

БАБХ продължи със засилените проверки по Черноморието и през юли

И през юли Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) продължи засиления контрол по българското Черноморие. Инспекциите се провеждат в обекти за търговия на дребно с храни, подвижни, временни и сезонни обекти, обекти с дейност кетъринг, заведения за обществено хранене, включително и такива, намиращи се на територията на хотелски комплекси, туристически обекти предлагащи услугата „all inclusive“ и др. на територията на ОДБХ Варна, ОДБХ Бургас и ОДБХ Добрич.

За установените несъответствия са издадени 157 предписания и са връчени 43 актове за установяване на административни нарушения.

Най-често констатираните несъответствия са по сградния фонд и оборудването; липса на регистрация по чл. 12 от Закона за храните; търговия с храни без идентификационна маркировка за произход и годност. Нередности са открити и по поддържане на Сис-



темите за управление на безопасността на храните (неактуализирани по отношение на нормативната уредба, нередовно водене на записи за входящ контрол, неизпълнение на мониторингови програми за контрол на хигиена и готов продукт); неправилно етикетирание.

За периода са насочени за унищожаване 284 кг храни от животински произход. Поради лошо хигиенно състояние са затворени обекти на територията на област Варна.

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Безопасност и екологичност на опаковките, предназначени да влизат в контакт с храни

2

Германия изпревари Италия по производство на сладолед

4

Вносно овче месо ще залее пазара ни след BREXIT

5

Контролът върху биохрани и продукти не защитава добре интересите на потребителите

7

ЕК чертае добри перспективи за производителите на млечни и месни продукти

10

Ново ръководство при организирането на тържни процедури за ЕС проекти

11

Икономиката нараства с 3,4 на сто през второто тримесечие

12

Как търговската война на Тръмп ще се отрази на американските производители и износители?

13

Най-големите източноевропейски икономики забавят растеж

13

Покана за научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР система“

14

Пътуващ семинар на о. Крък

15

Само 5% от трюфелите остават в родината

16

Фирми, представени в броя



на стр. 2



на стр. 4



на стр. 4



на стр. 5



на стр. 6



на стр. 6



на стр. 8



на стр. 10



на стр. 11

Научно-практическа конференция на тема: Безопасност и екологичност на опаковките, предназначени да влизат в контакт с храни

На 25.07.2018 г. Центърът за оценка на риска по хранителната верига към Министерство на земеделието, храните и горите проведе научно-практическа конференция на тема: „Безопасност и екологичност на опаковките, предназначени да влизат в контакт с храни“. На конференцията присъстваха широк кръг представители на държавната администрация и компетентните органи, научната общност, професионалните и браншови организации, които представиха собствената си гледна точка по поставените въпроси и участваха в отворени дискусии. Целта на настоящата конференция беше да се засегнат проблемите, касаещи възможностите и перспективите за създаване, използване и контрол на нови опаковки в България.

Всички материали или предмети, предназначени да влизат в контакт с храни, трябва да бъдат достатъчно инертни, за да не допускат пренасянето на вещества в храната в количества, които са достатъчно големи да застрашат здравето на хората или да предизвикват неприемлива промяна в състава на храната или влошаване на органолептичните ѝ качества.



В началото на 2018 г. Европейската комисия изготви първата европейска стратегия за пластмаси, която е част от прехода към по-добра икономика. Тя има за цел да защитава околната среда от замърсяването с пластмаси, като същевременно ще насърчи растежа и иновациите при производството им, превръщайки предизвикателството в положителна програма за бъдещето на Европа.

на стр. **3**

Доверете се на опита!

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

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 HACCP
- 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 BAPC и Европейската конфедерация



Абонаментни договори за пест контрол на производствени

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

Безопасност и екологичност на опаковките, предназначени да влизат в контакт с храни

от стр. 2

На конференцията бяха представени следните теми:

- ★ “Основни проблеми при безопасността и екологичността на опаковките, предназначени да влизат в контакт с храни” - д-р инж. Снежана Тодорова, Център за оценка на риска по хранителната верига;
- ★ “Референтните лаборатории в контекста на новия регламент за официален контрол” - доц. Валентина Христова-Багдасарян, Национален център по общественото здраве и анализи;
- ★ “Официален контрол на материали и предмети, предназначени за контакт с храни” - инж. Нели Тодорова, Българска агенция по безопасност на храните;
- ★ “Устойчиво развитие - основна цел на индустрията за безалкохолни напитки” - Жана Величкова, Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България;
- ★ “Промени в миграцията на меламина и формалдехид при многократна експозиция” - Светла Чавдарова, Национален център по общественото здраве и анализи;
- ★ “Актуално за материалите и предметите, предназначени за контакт с храни” - инж. Майя Стойчева, Изпитвателен център “АЛМИ ТЕСТ”;
- ★ “Биоразградими полимери и пластмаси” - проф. д-р Невена Манолова, Институт по полимери – БАН;
- ★ “Утвърдените синтетични и новите био пластмасови опаковки, в контекста на Европейската стратегия за кръгова икономика” - инж. Николай Иванов Коляндов, г-жа Златина Генова, „Трейс Ипома“ АД;
- ★ “Микрочастици от пластмаса, от Брега до Чинията: Пълна характеристика и химическа идентификация



фикация на микрочастици от пластмаса, чрез мобилни FTIR и FTIR Imaging технологии” - Константин Докторов, „Т.Е.А.М.“ ООД;

- ★ “Безопасност на затварящите устройства и металните опаковки за храни” - д-р инж. Александър Петров, Изпитвателен център “АЛМИ ТЕСТ”;
- ★ “Ролята на новите технологии за по-екологични и безопасни бариерни опаковки” - г-н Стоян Иванов, „ИНТРАМА Протек“ ЕООД.

На база на изложените презентации и проведената дискусия по време на конференцията, присъстващите се обединиха към дефиниране на основни изводи и препоръки, които следва да бъдат отправени към компетентните органи и държавни институции за въпросите за безопасността и екологичността на опаковките, предназначени да влизат в контакт с храни:

1. С оглед на актуалността на разглежданата на конференцията тематика в световен и европейски мащаб бе отчетено, че е добре такъв вид срещи да се провеждат поне един път в годината.
2. Добре е да се засили координацията между управляващите риска и оценката на риска, в частта на обмен на информация по отношение на материали и предмети, предназначени да влизат в контакт с храни.
3. Препоръчано беше да се създаде публичен регистър от органа по управление на риска, за материали и предмети, влизащи в контакт с храни, който да е достъпен за всички.
4. Изтъкнато беше, че е необходимо да се прави периодичен анализ на данните от системата за бързо предупреждение за храни и фуражи (RASFF).
5. Да се направи информационна кампания за биоразградими опаковки от органите за управление на риска.



ГЕРМАНИЯ ИЗПРЕВАРИ ИТАЛИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВО НА СЛАДОЛЕД



Германия е произвела повече сладолед от традиционния лидер на пазара Италия през 2017 година, става ясно от оповестени данни на Федералната статистическа служба, цитирана от ДПА.

Германия е произвела 517 милиона литра сладолед през 2017 година, което поставя страната начело в класацията в Европа. Италия, славеща се с майсторството си в разхлаждащия десерт, е произвела 511 милиона литра, посочва БТА.

Франция се е отчела с 466 милиона литра, а Испания с 320 милиона литра от сладкото лятно удоволствие. През 2017 година в Европа са произведени 3,1 млрд. литра сладолед.

Производството на сладолед, "джелато" и "еладо" са останали постоянни през последните години, но

предстои да се види дали тазгодишната лятна гореща вълна на Стария континент е довела до повече продажби и производство на сладолед. Федералната статистическа служба на Германия ще представи данните за 2018-а през следващата година

Manager News



ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrading.eu



Примофреш Подправки с чесън емулсионна марината



Създадена за специалитети от месо в опаковка. Чрез водно-зехтинова емулсия ароматът на подправките се поема превъзходно от месото. Гарантира трайност и свежест на месото в опаковките!

- ароматична с чеснова
 - и билкова нотка
- за скара, грил и печено
от свинско и говеждо месо



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

WIBERG

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



Вносно овче месо ще залее пазара ни след BREXIT

Стратегията за развитие на овцевъдството и козевъдството в България трябва да бъде готова до есента

Овче месо от Австралия и Нова Зеландия ще залее европейския пазар след излизането на Великобритания от Европейския съюз в края на март 2019 г. „Натискът върху българският производител ще бъде огромен, ако двустранните споразумения между ЕС и Австралия и Нова Зеландия не се променят“, каза депутатът от Европейския парламент Момчил Неков по време на обсъждане на проект за Стратегия за развитие на овцевъдството и козевъдството в България до 2020 г. По сегашното двустранно споразумение Австралия има квота за внос на 287 хил. тона овче месо в

ЕС. Тя се изпълнява около 75%. Сега Великобритания консумира почти половината от тези доставки – 48%. „Не знаем какво би станало след евентуалното напускане на Великобритания“, коментира Момчил Неков. По думите му след краха на търговското споразумение ЕС – САЩ, Съюзът се опитва да компенсира стокообмена чрез споразумения с Австралия, Нова Зеландия, Китай и други страни.

Според него съществува опасност след Brexit с овчето месо да се случи същото, което стана с плодовете и зеленчуците от Прибалтийските страни и Полша при на-

лагането на ембаргото срещу Русия. Доставките, които преди това са заминавали към милионите руски потребители, се пренасочи-ха към страните членки и подбиха пазара на местните фермери. Подобен ефект се наблюдаваше и при отпадането на млечните квоти в ЕС, когато Холандия и Ирландия заляха целия ЕС с евтино мляко. „Това е много голямо предизвикателство. Всички трябва да работим заедно и да сме с ясни позиции – както в Европейския парламент, така и в Съвета на ЕС, в който участват министрите на сел-

на стр. **6**

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хара №5

тел.: 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

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

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

**ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ**

Сертификат № 55 ЛИ Валиген до 22.03.2020 г.

РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив

ул. „Васил Левски“ 214

тел.: 089 3322020



Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи храни, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.

Вносно овче месо ще залее пазара ни след BREXIT

от стр. 5

ското стопанство на страните-членки“, подчерта Момчил Неков. На фона на глобалните процеси сега Франция иска да стане европейски лидер в животновъдството – както за едрия рогат добитък, така и в овцевъдството.

Тенденциите в сектора предизвикват несигурност на доходите на земеделските стопани, станала ясно още от анализа на евродепутата. Затова, според него, е много важно да се засилят помощите за организациите на производителите. „Когато е сам производителят, не може да се говори нито за количество, нито за качество“, отбелязва Момчил Неков и допълни, че отварянето на мярката за подпомагане на организациите на производителите веднъж на седем години е крайно недостатъчно. В България едва 5% от фермерите участват в такива сдружения, докато във Франция те са 95%.

Изключително важен е и маркетинговият подход при предлагането на продукцията от овцевъдството и козевъдството. Секторът например не предлага месо в малки разфасовки и на практика не използва схемите, които гарантират на потребителя качество. Не

се използва системата за географските означения, както и за планинските продукти. „Храните от овче и козе месо и мляко са много полезни за здравето, но за съжаление те не са маркирани по този начин“, констатира Момчил Неков. За да се популяризират качествата на тези продукти, е добре да започне сътрудничество с туристическия сектор и представителите на гурме кухнята в страната.

Приемствеността в сектора и запазването на поминъка в райони с трудни природни условия са също големи предизвикателства в сектора. Евродепутатът припомни, че е направил предложение младите фермери, които създават стопанства в планински райони, да получават удвоени субсидии. Мотивът му е, че първите три години са критични за стартиращия земеделски стопанин. Сред непосредствените нужди на овцевъдите и козевъдите сега е осигуряването на пасища, тъй като големи площи се декларираят от собствениците като такива земи и за поддържането им се отпускат суб-



сидии, а животни там няма. Според Момчил Неков новата стратегия за развитието на овцевъдството и козевъдството в България до 2020 г. трябва да бъде готова до есента на тази година и ако намеренията се изпълнят, след 4–5 години всички в сектора ще могат да се поздравят с успех.

Земя



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

ЗА АКРЕДИТАЦИЯ
ALMI TEST
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



Сметната палата: Контролът върху биохрани и продукти у нас не защитава добре интересите на потребителите

Сметната палата извърши одит „Развитие, надзор и контрол над производството и търговията с биологични храни и продукти“ за периода от 1 януари 2015 г. до 30 юни 2017 г.

Биологичното производство е съвкупна система за управление на земеделието и производството на храни, която има двойна обществена роля. От една страна обезпечава специфичен пазар на потребителското търсене на биологични продукти, а от друга страна допринася за опазване на околната среда и за развитие на селските райони.

Според изискванията на ЕС всяка от държавите членки трябва да създаде система за контрол и да бъдат определени компетентни органи, като по този начин се гарантира, че биологичните продукти се произвеждат в съответствие с изискванията, заложили в правната рамка на Общността относно биологичното производство. В България има изградена такава система за контрол съгласно Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 г. относно биологичното производство и етиктирането на биологични продукти.

Кои са органите, осъществяващи контрол над производството, преработката и търговията с биохрани и продукти?

Министърът на земеделието и храните е отговорен за провеждането на политиката на качество съгласно Регламент (ЕО)

№ 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 г. Дейността на министъра на земеделието и храните се подпомага от постоянна междудомствена консултативна комисиция по биологично производство.

Дирекция „Биологично земеделие и растениевъдство“ в МЗХГ е компетентно звено при провеждане на политиката на ЕС и на националната политика в областта на биологичното земеделие, както и на надзора и контрола, включително и над контролиращите лица.

Контролът за спазване на правилата за биологично производство, преработка, поставяне на дължителни знаци и търговия с биопродукти се осъществява от контролиращи лица. Те получават разрешения за дейността си от министъра на земеделието и храните според Закона за прилагане на Общата организация на пазарите на земеделски продукти на Европейския съюз.

Българската агенция по безопасност на храните осъществява контрола в търговската мрежа върху употребата на термини и означения за биологичен метод на производство, преработка и търговия с растения, животни и аквакултури, растителни, живо-



тински продукти, продукти от аквакултури и храни.

Основният извод на Сметната палата след извършения одит е, че:

СИСТЕМАТА ЗА НАДЗОР И КОНТРОЛ ВЪРХУ ПРОИЗВОДСТВОТО И ТЪРГОВИЯТА С БИОЛОГИЧНИ ХРАНИ НЕ ЗАЩИТАВА ДОСТАТЪЧНО ИНТЕРЕСИТЕ НА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ.

Този извод се подкрепя от следните констатации:

1. Контролът върху биологично произведените земеделски продукти и храни в търговската мрежа не е достатъчно ефективен, тъй като:

- Липсва информация за всички обекти в страната, които търгуват с биологично произведени земеделски продукти и храни;
- Българската агенция по безопасност на храните не осъществява контрол върху биологичните храни и продукти в заведенията за обществено хранене и он-лайн търговията поради липсата на нормативна регулация. Дефицитът на контрол поражда риск в тези

на стр. **8**





Контролът върху биохрани и продукти у нас не защитава добре интересите на потребителите

от стр. 7

обекти да се продават храни, които не отговарят на изискванията за биологично производство, с което се ограничава ефектът от извършения контрол в търговската мрежа като цяло;

- Не са съставяни актове за установяване на нарушения на Закона за прилагане на Общата организация на пазарите на земеделски продукти на Европейския съюз, а са издавани само предписания, като по този начин е прилаган по-благоприятен ред при установено нару-

шение на императивна законова норма и не е реализирана предвидената санкция.

2. Процесът по издаване на разрешенията за контролна дейност също не е достатъчно ефективен, тъй като:

- Издаването на разрешенията за контролна дейност през по-голямата част от одитирания период е извършвано без утвърдени вътрешни правила и процедури;
- Има случаи на издаване на разрешения за контролна дейност без процедурите на канди-

датите да отговарят на важни нормативни изисквания, а в други случаи няма увереност, че изпълняват изискванията на Регламент (ЕО) № 834/2007 поради липса на документи;

- Базата данни на лицата, осъществяващи контрол за спазването на правилата за биологично производство на земеделски продукти и храни, не осигурява необходимата проследимост за дейността на контролиращите лица. Това може да бъде използвано недобросъвестно от

на стр. 9

БЕЛА БЪЛГАРИЯ



Контролът върху биохрани и продукти у нас не защитава добре интересите на потребителите

от стр. 8

операторите (производители, търговци и преработватели) от една страна, а от друга поражава риск от грешки при осъществяване на контрола в търговската мрежа от Българската агенция по безопасност на храните.

3. Надзорът върху контролиращите лица не е ефективен, тъй като:

- Надзорните проверки не са планирани адекватно и не са използвани възможностите за осъществяване на допълнителен контрол;
- Надзорът е нормативно ограничен само в рамките на до един процент от досиетата на производители, преработватели и търговци, с които контролиращите лица имат договор; Съществуват значими пропуски при извършване на надзорните проверки и последващия

контрол за изпълнение на предписанията;

- Не са упражнени правомощията за отнемане или ограничаване на разрешенията за контролна дейност и налагане на санкции и глоби при наличие на основания за това, което поражда рискове в търговската мрежа да бъдат реализирани храни и продукти, неотговарящи на изискванията за биологично производство.

4. Потребителите не са достатъчно осведомени за изискванията за етикетирание и означаване на биологичните храни и начините за тяхното разпознаване.

5. Информационната база данни на производители, преработватели и търговци на земеделски биологични продукти и храни не изпълнява основното си предназначение да осигурява необхо-



димата прозрачност за потребителите.

6. Няма ефективен обмен на информация между Министерството на земеделието, храните и горите, Българската агенция по безопасност на храните и Държавен фонд "Земеделие" – Разплащателна агенция, в случай на нередности и/или нарушения на правилата за биологично производство.

В процеса на обсъждане на настоящия доклад от страна на МЗХГ са предприети мерки за отстраняване на установените пропуски и актуализация на нормативната уредба и вътрешните правила и процедури.

Източник:
Сметна палата
на Република България

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
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²		- 8,8 см
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²		- 11,8 см
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²		- 18 см
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		
Фиксирано място	+ 10%	За контакти:	
ОТСТЪПКИ		София 1000	
За членове на СХП	10%	ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408	
При авансово плащане за 1 г.	20%	тел./факс: 02/ 987 47 44	
При авансово плащане за 6 м.	10%		

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг



Европейската комисия чертае добри перспективи за производителите на млечни и месни продукти през 2018/19 г.

Високите температури, липсата на дъждове и колебанията на цените на световните пазари са причина за това Европейската комисия да преразгледа прогнозите си за нивото на аграрната продукция в ЕС през 2018/19 година, пише **topagrar**.

Ето защо в последния си доклад за състоянието на пазара на аграрна продукция, експертите вече понижиха оценките си за зърнената реколта под средните.

За сметка на това обаче се очаква през започналата в началото на месеца стопанска година да се увеличи потреблението на млечни продукти и месо. Подобни са прогнозите и за пазара на захар, въпреки че фермерите, отглеждащи захарно цвекло, ще регистрират значителен спад в печалбите си.

Растящото търсене на млечни продукти по оценките на Европейската комисия през втората половина на 2018 година ще доп-



ринесе за повишаване на цените.

На обратния полюс ще са производителите на плодове, които след рекордните добиви през 2017 година ще съберат значително по-слаба реколта през текущата.

Благодарение на ръста в експорта за трети страни произ-

водството на говеждо и свинско месо в ЕС се очаква да остане стабилно.

Сриването на експорта на пилешко месо от Бразилия пък ще окаже благотворно влияние върху производителите на птиче месо, считат експертите.

Nivabg.com



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





Ново ръководство при организирането на тържни процедури за финансирани от ЕС проекти

Европейската комисия публикува ново ръководство, с което да помогне на националните и регионалните длъжностни лица, които се разпореждат със средства от ЕС, да организират ефикасни и прозрачни процедури за обществени поръчки за финансирани от ЕС проекти. „Оказването на помощ на държавите членки при организирането на надеждни тържни процедури за инвестициите на ЕС е от съществено значение, за да се защити бюджетът на ЕС от грешки и за да се гарантира максималното въздействие на

всяко вложено от ЕС евро така, че това да бъде в пряка полза на гражданите“, заяви комисарят по регионалната политика Корина Крецу.

Ръководството обхваща целия процес, от подготовката и публикуването на поканите за участие до подбора и оценката на офертите и изпълнението на поръчките. За всеки от етапите има включени съвети за избягване на грешки, добри практики, полезни връзки и образци. Разяснено е също така как да се оползотворят максимално възможностите,

които разкриват приетите през 2014 г. преработени директиви за обществените поръчки, т.е. по-малко бюрокрация и повече онлайн процедури, за да се улесни участието на малките предприятия в публичните търгове и възможност за въвеждане на нови критерии в решението за възлагане на поръчката с цел да се изберат социално отговорни дружества и иновативни и екологични продукти.

Европейските структурни и инвестиционни (ЕСИ) фондове насочват над 450 милиарда евро в



реалната икономика за периода 2014-2020 г., половината от които се инвестират чрез обществени поръчки. Публикувана е инфографика относно ръководството, както и допълнителна информация за дейностите на ЕК, с които тя помага на държавите членки да подобрят начина си на управление и инвестиране на средствата от ЕС.

HRANMASH



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

www.hranmash.com

**Машини,
съоръжения
и линии за
хранителната
промишленост**







Най-големите източноевропейски икономики забавят растеж

Икономическият бум, който започна преди четири години в Източна Европа, започна да забавя темп. Експанзията на брутния вътрешен продукт, който достигна пика си в началото на годината в двете най-големи икономики в региона - Чехия и Полша - се забавя през второто тримесечие на годината, показваха данни на Европейската статистическа агенция, цитирани от Bloomberg.

Унгария, Румъния и Словакия успяха да постигнат по-висок ръст, но съвсем скоро проблем ще се окажат по-високите лихви, липсата на работна ръка и забавянето в еврозоната - основния пазар за износ.

“Икономическите тенденции в региона започват да се различават”, казва Ярошлав Янецки, главен икономист за Полша в Societe Generale SA. “Рисковете покрай търговската политика на Съединените американски щати и недостига на кадри растат”.

Докато растежът все пак още е силен, държавите от Балтийския

регион до Балканите виждат първи знаци за преминаване на пика. Регионът като цяло успя да избегне несгодите, хванали други развиващи се пазари. Несигурността обаче нанася удар по търсенето на различни продукти, включително автомобили и техника. Междувременно инфлацията накара Чехия и Румъния да повишат лихвите.

Валутите в региона запазиха силни позиции срещу еврото. Фортинът се покачи с 1,2 процента,

а злотите и коруната с 0,7 и 0,4 процента съответно.

“Забавянето на растежа на икономиките в Източна Европа ще продължи през 2018 и 2019 година”, смятат от Capital Economics. “По-високата инфлация и лихви най-вероятно ще отнемат от силата на вътрешното търсене. А пониското търсене от еврозоната и ограниченията в капацитета ще натезат и на търговията”.

Автор: money.bg

Източник: Bloomberg



Как търговската война на Тръмп ще се отрази на американските производители и износители?

Американската търговска камара публикува детайлно проуч-



ване за това как разразилата се търговска война ще повлияе върху износа на американски производители.

Проучването е за всеки щат поотделно и е диференцирано за Канада, Мексико, Китай и ЕС поотделно.

Изводите на Американската търговска камара са в няколко посоки:

► Оскъпяват се почти всички индустриални производства и

селскостопанска продукция;

- Увеличават се цените за потребителите;
- Губят се работни места в резултат на намалялата конкурентоспособност.

Американската търговска камара е изготвила петиция до Конгреса и призовава гражданите да я подкрепят.

https://mycompetence.bg/images/picture/mng_comp.jpg



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за национален тридневен научно - практически курс “ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА”

Codex Alimentarius - ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002

Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните

12, 13 и 14 септември 2018 г., гр. 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 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:

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

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.

При завършване на курса се провежда

тест, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

ПРОГРАМА НА КУРСА:

Основни теми

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

Изработване на етикет и изчисляване на енергийната стойност. Упражнения - групово 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 22000:2005

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

2. ISO 22000:2005. Принципи и практика. Необходима документация.

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

V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групово работа

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

Лектори:

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

УКАЗАНИЯ

1. **Заявката** за участие се изпраща до 7 септември 2018 г. заедно с копие от платено нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон, факс или e-mail: ufi_sb@abv.bg

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

3. **Регистрация на участниците** - 12.09.18 г. от 9,00 до 9,45 ч. на 4 етаж, офис 408 в Дома на техниката, ул. "Г.С.Раковски" 108 София. Занятията се провеждат в зала № 312 на 3 етаж в същата сграда.

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

2 и 3 ден - от 9,00 до 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30-13,00).

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ - 12 - 14 септември 2018 г.

Име и фамилия ЕГН

E-mail Месторабота

Бранш Длъжност

П.К. град ул.№ Тел.....

Данни за фактура: Адрес

ИН по ЗДДС М.О.Л.

Дата Подпис:

Тази заявка следва да се изпрати в срок до 7 септември 2018 г. по ел.път или на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
тел/факс: (02) 987 47 44,
инж. Бургуджиева, GSM: 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg





Покана за национален петдневен пътуващ семинар на златния ОСТРОВ КРЪК - гордостта на Адриатика 10 - 14 октомври 2018 г., 5 дни (4 нощувки)

ТЕМИ НА СЕМИНАРА: Вътрешни одитори на системи за управление безопасността на храните - FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius. Система HACCP. Етикетиране, енергийна стойност на храните.

- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R 178/2002) на ЕС в областта на осигуряване на проследимост на храните

Цел на курса: Запознаване на участниците с HACCP 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 и ISO 22002-1. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food. Основни етапи при осигуряване проследимостта на храните, изискванията за етикетите на всеки продукт.

Курсът е предназначен за работещи в различните браншове на ХВП, производители на земеделски продукти, опаковки, машини, хотелиери и ресторантьори, консултантски фирми и др. На всеки участник ще бъде издаден сертификат. Занятията ще се провеждат в залите на хотела след определяне дните за туристическите посещения.

В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма на изключително атрактивна цена!



ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Човек в двойна стая: 435 лв.
- Дете до 12 г. в стая с двама: 310 лв.
- Доплащане за самостоятелна стая: 110 лв.

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Заявка-договор, копие от лична карта и плащане на аванс от 200 лв. до 31.08.2018 г.
- Доплащане на пълната такса - 435 лева до 20.09.2018 г.
- В случай на отказ от пътуването се удържат неустойки.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Транспорт с комфортен автобус
- 4 нощувки със закуски и вечери в хотели Corinthia Baska Sunny ***
- Ползване на фитнес център и закрит басейн в хотел Corinthia Baska Sunny ***
- Туристическа програма в остров Крък
- Екскурзоводско обслужване
- Медицинска застраховка с „Асистиънс“

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Целодневна екскурзия до Шибеник и Задар - 30 евро;
- Градски такси - 10 евро, пътни такси - 15 евро (задължително)
- Такса за участие в семинара - 30 лв.

Сумите се внасят до посочените срокове, както следва: На сметката на ДжиДжи Холидейз - Туроператор / Лиценз № 05278. Издава фактура без да се начислява ДДС.
Банкова сметка: ДжиДжи Холидейз ЕООД
IBAN : BG87UBBS80021029048315
BIC: UBBS BGSF - ОББ АД - гр. Сандански

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП - София, ул. „Раковски“ 108, офис 408, ет.4 - инж. Соня Бургуджиева, тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82



ПРОГРАМА

10.10. София - Загреб - остров Крък. Един от най-големите острови в Адриатическо море е свързан с континента чрез дълъг 1430 м мост. Настаняване в хотел Corinthia Baska Sunny ***. Вечеря, нощувка.

11.10. Закуска. Семинарни занятия. За останалите - свободно време. Възможност за ползване на SPA CENTER (фитнес и закрит басейн). Вечеря, нощувка.

12.10. Закуска. Пешеходна разходка в столицата на острова - главния площад, катедралата „Маринино възнесение“, Кулата на площад Камплин, крепостните стени, църквата „Св. Квирин“. Посещение на Башка: тук се намира един от най-хубавите пясъчни плажове в Хърватия. Разходка по тесните улички на древното селище, свободно време за плаж и

обяд. Дегустация на вино в живописното селце Връбник, където се произвежда известното вино жлахтина. Връщане в хотела. Семинарни занятия. Вечеря, нощувка.

13.10. Закуска. Свободно време или по желание отпътуване за Шибеник, най-старият хърватски град на Адриатическо море, разположен в устието на красивата река Крка. Туристическа програма в старата градска част: катедралата Св. Яков, кметството. Продължаване за Задар. Туристическа програма на основните забележителности на града - кръглата църква „Св. Донат“ от IX век, руините на Римския форум, Задарската катедрала, Цитаделата. Свободно време. Връщане в хотела. Вечеря, нощувка.

14.10. Закуска. Отпътуване за България.





Само 5% от трюфелите остават в родината

*В България има над 10 000 души,
занимаващи се с бране на рядката гъба*

Български трюфели попадат в гозбите на звездите в Холивуд, научи „Монитор”. Те се продават в щатите през голяма италианска фирма, която ги купува от нас, преработва и ги изнася по света.

„У нас от природата се берат над 100 т трюфели на година, но на българския пазар остават не повече от 5%”, обясни за „Монитор” Теодор Неделин от Лесотехническият институт. „Най-скъпият сорт е Tuber-magnatum или бял трюфел, като цената през миналата година му е стигнала до 10 000 лв. кило. Има го и в България. Обикновеният български черен летен трюфел в зависимост от качеството варира на едро от 75 до 1450 лв./кг”, уточни експертът.

По думите му, най-високата цена обаче е за гъбите, брани през есента, които са успели добре да узреят, като по този начин ароматът им е много по-наситен. В чужбина цените на български трюфели е много по-висока.

На един от последните фермерски пазари в София обикновеният летен трюфел се предлагаше по 250 лв./кг.

Неделин уточни още, че много трюфели могат да се намерят в Северна България в районите около Разград и Шумен, където има силна конкуренция между берачите, в която влизат в действие и непозволени средства. „Видят ли коли с регистрация от други места пукат им гумите, продупчват радиаторите и тровят кучетата на берачите”, каза още преподавателят в Лесотехническият университет.

В България има над 10 000 души занимаващи се с бране на трюфели. Всеки си мисли, че е лесен бизнес и бързо се изкарват пари. Купуват си по 3-4 кучета и след това обаче не знаят какво да правят. Няма познания и берат гъбите неузрели. Трюфелът трябва да се бере узрял и това става най-много 2-3 пъти в годината. Най-скъпият трюфел Tuber-magnatum обаче се бере веднъж на година и от него у нас се добива не повече от един тон.

След като се наберат трюфелите по принцип не трябва да се измиват, съветва Теодор Неделин. „Това се прави непосредствено преди употребата им. Трюфелите се съхраняват в готварска хартия, която се сменя всеки ден, а не в ориз, защото оризът изсмуква много влага и гъбите стават много сухи. В хар-

тия те могат да стоят 2-3 седмици в хладилник на температура от 1 до 4 градуса”, обясни експертът.

Според него има възможност да се отглеждат трюфели и по изкуствен начин. „Поне 10 фирми в света се занимават с инокулирането (заразяването в изкуствени стерилни условия с мицел на трюфел) на фиданки и продажбата им. У нас също се въдят по изкуствен начин трюфели, но с променлив резултат, защото няма достатъчно експерти, които да консултират хората. Проблемът е, че когато човек тръгне да си купува зарамена фиданка със спори на трюфел, трябва да се посъветва със специалист. Много често се продават растения от внос, нямащи спори на трюфел, а на друга гъба.

Има обаче и много още фактори, които обуславят отглеждането на трюфели - почвата, климатът, надморската височина, изложението и много други фактори.

Малко са хората, успели да си направят плантации на трюфели”, смята Теодор Неделин.

**Васил Нанчев,
Монитор**



*Едно от местата, където
може да се намерят трюфели са фермерските пазари.*

Снимка: Авторът

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.