документ за регистрация на производител на животински продукти? Съществува опасност от кръстосване на потоци при промяна в дейността по чл.31

Отговор: В ЗХ на БАХ са заложени повече изисквания още в началния етап, при строителството на обекти за производство на животински и млечни продукти.



Уважаеми читатели, представихме ви част от въпросите и отговорите на проведената конференция от Съюз по хранителна промишленост. Със сигурност останаха още много въпроси без отговори във връзка с новите нормативни изисквания.

СХП ви обещава, че ще организира в най-близко време още такива форуми, кръгли маси, конференции и др., за да бъдат информирани и обучени фирмите от хранителния бранш за всички най-нови изисквания към тях.

Благодарим за вложеното усърдие на лекторите:

- д-р Димитър Димитров,
- д-р Галя Костадинова,
- проф. д-р Йордан Гогов,
- инж. Жана Величкова,
- инж. Майя Стойчева,
- инж. Атанас Дробенов от дирекция „Контрол на храните“ - ЦУ на БАБХ,
- Росица Нешкова и др.

Конференцията завърши с обмен на информация между участващите фирми, даде отговор как фирмите да защитят системата си за самоконтрол пред контролните органи и още много отговори, с което се даде възможност за по-ефективна реализация и търговия на хранителните продукти и сировините за тях.



Полша и Турция - лидери в сигналите за опасни храни

Общият брой нотификации, получени чрез Системата за бързо предупреждение за хrани и фуражи (RASFF) през юни наброяват 235, съобщават от Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ). Сигналите в категория храни са най-много – 209, за фуражите – 17, а за материалите в контакт с храни – 9, допълват експертите. 74 са предупредителните съобщения, като 13 от тях са за наличие на различни бактерии в пилешко месо и продукти от птиче месо. Основно пратките са от Полша, но има нотификация и за един продукт от България – замразено пилешко роле със сирене и бекон. 9 са продупрежденията чрез системата за наличие на зарази и бактерии в месо и месни продукти, а при рибните стоки –

8. Три са съобщенията за наличие на различни опасни вещества в плодове и зеленчуци, влезли в ЕС, като те носят етикет от Египет и Испания.

Статистиката сочи, че през юни най-често нотифицираната страна е Холандия с 10 нотификации, следвана от Франция, Белгия и Полша – всяка с по 7.

62 са съобщенията в Системата за бързо предупреждение за храни и фуражи за недопуснат внос, като 17 от тях се отнасят за внос на чушки от Турция заради съдържание на непозволени вещества.

За насочване на вниманието на контролните органи и потребителите в системата за записани 55 предупреждения, които основно се отнасят за наличие на салмонела



в платки пилешко месо, забранени вещества при плодове и зеленчуци, като водеща нотифицирана страна е Полша с 11 предупреждения.

За проследяване са отбелзани 44 нотификации, като тук водеща страна е Германия, за която съобщават за наличие на твърди частици в храни, диоксини във фуражи, неправилно етикетиране на продукти и др.

Агрозона

BURNiT by SUNSYSTEM®

**БЪЛГАРСКИ ПЕЛЕТНИ КАМИНИ,
АВТОМАТИЧНИ КОТЛИ И ГОРЕЛКИ**

- ИКОНОМИЧНИ И ЕНЕРГИЙНО ЕФЕКТИВНИ
- ПРОИЗВЕДЕНИ В СЪОТВЕТСТВИЕ С НОРМИТЕ ЗА ЕКОДИЗАЙН
- ВЪЗМОЖНОСТ ЗА WI-FI УПРАВЛЕНИЕ ПРЕЗ МОБИЛНО УСТРОЙСТВО

ECO DESIGN
CERTIFIED



За повече информация и индивидуални консултации, свържете се с нас: тел. 0886 815 169 e-mail: sales@burnit.bg



Отпускат 3,2 млн. лв. за родни плодове и зеленчуци

Управителният съвет на ДФ „Земеделие“ разпредели 3,2 млн. лв. за 2020 г. по схемата de minimis за компенсиране на част от разходите за транспорт от стопанството до преработвателното предприятие, логистика, сортиране на продукцията, почистване, калибриране и съхранение на готовата продукция от праскови и нектарини, сливи, малини, домати, пипер и патладжан. Помощта е част от мерките, които се въвеждат от държавата като облекчения за земеделските стопани, заради пандемията от коронавирус (COVID-19).



Финансовата подкрепа ще се предоставя на преработвателни предприятия, с изключение на тези, извършващи дестилация и производство на ферментационни продукти.

Предприятията трябва да бъдат регистрирани по чл. 12 от Закона за храните и да са вписани в публичния регистър на БАБХ (по списък от БАБХ). Те трябва да притежават документ, удостоверяващ извършеното плащане към земеделския стопанин, както и протокол, издаден от Областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ), съвместно с ОД „Земеделие“ към МЗХГ на земеделския стопанин за реколтиране на съответната култура.

На финансиране имат право всички предприятия, които завишат обема на изкупената продукция от регистрирани земеделски производители с над 15% спрямо 2019 г.

Предвидените ставки за подпомагане са:

- ▶ праскови и нектарини – единичната ставка от 27 лв./тон;



- ▶ сливи – единичната ставка от 21 лв./тон;
- ▶ малини – единичната ставка от 139 лв./тон;
- ▶ домати – единичната ставка от 30 лв./тон;
- ▶ пипер – единичната ставка от 37 лв./тон;
- ▶ патладжан – единичната ставка от 20 лв./тон.

Предвижда се признати организации и групи на производители да бъдат допустими за подпомагане, чиито членове са заявили през кампания 2020 участие по схемата за обвързано подпомагане за плодове и зеленчуци на открити площи.

Указанията за държавната помощ и съпътстващите ги регистри ще бъдат публикувани на сайта на ДФ „Земеделие“.

Агрозона



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

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ

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

Мода в Германия – голямо търсене на мини зеленчуци

Мини зеленчуците се радват на все по-голяма популярност в германската търговия. Базираната в Креферд компания „Asia LLC“ вече е специализирана в този търговски сегмент от няколко години и се стреми последователно да разширява продуктовата си гама в отговор на нарастващото търсене, споделя управляващият директор Асер Темиз.

ПАТЛАДЖАНИ В МИНИ ФОРМА



В момента доставките на испански стоки вървят с пълна скорост: „Ние доставяме мини графитени патладжани от около три години, но тази година черната версия се отглежда за първи път. Предлагаме и бели тиквички както в нормални, така и в мини версии. Този сорт е много популярен на пазара заради мекия си вкус“, споделя Темиз.

БЕЛИ МИНИ ТИКВИЧКИ



В допълнение към испанската продукция, мини-зеленчуците се получават отчасти от Йордания, Египет и Мароко. Това означава,

че вече може да се гарантира цelogодишно предлагане. „Предпочитаме да предлагаме на нашите клиенти испански стоки, защото първо те са с по-добро качество и второ, при нас идват с камион, вместо с въздушен товар. Нашата цел е да покрием 100% от бъдещите си нужди с испански продукти.“, допълва тя.

ПОСТОЯННО РАЗВИТИЕ НА ЧАСТНИЯ ЛЕЙБЪЛ

Освен това частният лейбъл Cleopattra се радва на висок статус в германския сектор на дребно.

„Това, което някога започна с пъпешите Piel de Sapo, сега е призната търговска марка на всички немски пазари за свежи продукти. Основните ни продукти включват мушмули, бамя и боб. Това са последните продукти, които в момента все още получаваме от Мароко, но скоро производството ще премине изцяло в Испания поради сезонни причини. Ние също предлагаме боб чрез нашата мрежа и в двете страни 12 месеца в годината“, коментира още тя.

БЪРЗИ ДОСТАВКИ ПРЕЗ МОБИЛНО ПРИЛОЖЕНИЕ

Запазената марка на ASIA LLC е ежедневната бърза доставка на



екзотични плодове и зеленчуци. Рано сутрин пратките се разпространяват чрез WhatsApp. Поръчки се приемат до около 12 часа. След това новите пратки пристигат във Венло, след което се доставят на клиента.

„Следващата стъпка ще бъде да разширим нашите експортни дейности. Ние виждаме голям маркетингов потенциал в частност в Англия и Швеция“, споделя Темиз.

РАЗШИРЯВАНЕ НА АСОРТИМЕНТА

В същото време продуктовата гама постоянно се разширява. „От септември ще започнем с испанското авокадо. Въпреки това искахме да добавим още екзотика като мини бамя, зелена папая и китайски патладжани. Ние вече предлагаме тези продукти от време на време, но в бъдеще бихме искали да ги предлагаме постоянно под марката Cleopattra“, заключва тя.

Автор:
Павлина Георгиева



Любителите на пилешкото са най-склонни да опитат псевдомесо

Най-обещаващият начин за постигане на успех на производителите, засели се с разработването на заместители на месото на растителна основа е не да привлекат внимание на вегани и вегетарианци, които вече са потребители на такъв тип храни, а да ги популяризират сред потребителите на мясо като алтернатива.



Най-предразположени към консумация на псевдомесо са купувачите, които предпочитат пилешкото. Това е обявил на срещата за маркетинг в птицевъдството в Южна Каролина (САЩ) Крис Дюбойс, вицепрезидент на международната компания за анализиране и проучване IRI.

Сред онези американци, които в момента не консумират растителни протеини, купувачите на пиле са най-отворени да консумират този вид протеини (20%). Повече от 5 от 10 от тях заявяват, че идеалната им диета за тях трябва да се състои от повече растителни храни.

В действителност обаче, по-малко от 10% от купувачите на всички видове животински проте-

ини са купували изкуствено мясо на растителна основа през последните 6 месеца.

Конкуренция за традиционното производство

Въпреки че потреблението на растителни псевдомеса все още е сравнително ниско, развитието на тази индустрия може да доведе до сериозна конкуренция с производителите на животински протеин.

Това е доста реален сценарий, тъй като заместителите на растителна основа, като Beyond Burger или Impossible Burger, стават все по-евтини, а следователно и подостъпни и популярни сред потребителите.

Според Дюбой една от възможностите за повишаване на конкурентоспособността на домашните птици и други видове мясо е създаването на продукти, съдържащи както растителни, така и животински елементи.

Източник:
Агрозона



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 рекламиата

+ 10 лв.

Текстови материал, обозначен

с „платено съобщение“

- 50% от тарифата
за реклама

Фиксирано място

+ 10%

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРДА:

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: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01*





ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНИКА ПЛОВДИВ



[WWW.PGHTT.NET](http://www.pghtt.net)

ПЛАН-ПРИЕМ ЗА 2020/2021 УЧЕБНА ГОДИНА

- Пловдив 4003
бул. "Васил Априлов" 156
- директор: 032 95-28-38
секретар: 032 95-50-18
- e-mail: pghtt_plov@pghtt.net

Професионална гимназия по хранителни технологии и техника дава на своите ученици истинска подготовка за развитие в областта на хранително-вкусовата промишленост, фармацията и козметичната индустрия. Нашите учители обучават възпитаниците на ПГХТТ, комбинирайки теорията с практика, и полагат основите на бъдещия им успех. Дуалното обучение в ПГХТТ дава реална професионална квалификация и перспективи за висше образование, както и основа за успешен собствен бизнес.

СПЕЦИАЛНОСТИ СЛЕД ЗАВЪРШЕНО ОСНОВНО ОБРАЗОВАНИЕ

Нагин на балообразуване:
3 x оценката от
теста по български език
+ оценката от
теста по математика
+оценките от двата
балообразуващи предмета

КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И
БЕЗОПАСНОСТ
НА ХРАНИ И НАПИТКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕН И
МИКРОБИОЛОГИЧЕН КОНТРОЛ
В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИ
ПРОИЗВОДСТВА(ЛАБОРАНТ)

ЕКСПЛОАТАЦИЯ И ПОДДЪРЖАНЕ
НА ХЛАДИЛНА
И КЛИМАТИЧНА ТЕХНИКА В
ХРАНИТЕЛНО - ВКУСОВАТА
ПРОМИШЛЕНОСТ.: (ДУАЛНО ОБУЧЕНИЕ)

ТОПЛОТЕХНИКА - ТОПЛИННА,
КЛИМАТИЧНА,
ВЕНТИЛАЦИОННА И ХЛАДИЛНА
(ДУАЛНО ОБУЧЕНИЕ)

ТЕХНОЛОГИЯ В
БИОПРОИЗВОДСТВАТА
(БИОТЕХНОЛОГ)



ПОКАНА

Уважаеми колеги,

Управителният съвет на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС на основание чл.26 от Закона за ЮЛНСЦ, във връзка с чл.21.1 от Устава на сдружението, свиква общо събрание на **03.09.2020 г. (четвъртък) от 10.30 часа** в Национален дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, ет.2, зала № 3 при следния дневен ред:

- 1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2019 г. и годишния финансов отчет**
- 2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2019 г.**
- 3. Приемане бюджета на Съюза за 2020 г.**
- 4. Приемане на програма на Съюза за 2020 г.**
- 5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2020 г.**

В Общото събрание може да участва всеки член на Сдружението. В Общото събрание трябва да участват:

- по един член от регионалните съюзи по ХВП
- по един член от редовно отчетените колективни членове на СХП, фирми и браншови организации до 2019 г.
- всички редовно отчетени индивидуални членове на СХП за 2019 г.
- членовете на УС и КС на СХП

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

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

Моля, заявете своето участие до 28 август 2020 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408; тел.: 02 987 47 44 - инж. Бургуджеева, e-mail: ufi_sb@abv.bg

Председател на УС на СХП: д-р Светла Чамова

RVC - СОФИЯ

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



RVC - РУСЕ

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

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

**ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ**
Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



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 хани, води, фуражи,
смивове, отривки от повърхности,
безалкохолни и други напитки,
материали от животни и др.**



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за национален тридневен научно-практически курс

ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

(*Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002, ISO 19011/2018 и ISO 22005*)

ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

2, 3 и 4 септември 2020 г., София, Дом на техниката

ТЕМИ:

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

ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните / чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/. ISO 22002-1 съдържа изисквания за изгълнението на базовите

програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните.

Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по него може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. МЕТРО и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът се провежда с максимален брой участници - 12, при строго спазване на мерките за безопасност!!! За останалите желаещи ще се проведе следващ курс!

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

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

ПРОГРАМА НА КУРСА

Основни теми

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

1. Заявка за участие се изпраща в срок до 28.08. 2020 г. по ел.път или на адрес: София 1000, ул. "Раковски" 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост, заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg

2. Таксата за участие е 280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС. За редовни членове на СХП - 250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС. В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

3. Регистрацията на участниците е на 2.09.2020 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 107 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г.С.Раковски" 108 - София.

1 ден - 10,00- 17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).

2 и 3 ден - занятията започват от 9,00 и завършват в 17.00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 13,00).

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт, за да я запишете на етикета. Упражнения - групова работа

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

III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2018

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

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

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

V. 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 - групова работа

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

Лектори:

Надежда Василева - сензор одитор по качество и безопасност,
инж. Кирил Нинчев - външен одитор,
проф. Йордан Готов и др.

Сумите се превеждат по сметката на Съюз по хранителна промишленост:
"Юробанк България", ФЦ София Окръг ВСС код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Съюз по хранителна промишленост

София 1000, ул. Раковски 108,

офис 408, Тел./факс: 02/ 987-47-44

GSM: 0888 /72 24 82

e-mail: ufi_sb@abv.bg

Инж. Соня Бургуджиева



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

П О К А Н А

за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИ И НАПИТКИ

Специалност „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“ (трета квалификационна степен)

1- 5 септември. 2020 г.

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **Новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“ или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

НИЕ ВИ ПРЕДЛАГАМЕ ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ С УСКОРЕН КУРС ПО Т. 2, ПРИ СЛЕДНИТЕ УСЛОВИЯ:

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които **водещи специалисти** ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подгответи за явяване на Държавен изпит пред Комисия. Обучението включва следните **основни теми**:

Обща задължителна професионална подготовка - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

Специфична задължителна професионална подготовка:

- Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на хrани
- Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на хrани
- Биохимия на храните
- Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.
- Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на сировини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост
- Технологии в хранително-вкусовата промишленост
- Системи за управление на безопасността на храните въвеждане и вътрешен одит /HACCP/, БДС-ISO ,22000:2006,Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003
- Български и европейски нормативни документи взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти

Курсът е предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в об-

ластта на качеството и безопасността на храните във фирмите и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторантни, консултантски фирми и др.

- Курсът на обучението дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни“ и специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“.
- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование. Обучението ще се организира съобразно бранша, в която работят кандидатите за курса.

Първият модул на обучението /теория/ ще се проведе на **1, 2, 3, 4 и 5 септември 2020 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 503. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. Присъствието на 1 модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително. Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 6 и не по-малко от 5 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. **Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 01.09.2020 от 10,00 часа. Занятията ще се провеждат в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 5 етаж, зала № 503. Регистрацията на участниците е на 01.09.2020 год. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж., а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е **550 лева (не се начислява ДДС)** и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи и закуски за първия модул. Курсът ще се формира по реда на постъпващите заявки.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988-04-41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотела.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат на адрес:

Съюз по хранителна промишленост

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Тел./факс: 02/ 987-47-44
GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi_sb@abv.bg

Инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВІС код: BPBIBGSF

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 25. 08. 2020 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





Моркови, цвекло, пашърнак: 7 тайни на вкусните кореноплоди



**Осигурете им пространство,
не прекаляйте с азота**

Кореноплодите се явяват една от големите загадки на градинарството. Сеете семена и чакате, надявайки се, че корените ще се развият добре, скрити от погледа ви. Когато идва време да ги изкопаете, е прекалено късно да предотвратите каквото и да било проблеми. Това означава, че е много важно още в началото да създадете добри условия за отглеждане на вашите кореноплоди.

Подгответи сме ви седем от най-важните съвети, за да могат растенията да се чувстват добре и да дават максимална реколта.

1 Разрохквайте почвата.

Всички кореноплоди се нуждаят от пространство, като морковите и пашърнакът. Рожавата почва се явява абсолютна необходимост. Корените, които са принудени да си пробиват път през тежката почва и срещат препятствия, се прегъват и в резултат се получава деформиран зеленчук. Вкусът също може да пострада.

2 Торете умерено. Коореноплодите не се нуждаят от голямо количество азот. Калият и фосфорът се явяват основни елементи за тях. Тъй като те се нуждаят от никакви органични вещества, е най-добре предварително (месец преди засаждането им) да обогатите с оборски тор и след това да им давате при нужда.

3 Започнете посева правилно. Накиснете семената преди засяване. Слагайте ги на нужната дълбочина, като посыпвате с мека почва. Дръжте почвата овложнена, докато семената не покълнат. Мулчирането с окосена трева ще помогне да задържите влагата в почвата.

4 Осигурете им достъп до слънчева светлина.

Някои растения, като репите и цвеклото, трябва да растат бързо и първо развиват листа, а след това нарастват и кореноплодите. И дори ядливата част да се намира под земята, културите се нуждаят от пълно слънчево грее-

не, за да растат здрави и да станат вкусни.

5 Поливайте редовно, не забравяйте за дренажа.

Растенията се нуждаят от 3 см вода на седмица. Но трябва да се убедите, че водата постъпва дълбоко в почвата, където растат корените. Разрохкайте и проверете къде постъпва влагата и после коригирайте. От друга страна, кореноплодите ще гният в хронично влажна почва. Следете по листата за признаци на недоволство.

6 Дръжте почвата прохладна.

Въпреки че кореноплодите се нуждаят от слънчева светлина, большинството от тях предпочитат прохладна почва. Те растат по-добре, ако са засадени навреме през пролетта. Добре е да мулчирате, така ще помогнете за съхраняването на водата в пръстта, за задържането на хлада. Но трябва да се убедите, че вашите кореноплоди не стоят в мокра земя, иначе ще загният.

7 Дръжте плевелите далеч.

Някои растения могат да съществуват мирно в градината, но все пак ще се конкурират за хранителните вещества и водата. Дръжте плевелите далеч от лехите с тях.

Юлиана Стоичкова

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.

