

Декларация за „Силна ОСП след 2020 г.“ връчиха на премиера Бойко Борисов 32 браншови организации

На среща при министър-председателя Бойко Борисов беше връчена Декларация за подкрепа на „Силна ОСП след 2020 г.“ В нея се акцентира върху геостратегическото значение на селскостопанския сектор, върху неговата значимост за икономиката на страната и развитието на селските райони, върху необходимостта от постигането на икономически жизнеспособен, конкурентен на единния европейски пазар и пазарно ориентиран аграрен сектор, способен да обезпечи продоволствената сигурност чрез снабдяване с качествени храни на достъпни цени, както и да предостави обществени и екологични стоки и услуги в полза на обществото.

ОСП е най-силната връзка на всички 28 страни в ЕС и земеделието е изконен и важен отрасъл, изискващ не само обща политика, но и внимание и подкрепа посредством общия европейски бюджет както за селско стопанство, така и за селските райони.

Значимостта на бюджета на ОСП се обуславя и от факта, че той пред-

ставява 40% от общия бюджет на ЕС за периода 2014-2020 г.

Позицията и Декларацията са подписани от 32 неправителствени организации в сектор „Земеделие“.

На срещата с премиера бяха обсъдени актуални въпроси във връзка с предстоящите преговори за бъдещата ОСП и приоритетите в сектора, както и текущи въпроси, касаещи основни принципни теми като състоянието и перспективите за износ на български земеделски стоки за страни извън ЕС.

От страна на земеделските производители беше изразена удовлетвореност от добрата комуникация и сътрудничество с екипа на Министерство на земеделието, храните и горите, както при подготовката на позицията на бранша, така и при разрешаването на неотложните проблеми, възникнали в поземлените отношения, както в частта на оперативните действия, така и в подготовката на законодателни промени.

**Дирекция „Връзки
с обществеността
и протокол“, МЗХГ**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



- ОСП след 2020 - Изборът на България **2**
- Министър Порожанов: Само единна европейска регулация може да реши въпроса с двойното качество на храните **4**
- За 15-ти път АМБ разкри „Тайната на българския вкус“ **5**
- Венецуела ще бори кризата с храните със „заешка диета“ **6**
- „Каменица“ инвестира 2 млн. евро в нова пивоварна **7**
- „Михалково“ АД откри нов логистичен център **8**
- Учредена е асоциация на стартиращите предприятия **9**
- Продължават семинарите по актуалните проблеми **10**
- Продължава професионалното обучение на СХП **11**
- Предстои научно-практическа конференция „Иновации в ХВП - проблеми и перспективи“ **12**
- Покана за осми национален симпозиум **13**
- Покана за Дубай и Абу Даби **14**
- Хранителните навици на различните поколения **15**
- Какво не знаем за храната? **16**

Фирми, представени в броя



на стр. **3**



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **4**



на стр. **4**



на стр. **5**



на стр. **6**



на стр. **7**



на стр. **9**



на стр. **11**



През 2017 и 2018 г. Институт за агростратегии и иновации и ИнтелиАгро организират серия от дебати, посветени на Общата селскостопанска политика на ЕС след 2020 г. По време на събитията ще бъде представена информация за това какво ни е донесла най-старата и важна европейска политика до момента и какво можем да очакваме от нея през следващите години. Експерти по темата от различни държави членки, представители на Европейската комисия, Европейския парламент и най-голямата и влиятелна земеделска организация в Европа, Сора-Cogesa, ще споделят и обсъдят с участниците в дебатите своя опит и позиции за бъдещето развитие на сектора. Поканени да се включат в дебатите са всички хора, организации и институции, които имат интерес и искат да участват в процеса на формулиране на приоритетите на България по отношение на селското стопанство и развитието на селските райони.



ОСП след 2020 – Изборът на България

Безспорно най-мащабното събитие с международно участие, случвало се някога на българската агросцена, се проведе на 21 септември в София, зала "Роял" на хотел Балкан /Шератон/. То беше излъчвано на живо онлайн, чрез стрийминг на www.bcap.bg, www.inteliagro.bg, www.agroinnovations.bg, www.fermer.bg.



Дебатът „ОСП след 2020 – Изборът на България“ за втори път събра у нас представители на различни държави-членки на Европейския съюз, топ-

експерти по обща селскостопанска политика и най-актуалните и дискутирани в момента нейни елементи – управление на риска, финансови инструменти,

околна среда, социални аспекти и др.

На фона на активизирането на бранша в последните месеци и неговото старание да подпомогне страната ни при подготовката на стабилна и адекватна национална позиция по ОСП, представяйки своята гледна точка, този дебат беше изключително своевременен. Поради тази причина в него участие взеха всички активни браншови организации от секторите земеделие, хранително-вкусова промишленост и развитие на селските

райони у нас. Те имаха възможност да „сверят часовниците си“, изслушвайки националните позиции на Франция, Испания, Ирландия и Полша, както и възгледите за перспективите пред най-скъпата европейска политика на един от водещите експерти в тази област – анализаторът Алън Матюс.

Беше направен и паралел с получените резултати от проведеното национално публично обсъждане в рамките на

на стр. **3**

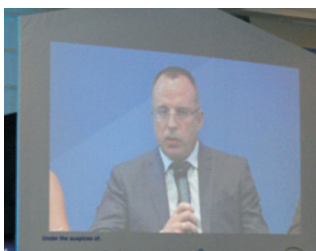




ОСП след 2020 – Изборът на България

от стр. 2

инициативата „ОСП след 2020 – Изборът на България“, което имаше за цел да въвлече в дебата освен пряко заинтересованите страни,



и широката общественост, тъй като европейската земеделска политика е важна за всички потребители-граждани на Европейския съюз.

Вицепремиерът Томислав Дончев, министърът на земеделието храните и горите Румен Порожанов, представителите на Европейската комисия Иман Буут и Нивелин Ноев, експертите Арнд Спан и Алън Матюс, представителят на Копа-Коджека и на най-голямата земеделска организация в Италия с над милион и половина членове (Coldiretti) – Паоло Магараджия –



това са само част от имената, които взеха участие във форума.

Инициативата „ОСП СЛЕД 2020 – ИЗБОРЪТ НА БЪЛГАРИЯ“ се организира от Институт за агростратегии и иновации и ИнтелиАг-

ро с участието на най-голямата земеделска организация в Европейския съюз Сора-Согеса и се провежда под патронажа на министъра на земеделието, храните и горите Румен Порожанов.



CERTIFICATION
INTERNATIONAL
BULGARIA

СЕРТИФИЦИРАНЕ И ОБУЧЕНИЯ

РАЗВИТИЕ ЗА УСПЕШЕН БИЗНЕС

- ISO 9001 Управление на качеството
- ISO 14001 Управление на околната среда
- ISO 22000 Управление на безопасност на храните
- FSSC 22000 Стандарт за безопасност на храните
- ISO 50001 Система за енергиен мениджмънт
- ISO 27001 Управление на информационната сигурност
- HACCP Анализ на опасностите и критични контролни точки
- OHSAS 18001 Управление на здраве и безопасност при работа

СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАС
+359 02/ 405 24 00

www.ci-bg.net

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Министър Порожанов: Само единна европейска регулация може да реши въпроса с двойното качество на храните

Въпросът с двойното качество на хранителните продукти може да бъде решен само с единна европейска регулация.

Това каза министърът на земеделието, храните и горите Румен Порожанов по време на обществената дискусия „Европа на два стандарта при храните – защитени ли са правата на българските потребители“, организирана от омбудсманата Мая Манолова.

„Темата не е нова, но през последните месеци набра инерция и започна да се приема много по-сериозно. Преди време ние направихме две проверки с много проби, тествахме много продукти. При около 20% установихме раз-

лики в съставките. Това, което тогава ни направи най-много впечатление при съпоставката на цените е, че има обезпокоителни завишения в някои от детските храни – около 100% и в шоколадовите изделия – между 30 и 70%. Безспорно не трябва да съществува двойно качество, но това законово не може да бъде уредено, без да има единна европейска регулация. Затова всяка една инициатива в тази посока показва солидарността на страните, които са потърпевши, защото имаме схема за различно третиране на потребителя и нелоялни търговски практики“, каза министър Порожанов.

Участниците в дискусията

подписаха декларация срещу двойния стандарт при храните.

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.Карлов“ № 387
факс: 0670/6 25 18
e-mail: troyahleb@abv.bg
тел. за заявки: 0670/6 27 62
моб. тел.: 0884 851478

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>
e-mail: rvs_sofia@abv.bg
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №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 Валиден до 22.03.2020 г.



РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив
ул. „Васил Левски“ 214
тел.: 089 3322020

Уважаеми клиенти,

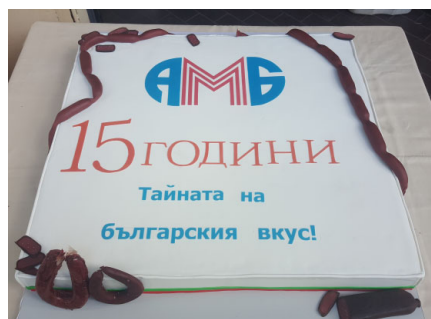
Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи храни, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.



За 15-ти път Асоциацията на месопреработвателите в България разкри „Тайната на българския вкус“

На 13 септември 2017 г. в Дипломатически клуб „Глория Палас“ в ресторант Максим, АМБ посрещна много гости, колеги и приятели на градинско парти-барбекю „ТАЙНАТА НА БЪЛГАРСКИЯ ВКУС“.

Представители от посолствата и търговските мисии на Испания,



Италия, Гърция, Нидерландия, Унгария, Белгия, САЩ, Русия, Франция и т.н., представители на Парламента, Министерство на земеделието, храните и горите, Министерство на здравеопазването, Българската агенция по безопасност на храните, Университета по хранителни технологии, браншови организации, медии и фирми - членове на Асоциацията, споделиха с нас удоволствието от храната, майсторлъка и традициите, високото качество и впечатляващото разнообразие от деликатеси, произведени от фирмите членове на Асоциацията.

Празникът по традиция завърши с кръшни български хора.

Бюлетин за месото



Част от управителния съвет на СХП на тържеството

С 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

Венецуела ще бори кризата с храните със „заешка“ диета

Задълбочаващата се икономическа криза във Венецуела превърна консумацията на месо в лукс за много хора, но правителството на левия президент Николас Мадуро смята, че е намерило решение на проблема с план за отглеждане на зайци като по-евтин вариант за набавяне на месо.

Президентът се пошегува по държавната телевизия, че е одобрен „заешки план“ за животинските протеини, защото „зайците се размножават като зайци“. Мадуро съобщи, че планът е част от правителствена офанзива в „икономическата война“ – определение, което използва за вътрешната криза, свързана с недостиг на храна и медикаменти.

Проучване след наложените икономически санкции на Венецуела от САЩ, оповестено по-рано тази година показва, че близо 75% от населението е отслабнало средно с 8,7 кг. заради недохранване. Държавният глава посочи, че е възложил проекта на ръководителя на правителствената програма по прехрана Фреди Бернал. Бернал каза, че венецуелците трябва да превъзмогнат любовта си към зайците, за да може планът да проработи.

Според специалистите хората трябва да разберат, че „заекът не е домашен любимец, а е два и половина килограма месо, богато на протеин и без холестерол,



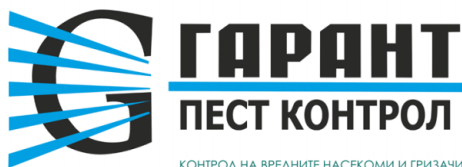
рол, сложено на трапезата на венецуелците”.

Бернал каза в същото телевизионно предаване, че вече е доставил първите партиди зайци в бедни квартали, но хората веднага се привързвали към тях и „ги гушкали като домашни любимци”.

Растящата инфлация, която според Международният валутин фонд тази година ще достигне 720%, означава, че венецуелците с минимална заплата трябва да отделят 10 на сто от дохода си, за да си купят килограм месо.

Редактор: Йоана Миланова
Източник: БГНЕС

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

Съюз по хранителна
промишленост





“Каменица” инвестира 2 млн. евро в нова пивоварна

На специална церемония на 19.09.2017 г. „Каменица“ АД отбеляза полагаването на първа копка за проекта „Пивоварница Каменица“. Събитието ознаменува началото на изграждането на едно знаково място в родния град на „Каменица“, което ще отвори врати през 2018 г., за да посрещне всички жители и гости на града, които искат да се потопят в света на бирата и нейните традиции. Церемонията се състоя на бул. „Източен“, на терена, на който ще бъде изграден уникалният по рода си комплекс.

„Пивоварница Каменица“ е проект, който оли-

цетворява желанието на компанията да продължи своето активно участие в социалния и културен живот на Пловдив, както и да допринесе за съхраняването и развитието на бирената култура в цялата страната. Силно вярваме, че чрез проекта ще затвърдим лидерската позиция на първата бира в България, като за пореден път ще докажем, че сме иноватори в тази изключително конкурентна среда, и първи в бизнеса си.“, коментира Димо Димов, генерален директор на „Каменица“ АД. „Инвестирайки в бъдещето е начинът да се запази жива традицията. Пожела-



вам на „Каменица“ АД да доведе това хубаво начинание до успешен завършек“, пожела г-н Дончев по време на церемонията.

Мултифункционалният комплекс ще бъде специално място, което ще предостави възможност на любителите на бира в България да се насладят на уникални бирени преживявания, вдъхновени от опита и страстта на майстор-пивоварите. Почитателите на кехлибарената напитка ще могат да проследят пътя на една бира от идеалното комбиниране на нейните основни съставки до отпиването от перфектно сервираната студена халба в комфортна и уютна среда. Колекционерите и любителите на историята на „Каменица“ ще могат да задоволят своята страст в посетителския център с колекция от предмети и сувенири на марката. А изкушенията от кулинарни предизвикателства ще преоткриват своите вкусове чрез различни съчетания на крафт бира или сезонни предложения пиво

със специални храни. Амбицията на майстор-пивоварите е да предложат богато портфолио от специално приготвени бири и за най-взискателните вкусове.

„Пивоварница Каменица“ ще се простира на територия от общо 3500 кв. метра и ще включва микропивоварна за производство на крафт бира, посетителски център, посветен на 135-годишната история на „Каменица“, ресторант-бирария, магазин за сувенири, парк с пространство за отдих и отворена амфитеатрална сцена за провеждане на културни и социални събития. Това ще е специално място, носещо духа и бирената традиция, в което любителите на бирата ще могат да откриват уникални рецепти и вкусове. Строителството на комплекса ще стартира тази есен, като се очаква той да отвори врати през 2018 г. и да осигури около 50 нови работни места.

„Твоят Бизнес“
онлайн списание на
предприемачите в
България

Гефлюгел Медитеран подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус.
Подходящ за птиче месо.

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



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

WIBERG

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



За контакти: ТЕА Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711,
e-mail: dry_ager@abv.bg, www.teatrad.eu





“Михалково” АД откри логистичен център в сърцето на България

Нови технологии и ключово местоположение ще осигурят още по-гъвкаво обслужване на клиентите, твърдят от бутилиращата компания

“Михалково” АД откри нова база в сърцето на България с водосвет и под звуците на гайди. Най-новата придобивка на компанията, която предлага единствената естествено газирана вода в страната, се намира на Околовръстния път - Южна дъга в Пловдив.

Изп. директор на компанията Димитър Дългъчев преряза лентата на логистичния център заедно с областния управител на Смолян Недялко Славов. Представителят на държавата подчерта, че това е една от най-важните фирми за региона. “Сигурен съм, че тази база ще бъде причина компанията да спечели много нови клиенти в страната и чужбина. Благодаря на “Михалково” АД за това, че често подкрепят общественополезни каузи в нашия регион. Фирмата пренася до всеки потребител частица от магията на Родопите”, заяви Славов. Водосветът бе отслужен лично от пловдивския митрополит Николай, който чести откриването и пожела успешна работа на фирмата.

Димитър Дългъчев приветства всички гости и обясни значимостта на новата придобивка. Уникалното съоръжение на “Михалково” АД е съвсем близо до автомагистрала “Тракия”. Дългъчев подчерта, че центърът е построен в Пловдив, тъй като оттук всяка точка на страната може да бъде достигната за не повече от 4 часа. Сградата се намира на по-малко

от 2 км от първия по рода си за страната интермодален терминал в село Златитрап, на който може да се осъществява прехвърляне на товари от автомобилния към железопътния транспорт. Само 3 часа път делят логистичния център и от пристанище Бургас.

Новата база е разположена на площ от 6500 кв. м, от които 1500 кв. м са закрити. Инвестициите са в отговор на дълготрайния успешен растеж на компанията през последните години. Това ново съоръжение ще позволи да се посрещнат индивидуалните изисквания на клиентите по най-добрия и най-бърз възможен начин.

С изграждането му ще се оптимизира дейността по складиране на готовата продукция. Той е оборудван с най-новата в технологично отношение автоматизирана складова шатъл система, която позволява по-рентабилно, лесно и сигурно използване на стелажите и едновременно с това увеличава значително полезно използваемата площ и повишава капацитета на съхранение, което ще позволи по-гъвкаво обслужване на потребителите. Базата на “Михалково” АД е изцяло осветителни тела с LED светлинни източници, които намаляват консумираната електроенергия, а и предоставят високо качество на светлина с добро цветопрераждане, което оптимизира условията на труд за персонала. С това комплексът е още по-природосъобразен.



Построяването на новата база е инвестиция от първостепенна важност за “Михалково” АД, защото благодарение на нея ще се увеличат наличностите и ще се намали времето между заявка и доставка.

Гости на откриването бяха почетният консул на Федерална република Германия и представител на германо-българската търговска камара Марияна Чолакова, зам.-областният управител на Пловдив Димитър Керин, представители на местната власт от Смолян и Девин, Йорданка Кляшева - председател на Стопанската камара в Пловдив, и Жана Величкова - изпълнителен директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България. Събитието уважиха д-р Светла Чамова, която е председател на Съюза на хранителната промишленост, Томас Кренбауер - изпълнителен директор на минерална вода “Девин”, и Мартин Цмера - изпълнителен директор на “Куадрант Бевъриджис” - “Пепси Кола”.

**Автор: Калина КРЪСТЕВА
в. “Марица”**





Учредена е асоциация на стартиращите предприятия

Министерството на икономиката бе домакин на учредяването на Сдружение "Национално представителство на българската стартър предприемаческа общност", съобщават от ведомството.

Любомир Ганчев, съветник на икономическия министър, изтъкна изключително важната роля на предприемачеството и стартър общността за икономиката на страната ни и посочи, че развитието им е сред приоритетите в политиката на министерството.

По думите му след учредяването на асоциацията, интересите на стартър общността ще бъдат по-добре представени и защитени чрез включването им в различните консултативни и управителни органи към отделните структури на изпълнителната власт.

Ганчев изтъкна, че

едно от най-сериозните предизвикателства пред стартиращите фирми е достъпа до финансиране. Той допълни, че Министерството на икономиката управлява както Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“ /ОПИК/, по която за 2017 г. са предвидени над 70 млн. лв. безвъзмездни средства за стартиращи компании, така и ресурсите на Българска банка за развитие, с които също ще подкрепя жизнеспособни идеи на новорегистрирани дружества.

На срещата присъстваха 35 представители от над 20 предприемачески организации, включващи НПО, споделени работни пространства, инвестиционни фондове и други.

Учредителите изтъкнаха намерението си след учредяването на сдружението организацията да се разсрине



максимално бързо, като в нея се очаква да бъде включено широко представителство на предприемачески организа-

ции и стартиращи компании.

Миглена Иванова,
Списание
„Ентерпрайз“



**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





Продължават семинарите по актуалните проблеми за фирмите от хранителния бранш след летните отпуски

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2017 г., след края на летните отпуски, Съюзът по хранителна промишленост организира и провежда в началото на м. септември Национален тридневен научно - практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните“. В продължение на три дни в зала на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Кирил Нинчев и проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряването на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. 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 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.

Практическите упражнения по се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи



по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата. Проблемите по етикетиранието и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчистят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха Тест за оценка на познание и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификата 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.



Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01





Продължава професионалното обучение

Поради големия интерес към професионалното обучение на фирмите от Североизточна България, Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе курс за професионална квалификация в град Добрич по искане на ра-

ботодатели за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи”. На 14 и 15.09.2017 бяха проведени държавните изпити на курсистите. За

наша радост всички от тях се представиха отлично и ще получат Свидетелства за професионална квалификация по образец на МОН.

Изнасянето на курсовете за професионална квалификация извън София намира отличен отзвук от страна на участниците. Нашите лектори провеждат обученията в съответните населени места и за практическите упражнения използват отличната производствена база, предоставена на ЦПО.

Надяваме се с тези наши обучения, макар и



малко, да допринесем за производството на вкусни, качествени и безопасни храни в България от отлично подготвените специалисти.



БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ





**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ в БЪЛГАРИЯ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

- със съдействието на:
- Сдружение “Териториална организация на НТС с Дом на техниката Пловдив”
 - Регионален научно-технически съюз по хранителна промишленост – гр. Пловдив
 - Съюз на изобретателите в България



о р г а н и з и р а т

десета национална научно-практическа конференция с международно участие

**ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ПРОМИШЛЕНОСТ – ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ**

25 - 26 октомври 2017 г. в Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив,
бул. “Марица” № 26, аула № 205

П Р О Г Р А М А

Сряда, 25 октомври

12:00-12,30 Регистрация - партер, пред зала 205
12:30 Поздравителен адрес към участниците в семинара

12,40 – 17,00 Презентации на тема:

- **Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи. Регистриране на нови продукти и защита от нелегална конкуренция на новите продукти**
- **Хранителни добавки и добавки в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания.**
- Общи принципи и разрешителни процедури за добавките, ензимите и ароматизантите в храните съгл. Регламент (ЕС) №1331/2008
- Общностни списъци, употреба и етикетирание на разрешените добавки в храните съгл. Регламент (ЕС) №1333/2008.
- Общностен списък, употреба и етикетирание на разрешените ензими в храните съгл. Регламент (ЕС) №1332/2008,
- Актуални проблеми, свързани с употребата на добавките в технологичната практика.
- Общи и специфични изисквания към хранителните добавки. Условия за употреба на витамини, минерални вещества, растения и екстракти от тях в хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 г. на МЗ и Директива 2002/46/ЕО, Етикетирание, пускане на пазара и контрол върху хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 на МЗ и Директива 2002/46/ЕО., Граничен контрол

18,30 Вечеря с колеги

Четвъртък, 26 октомври

9:00-16,30 Обучение и практически упражнения:

- **Новите аспекти за етикетирание на храните във връзка с влизане в сила на Регламент 1169/2011**
- **Специфични изисквания за етикетирание на храните**
- **Официален контрол върху етикетирание на храните. Срокове за въвеждане на изискванията към етикетирание на храните**
- **Енергийната стойност на храните – нормативни изисквания за определянето ѝ.**
- **Дискусионен панел върху добавки, опаковки, етикети и енергийни стойности**
- **Работа по групи за изготвяне на етикети и изчисляване на енергийни стойности**
- **Обмен на информация между участващите фирми, представяне на изготвените етикети и изчислени енергийни стойности от представители на различните групи**
- **Официален контрол – най-нови изисквания**
- **Кръгла маса - въпроси към лекторите**
- **Закриване на семинара и раздаване на сертификатите**

Такса за участие: **100 лв. без ДДС.** За членове на СХП - **80 лв.** без ДДС. Научни работници, преподаватели, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса за участие
ТАКСАТА се превежда по сметка на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSS, IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

ЗА КОНТАКТИ: СХП - София, ул. Раковски 108, оф. 408
инж. Бургуджиева, GSM 0888 722 482; e-mail: ufi_sb@abv.bg





**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ,**

**ПОКАНА ЗА ОСМИ НАЦИОНАЛЕН СИМПОЗИУМ
С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ**

**„Иновации в хранително-вкусовата
промишленост – проблеми и перспективи”**

12 - 13 октомври 2017 г. в Дом на науката и техниката, София, ул. “Г. Раковски” 108, Зала 3

ТЕМИ:

- * ИНТЕГРИРАНИ СИСТЕМИ * СТАНДАРТИ ЗА ТЪРГОВИЯ С ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ - BRC, IFS И ДР. * ХРАНИТЕЛНИТЕ ДОБАВКИ И ДОБАВКИ В ХРАНИ - ВРЕДНИ ИЛИ ПОЛЕЗНИ, ИЗИСКВАНИЯ * ЕТИКЕТИРАНЕ, ЕНЕРГИЙНА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ
- * ОПАКОВКИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ * ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ, ОФИЦИАЛЕН КОНТРОЛ – НАЙ-АКТУАЛНА ИНФОРМАЦИЯ

ПРОГРАМА

12 октомври - четвъртък

- * Хранителни добавки и добавки в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания.
- * Изисквания за Вноса и освобождаването на хранителни добавки и добавки в храни в България - *Лектор от Дирекция „Граничен контрол”, БАБХ*
- * Енергийната стойност на храните – нормативни изисквания за определянето ѝ - *Проф. Йордан Гогов*
- * Законодателство, регламентиращо изискванията към етикетирание на храните и представяне на хранителната информация - нови аспекти при етикетирание на храни.
- * Обучение и практически упражнения на тема етикетирание и енергийна стойност
18,30 - Вечеря с колеги

13 октомври - петък

- 9:00** Обучение и практически упражнения на тема етикетирание и енергийна стойност
- * Изисквания към оценката на риска. Проследимост. Запознаване със стандартите, създадени и прилагани от търговските вериги в ЕС – BRC, IFS и др. за търговия в различните европейски държави и в България. Преход на СУБХ към IFS - *Надежда Василева, ръководител направление СУБХ, TUV Reinland България*
 - * Как да защитим системата си за самоконтрол пред контролните органи и най-актуалното за новия Закон за храните? - *Лектор от БАБХ и МЗХ*
 - * Обмен на информация между участващите фирми, представяне на изготвените етикети и изчислени енергийни стойности от представители на различните групи
 - * Кръгла маса - въпроси към поканените лектори - проф. д-р Веселка Дулева, проф. д-р Йордан Гогов, инж. Майя Стойчева, Надежда Василева, експерти от БАБХ, МЗХГ, МЗ и др.
 - * Закриване на семинара и раздаване на сертификатите

УКАЗАНИЯ ЗА УЧАСТИЕ

1. Таксата за участие е **140** лв. без ДДС.
- * За редовни членове на СХП таксата за участие е **120** лв. без ДДС
- * Инспектори от БАБХ, научни работници, преподаватели от учебни заведения, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса за участие.

В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи, закуска.

Сумите се превежда по сметката на Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България”, ФЦ София Окръг

ВІС код: ВРВІВGSF, ІВАН: ВG 05ВРВІ 7942 1019 1562 01

ЗА КОНТАКТИ: инж. Бургуджиева - GSM 0888 72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg





П О К А Н А

Съюзът по хранителна промишленост организира шестдневно бизнес-пътуване в

Дубай и Абу Даби

2 - 8 декември 2017 г.

ДОСТИЖИМ ЛУКС И НЕЗАБРАВИМИ СПОМЕНИ
И ПОСЕЩЕНИЕ НА ИЗЛОЖЕНИЕТО - WOP DUBAI 2017!

Пътуване със самолет - директен полет

СХП организира това посещение, за да могат производителите на хранителни продукти да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб на единственото по рода си изложение в Близкия Изток за пресни, нетрайни продукти. Изложбата се фокусира върху плодове, зеленчуци, пресни сокове, биопродукти, замразени продукти, контрол на пестицидите, гарантиране на качеството, програми за свежест, лаборатории, хигиенни програми, търговия на пресни продукти, опаковъчни инсталации, системи за съхранение, транспорт и логистика, услуги: представяне на стоки, застраховки и др.



Дубай е едно от седемте емирства, съставляващи Обединените арабски емирства. Същото име носи и най-големият град на това емирство с население от 680 000 жители. Предлага на своите посетители целогодишно слънцегреене и петзвезден лукс плюс възможност за уникален допир с арабската култура.

Използвайте този шанс, подарете си една приятна и заслужена почивка в края на годината и направете Коледни подаръци за вашите близки в уникалните градове Абу Даби и Дубай!

1 ден: Полет за Дубай в 16:10 ч. Настаняване в хотел Ibis One Central 3*
2 ден: Обзорна обиколка на Дубай (включена в цената с екскурзовод на български език).
3 ден: Възможност за свободно посещение на изложението или **Допълнителна екскурзия: Абу Даби** (целодневна с екскурзовод на български език).



4 ден: Възможност за свободно посещение на изложението или **Допълнителна екскурзия: ВИП Дубай с яхта** - 55 евро/108 лв (2 часа на яхтата) Мин.15 човека
Допълнителна екскурзия: Бурж Кхалифа и Дубай Мол.
5 ден: Възможност за свободно посещение на изложението или **Допълнителна екскурзия: „Завръщане в бъдещето“** - полудневна екскурзия с бърнч - 48 евро/94 лева **НОВО!!!**
Цената включва: трансфер с климатизиран бус, водач на български, трансфер по вода със сертифициран превоз, традиционен обяд **ИЛИ**
Допълнителна екскурзия: Градините на Дубай - 30 евро/59 лв. с включен транспорт и входна такса. **Допълнителна екскурзия: Сафари в пустинята** - 60 евро/118 лв. с включена вечеря на блок маса
6 ден: Полет до София в 10:50 ч.

Цена за един човек в двойна стая – 620 евро (1213 лева)
Доплащане за самостоятелна стая – 182 евро

Пакетната цена не включва:

- Такса „Туристически Дирхам“ в Дубай. (10 дирхама/2 евро на стая на вечер)
 - Допълнителните екскурзии и атракциони - заявяват се и се заплащат се в България, както и разходи от личен характер.

Подробна информация за тях - при записване.

УСЛОВИЯ ЗА ЗАПИСВАНЕ:

Заявка-договор, ксерокопие от задграничен паспорт и внесен депозит от 600 лв. до 11 октомври 2017 г. на сметката на туроператора БЕТА ТУРС БГ ООД. Останалата сума - 613 лева се внася най-късно до 31.10.2017 г. Издава се фактура без ДДС.

Сумите за депозита могат да се внесат и на място в офиса на СХП или чрез пощенски запис на адрес: София, 1000 ул. „Г.С.Раковски“ 108, офис 408, СХП - Соня Митева Бургуджиева в срок до 29.09.2017 г., тел: 02/987 47 44, 0888/72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg

БАНКОВА СМЕТКА: Юробанк И Еф Джи България АД София Централно управление, Бул. Цар Освободител № 14
 SWIFT BIC : BPBVBGSF , IBAN: BG13 BPBI 7940 1066 4551 01, БЕТА ТУРС БГ ООД

За повече подробности посетете
www.ufi-bg.com

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна
промишленост



Любимите храни и хранителни навици на различните поколения

С течение на годините, поколение след поколение, най-предпочитаните храни и хранителни навици се променят. С това се мени и модата в храненето, и качеството на храните и здравето на хората. От международната компания за поръчки на храна foodpanda, проследиха как се променят хранителните навици на различните поколения и какви храни са били консумирани.

ПРЕДИ ВЕК

Преди 100 години хората са приемали екологично чисти продукти, в повечето случай произведени от тях, като основно са наблягали на месо, млечни продукти и зеленчуци.

На масата се слагало само това, което семейството само е произвеждало. В повечето случаи жената в къщата е била домакиня и изцяло се е заемала с готвенето.

Проучване показва, че в далечното минало семейството много по-често е закусувало, обядвало и вечеряло заедно, отколкото в наши дни. Нашите прабаби и дядовци, не познават вегетарианството и никога не са пропускали закуска. За това поколение първото

хранене за деня е било най-важно.

През годините животът става все по-динамичен и труден. Големите градове се развиват много бързо и все повече хора предпочитат модерния живот пред земеделския. Отварят се все повече ресторанти и места за бързо хранене, а многобройните асортименти в магазините ни заливат от всеки ъгъл. Забързаният начин на живот и еманципацията при жените дава отражение и при времето, което слабият пол отделя за приготвяне на храна.

ПРЕЗ 50-те и 60-те ГОДИНИ НА ХХ ВЕК

Според проучване, през 50-60-те години на ХХ век, макси-

мумът за стоене над печката става 2 часа.

Храненията намалят до две на ден, като масово се пропуска закуската и обядът. Най-предпочитаните храни са полуфабрикатите и тези, които не изискват много време за приготвяне, а обединяването на семейството е по-скоро около телевизора, отколкото около масата.

НАВИЦИТЕ ПРЕЗ 90-те ГОДИНИ НА МИНАЛИЯ ВЕК

През 90-те години полуфабрикатите заемат основно място на трапезата.

При над 70 процента от анкетираните закуската се пропуска и първото им хранене е на обяд, на крак. Предпочитаната храна са пиците и бургерите.

Увеличава се посещаемостта на ресторантите и поръчките на готова храна за вкъщи. Членовете на семейството се хранят отделно, който каквото намери в хладилника, а времето за готвене спада до 40-минути.

През тези години затлъстяването достига до епидемични нива. Все по-рядко се консумират плодове и зеленчуци, а качеството на храните е занижено. Количеството погълцана храна на ден е по-малко, отколкото през изминалите десетилетия, но калоричността



на стр. 16





Любимите храни и хранителни навици на различните поколения

от стр. 15

и вредните елементи в храните - двойно по-големи.

Бързото нарастване на хранително-вкусовата промишленост показват своето влияние върху здравето ни.

ПРЕДПОЧИТАНИЯТА НА ДНЕСНИЯ ДЕН

От няколко години насам все по-често започва да се говори за здравословно хранене и навиците на хората се променят много бързо.

Започнахме да обръщаме внимание на здравето си и какво слагаме в устата си. Днес купуваме много повече плодове, зеленчуци

и риба. Набляга се предимно на протеини и по-малко въглехидрати.

В менюто си вече включваме полезни храни като семена, ядки и полезни заместители на вредните елементи. Започнахме да се интересуваме от качеството на храната, независимо колко по-скъпо би ни излязло и се вглеждаме внимателно в етикетите на храните. Хората предпочитат да платят повече за прясна и здравословна храна.

Друг интересен факт е, че консумацията на захар е спаднала двойно за последните 5 години. Отвориха се множество заведения за здравословно хранене, магазини и ферми за био продукти, кое-

то води до вероятно подобряване и на здравето на човека. Здравословният начин на мислене се превръща в мода. Храненията се увеличават до 4-5 на ден, а часовият диапазон, в който поемаме храна е 7:30 - 19:30. За сравнение, при предните поколения, последното хранене за деня е било между 20:30 - 22:00

Много неща се промениха през годините. И ще продължават да се променят. За да сме здрави, трябва да обръщаме внимание не само на хранителните навици, но и на начина ни на живот. Повече пресни храни, повече спорт и по-малко стрес - това е тайната на дълголетието.

Vesti.bg

Какво не знаем за храната?



Древните гърци са били прави, измивайки тялото си със зехтин. По този начин те са се предпазвали от рак на кожата. Японски учени откриват в това масло антиоксиданти, неутрализиращи свободните радикали, които се появяват в резултат на въздействието на ултравиолетовите лъчи и увреждащи ДНК на кожните клетки. Освен това в зехтина е открито и съединението олеокантал, което притежава обезболяващо и противовъзпалително действие. Вярно е, че 50 мл маслиновото масло намалява болката 10 пъти по-малко от обичайната доза ибупрофен, но за сметка на това - без странични ефекти.



Австралийски учени откриват в млякото бактерии, причиняващи ни кариес. Напълно възможно е скоро да се появи и млечна паста за зъби. Зъбният кариес е второто най-разпространено

но заболяване (след настинката).



Пушачите не трябва да ядат моркови и домати. Съдържащият се в тях бета-каротин, който по принцип предпазва клетките от злокачествени трансформации, вреди на тези хора. Бета-каротинът реагира с канцерогенните вещества в организма, постъпващи чрез цигарения дим, и сам се превръща в канцероген.

Кашлица - колко неприятно! Хапвайте шоколад и пийте какао! Алкалоидът теобромин, който се съдържа в плодовете на какаото е по-ефикасен при упоритата кашлица от кодеина.

Зеленият чай помага за отслабване, дори ако ядете много. Калифорнийски учени потвърждават ефективността на сорта "Оолонг", който отдавна се използва в китайската медицина.



Консумацията на мед и захар намаляват чувството на страх - това е ус-

тановено при проведени експерименти върху плъхове. Медът подобрява паметта, включително и зрителната.



Ако сте сред почитателите на слънчевия загар, яжте повече пица през лятото! Немски учени откриват в нея съставки, които предпазват кожата от слънчеви изгаряния. Действието на една пица със среден размер продължава около 2 седмици.

Framar.bg

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.

