

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

ISSN 2535-0080

Храната

на ХХІ век

брой 3 (10)

септември 2018 г.

година III



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

В сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните



ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ

АЛИМЕНТИ

ДОКАЗВАМЕ БЕЗОПАСНОСТТА И КАЧЕСТВОТО
НА БЪЛГАРСКИТЕ ПРОДУКТИ

**Специален гост: доц. д-р Янко Иванов -
зам.-министър на земеделието, храните и горите**



стр. 4

**Примери за иновативни решения за ХВП
по програма „Хоризонт 2020“**



стр. 10

**Ако не се преоборим с порочните практики
доверието на потребителя ще стигне към нула**



стр. 14

**Репресекция на измамните практики
при производството и търговията с хани**



стр. 15

Спомени за бъдещето



стр. 22

Ортoreксията убива, обичайте се



стр. 25

Сусамът - храна и лекарство



стр. 30

Ключовото значение на полимерните опаковки



стр. 38

**Два особени аспекти на понятието „произход“
при храните или за „Планинските продукти“
и за „произхода на основните съставки“**



стр. 43

Фирми, представени в броя:



Almer
Packaging, Food Process &
Ingredient Solutions



ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

HRANMASH



PBC - Русе - Пловдив - София



INTRAMA



БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ

Списание „Храната на ХХІ век“

брой 3 (10)

септември 2018 г.

година III



Официално издание на
**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ към ФНТС**
в сътрудничество с
**БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО
БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ**

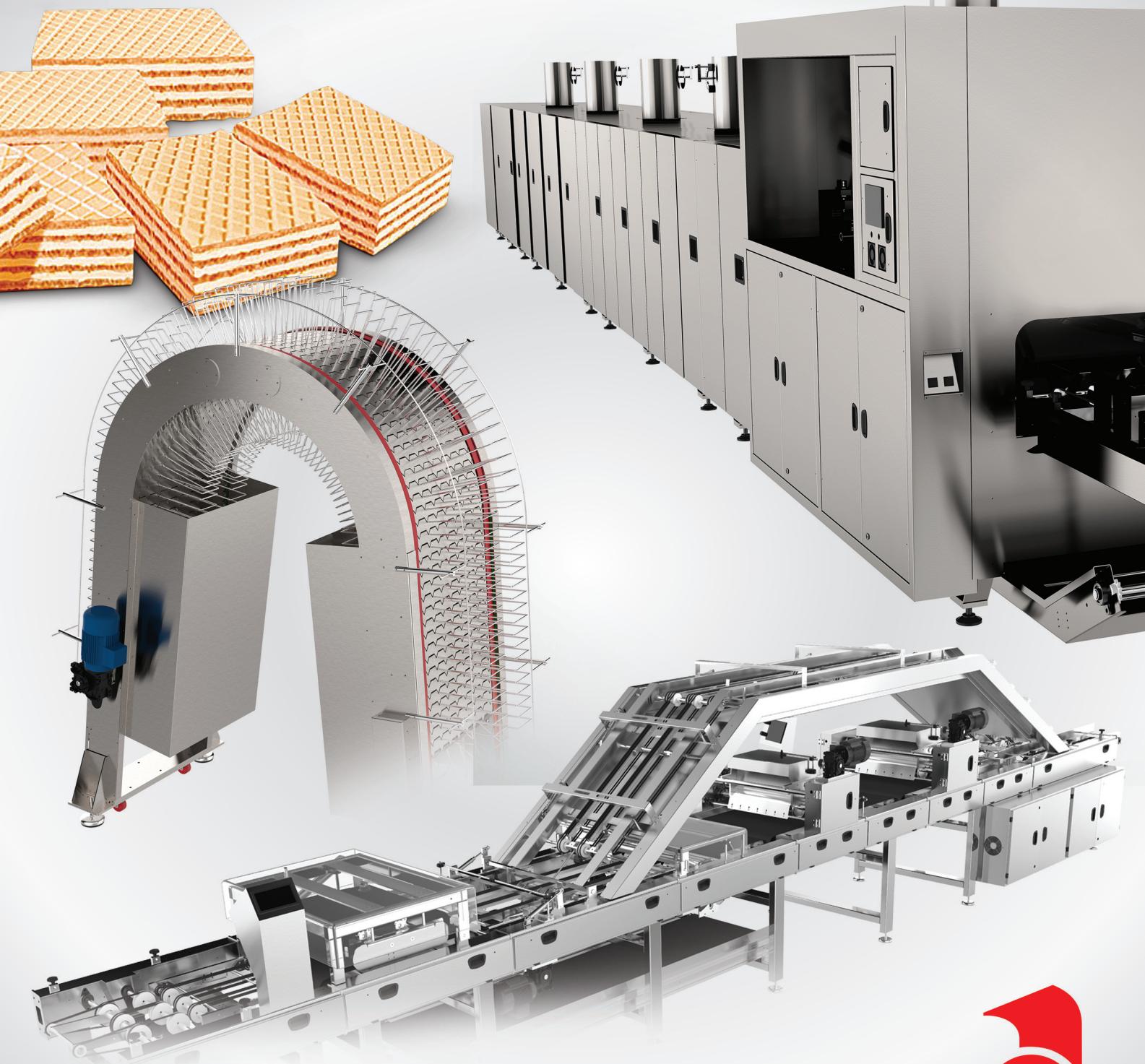
Председател на УС на СХП: д-р Светла Чамова
Гл. секретар на СХП: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
тел.: 02 987 47 44
e-mail: hranata21@mail.bg; ufi_sb@abv.bg

*Редакцията не носи отговорност за съдържанието на реклами и
изразените лични позиции на авторите.*

Оформление:
MINERVA
РЕКАЛАМНО-ИЗДАТЕЛСКА КЪША
02/ 971 00 09



КОМПЛЕКСНИ РЕШЕНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ВАФЛИ



www.almer-bg.com

@ info@almer-bg.com ☎ +359 (2) 451 20 20; +359 876 000 475

София 1839, кв. Враждебна, ул. Челопешко шосе 15, Индустритална зона

 **Almer**
Packaging, Food Process &
Ingredient Solutions

**Доц. д-р Янко Иванов -
зам.-министър
на земеделието,
храните и горите:**

Убеден съм във възможностите на българските производители на хrани



АКЦЕНТИ:

- Като потребител винаги и при всякакви обстоятелства съм предпочитал родното производство.
- Министерството на земеделието, храните и горите няма да жали сили и средства да промотира родните продукти в чужбина, но е необходима инициативност и от страна на бизнес операторите и търговците в тази посока.
- Абсурдно е, че българската хранително-вкусова промишленост изпитва недостиг на сировини от родно производство при условие, че ние имаме и условия, и традиции в тази област.
- Ежегодно хранителните токсикоинфекции убиват около 2,2 милиона души, повечето от които деца.
- Ако експлоатацията на природните ресурси и потреблението в световен мащаб се запази в размерите и с темповете, с които се потребява в САЩ и Китай, за изхранването на населението ще са необходими други две планети с ресурси като нашата.

на стр. 5



Малко са хората в бранша, за които името на доц. д-р Янко Иванов не е познато. Широко известно е, че новият зам.-министр на земеделието, храните и горите е завършил Ветеринарна медицина, че е работил по проекти на ФАО към ООН, че е бил зам.генерален, а по-късно и генерален директор на Националната Ветеринарно-медицинска служба, че е бил съветник на министъра на земеделието, храните и горите. Доскоро беше зам.-директор на Центъра за оценка на риска по хранителната верига и повечето специалисти в бранша са се докосвали до неговите тези както в приската си работа, така и на редица специализирани форуми, в които доц. Иванов участва. Читателите на сп. „Храната на 21 век“ пък са имали възможност да се запознаят с позицията му по една изключително актуална тема като биотероризма в материала „Има ли риск от биотерористични и агротерористични атаки в България и каква е готовността ни за противодействие“, публикувана в бр.3 от миналата година.

Единственото, което още не знаем, е какво да очакваме от специалиста, учения и човека Янко Иванов в качеството му на зам.-министр на земеделието, храните и горите, в чийто ресор влизат мастионът на българската икономика - хранително-вкусовата промишленост. Затова нека с негова помощ се опитаме да очертаем параметрите на визията му за бъдещето на индустрията.

Доц. Иванов, Вие сте специалист по борба с болестите по животните и бяхте назначен като зам.-министр на земеделието в един госта труден момент, когато напрежението около умъртвяването на дребни преживни животни в Странджа ескалира до такава степен, че рискуваше да прерасне в истинска война между стопани и институции. Вашата лична експертиза помогнали да се тушират обтегнатите отношения?

Преди всичко искам да благодаря за предоставената ми възможност от трибуната на списание „Храната на 21 век“ да изразя моето мнение по някои наболели въпроси от ресора, за който отговарям като заместник-министр на земеделието, храните и горите.

Вие сте права, че напрежението около умъртвяването на овцете и козите в за-сегнатите от чумата по дребните преживни животни стопанства в района на Странджа ескалира до такава степен, че имаше

опасност да прерасне в нещо повече от промести и всичко това в резултат от недобрата комуникация между компетентните органи и обществеността. Самият факт, че в този регион периодично се появява някаква болест като шап, шарка по овцете и козите, син език, заразен нодуларен дерматит и др., при които се пристъпва към умъртвяване на животните, но никога досега не е имало такава реакция, означава, че разяснителната работа не е била на ниво.

Можете ли да кажете, че с днешна дана ситуацията е овладяна? И анализирани ли са добре допуснатите грешки, за да не станем очевидци на същото напрежение при евентуално ново огнище на зараза? Още повече, че северната ни граница е заплашена от на-влизане на африканска чума по свинете. Ще успеете ли да предпазите страната с мерките, които се вземат?

на стр. 6



Моето назначаване съвпадна с този труден момент, но в никакъв случай не бих си приписал каквато и да било лична заслуга за тушiranе на напрежението. Просто националният щаб, сформиран от министър Порожанов, анализира създалата се ситуация и набеляза необходимите корективни действия. А това дали можем да кажем към днешна дата, че ситуацията е напълно обладяна, опасявам се, че отговорът е все още не. Трудно е да се възвърне доверието на хората в институциите и това ще отнеме време, упорита работа и сериозни аргументи.

Не по-малко е напрежението и по северната ни граница с Румъния, където последното регистрирано огнище на Африканската чума по свинете е само на 16 km от България. Предприетите превантивни мерки бяха широко огласени по всички медии. Има и много критични коментари, но бих искал да подчертая, че няма мерки, които да гарантират 100% успеваемост. Рискът винаги съществува, като се има предвид неблагополучната епизоотична обстановка по отношение на заболяването в съседна Румъния и в редица европейски страни, разнообразните пътища, по които то може да проникне в България чрез туристи, транспортни средства, диви животни, търговия и т.н. Този широк фронт ангажира сериозен човешки, финансов и времеви ресурс от страна на Българската агенция по безопасност на храните и на министерството.

Не трябва да се забравя обаче, че наред с нововъзникналите болести продължават усилията за ограничаване и ликвидиране и на редица автохтонни болести (такива, които от години са проблем за нашето животновъдство).

Изхождайки от правилото за предимството на предотвратения риск от проникване на дадено заболяване пред неговото ликвидиране, става ясно колко важна е превантивната роля на ветеринарномедицинските специалисти по отношение на съществуващите, нововъзникващи и потенциалните рискове. Голямата им роля се състои в изграждането и поддържането на система за постоянно епизоотологичен надзор върху тези болести и върху факто-

рите, които ги обуславят, изисква поддържането на постоянна бдителност и изясняване етиологията на всяко заболяване на терена.

Промяната в характеристиките на инфекциозните агенти под селекционния натиск на използваните ваксини и терапевтичните средства, а оттук и промяната в начин на протичане на съществуващите заболявания, както и появата на нови болести обаче поставя и нови предизвикателства пред ветеринарномедицинските специалисти.

Необходими са познания върху епизоотологията на тези нови заболявания, разработването на нови методи и средства за мяенната диагностика, на нов подход при провеждането на епизоотологичния надзор, при разработването на нови имунопрофилактични и лечебни средства, както и на нови законови разпоредби, указващи въда, обхват и продължителността на мерките за мяенното предотвратяване, ограничаване и ликвидиране.

След тези първи задължителни въпроси, които опират в тясната Ви експертиза, ми се иска да разширим периметъра на нашия разговор. Вие сте зам.-министърът, в чийто ресор влизат цялата хранително-вкусова промишленост. Кои са Вашите приоритети в тази област?

Като заместник-министр, в чийто ресор влизат цялата хранителна верига, имам ангажимента да развиваю политиките на министерството по отношение безопасността и качеството на храните, в партньорство с бизнес операторите от хранително-вкусовата промишленост.

Приоритетни направления в тази област за мен ще бъдат: контролът върху съответствието на качествените характеристики на храните с изискванията на националните стандарти; стандартите, разработени от браншовите организации и одобрени от компетентния орган (БАБХ); спазването на технологичните документации; борбата с измамите и с фалшивите

[на смр. 7](#)



храни; контролът върху влагането на суроварини от клонирани животни и на такива, съдържащи ГМО. Специално внимание ще трябва да обърнем на новите храни, за контрола на които ние нямаме необходимата готовност.

Други въпроси с приоритетно значение за мен в областта на храните ще са различните нови консерванти, подправки и добавки, които се влагат, за да се постигне удължаване на срока им на годност, както и въвеждането на новите технологии, каквито са например нанотехнологии.

Давам си сметка, че всичко това ще изисква от компетентните органи нови знания, превъръжаване на лабораториите с модерна апаратура и качествено нов подход при осъществяване на контрола. Компетентните органи трябва да реагират адекватно на технологичните промени и на променящите се потребности на обществото и да разширят своята дейност в областта на общественото здраве, за да отговорят на променящите се нужди на обществото по отношение на безопасността и качеството на храните, антимикробната резистентност, предпазването на хората от зоонози и т.н.

Не трябва да се забравя, че здравеопазването на животните е пряко свързано с опазване на общественото здраве по линия на безопасността на храните и предпазването на хората от зоонози. Ежегодно хранителните токсикоинфекции убиват около 2,2 милиона души, повечето от които са деца. Най-често те са причинени от патогенни микроорганизми с бактериална, вирусна, прионна или паразитна природа, но има и такива, свързани с различни контаминанти, водещи до сериозни последици за човешкото здраве.

Един от сериозните проблеми на хранително-вкусовата промишленост е наличието на сива икономика в бранша. Защо не достигат и законодателните, и организационните сили на държавата, за да се пребори с нерегламентирани обекти за производство на храни, с улични търговци, които продават „био“ продукти от багажника на колата си и т.н.?

По въпроса за нерегламентираните обекти за производство и предлагане на храни, за уличните търговци, които продават ужки „био“ продукти, бих искал да дам един пример, от който да стане ясно каква е ролята на потребителите на такива храни, без да омаловажавам ролята на контролните органи. В първите години на демократичните процеси Европейската комисия започна да изпраща екипи от експерти в България за оценка на напредъка ни по пътя към членство в ЕС. Аз пригружавах един от тези екипи в провинцията и бяхме поканени на годежа на дъщерята на наш колега. Чуждестранните експерти въпреки моите уверения, че храната на търговците ще е проверена и с най-добро качество ми заявиха, че ще обядват в ресторант, тъй като здравната им застраховка не покрива рискове, свързани с консумацията на храна извън регламентираните места. Надявам се с този пример да съм отговорил на въпроса Ви.

Статистиката показва, че близо 30% от доходите на българина отиват за хранителни продукти. Това е най-високият процент спрямо всички страни от Централна и Източна Европа. Част от обяснението може би се крие в намалените ставки по ДДС в другите европейски държави. Имате ли сили да повдигнете темата?

Няма неудобни въпроси. Да, за съжаление голяма част от доходите на българина наистина отиват за храни и по този показател ние сме на челно място сред страните от Централна и Източна Европа.

Не знам обаче дали само по-високите ставки по ДДС в България спрямо другите европейски държави са причината за това. Без да имам претенции за експертност в тази област ми се струва, че нещата са много по-комплексни. Тук става въпрос и за доходите на населението като цяло, и за подходното облагане и т.н.

Наскоро Сметната палата установи сериозни нарушения при биохраните. Какви крачки ще предприеме Министерство на земеделието, за да пресече порочните практики?

на стр. 8



Министерство на земеделието, храните и горите изпълнява препоръките от одигта на Сметната палата за засилване на контрола върху биохраните, които условно могат да се разделят в три групи: нормативни промени, процедурни промени и промени в информационната система. Всички те целят подобряване на системата за контрол над биологичното производство - в т.ч. контролиращите лица и БАБХ.

С нормативните промени се цели да се обхване контрола по цялата верига - производство, преработка и търговия и те са насочени към създаване на условия за гарантиране на качеството. Водещото тук е изменението и допълнението на закона за прилагане на общата организация на пазарите на земеделски продукти на ЕС в частта, касаеща биологичното производство. Основните промени са в посока разширяване на състава, обхватата и размера на санкции, които се налагат на контролиращите лица при неизпълнение на задълженията им във връзка с осъществявания от тях контрол. Въведени са и изисквания към броя и квалификацията на контролиращите лица и ресурсната им обезпеченост с цел гарантиране качеството на извършваната от тях дейност по контрола на биологичното производство. Разработен е и проект на наредба по прилагане на закона, която може да се намери на интернет страницата на МЗХГ. Промените се отнасят до актуализиране на процедурата по издаване на разрешителното за осъществяване на контролна дейност и документиране на извършените проверки.

По отношение на препоръките за подобряване на информационната система МЗХГ предпрема стъпки за надграждане на функционалните възможности на специализирания софтуер за производители, преработватели и търговци на биологични продукти и хани и на връзките с базата данни на Държавен фонд „Земеделие“ и Българска агенция за безопасност на храните.

Макар и да звучи странно за непосветените в бранша, е факт, че хранително-вкусовата промишленост има проблем с обезпеченитето със сировини. За колбасарската индустрия не достига местно месо, за консервната

промишленост не достигат родни плодове и зеленчуци. Защо една традиционно аграрна страна има проблем със сировините? И обратим ли е този процес?

Наистина е абсурдно, че българската хранително-вкусова промишленост изпитва недостиг на сировини от родно производство при условие, че ние имаме и условия, и традиции в тази област. Само с един пример може да илюстрирам огромния потенциал на нашата страна. Дания, Белгия и Холандия, взети заедно, по площ са колкото България. Само в Дания годишно се отглеждат около 24 млн. свине, в Холандия - около 16 млн., а в Белгия - около 6.5 млн. За сравнение в България поголовието от свине е под 1 млн. И тук проблемите са комплексни. Корените са още в разпадналия се пазар на източноевропейските страни и прехода от централизирана към пазарна икономика.

А това дали процесът е обратим, убеден съм, че да. За съжаление няма да стане като с магическа пръчка Веднага. Ето и някои аргументи в тази посока. Понастоящем населението на планетата възлиза на над 7 милиарда души с очакване през 2050 година те да достигнат до 9.3 милиарда. Ако експлоатацията на природните ресурси и потреблението в световен мащаб се запази в размерите и с темповете, с които се потребява в САЩ и Китай, за изхранването на населението ще са необходими други гъвки на планети с ресурси като нашата.

Проблемът допълнително се усложнява от това, че се увеличават неплодородните земи. Понастоящем едва 1/8 от територията на Земята е подходяща за живот, 3/4 е заета от Световния океан, а половината от сушата е пустиня. Според еколозите през този век още 1/3 от сушата може да стане необитаема.

В световен мащаб ежегодно се отглеждат над 21 милиарда домашни животни и се произвеждат милиарди тона фуражи за тяхното изхранване. Прогнозите са, че количеството им до 2020 г. ще се увеличи с 50%, особено в развиващите се страни. Струва ми се, че и за непредубедените е ясно какво

на стр. 9



искам да кажа. Но ние трябва да сме готови да посрещнем тези предизвикателства.

Къде виждате потенциал за разширяване пазара на български хани? И как министерството може да промотира родните продукти в чужбина?

Както споменах, потенциалът на България е огромен и ние трябва да търсим възможности за разширяване на пазарите за българските хани не само в Европа, а и във всички континенти. Министерството на земеделието, храните и горите няма да жали сили и средствата да промотира родните продукти в чужбина, но е необходима инициативност и от страна на бизнес операторите и търговците в тази посока.

И за финал: сигурна съм, че като ресорен зам.-министр Вярвате в знанията и възможностите на българските производители и преработватели на хани да създават качествени

продукти. Как смятате да убедите и потребителите в това?

Като ресорен заместник-министр не само вярвам, но съм и убеден в знанията и възможностите на българските производители и преработватели на хани да създават качествени продукти на световно ниво, а като потребител винаги и при всякакви обстоятелства съм предпочитал родното производство. Това важи и за цялото ми семейство.

Благодаря Ви, доц. Иванов, за откровения разговор, за интересните факти и споделените позиции, които изложихте пред нашите читатели още в първите дни от мандата си като зам.-министр. Искрено вярваме в добриите Ви намерения да работите за имиджа на българската хранителна индустрия, да помагате на отговорния бизнес и да защитавате правото на потребителя да консумира качествени хани и напитки. На добър час!



Доц. д-р Янко Иванов е заместник-министр на МЗХГ с ресор животновъдство, здравеопазване на животните и политики в агроХранителната верига.

Цялостната му дейност е тясно свързана с превенцията, контрола и ликвидирането на трансграничните болести по животните и зоонозите, на национално и международно ниво. Последователно е заемал дължностите: ръководител на Националната референтна лаборатория по шап и екзотични болести по животните, директор на Националния научноизследователски ветеринарномедицински институт, заместник-генерален директор и генерален директор на Ветеринарната служба на България и Главен ветеринарен инспектор на България.

Хоноруван преподавател е в Катедрата по инфекциозни болести при Ветеринарния факултет на Лесотехническия университет в София. От 1995 г. до 2001 г. е член на научната група към Европейската комисия за борба с шапа на ФАО, ООН и член на Постоянния технически комитет, а впоследствие - член на Изпълнителния комитет и заместник-председател на тази комисия. Като експерт на ФАО е бил на много мисии в различни държави: Китай, Монголия, Тайланд, Грузия, Армения, Азербайджан, Таджикистан и др. Бил е регионален координатор на ФАО за Балканския полуостров по отношение на инфлуенцата по птиците. Ръководил е проекти, финансиирани от ЕС, за изкореняване на чумата по свинете и беса в Република Сърбия, на инфлуенцата по птиците в Република Турция и за изграждане на Ветеринарната информационна система на Република Сърбия.

Владее английски, руски и сръбски.

Женен с две деца.



Примери за иновативни решения за ХВП по програма „Хоризонт 2020“

Институт
за агростратегии
и иновации

*Много от поканите
за представяне на
предложения по про-
грама „Хоризонт 2020“
изискват при проектите
да се прилага multi-actor
approach - „подход с множе-
ство участници“. Това означа-
ва, че проектите трябва да се съ-
средоточат върху действителни пробле-
ми или възможности, пред които са изправени земеделските и горските
стопани или други лица, нуждаещи се от решение. Дейността на два
такива проекта по „Хоризонт 2020“, които въщност представляват
изследване по конкретен случай - проектът DIVERSIFOOD и проектът
TREASURE, ви представяме в този брой на списание „Храната на 21век“.*

Програмата „Хоризонт 2020“ на Европей-
ската комисия предоставя финансиране за
научни изследвания и иновации през периода
2014 - 2020 г. Тя подкрепя проекти в много
области, включително „Продоволствена
 сигурност, устойчиво земеделие и горско
стопанство, изследвания в областта на

морската среда, корабоплаването и въ-
трешните води и биоекономиката“.

Отиворените приеми за представяне на
предложения по нея изискват при проектите
да се прилага multi-actor approach - „под-

на стр. 11



ходът с множество участници“. Това означава, от една страна, че проектите трябва да се съсредоточат върху действителни проблеми или възможности, а от друга, че партньорите с допълващи се знания - научни, практически и други - трябва да обединят сили за изпълнение на дейностите по проектите от самото начало до края.

В резултат на това чрез проектите, основани на multi-actor подхода, е възможно

разработването на иновативни решения, които са по-добре пригодени за прилагане в практиката и за посрещане на реалните нужди. Освен това пряко възползвашите се от тези резултати по проектите ще бъдат по-мотивирани да ги прилагат, тъй като са участвали в постигането им. Те са помогнали за изграждането на проекта, внасяйки идеите и мненията си, така че чувстват съвместна отговорност по отношение на изработените решения.

Проект свързва цялата хранителна верига - от генетичните ресурси до маркетинга

Проектът DIVERSIFOOD, финансиран по програма „Хоризонт 2020“, е стартиран през 2015 г. и се фокусира върху насърчаване на разнообразието от селскостопански култури и изграждането на мрежи за висококачествени хранителни системи на местно ниво.

Многообразието от селскостопански култури, отглеждани в ЕС, намалява, а биологичното земеделие и по-конкретно земеделието с ограничено влагане на ресурси се нуждаят от сортови култури, които могат да се справят в различна и променяща се среда. Проектът DIVERSIFOOD намира начини за обогатяване както на многообразието от селскостопански култури,

така и на продуктите, добивани от тях. Той има за цел да укрепи „хранителната култура“ и устойчивостта и икономическата жизнеспособност на местните хранителни вериги и агроекосистеми. Проектът оцелява генетичните ресурси на десетки недостатъчно използвани и забравени растителни видове с цел използването им в биологичното производство и земеделието с ограничено влагане на ресурси или при трудни, специфични условия.

Multi-actor approach при проекта DIVERSIFOOD

Консорциумът, работещ по проект DIVERSIFOOD, свързва цялата хранителна верига: от генетичните ресурси до маркетинга. Основният екип се състои от мрежи на земеделски стопани и производители, поддържащи семена за посев, както и изследователи, ангажирани с биологично земеделие или научни изследвания, основани на принципа на участието. Партньорите внасят допълнителен експертен опит и представят разнообразните условия, свързани с околната среда, в цяла Европа.

Проектът дистига активно до земеделските стопани, хлебарите, потребителите и други извън тези, които вече участват в проекта, чрез дегустации, дни в стопанствата, ателиета за споделяне на знания и други.

на стр. 12



„Наличието на множество участници в проекта DIVERSIFOOD означава динамична организация, при която всички изследвания - от семената до пазара, се развиват заедно и си взаимодействат, например за експериментиране в стопанствата, изграждане на мрежа за обмен на семена, етикутиране

на храни. Годишната ни среща събира заедно всички различни видове участници. Част от нея прекарваме в стопанство, което участва в проекта.“, казва Вероник Шабл, от INRA - Национален институт за изследвания в селското стопанство във Франция, една от организациите - партньори по проекта.

Проект за устойчиво производство на свинско месо

Проектът TREASURE, финансиран по програма „Хоризон 2020“, е стартиран през 2015 г. и се фокусира върху устойчиви вериги за производство на свинско месо, основаващи се на местни европейски породи свине и свързаните с тях производствени системи.

Потребителското търсене на висококачествени, здравословни, регионални продукти от свинско месо се увеличава, а опасенията относно въздействието от производството на хани върху околната среда са често срещани. Проектът с множество участници TREASURE е съредоточен върху запазването и развитието на местна верига за доставки, използваща традиционни ресурси за подобряване на разнообразието, хуманното отношение към животните и устойчивостта в сектора на свиневъдството.

Multi-actor approach при проекта TREASURE

Въпреки възобновения интерес, много от местните породи свине в Европа остават застрашени. За да се изградят устойчиви вериги за свинско месо, основаващи се на местни породи свине, са необходими както научни доказателства за ползите от тях, така и сътрудничество между различните участници.

„Започнахме проекта TREASURE от една научноизследователска мрежа за средиземноморски породи свине“, казва Мариета

Кандек-Потокар от Института по земеделие в Словения. Тя пояснява още, че след това консорциумът е разширен със сърдужения на свиневъди, консултантски служби в областта на селското стопанство, центрове за компетентност по отношение на месопреработвателните технологии и още малки и средни предприятия, с цел да се гарантират използването на резултатите и обменът на ноу-хау между партньорите, включително съвместното разработване на колективна търговска марка. „Тези партньори играят ключова роля и при събирането на генетичен материал и данни, както и за организирането на полеви опити“, обяснява Мариета Кандек-Потокар.

Всеки от партньорите има ясно и откроено място в проекта и участва в него през цялото време от фазата на планиране до разпространяването на резултатите. Полевите експерименти се провеждат главно в реални условия, като при тях работят съвместно учени и земеделски стопани. Задачите по проекта са разработени така, че за постигане на проектните цели да са необходими общи усилия.

„Отчитането и използването на потенциала на отделните участници с разнообразни, но допълващи се компетенции, е от решаващо значение при проектите с множество участници, за да се преодолеят културните различия между науката и практиката, между публичния и частния сектор“, категорична е Мариета Кандек-Потокар.

Публикацията е разработена по материали на ЕПИ - АГРИ и е предоставена от Институт за агростратегии и иновации, като част от информационна кампания „Иновациите Винаги на мода!“





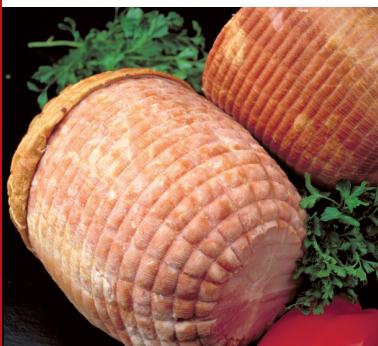
БЪРЗИНА, КАЧЕСТВО, КОРЕКТНОСТ

София 1138, кв. „Горубляне“, ул. „Люляк“ 9;
тел./ факс: 02 974 5001, 02 974 50 28; GSM: 0888 915 249, 0887 989 830, 0888 560 120
e-mail: teatrading@abv.bg; www.teatrading.eu

ТЕА Трейдинг е новаторски партньор за пъвка и индивидуални решения

Ние търсим най-доброто за всеки отделен клиент.

Мрежи за месо,
полуфабрикати,
салами и шунки



Плетени еластични обивки и мрежи. Различни форми, лесно белене.

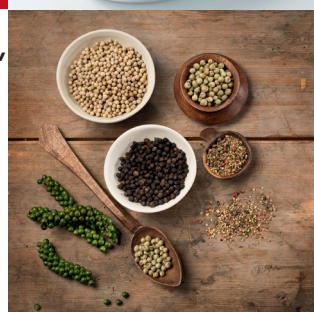
Инфрачервени
електрически грилове
за стекове

ASTEUS
Willy

Подходящи за всяка кухня,
градина, балкон



www.teatrading.eu



Витрини за зреене на
месо



WIBERG®

Подправки и подправъчни смеси, добавки, панировки, маринати за месната промишленост

Удължена трайност, красив външен вид, изискан вкус, чист продукт - това е философията на австрийската фирма WIBERG, чийто единствен дистрибутор на българския пазар е TEA Трейдинг.

WIBERG И TEA Трейдинг близо 20 години са коректни партньори на българските месопреработватели.



DRY AGER
SUPERIOR BEEF

Вече има по-лесен начин за узряване на телешко месо.

Витрината за зреене на месо Dry Ager е подходяща за ресторантъри, търговци, месопреработватели, както и за домашни условия.

Метални форми за шунки



Семинари

Организиране на семинари в чужбина за обучение на българските специалисти и предприемачи.

Уоркшопи

Индивидуални фирмени уоркшопи с цел разработване на асортиментна концепция с доказан пазарен успех.

Ако не се преборим с порочните практики доверието на потребителя ще стигне кота нула

Кой и защо го позволява?



Смилянски боб от Китай, самоковски картофи от Полша, черноморски сафриг от Гърция... Звучи абсурдно, нали? За съжаление обаче това не е плод на нездрава авторова фантазия, а реални продукти, открити по щандовете на супермаркетите у нас. Чудесни примери за измама! И прекрасна хранителна среда за недоверие! Недоверие към производителя, недоверие към търговеца, и най-страшното - недоверие към цялата хранителна промишленост. На кого тогава да се сърдим, че имиджът на индустрията е разклатен?

Изолирани явления хвърлят сянка върху целия отрасъл. Отговорният бизнес обаче не заслужава това. И трябва да бъде защитен. Проблемът далеч не е само български. Той се разпростира отвъд пределите на страната и гори на континента. Той е световен. Защото амбицията за бърза печалба днес властства над морала, знанията, компетенциите и професионалната етика. А щом е така, значи трябват правила ясни, строги правила. Бихме отишли гори по-далеч - и репресии, ако друго не помага. Не се плашете от тази дума. Тя буквально означава наказателна мярка от държавните органи, санкция, потискане. И не противоречи на демократичното мислене. Нито на издигнатата във фетиш свобода. Защото свободата на малцина да лъжат безнаказано посяга на свободата на мнозинството да бъде информирано и да консумира качествена храна. Екипът на сп. „Храната на 21 век“ категорично настоява компетентните

органи да използват цялата мощ на институциите, които представляват, за да изкоренят порочните практики и така да защитят потребителите и лоялния бизнес. Защото иначе остава горчивият привкус, че те също са част от проблема. И неволно съзнанието се връща към старата детска песничка: „Аз лъжа тебе. Ти лъжеш мен. Ние като Вас.“...

Дълъжни сме като общество да осъзнаем, че всички сме част от една верига. И сме толкова здраво свързани, че няколко ръждиви бъръки могат да унищожат цялата спойка. Тогава не ни остава нищо друго освен да отстраним проблемните части, за да оцелее цялото. Има как.

Измамите с хани понякога са смешни, наивни и бързо откриваеми като българското агнешко месо от Нова Зеландия, но друг

на стр. 15



път прикриват съставки, които могат да бъдат опасни за хора, нуждаещи се от специален хранителен режим. И за да избегнем субективния фактор в тълкуването кога е престъпно, кога не толкова, ние пледираме всяка измама с храни да бъде санкционирана възможно най-строго. В името на здравето ни. В името на свободния избор. В името на лоялния бизнес.

Какво е направено в българското и европейското право и какво предстои? Нека чуем гласа на експертите. А ние ще продължим да се връщаме към темата до мозава, до когато по щандовете на магазините продължаваме да откриваме примери за измама. И дълбоко се надяваме темата скоро да загуби своята актуалност.

Ретроспекция на ИЗМАМНИТЕ ПРАКТИКИ при производството и търговията с храни

Проф. д-р Йордан Гогов

През няколко години скандалът с конско-то месо, продавано като говеждо, се нареди сред водещите заглавия в медиите. Този случай разкри сложния характер на съвременната верига за доставки на храни. Събраната информация е свидетелство за сериозни проблеми при етикетирането и проследяването на сировините и продуктите, получени от тях. Извършителите на измамни практики се възползват от съществуващите слабости и координация в системите за контрол. Поради това хранителната индустрия в Европа загуби значителна част от потребителското доверие относно автентичността и качеството на храните, предлагани на пазара.

За излизане от създадата се ситуация Европейската комисия обяви конкретен план за действие с цел отстраняване на констатираният недостатъци по веригата на доставки в Европа, както и оптимизиране на правилата, приложими към различните сектори във веригата и в системата за контрол.

Кризата с конското месо е сериозен повод за оценка на разширяващия се проблем с фал-

шификациите и измамните практики с храни. Очевидно производството и търговията с такива храни е доходоносен бизнес в много страни. Данните от проведената операция „Онсон III“ на Европол и Интерпол срещу функциониращи мрежи за фалшиви храни и напитки в 57 страни от Европа, Северна и Южна Америка показват, че са открити и иззети големи количества фалшиви продукти като зехтин, доматен сос, сирене, риби и морски деликатеси, оцет, подправки, бисквити, шоколадови изделия и др. Съобщения за продажби на фалшиви храни на евро, на гребно и в онлайн магазини се публикуват редовно на различни уеб сайтове.

Законодателната рамка на ЕС относно измамните практики с храни

В европейското право все още липсва определение за термина „измама с храни“. В отделните държави членки се прилагат различни методи за дефиниране на това понятие.

на стр. 16



тие. Засега не съществува действаща правна рамка срещу измамите с храните, различна от общата норма, че е забранено подвеждането на потребителя. За успешна борба с измамите в храните е необходимо единно определение и еднакъв подход за изготвяне на хармонизирано законодателство в тази област.

Европейската комисия формулира 4 основни критерия за определяне на измамите с хани (Фиг.1) [1]. Тези критерии покриват обхвата на противоправните действия, свързани с реализиране на измамите с хани. В Регламент (ЕС) №178/2002 (ОВ L 31, 1.2.2002) чл.8 „Защита интересите на потребителите“ е дефинирана основната цел на европейското законодателство, която е насочена към предотвратяване на измами или заблуждаващи практики, подправяне на хани и всякакви други практики, които може да въведат в заблуждение потребителя. В чл.16 на същия регламент е формулирана разпоредба, с която не се допуска заблуда на потребителя чрез етикетиране, реклама и представяне на хани или фуражи, включително тяхната форма, външен вид или опаковка, използваните опаковъчни материали, начина на тяхната подредба и обстановката, в която се излагат, както и представената информация чрез каквото и да е средство. В чл.17 пък са определени отговорностите на стопанските субекти в хранителната промишленост и компетентните органи за официален контрол в държавите членки на всички еману от производството, преработката и разпространението на храните.



Фиг.1

Аналогични са и мотивите в т.20 на Регламент (ЕС) № 1169/2011 (ОВ L 304, 22.11.2011) за въвеждане на забрана за използване на информация, която заблуждава потребителя по отношение характеристиките на храна, нейното въздействие или свойства, в т.ч. и лечебни. За да бъде ефективна тази забрана, тя трябва да се прилага и спрямо реклами и представянето на храните.

Национално законодателство

В българското законодателство са транспонирани разпоредбите на ЕС по отношение на етикетирането, рекламата и заблуждаващите търговски практики с хани.

В Закона за хани (Обн. ДВ, бр.90, 1999 г.) раздел Допълнителни разпоредби, параграф 1, т. 20 е дадено определение на понятието „заблуждаваща потребителя храна“ - това е хана, която е със състав, свойства и характеристики, които не отговарят на нормативните изисквания, но по външен вид, етикетиране, представяне и реклама има претенции за това.

В т. 46 на същия раздел е формулирана дефиниция и за „подвеждащо наименование“. Според текста, това е наименование, което се позавава на явна характеристика на ханата, но не отговаря на спецификацията на ханата или не съответства на очакванията на потребителя относно характеристиките на ханата.

Специфични изисквания са въведени и в Закона за защита на потребителите (Обн. ДВ, бр.99, 2005 г.). В разпоредбите на чл.5 (1) е посочено, че търговецът е длъжен да предостави информация за стоката или услугата писмено или по друг подходящ начин, който да позволи възприемането ѝ от потребителя. Съгласно чл. 5 (2) информацията трябва да бъде вярна, пълна, четлива, ясна и разбираема. Търговецът няма право да отстранява или променя етикета, маркировката или друга информация, дадена от производителя или вносителя, ако с това свое действие ще подведе потребителя (чл.9).

В актуализираната Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на

на стр. 17



храните (Обн. ДВ, бр.102, 2014 г.) се утвърждават Въведените директиви в европейското законодателство относно някои специфични правила за предоставяне на информация за храните.

В националното законодателство се отделя значително място и на официалния контрол, извършван от Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ). Една от основните му цели е гарантиране на лоялните практики в търговията с хани и защита на интересите на потребителите.

Независимо от съществуващите законоски разпоредби все по-устойчиво се наблюдава неблагоприятна тенденция за еволюция на измамните практики в хранителната верига. Обхватът на злоупотребите се простира върху почти всички категории хани, обект на внос от трети страни, произведени в ЕС или в предприятията от страната.

Знаем ли доколко са автентични храните, предлагани на българския пазар?

Многообразието от измамни и заблуждаващи практики в хранителната индустрия изисква професионален анализ и систематизиране на основните характеристики на процесите, свързани с тяхното реализиране. В това отношение приоритетно място заемат етикетирането, представянето и рекламирането на храните.

Най-често обект на фалшификации и измамни практики е **наименованието на храната**. Фалшификацията на официалното, обичайното или описателното наименование на хранителния продукт води до заблуда на потребителя относно истинската му характеристика. Известно, е че при етикетирането често се практикува умисли-

на стр. 18



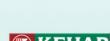
Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



- 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 ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА



Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на HACCP и GMP

ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



Bayer

syngenta

GEA



I.N.D.I.A

INSECT-O-CUTOR



02/ 831 90 73
02/ 831 48 96
office@garantpest.com
София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2

лена заблуда в наименованието на храната с цел да се привлече вниманието на потребителя. Един нискостойностен продукт се обявява за деликатесен, при това на конкурентна цена. В други случаи храни от внос се обозначават като български. Например различни асортименти твърди европейски сирена се етикетират като „български кашкавал“, продукти за мазане са с наименование „традиционно краве масло“, имитиращи продукти се обявяват за „натурали“ млечни продукти и т.н. В заведенията се предлага зелена салата с продукт, наподобяващ варени яйца. При колбасите все още се дискутира наименованието „телешки салам“, приготвен от телешко, свинско и механично отделено птиче месо. На пазара се появиха невероятни комбинации и несъвместими наименования като „варено-пушени пилешки бутчета от крила“ и „луканкови кренвириши“. Сред рибните деликатеси оцветен „ерзац хайвер“ се предлага като „натурален червен или черен хайвер“. Различни океански риби се обявяват за черноморски. Рибни филета от акула се представят за филета от есетрови риби. Примерите може да продължат с фалшив многоизърнест и ръжен хляб, имитации на пченлен мед, шоколад, маслиново масло, винен оцет и др.

Освен в наименованието, невярна информация за храните може да се съдържа и в **спицъска на съставките**. Изписването и подреждането на основните и допълнителни съставки (в т. ч. и на сложните съставки) не винаги следва установения ред. Пропускането на „непопулярни“ добавки или технически Е-номера, спомагателни вещества, алергени съставки и др., както и употребата на неразбираеми за потребителя термини и съкращения са елементи на измамната практика. Така механично отделеното месо се „скрива“ под обозначението МОМ, сухата млечна сироватка се представя като обезмаслено сухо мляко, а обикновените каекови смеси с палмово масло се „превръщат“ в натурален шоколад. В други случаи на етикета е обявено, че продуктът не съдържа оцветители, консерванти или изкуствени подсладители, а от списъка на съставките е видно, че това не отговаря на истината. Не се спазва и изискването за **задължително посочване на количеството на определени съставки или категория съставки**. При храни от внос често се залепва

Примери от търговската мрежа



импровизиран стикер на български език (върху оригиналния етикет) с непълна или неточна информация за съставките, вложени в продукта.

Възможности за заблуда на потребителя се регистрират и при обозначаване **страната на произход или мястото на произход**. В законодателството на ЕС са въведени задължителни разпоредби за произход въз основа на вертикалния подход, които обхващат определени категории хани: пчелен мед, плодове и зеленчуци, маслиново масло, риба, говеждо месо и продукти от говеждо месо, свинско, овче козе и птиче месо. С Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/775 (ОВ L 131, 29.5.2018) се предвижда разширяване на правилата за посочване на страната на произход или мястото на произход на основната съставка на дадена храна. За съжаление установените правила не винаги се спазват от бизнес операторите в хранителната верига, поради което на пазара се предлага „смилянски“ боб, произведен в Китай, „самоковски“ картофи от Полша или Чили, „пазарджишки“ лук от Египет, „българско“ агнешко месо от Нова Зеландия, „черноморски“ сафриц от Гърция и т.н.

През последните години особено актуални са **измамните практики с биохрани**. Повишеният потребителски интерес към тези хани стимулира опитите за фалшивификации. Като източник се използват различни храни, които се преонаковат и етикетират като „био“ или се „декорират“ с допълнителни обозначения „произведен в екологичен район“, „приложена е екологична технология на производство“, „храната е богата на био или еко съставки“ и др. Потребителите трудно се ориентират дали един

[на стр. 19](#)

продукт е получен по методите на биологично производство в съответствие изискванията на Регламент (ЕС) №834/2007 (OL L 189, 20.7.2007), или е фалшивикат. **Необходимо е да се отбележи, че означението „био“ върху етикета може да се постави само след издаване на сертификат за биологично производство по биостандарт от съответния компетентен орган.**

Друга порочна практика, която се среща при етикетирането и представянето на храните, е **отсъствието на допълнителна информация относно специфичната технологична обработка**, която е претърпял даден продукт - замразяване, размразяване, пастьоризиране, стерилизиране, сушене, осоляване, обльчване и др. Липсата на тази информация може да създава невярна представа за характеристиката на храната, в т.ч. нейното правилно съхранение и употреба. Нерядко размразено месо, риба и разфасовки от тях се предлагат на търговските щандове като охладени. Пастьоризирани хани се обявяват за стерилизирани с дълъг срок на трайност.

Камо заблуждаваща информация се оценява и **представянето на различни хранителни претенции** чрез текст, картина, графика или символ в нарушение на Регламент (ЕС) №1924/2006 (OL L 12, 18.1.2007). Така се създава впечатление, че дадена храна притежава специфични качества по отношение на нейната енергийна стойност, съдържание или отсъствие на определени хранителни или други вещества. В действителност потребителят се заблуждава, че консумира ниско (или високо) енергийна и диетична храна, без холестерол, обогатена с конкретни витамини и минерални вещества.

В противоречие с Регламент (ЕС) №1925/2006 (OL L 404, 30.12.2006) се обявяват и **необосновани здравни претенции**, като се внушива, че съществува пряка връзка между определена храна или някоя от нейните съставки и здравето на консуматора. Известни са и случаи на фалшиви претенции за намаляване на риска от развитие на дадено заболяване, ако храната се консумира предължително време от лица, страдащи от посоченото заболяване.

Нашите наблюдения показват, че при етикетирането на храните се откриват умиш-

лени **пропуски и неточности при обявяване на нетното количество**. Така например в предварително опакованите замразени рибни филета с глазура не винаги от нетното количество се изключва теглото на глазурата. Също така не са редки и случаите, когато храна в твърдо състояние се предлага в течна среда, но не се посочва нейното отцедено тегло.

Заблуда на потребителите се извършва и при **неправилно обозначаване на условията за съхранение, срока на минимална трайност или срока на годност**. Върху етикета обикновено липсва ясно обозначение на съответната дата или пък тя е разположена извън основното зрително поле, без да има задължителна информация за това. Определеният от производителя срок на минимална трайност или срок на годност е в тясна връзка със специфичните условия за съхранение на храната. Пропуските в това отношение създават реален риск за качеството и безопасността на съответния продукт.

Невярното етикетиране и представяне на храните е съществено нарушение, което се санкционира от Закона за храните и Закона за защита на потребителите. Измамните практики с хани се развиват в отговор на пазарните процеси и на тази база вече се очертават бъдещите тенденции по проблема в ЕС. Създават се благоприятни условия за масови измами с биологични и функционални хани в световен мащаб.

Европейският парламент изразява своята тревога и загриженост относно неблагоприятното въздействия на измамите с хани в ЕС. Във връзка с това ЕП излезе със специална резолюция от 14.01.2014 г. относно продоволствената криза, измамите в рамките на хранителната верига и борбата срещу тях (2). ЕП призовава ЕК да насочи във възможността си към измамите с хани, което да бъде неразделна част от политиката на ЕС.

Все още няма ясна статистика относно разпространението на измамите с хани в ЕС. Наблюдените показват, че измамите са по-чести там, където има възможност за бърза печалба без особен риск от санкции. Има случаи на сериозни измами с хани,

[на стр. 20](#)



при които виновните субекти се приключват от компетентните органи, после се пререгистрират на друго място и измамите продължават. Прави впечатление, че компетентните органи се фокусират предимно върху безопасността на храните и не дават приоритет на измамите.

В отговор на очертаващият се риск Европейската комисия предпrieе редица инициативи (Фиг.2) [1] за оптимизиране на законодателството относно измамите с хани. Специално внимание се обръща на своевременното и пълно информиране на потребителите и компетентните органи за борба с измамните практики по цялата хранителна верига. В много случаи фалшивките са сложни и трудни за доказване. Във връзка с това се полагат усилия за разработване и въвеждане в лабораторната практика на съвременни и чувствителни методи за установяване на конкретните фалшивки във всички етапи на хранителната верига. Скандалът с конското месо стана повод Европейската комисия да направи обстойен авализ на проблема с измамните практики и да предпrieеме ефективни мерки за отстраняване на съществуващите недостатъци чрез оптимизиране на правилата и системата за контрол. Предлага се въвеждане на процедура за бърз обмен на информация и предупреждение при констатирани нарушения, квалифицирани като измами с хани. В новия Регламент (ЕС) 2017/625 (OB L 95, 7.4.2017) за официалния контрол се предвижда създаване на референтни центрове на ЕС, които ще предоставят специални анализи за звената в



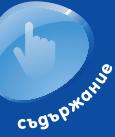
Фиг. 3

хранителната верига, където са налице потенциални възможности за възникване и развитие на измами и подвеждащи практики. Предвижда се центровете да предоставят и специални знания относно автентичността на храните. Регламентът включва и допълнителни разпоредби относно прилагането на по-строги финансово санкции при умишлено нарушаване на законодателството в областта на храните. Целта е тяхното действие да възпрепятства предприемането на измамни практики в областта на храните. Друга превантивна мярка на Европейската комисия е да сържавите членки да включат в плановете си и извършване на задължителни необявени официални проверки и тествания с цел непонуждане на измами с хани. Наред с това Комисията може да налага координирани програми за проверки по конкретни случаи на измами с хранителни продукти.



Фиг. 2

на стр. 21



по евентуалните случаи на измами с хrани и се явява подходящ форум за дискусии и формиране на приоритетните действия за постигане на определените цели.

Предвижда се и специално обучение на инспекторите, контролиращи храните, служителите на полицията, както и на съдебните органи за въвеждане на нови техники за разследване и контрол на измамите с храна с цел по-ефективна борба с тези негативни практики на национално ниво.

В борбата срещу измамните и заблуждаващи практики с храна важна роля имат и експертите от Food Fraud Think Tank и Глобалната инициатива за безопасност на храните (GFSI). Тази експертна група ще предложи включване в ръководството на GFSI на допълнителни изисквания към бизнес операторите за извършване на оценка на своята уязвимост към измамни практики, както и да разполагат с разработен и внед-

рен план за контрол срещу измамите с храни.

За подобряване на координацията в ЕС на всички служби, занимаващи се с измамите, е целесъобразно създаването на специализиран екип в рамките на ЕК - Генерална дирекция „Здравеопазване и политика на потребителя“. Високият ръст на измамите с храна изисква адекватни мерки за оптимизиране на системата за контрол и своевременно укрепване на способността ѝ да оценява и предотвратява на ранен етап потенциалната уязвимост от заблуждаващите и измамни практики с храна по цялата хранителна верига.

Използвани допълнителни източници:

1. DG SANTE, Unit G5 - Alerts, Traceability and Committees; Eric Marin (Presentation),
2. European Parliament resolution of 14 January 2014 on the food crisis, fraud in the food chain on the control thereof (2013/2091 (INI), (2016/C482/04).



ОС НИРАНМАШ



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**

Спомени за бъдещето

Бианка Велева
Изп. директор на „Тандем В“



Тази сутрин установих, че шкафът е пълен с всякакви „супер“ хани - модерни, красиво опаковани, с трудно запомнящи се имена и изключителни съставки... Колко съвременно! В стремежа да си осигура здраве и дълголетие на себе си и на семейството си купувам. Защото знам, че ако внимавам с избора на хани, ако спортувам и се гвижа достатъчно (е, и ако съм късметлийка, разбира се) ще останявам красива 😊.

Абсолютно подвластна на това, прекарвам в захлас часове пред щандовете, взират се в етикетите... Усетих, че като потребител проявявам даже някакъв тийнейджърски плам в иначе зрелите си постъпки. И се засмях. Над нелепия сблъсък между напрупаната житейска мъдрост, ярките спомени от детството ми и съвременните повели за здравословното хранене...

на стр. 23



Неусетно си спомних как живяха моите баба и дядо. И двамата бяха дълголетници. Те ме отгледаха на село. Наясно съм, че бяха други времената. Не ме упреквайте, че е некоректно по този начин да сравнявам, че ме гони носталгия - сигурен признак на старяването. Не, не е така. Аз харесвам съвремието, в което живея. Обичам удобството и комфорта на днешния живот. И имам достатъчно житейски опит, за да оцена предимствата на времето, в което живеят децата ми.

Защото дните на моите баба и дядо преминаваха в нелесен и тежък трудов живот. Както на повечето селски хора. Политическите възгledи на дядо ми по текезесарско време коствиха много на семейството ни. Спомням си, че ми викаха „на кулака унуката“. Усещах, че има нещо нередно в това и често се прибрах разплакана. А иначе, хранехме се с това, което те сами произвеждаха.

Бързата репросекция на селското всекидневие ми припомня, че двигателната активност беше налице, антистрес дейности като пчели и гълъби също имаше в изобилие 😊. Добавям неизменната каничка с винце по обег. И задължителната следобедна дрямка... Така беше.

Но си мисля за храната. Повечето щуротии, за които давам луди пари днес, те гори



не ги познаваха. Други пък (сега с купешки имена) растяха по двора. Току минеше бабка и скубнеше. Я за салата, я за супа...

Мег - истински, то е ясно. Хляб - има една реклама сега „коричка - средичка“. Сякаш мен описва. Тия хора дума не споменаваха за глутена... с кой акъл 😄? Добавям на бабка питите, баниците и разбира се, мекиците- толкова вредни за днешните деца, та чак забранени 😞.

В събота - кокошница. Майка и сега гледа малко кокошки. Камо донеса на дъщеря ми за внук, не иска да погледне. Жилави били 😊.

Дядо ми гледаше овце, прасе нямахме... През зимата мъжете в селото се събраха, за да колят прасе в някоя къща. И той носеше хубаво прясно свинско. И любимите ми свински кожички.

Ще спомена и селската сладкарница. Бабка маъноснически вадеше изпод престилката някое лукче. Ама друго беше, като ми даде 10 см. за 100 г халва или обикновени вафли - най-честата покупка. Камо споменах вафли - о, какво голямо разнообразие има днес. Някои от тях ми приличат на космически, като чета етикетите, други пък ни обещават сили и енергия върхове да покорим...

Това е. В голяма степен храната беше домашна, такава каквато се отглеждаше и растеше в двора ни, и всичко се ядеше според сезона. Не си спомням, всъщност не знам колко пъти са яли морска храна в живота си. А аз го правя непрекъснато...

Да, светът е различен. Възможностите, които има пред нас, са безкрайни, изкушения дебнат отвсякъде 🤯. Предопределено и логично. Но стигнахме до това, че храната, която беше просто селско всекидневие, сега е бил и е лукс.

на стр. 24



Да живееш и да се храниш здравословно се превърна в мода, усилие, престиж. Възприемаме храната като заплаха за здравето ни, отнема спокойствието ни, прави ни несигури и разчитаме на скъпи „супер“ хани като спасение. Дали това не е добър маркетингов подход?

Храната е култура, преживяване, пътешествие, а съвременната търговия ни доставя света в краката. Хранителните народи на поколенията се променят, сформират се нови вкусове и предпочитания. Това е нормално. НО!

Дядо ми си отиде на 98 години, баба ми - на 92. Да, гените безспорно имат значение, но аз знам, че техният начин на живееене и мислене и тяхната храната са важните фактори за дълголетието им. Дали ние, съвременните поколения, с възможностите, които имаме, задоволени и преситени, ще бъдем дълголетни, е въпрос на време и статистика...

Дълбоко съм убедена, че масовата храна, която произвеждаме, трябва да е качествена и вкусна, за да е предпочита на. Така ще върнем доверието към родните продукти. Сега, уви, е обратното и търсим спасение в екзотични хани. Не бива поради

липса на доверие, да се прекъсне корена на българското производство. Ние сме поколението, отговорно да съхраним традициите в името на децата си, които трябва да се хранят пълноценно.

Полезно и приятно е да консумираме основно това, което произвеждаме. А разнообразие и екзотика - за малко разкош 😊 !



ОРТОРЕКСИЯТА убива, обичайте се

**Нонсенс:
здравословно хранене, което води до болести**

Светлана Дамянова,
студент по психология



В миналото храната е била просто средство за оцеляване, днес обаче тя е и удоволствие, лукс, начин на живот. Добре знаем, че храната може да е здраве, но може да бъде и опасна. В желанието си да сме здрави, а и да изглеждаме добре, започваме да следим какво ядем. Понякога в стремежа си да изключим всички нитрати, нитрити, консерванти и емулгатори и да ги заместим с повече витамини, минерали и фибри, можем да се увлечем до степен на вманичаване, което в някои случаи коства най-скъпoto човешкия живот.

Всички сме чували за хранителните разстройства булиния невроза и анорексия невроза. Разбира се, това не са единствените хранителни заболявания, но те са най-близки по смисъл до орторексията.

на стр. 26



съдържание



Модната болест на нашия Век

Ортoreксията е една от най-новите болести на последните десетилетия. Извършва от гръцките думи „orthos“ - верен, правилен и „orexis“ - хранене. Тя започва от желание за по-здравословен живот и се превръща в патологична мания, равна на недохранване.

За първи път заболяването е описано от д-р Стивън Братман, който предлага термина през 1997 г. и публикува бестселъра си „Причастни към здравословната храна“, в който разгръща темата. В книгата си авторът задава няколко въпроса, разкриващи наличието на това заболяване. Ето някои от тях:

- 1) Интересувате ли се повече от полезните съставки в храната, отколкото от вкуса ѝ?
- 2) Различава ли се начинът ви на хранене от този на близките ви?
- 3) Чувствате ли се виновни, когато ядете нещо непозволено от режима ви на хранене?



Дори при един положителен отговор на някой от въпросите трябва да се замислите: струва ли си да вредите на здравето си заради манията по здравословното?

Налагайки стереотипи за идеалния външен вид, медиите подхранват повечето хранителни разстройства. На помощ им извършват реклами. Социалните мрежи също влияят на психиката.

Ортoreксията започва като невинен стремеж за по-добър и здравословен живот, но с лишения като прекратяване на консумацията на червено мясо (или дори изцяло изключването на месни продукти от менюто), преработени храни, въглехидрати и насытени мазнини, това желание става животозастрашаващо.

Много популярни проявления на болестта са вегетарианството и веганството.

Вегетарианството е течение в диетологията, чиито последователи отричат консумацията на мясо, но приемат всякакви растителни храни и някои животински продукти. То може да се възприеме поради различни причини - морални, религиозни, здравни или икономически. Има много видове вегетарианство:

- **Полувегетарианство**, което позволява да се консумират някои видове мясо, с изключение на говеждо.



на смр. 27



- **Вегетарианство с консумация на риба** - може свободно да се яде риба, а в някои случаи и черупкови морски организми. В меното на тези вегетарианци са вклучени още яйца и млечни продукти.
- **Фрутерианство** - приемат се храни, които се квалифицират като плодове, по-рядко към тях могат да се добавят ядки или семена, защото някои фрутерианци смятат, че консумацията на семена пречи на новия живот. Плодовете не се берат, защото това би било посегателство над растенията, а единствените, които се приемат, са падналите вече на земята.
- **Ововегетарианство** - вегетарианци, които освен растителна храна слагат на трапезата си яйца.
- **ЛактоВегетарианство** - ядат се млечни продукти, но не и яйца.
- **ОвоЛактоВегетарианство** - консумират се яйца и млечни продукти, без месо.
- **Суровоядство** - ядат се само растителни храни, които не са термично обработени (единствено могат да бъдат пропърени или изсушавани).
- **Поло-Вегетарианство** - приемат се семена, ядки, плодове, зеленчуци и птиче месо, (без червено и свинско).

Най-известният вид вегетарианство е веганството. Това е „начин на живот“, според който човек живее, без да експлоатира животните. Освен че са пълни вегетарианци, веганите отричат и изделията от кожа, коприна, вълна и др. Те не консумират месо, риба, млечни продукти, яйца, мед и желатин и не използват продукти, тестувани върху животни (като например някои видове козметика). Те не подкрепят лова, зоопарковете, цирковете и т.н.

Самото веганство като термин се въвежда на 1 ноември 1944 г. със създаването на веган обществото от Доналд Уотсън, станал вегетарианец на 14 години, веган - на 30 и доживял до 95-годишна възраст. Той е авторът на думата „веган“. През 1950 г. веганската общност казва: „Цел на обществото

трябва да бъде краят на експлоатацията на животни от човек.“

Он една страна тази жертвва, която правят вегани и вегетарианци, може да бъде разбрана. Годишно стотици хиляди животни по света са избивани само заради кожарската индустрия. 90% от кожите се добиват благодарение на ферми, които развъждат лисици, норки, зайци, бобри, рисове, тюлени, а дори и най-добрите ни приятели, нашите домашни любимици - комкуме и кучетата. Животните, убивани за кожа, като правило умират по изключително мъчилен начин. В списание „Агрозона“ брой 82 гори е извадена статистика, показваща, че всяка година в Дания са убивани над 17 млн. норки годишно, а в държави като Норвегия, Русия, Финландия, САЩ и др. се убиват към 50 млн. годишно.



Факт е, че трябва да се замислим и да коригираме отношението си към заобикаляящия ни свят, но струва ли си напълно да отречем консумацията на месо?

Харвардският антрополог Ричард Враням твърди, че най-важното за развитието на

на стр. 28



мозъка е възможността за получаване на енергия. Според учения месото е отличен източник на храна за мозъка. „За 1 г мозък са нужни 16 пъти повече калории, отколкото за мускулите“ - пише в бр. 82 „Агрозона“.

Въщност, благодарение и на месото хората са оцелели хилядолетия и са се развили толкова много. Дори самата анатомия на човека говори за това, че месото ни е необходимо. Докато тревопасните животни имат многокамерен стомах и огромен апендукс, то хищниците въобще не разполагат с такъв, а за хората този орган е направо „излишен“. Друг фактор, който може да се използва като аргумент, е, че човешките черва са около 5 пъти по-дълги от тялото ни, при които това съотношение е около 4-5 пъти, а при животни като кравите и овцете съответно до 20 - 30 пъти по-дълги. Зъбите и храносмилателният тракт са адаптирани към смесена храна. Имаме резци, кучешки зъби и кътници, като кучешките се срещат само при хищниците, а постоянно распънати кътници имат тревопасните.

Освен за еволюцията ни, месото е допринесло и за изграждането на различни култури и обичаи. Без мясо, например, номадски групи като монголите и берберите, лишиени от добитъка си, ще трябва да се установят в градовете, с което ще изгубят своята национална идентичност.

За нас, българите, мясо също играе голяма роля. Обичай е на празници като Гер-

гъвден или Никулден на трапезата да има съответно агнешко мясо и риба. Тези обичаи са част от нашата култура и бит, изграждани от векове. И един пример, макар малко въстани от храната, но за сметка на това госта красноречив. Как мислите: можем ли да загърбим българската гайда, която се изработва от ярешка или козя кожа или е добре да пазим своите национални гордости и традиции, голяма част от които са свързани с отглеждането на животни. Риторичен въпрос, нали?

Стремеж към здравословното трябва да има, но в рамките на разумното. Не се отказвайте от мясо, просто го яжте в умерени количества. Не се прекласвайте по екзотично звучащите продукти, защото е научно доказано, че храните, отглеждани в нашия климатичен пояс, се усвояват много по-бързо и по-лесно от организма, отколкото тези, пропътували хиляди километри от другия край на света.

Заменете годжи берито с шунки. В 100 г годжи бери се съдържат 20 мг витамин C, а в същото количество шунки - 200 мг. Изберете просото пред киноата. То не съдържа глутен, подходящо е за хора с алергии и е богато на витамини и минерали. Копривата е страхотен заместител на китайското водорасло спируллина. Вместо стевия можете да консумирате рожкови. По-обстоен прочут и още добри предложения можете да намерите в списание „Храната на 21 век“, брой 4 (ноември, 2017).



Ортoreксията убива, обичайте се!

Изключете всички бързи храни и яжте от всичко друго по малко, спортуйте, набавяйте си поне 8 часа сън, пийте вода, дишайте чист въздух и бъдете здрави, но по естествен начин, без ограничения и издевателства над организма.



РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>
e-mail: rvs_sofia@abv.bg
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5
София - 089 3322017; 089 9933018



РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>
e-mail: office@rvs-ruse.com
Русе, ул. Марица № 3
Русе - 089 9899289; 088 6137832

РВС - ПЛОВДИВ

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

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, смишове, отрибки от повърхности, безалкохолни и гр. напитки, материали от животни и гр.

СУСАМЪТ

храна и лекарство



Юлияна Димитрова,
управител на Дюсена ООД

Сусамът е тревисто едногодишно растение с произход Африка. Популярен е още от древни времена. Съществуват 12 вида сусам, които се отглеждат предимно в Северна Африка, средиземноморските страни, Китай, Индия и Пакистан. В България се среща в по-южните райони на страната. Използва се най-вече в хранително-вкусовата промишленост, но намира приложение в медицината и козметичната индустрия. Сусамът служи като разтворител на витамини във фармацията. В един плод (кутийка) се съдържат около 80 сусамови семена, които съдържат 56-63% липиди, 21% въглехидрати и 21% белтъци.

Сусамът в кулинарията



Таханът (смлян сусам) е дума с арабски произход tahini, която олицетворява продукт, използван като основна съставка за производството на халва.

В средиземноморските страни и Средния Изток халвата е изключително популярна. Освен това таханът може да се използва за различни сосове, за кебапи, за подправяне на хумус и т.н. Често се смесва с чесън и лимон в хлебен сос за популярното предястие в арабските страни mezze.

Преди да се използва, е необходимо таханът да се разбърка, защото при застой се разсложава.

на стр. 31



От сусама се извлича сусамово олио, което намира голямо приложение в мексиканската кухня. Местните го наричат ахонхоли (ajo-njoli).

Олиото от непечен сусам има жълт кехлибарен цвят и много мек вкус, за разлика от олиото, пригответо отечен сусам, кое то е силно ароматно и е нужно да се употребява в малки количества. Интересно е, че при преработката на сусамовото олио, ценните съставки и витамини се запазват. Неслучайно се използва в страни с горещ климат, тъй като не гранява. Това се дължи на веществото „сезамолин“, съдържащо се в състава на сусама.

Сусамовите семена се препичат без мазнина, преди да се използват. Често могат да се видят поръсени върху хляб или сладкиши.

Най-общо погледнато, съществуват два вида сусам - черен и бял. Белият сусам намира приложение в азиатската, корейската и японската кухня, като се използва най-вече за рибни ястия, салати и панировка на различни меса. Черният сусам се използва в японската кухня като подправка. Японците имат мукс от подправки, наречен gomassio, в който неизменна част заема сусамът. Подправят се ястия с ориз, азиатски спагети и гр.

Маслото от сусам е основна съставка в японската кулинария. Използва се за приготвяне на дресинги и подправяне на салати, тъй като не е подходящо за пържене.

Сусамовите семена задължително се съхраняват в херметически затворени съдове на тъмно място.



Производство и търговия

Трудоемкото отглеждане на подправката е принудило повечето страни да закупуват сусам, вместо да го произвеждат. Япония се нарежда сред най-големите вносители в световен мащаб.

Днес едни от големите производители на сусам са Индия, Китай, Судан, Бирма, Мексико, Турция, различни страни от африканския континент и Централна Америка.

Сусамът е капризно растение. Той има голяма коренова система и затова е издръжлив при суше. За добра реколта обаче е нужна добра влажност. В същото време, ако влагата е прекалено много, добивът ще намалят значително. Влажността е един от основните фактори при засаждането и преди всичко при поддържането на растението.

на смр. 32



Почвата също не е за пренебрежване. Найдоброят добив се получава при почви с нейтрално PH.

Едно от важните условия при събирането на сусамовите семена е те да са максимално сухи. В противен случай реколтата ще гравява. Поради малкия и плосък размер на сусама, движението на въздух между семената е ограничен и изсъхването му е много трудно.

След като се съберат, семената се обявяват и почистват. Машина ги сортира и премахва наранените, както и тези с различен цвят. Така качеството на предлагания сусам се вдига. От премахнатите семена се прави сусамовото масло, което е известно с големата си трайност на съхранение - 9 години. При студено пресоване полученото масло запазва голяма част от полезните си вещества. При рафинираното сусамово масло, което е с температура на димообразуване от 2300° С трябва да се има предвид, че то не се използва за пържене, тъй като има високо съдържание на полиненаситени мастни киселини.

Химичен състав и лечебни свойства

Сусамовото семе е изключително полезно за човешкия организъм, тъй като съдържа голямо количество витамици и минерали. Освен това в състава на белъчините му влизат всичките незаменими аминокиселини, включително аргинин и хистидин, които са незаменими при децата.

Мазнините в съдържанието на семената са богати на ненаситени мастни киселини, за сметка на насыщението, което заемат малка част в състава им.

Витамините от група В са изключително важни за хармонията на процесите в човешкото тяло. Витамин В3 понижава чувството на депресия, тревожност и хиперактивност, намалява холестерола, спомага за усвояването на мазнините и регулира нивото на инсулина. Фолиевата киселина или витамин В9, която се съдържа в сусама, помага на гръбначния мозък, неговото развитие и синтеза на ДНК, затова сусамът е много



полезен при бременни жени. Високото съдържание на желязо го прави полезна храна и за хора, страдащи от анемия.

Един от ценните минерали в състава на сусама е калцият. Съдържанието му е в пъти повече, отколкото в киселото мляко. Хората, които страдат от неподобреност към лактоза, спокойно могат да заместват млякото в ежедневното си хранене със сусамово мляко. Знаем, че калцият е полезен за костите и зъбите, затова за болните от остеопороза сусамът е изключително полезна храна. Освен това, добромът ниво на калция в кръвта е важно за кръвосъсирването, добромът мускулно съкращение, ограничаването на мигрената и други процеси в човешкия организъм.

Други минерали с високо съдържание в сусамовото семе са магнезият и фосфорът. Те помагат за справянето ни със стреса, влияят изключително на нервната система, помагат за мускулния тонус и прогонват умората.

Цинът също присъства в химичния състав на сусама. Той е много полезен при мъжете в напреднала възраст, тъй като балансира тестостерона и влияе на здравето на простатната жлеза. Фитостеролите в сусама въздействат против уголемяването на простатата и влияят на холестерола в кръвта.

Богатите на фитостероли храни се използват за превенция на атеросклерозата и последствията от нея - инсулт и инфаркт.

В съдържанието на сусамовото масло има фенолни съединения, които имат голямо

на стр. 33



антиоксидантно действие. Сезаминът и сесамолинът са едни от тях. Действат антитуморно и стимулиращо на централната нервна система. Сезаминът участва в процеса катогенеза. Това е способността на мазнините да се превръщат в енергия, когато липсват въглехидрати. Така че сусамът може да помогне значително при нисковъглехидратните диети и топенето на мазнини. Също така маслоото от сусам съдържа Омега-3 и Омега-6 мастни киселини, които спомагат за образуването на простагландин Е1, който пък стимулира имунната система на организма.

Сусамовото масло се използва при настинки, като първо се загрява до 37°C и с масажни движения се втърива в гърдиите на болния. Има болкоуспокояващо и понижаващо температурата действие. Маслото от сусам се използва и в козметиката, като влиза в състава на различни кремове, включително и пляжни масла. То действа

като омекотяващо, подхранващо, облажняващо и предпазващо кожата средство.

Таханът, който се получава от смилането на сусамово семе, е много полезен за стомаха и се използва като превенция при язва и гастрит. Сутрин на гладно се вземат две три лъжици тахан, но трябва да се има предвид, че този, който е произведен от необелени семена сусам, е много по-полезен, тъй като в него са запазени повече полезни вещества. Той е по-тъмен и по-горчив на вкус от този, който се получава от обелените семена. В търговската мрежа най-често ще намерите смес от двата вида тахан.

Черният сусам има по-наситен аромат и е по-богат на антиоксиданти от белия. В китайската медицина и Аюрведа се използва като средство против стареене, хепатит, хемороиди и др.

[на стр. 34](#)



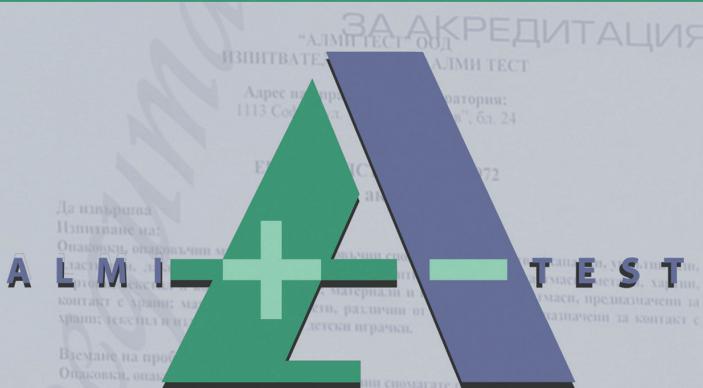
съдържание



назад

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, бюнети 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



История и легенди

Всички сме чували приказката за Али Баба и четиридесетте разбойници и тайното изречение, с което се отваря и затваря пещерата със съкровищата - „Сезам, отвори се!“. На малцина е известно, че думичката „сезам“, всъщност е „сусам“. Това е така, защото приказката идва в България от френски превод и логично заклинанието „sesame“ се превежда на български „сезам“. От арабски, обаче било „Iftah ya simsim!“ или „Сусам, отвори се!“. Сусамовата шушулка се разтваря рязко, така било и с пещерата на разбойниците. Ето защо Али от приказката, опитвайки се да разгадае тайното заклинание, прехвърля различни имена на семена в ума си, докато стигне до сусама и успява.

Древна легенда от асирийски произход разказва как боговете пили вино от сусамово семе преди да създадат света. Индийските легенди споменават сусама като извор на безсмъртие и вечно здраве.

Сусамът е присъствал в ежедневието на хората хилядолетия преди нашето. Затова свидетелстват гробниците на фараоните, на които има изрисувани изображения на хляб със сусам. В гробницата на Тутанкамон е открито масло от сусам. Самата Клеопатра го е използвала за разкрасяване. Китайците пък изгаряли сусамовото масло и правили известния китайски туш от добитите сажди. В Близкия изток и Гърция войните подсилвали организма си със сусамово семе и го използвали като афродизиак, а жените от древния Вавилон поддържали стройна и красива осанка чрез него.

Хипократ е препоръчвал черен сусам на страдащи от черен дроб и болен стомах. Древният гръцки лекар Диоскорид лекувал главоболие, зъббол, настинки и чревни паразити с масло от черен сусам.

В днешно време от всяка къде ни засипват с реклами на лекарства, които всъщност са една много добре смазана машина за пари, създадена от фармацевтичните компании. В същото време даровете на природата са толкова близко до нас. Само трябва да можем да ги използваме правилно, имайки знание за това. Неслучайно сусамът е наричен „черното злато на фараоните“.

Сусамовият тахан е супер храна и представлява паста, получена от смилането на сусамови зърна. Ако се използват белени семена има бял цвят, а ако се добавят и небелени, цветът става по-тъмен. Тъмният има по-горчив вкус, но е по-полезен, заради намиращите се в обвивката витамини и минерали.

Ползите от сусамовият тахан са неизброими много:

- Той е естествен имуностимулатор, богат на калций, магнезий, желязо, цинк и фосфор. Желязото и медът са основни за производството на бели кръвни тела, а цинкът подпомага функцията им. Само 2 супени лъжици могат да осигурят 25% от нуждите на организма за желязо, магнезий и цинк.
- Богат е на омега-3 мастни киселини, които намаляват нивата на холестерол, стимулират сърдечната дейност и

на стр. 35





предпазват от сърдечносъдови заболявания. В комбинация със съдържащия се манган се стимулира мозъчната дейност и нервната система.

- Съдържа мед, благодарение на който сусамовият тахан засилва действието на антиоксидантите. Подпомага изграждането и запазването на целостта на съединителната тъкан, което предотвратява появата на бръчки и стрии.
- Витамин Е и витамините от група В, които съдържа, подпомагат спирането на възпалителните процеси и мастната обмяна и затова сусамовият тахан е мощно средство за борбата с акнето.
- Полезен е при остеопороза, а в комбинация с куркума действа не само на кос-

тите и ставите, но и на сухожилията.

- Заради големите количества минерали сусамовият тахан подобрява тонуса и мъжката потенция.
- Подпомага борбата с килограмите, защото има засищащ ефект. В комбинация с кисело мяко може значително да намалите приеманите калории, без да лишавате тялото си от жизненоважни хранителни вещества.
- При проблеми със стомаха - газове, гастрит, язва - се препоръчва сусамов тахан, заради успокояващото лигавицата му действие.
- Болните от диабет обикновено имат и магнезиев дефицит, поради което е добре да консумират тахан.

Яхнаджийството у нас - един занаят с традиции

Яхнаджийството е бил традиционен български занаят през 18 и 19 век и е свързан с преработването на сусам и добиването на сусамово олио и тахан. Думата „яхна“ навлиза в османския език през персийския, а в превод на български означава маслобойна. Предполага се, че работилниците за производство на растителни масла, и то главно от сусам, са се появили първо в Хасково и Харманли.

Старите яхни и всичките им съоръжения са правени от дърво и доброто им функциониране зависи от уменията на майсторите гърводелци. Като правило занаятът е по-

томствен и се предава поколения наред от баща на син.

Най-съществена част в яхнаджийската работилница е мелничният механизъм.

Според източника на енергия, който гвижи мливарските камъни, яхната е задвижвана от животинска тяга коне, камъри. Впрегнатите животни обикалят непрекъснато със затворени очи, задвижвайки мелничния механизъм. В миналото всеки яхнаджия е трябвало да има най-малко чифт камъри или коне за работа. За смилането на 50 кг сусам, са били необходими от 4 до 5 ч. Камъните за мелене на изпечения сусам са се доставяли от съседна Гърция.



на стр. 36



Технологията на производство на пълнозърнест сусамов тахан е изразена в три стъпки - измиване, изпечане и смилане

Измиване

След като сусамовото семе пристигне в работилницата, се изсипва в каца със солена вода. Тя е с по-висока плътност, което кара семенцата да изплуват на повърхността, а камъчетата и песъчинките да паднат на дъното.



След това сусамът се изгребва и се поставя в решета, където се изцежда. Оттам сусамът се прехвърля в друга каца, която се пълни с чиста вода и по този начин се обезсолява, а на повърхността изплуват неохранени и повредени семенца.

На финала получаваме добре пречистено, здраво охранено сусамово семе. То не се лоши или бели, защото лъспата е много ценна и действа като фибри за стомашно-чревния тракт.

Изпечане

След като окане и последната кънка вода, сусамът се мята в голяма пещ и се разстила. Пещта е куполовидна, разделена е на две



части с преграда, в по-голямата е зърното, а в по-малката - огънят.

Печенето на сусама продължава около 4-5 часа, като през цялото време зърното се суши, а "печенето е броени минути". Именно в това е и майсторът на занаята - казват майсторите некари. Целта е да излезе влагата от семето и същевременно да се запазят всички ценни съставки в него.

Смилане

Готовият сусам се изкарва от пещта и се изсипва в конусовиден кош, от който пада директно в мелница. Тя представлява два конусовидни камъка с големи размери и ниски обороти, по този начин се избягва загряването при мелене.



Важно при обработката на маслодайни семена е да няма загряване, за да се запазят ценните съставки на семето.

Камъните са специално пригодени (накованы) за мелене на сусам и периодично се коват според емана на износване.

Падащият сусам под натиска на тежките камъни потича по улей, изкован в самия камък, и се събира в съд.

Сусамият тахан е с дълъг срок на годност, сусамовото олио, което се съдържа в него практически не гранява, с времето се утайва и е необходимо да се разбърка преди консумация.



Над 25 години
самоусъвършенстване
и развитие.

INTRAMA

Лидерът в производството на бариерни опаковки



Екструдиране на до 18-
слойни бариерни фолии
за опаковане на:

- Млечни продукти
- Месо и колбаси
- Риба и морски деликатеси
- Ядки
- Хляб и сладкарски изделия
- Плодове и зеленчуци
- Готова храна
- Индустритални продукти



Флексо печат до 8 цвета на:

- Плоски фолии
- Ръкавни фолии
- Термосвиващи фолии

Ламиниране с
PET, PP, OPA, ALU, хартия
и др.

Ролонарязване спрямо
индивидуалните нужди на
клиента



Гарантирано качество
посредством ежедневни
тестове и анализи в
лабораторията на INTRAMA



www.intrama-bg.com



Ключовото значение на ПОЛИМЕРНИТЕ ОПАКОВКИ

Качествената опаковка не е просто визия, тя защитава вкуса и свежестта на продукта и е важна част от пътя производител - потребител

Стоян Иванов,
Петя Косткова

Трудно можем да си представим съвременното производство в хранително-вкусовата промишленост без полимерните опаковки. И толкова сме свикнали с тях, че често не си даваме сметка колко отговорна е ролята им в динамичния път от производствения цех до трапезата на крайния потребител. В борбата за потребителско внимание в сърдечната конкуренция срещу производителите поставят акцент върху визията на опаковката. Несъмнено тя е мощен инструмент за разширяване познаваемостта на марката, диференциране на продукта и оказва влияние върху решението за покупка на един или друг продукт. Но нейната ключова функция е друга - да предпазва опакования продукт от влиянието на околната среда.

Полимерната опаковка има множество разновидности. Това дава възможност за всеки конкретен продукт да бъде подбрана най-правилната за него опаковка, като се вземе под внимание опаковъчната техника, която ще се използва, среда и срок на съхранение, нейния дизайн и форма.

Полимерната опаковка може да бъде с различни дебелини, барьерни свойства, структура, цвет, форма, за опаковане във вакуум или в модифицирана газова среда. Някои продукти могат да бъдат опакованы с моноструктура, други изискват по-голяма защита и за тях е необходима полимерна многослойна опаковка. Всеки



на стр. 39



слой изпълнява различна функция в защитата и запазването на продукта:

PE (полиетилен) - осигурява водна бариера и възможност за лепене;

PA (полиамид) - осигурява средна газова бариера;

EVOH (етилен-винил алкохол) - осигурява висока газова бариера;

PET (полиетилентерафталат) - осигурява блескавост и възможност за печат;

PP (полипропилен) - осигурява здравина и термоустойчивост.

За да бъдат изпълнени тези функции обаче, клучово значение оказва точната рецептура на производство и качеството на опаковката.



Качествената опаковка брани интересите и на бизнеса, и на потребителя

Проучване на Програмата за действие за отпадъци и ресурси (WRAP) показва, че 65% от потребителите са посочили именно качеството, свежестта и вида/миризмата на продукта като основен фактор при вземането на решение за покупка. С други думи - колкото и да е атрактивна опаковката, това, което кара потребителите да купуват отново и отново даден продукт са неговите вкусови качества и свежест, за които съществена роля играе качествената опаковка.

Бариерната опаковка забавя промичането на биохимични процеси, като ограничава досега на кислород, влага и миризми до опакования продукт. По този начин се удължава неговият срок на годност, запазва се свежестта и вкусовите му качества. Така опаковката бранчи интересите на две най-важни страни в икономическата верига: бизнеса и крайния потребител. Хранителните

продукти стигат свежи и годни за консумация до рафтовете на магазините, потребителите ги купуват и удовлетворени от вкусовите им качества, пазаруват отново и отново. Бракът на продукцията и изхвърлянето на храна се намаляват значително, с което намаляват и загубите за бизнеса.

Полимерните опаковки - оптималният избор за околната среда

Съгласно проучване на Асоциацията на гъвкавите опаковки (FPA) полимерните опаковки съставляват едва около 2% от боклука на света. Те са оптималният избор за околната среда, защото за тяхното производство се използват по-малко ресурси, генерирам се по-малко вредни емисии и се създават по-малко отпадъци. Всичко това предопределя сигурното бъдеще на полимерните опаковки, тяхното развитие и усъвършенстване.

За съжаление, успоредно с отговорните и утвърдени български доставчици на опаковки, и в тази индустрия има „сив“ сектор със съмнителни практики, вследствие на които на пазара се предлагат евтини опаковки с ниско качество и недостатъчно ниво на защита на продуктите. Дали привлечени от ниската цена на тези опаковки, или от незадълбочени познания как да различат качествената от некачествената полимерна опаковка, една част от производителите избират да рискуват защитата на продукта си и го опаковат в некачествени полимерни материали.

Какво трябва да знаят производителите на хранителни продукти

За да са уверени, че продуктът им е максимално защищен с качествена опаковка, специалистите в областта на гъвкавите опаковки препоръчват на производителите на хранителни продукти да потърсят отговор от доставчика си на следните въпроси:

- Отговаря ли опаковката на нормативните изискванията на следните европей-

на стр. 40



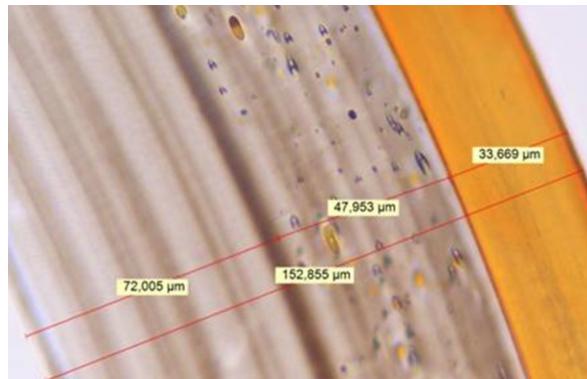
ски регламенти и наредби от националното законодателство за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с хани?

- Европейски регламент 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с хани;
- Европейски регламент 10/2011 относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с хани;
- Европейски регламент 282/2008 относно материали и предмети от рециклирана пластмаса, предназначени за контакт с хани;
- Наредба №2 от 2008 година относно материали и предмети от пластмаси, предназначени за контакт с хани.

- В какви производствени условия е произведена опаковката и в какви условия е складирана и транспортирана? Съгласен ли е доставчикът на опаковки да бъде одитиран от Вас и би ли Ви допуснал до производствената си база или до складовите си помещения?
- Съществуват ли сертифицирани системи за управление на качеството и безопасността на ханите?
- Опаковката минала ли е тест за миграция в акредитирана лаборатория? Стойностите в допустимите граници ли са (до **60 mg/kg = 10 mg/dm²**)?
- Отговарят ли стойностите и съставът от полимери, посочени в техническата спецификация на опаковката, на реалните? Има ли изградени механизми за контрол и проследимост на предоставяните спецификации?
- Има ли вложени редици на полимери в опаковката (влошаващи качеството на опакованите продукти)?
- В случай на опаковка с печат, има ли пряк гонур между опакованите продукти с масилата?

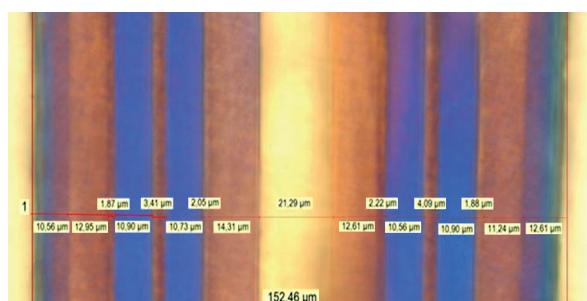
На следващите изображения са показани примери как изглеждат полимерните опаковки под поляризационен микроскоп и как-

ва е разликата в структурата между качествена и некачествена опаковка. Разгледани са две долни фолии за термоформование на вакуум опаковъчни машини, взети от българския пазар.



Една некачествена опаковка

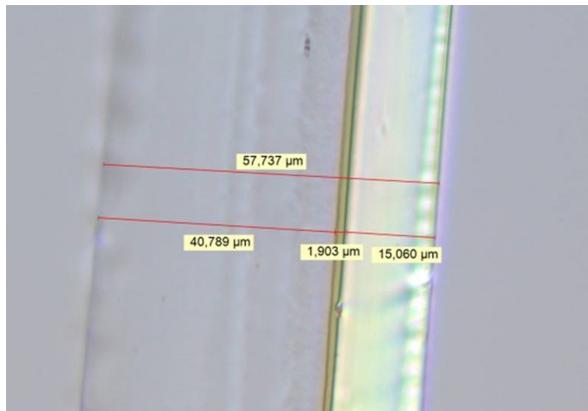
- Вложен рециклиран материал.
- Дебелина на PA (газова бариера, изобразена в оранжево) само 33.669 μm от обща дебелина 152.855 μm = 22.02% PA при необходимост от 28-30% вложен PA, за да се гарантира необходимата бариера след термоформование на фолиото.
- PA е външен слой и поема влагата от околната среда, което влошава бариерните качества на полиамида.



Качествена опаковка

- Вложен само първичен материал.
- Дебелина на PA (газова бариера - изобразена в синьо) 43.09 μm от обща дебелина 152.46 μm = 28.26% вложен PA.
- PA е вграден в 4 вътрешни слоя, далеч от влагата. Бариерните качества на полиамида са защитени.

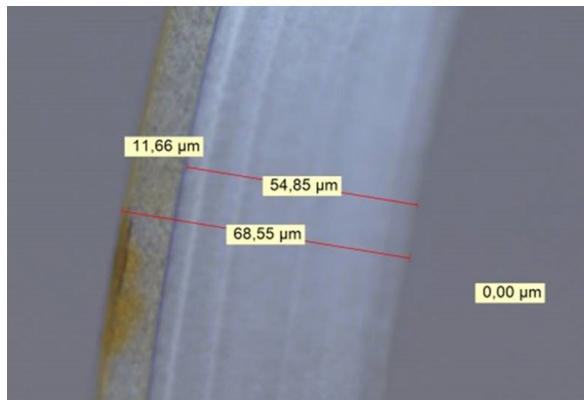
Други нередности, срещани на пазара са:



- Фолиа за МАП опаковка в трей със структура PET/PP или PET/PE. Поради своята структура фолиата са с ниска газова бариера. Използвайки този материал, трайността на продукта е рязко намалена. За да се запази модифицираната газова атмосфера, га се изолира от влиянието на околната среда и да се удължи трайността на продукта, задължително трябва да се използва фолио с висока газова бариера (с EVOH), особено когато се опаковат пресни, млечни меса и други месни продукти.



- Фолиа за термоформоване с недостатъчно наличие на газова бариера (РА) в структурата на опаковката. В случая газовата бариера (РА) е само 37.386 μm. При изтегляне на фолиото на термоформъчната машина бариерата допълнително изтънява и на практика продуктите са опаковани без бариера, като по този начин губят трайност.



- Ръкавни фолии за вакуум пликове с недостатъчно наличие на газова бариера (РА) в структурата на опаковката. Нормално в цял свят пликовете са със съотношение PA/PE 20/40; 20/50; 20/60 и т.н. Съдържанието на РА е 20 μm. С напредването на технологията и развитието на РА се приема граница от 18 μm РА. На нашия пазар често се срещат опаковки с газова бариера под 18 μm РА. В конкретния случай полиамида е само 11.66 μm.

Това са само част от характеристиките на некачествените опаковки. Всички тези примери имат за цел да обострят вниманието на производителите на хани, че качеството на опаковката влияе пряко върху качеството на опакованите продукти и доведетвореността на крайния потребител.

Инж. Иван Трионски, управлятел на един от най-големите производители на гъвкави опаковки за хранителни продукти на Балканите INTRAMA, споделя:

„Ние, професионалистите в опаковъчната индустрия, сме наясно с важната роля на опаковките, както по отношение на продуктите, така и по отношение на опазването на околната среда. Подхождаме индивидуално към всеки продукт, вземаме под внимание неговите специфики и предлагаме тази полимерна опаковка, която ще му осигури максимална защита. Финалното решение каква опаковка ще се използва взема клиентът. Затова съветваме производителите на хранителни продукти да не правят компромис с качеството на опаковъчните материали, които употребяват. Те са от голямо значение за продукта им и го предпазват от рискове, които могат да му костват много.“



ФЕДЕРАЦИЯТА НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ (ФНТС)

е творческо-профессионален, научно-просветен, неправителствен, неполитическо сдружение с нестопанска цел на юридически лица – съсловни организации, регистрирани по ЗЮЛНЦ, в които членуват инженери, икономисти и други специалисти от областта на науката, техниката, икономиката и земеделието.

ФНТС е съучредител и член на Световната федерация на инженерните организации (WFEO).

ФНТС членува и в Европейската федерация на националните инженерни асоциации (FEANI).

ФНТС е член на Постоянната конференция на инженерните организации от Югоизточна Европа (СО.Р.И.С.Е.Е.), Глобалният Договор на ООН, Европейски млади инженери (EYE).

ФНТС осъществява двустранно сътрудничество със сродни организации от редица страни.

- ⇒ ФНТС обединява 19 национални сдружения – научно-технически съюзи (НТС) и 34 териториални сдружения – ТС на НТС, в които членуват над 15 000 специалисти от цялата страна.
- ⇒ ФНТС е собственик на еднолично дружество с ограничена отговорност "ИНОВАТИКС" ЕООД с предмет на работа инженерно-внедрителска дейност.
- ⇒ Към ФНТС функционира Център за професионално обучение, лицензиран от НАПОО към Министерски съвет на Република България.

Контакти с Център за професионално обучение:

+ 359 2 989 33 79; e-mail: kvvo@fnts.bg

Дом на науката и техниката – град София, предлага зали под наем на атрактивни цени, прекрасни условия за провеждане на научно-технически мероприятия, международни симпозиуми, конгреси, конференции, курсове, концерти, коктейли и др.

Предлагаме ви зали с площ от 39 м² до 200 м².

Контакти за зали и офиси под наем:

инж. Марин Антонов: + 359 2 987 72 30; + 359 878 703 669; e-mail: mantonov@fnts.bg
инж. Валентин Ставрев: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 720; e-mail: vstavrev2@hotmail.com
инж. Невена Дончева: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 714; e-mail: n.doncheva@fnts.bg

Два особени аспекти на понятието „произход“ при храните или за „ПЛАНИНСКИТЕ ПРОДУКТИ“ и за „произхода на основните съставки“

Елена Тодорова
адвокат в сътрудничество с
правна кантора Schoenherr

schoenherr

Що е то „Планински продукт“

Регламент (ЕС) № 1151/2012¹ („Регламент 1151/2012“) въведе така наречените „незадължителни термини за качество“ с цел да се улесни предоставянето на информация за добавящите стойност характеристики или специфики на селскостопанските продукти. Един от тези незадължителни термини за качество е „планински продукт“. Целта на този термин е да се предостави на производителите от планинските райони ефективен инструмент за по-успешно предлагане на пазара на продукцията им и да се намали действителният рисък от заблуждение на потребителя по отношение на планинския произход на продуктите на пазара.

Съгласно Регламент 1151/2012 терминът „планински продукт“ се използва само за описание на продуктите, предназначени за консумация от човека, за които:

(i) едновременно и сировините, и фуражите за селскостопанските животни, произлизат главно от планински райони и



(ii) при преработката също се извършва в планински райони.

Кой район е „планински“

При определянето дали даден район се класифицира като планински водещи са общите критерии за класификация, използвани за идентифицирането на планински райони във връзка с програмите за подпомагане развитие на селските райони от Европейския фонд за ориентиране и гарантиране на земеделието. В тази връзка критериите за „планински район“ съгласно българската Наредба за определяне на критериите за

¹ Регламент № 1151/2012 от 21 ноември 2012 година относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни



необлагодетелстванието райони и териториалния им обхват² са следните:

1. средна надморска височина минимум 700 метра;
2. среден наклон на терена минимум 20%;
3. средна надморска височина минимум 500 метра в комбинация със среден наклон на терена минимум 15 %.

За улеснение при класификацията цитираната наредба съдържа списък на землищата на населените места, които се намират в териториалния обхват на планинските райони.

Кои продукти могат да бъдат класифицирани като „планински“

Съгласно Делегиран Регламент № 665/2014³ от 11 март 2014 („Регламент 665/2014“) терминът „планински продукт“ може да се използва за:

- продукти, произведени от животни, които най-малко през последните две трети от живота си са отглеждани в планински райони, ако продуктите са преработени в такива райони;
- продукти, произведени от животни, отглеждани при смяна на пасищата, които през поне една четвърт от живота си са отглеждани на пасища в планински райони;
- продукти от пчеларство, ако пчелите са събириали нектар и полен само в планински райони;
- продукти от растителен произход, само когато растенията са отглеждани в планински райони.

Тъй като в планинските райони не винаги съществуват достатъчно съоръжения за (i) производство на мляко и млечни продукти от сурво мляко, (ii) клане на животни и разфасоване или (iii) пресоване на маслиново масло, законодателят е приел, че преработката на други места, в близост до планинските райони, не променя естеството на преработените продукти по отно-

шение на планинския им произход.

В тази Връзка Регламент 665/2014 допуска следните преработвателни дейности да бъдат се извършват и извън планинските райони, при условие че разстоянието от съответния планински район не превишава 30 km:

1. преработвателни дейности за производство на мляко и млечни продукти в преработвателни съоръжения, действащи към 3 януари 2013 г.;
2. клане на животни и разфасоване и обезкостяване на кланични трупове;
3. пресоване на маслиново масло.

Регламент 2018/775 за произхода на основните съставки - малко предистория

Регламент 1169/2011 за предоставянето на информация за храните на потребителите⁴ в сила през 2011 година и от декември 2016 година се прилага ефективно на територията на Европейския съюз, в т.ч. и в България.

Член 26 от Регламент 1169/2011 предвижда, че посочването на страната на произход или мястото на произход на даден хранителен продукт е задължително, когато липсата на посочване може да заблуди потребителя по отношение на истинската страна на произход или място на произход на храната, особено ако приграждащата я информация или етикетът като цяло предполагат, че тя произхожда от различна страна или място.

Съгласно алинея 3, когато страната на произход или мястото на произход на дадена храна е посочено и когато то не е същото като това на основната съставка, законът изисква да се посочва (i) страната на произход или мястото на произход на съответната основна съставка; или (ii) че страната на произход или мястото на произход на основната съставка е различно от страната на произход или мястото на произход на храната, като цяло.

² Приета с ПМС № 30 от 15.02.2008 г., обн., ДВ, бр. 20 от 26.02.2008 г., в сила от 26.02.2008 г., изм. и доп., бр. 53 от 12.07.2011 г.

³ Делегиран Регламент (ЕС) № 665/2014 от 11 март 2014 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на условията за използване на незадължителния термин за качество „планински продукт“

⁴ Регламент 1169/2011 за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/EИО на Комисията, Директива 90/496/EИО на Съвета, Директива 1999/10/EО на Комисията, Директива 2000/13/EО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/EО и 2008/5/EО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията



В тази връзка в края на месец май тази година Комисия прие дългоочаквания Регламент за изпълнение 2018/775 за определяне на правила за прилагането на член 26, алинея 3 от Регламент (ЕС) № 1169/2011 („Регламент 2018/775“). С него бяха урегулирани правилата за посочване на страната на произход или мястото на произход на основната съставка при храните.

Приложно поле

Регламент 2018/775 има за цел да урегулира случаите, когато страната на произход или мястото на произход на дадена храна е декларирано върху етикета ѝ, доброволно или задължително, чрез каквито и да е средства с думи, изображения, символи или гр., и когато страната или място на произход на храната не са страна/място на произход на основната ѝ съставка. Такъв пример би бил традиционно българско бяло саламурено сирене, произведено в България от мяко, чийто произход не е от България.

Тук е добре да напомним, че:

- понятието „**основна съставка**“ е дефинирано в Регламент 1169/2011 като съставката на дадена храна, която представлява повече от 50 процента от тази храна или която обикновено се свързва от потребителя с наименованието на храната и за която в повечето случаи се изисква посочване на количеството,
- „**страна на произход**“ на храната е страната, в която храната е била окончателно добита или произведена, като производството е било извършено в повече от една държава, като страна на произход се обявява страната на последната, съществена, икономически обоснована обработка или изработка на храната,
- „**място на произход**“ означава всяко място, от което е посочено, че произхожда храната, и което не е „страна на произход“ съгласно определението по-горе.

на стр. 46



БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ





Ограничение на приложното поле

Регламент 2018/775 не се прилага за обичайни и родови наименования, които включват буквален произход, но нямат никакви указания за произход или място на произход на храната (например: сос Болонез), както и защитени географски указания и регистрирани търговски марки (като Aceto Balsamico di Modena).

Обозначаване на произхода на основните съставки

Различни варианти за посочване на страната на произход са посочени в акта. Те включват:

- i) "ЕС", „извън ЕС“, „ЕС и извън ЕС“; или
- ii) регион или друга географска област в границите на няколко държави членки или в границите на трети държави, ако са определени така съгласно международното публично право или са разпознавани от обичайно информирания средностатистически потребител; или
- iii) риболовна зона на ФАО или море или сладководен басейн, ако е определен като такъв съгласно международното право или е разпознаван от обичайно информирания средностатистически потребител; или
- iv) държава членка/държави членки или трета държава/трети държави; или
- v) регион или друга географска област в границите на държава членка или в границите на трета държава, ако са разпознавани от обичайно информирания средностатистически потребител; или
- vi) страната на произход или мястото на произход съгласно съответните разпоредби на Съюза, приложими за основната съставка/основните съставки;

или с пояснение, както следва:

“(наименование на основната съставка) е/не е с произход от (страната на произход или мястото на произход на храната)“ или друга подобна формулировка, която би имала същото значение за потребителя.

Операторите в хранителната промишленост могат също да използват следното или подобно изявление, за да информират потребителите: „(наименованието на основната съставка) не произхожда от (страната на произход или мястото на произход на храната)“.

Представяне в едно и също зрително поле

Операторите в хранителната промишленост трябва да са наясно, че Регламент 2018/775 въвежда изискване произходът на основните съставки да се обозначава в същото зрително поле като означението за произхода на храната.

Обозначаването може да бъде с думи или невербално. Размерът на шрифта не може да бъде по-малък от минималния размер на шрифта, изискван по Регламент 1169/2011, т.е. 1,2 mm височина или съответно 0,9 mm височина за онаковки, чиято най-голяма повърхност е с площ по-малка от 80 кв. см.

Влизане в сила и ефективно прилагане

Регламент 2018/775 ще започне да се прилага от 1 април 2020 година. Съгласно преходните мерки, храните, пуснати на пазара или етикетирани преди 01.04.2020 г., могат да бъдат продавани до изчерпване на наличностите.



Сп. „Храната на ХХІ Век“ скоро ще навлезе в четвъртата си година

Уважаеми читатели, скъни приятели

Зад гърба ни е вече лятото на 2018 година. Хубавите отпускарски мигове с любимите хора отминаха неусетно. Всъщност, както винаги. Влизаме в новия работен ритъм отпочинали, заредени със сили и свежи идеи. Есента вече плахо чука на вратата ни и леко напомня, че годината върви към своя край. А преди да се е изтъркулила между пръстите ни, е добре да маркираме поне някои щрихи от своята визия за следващата. Казвам, че мечтите са тези, които ни водят напред. Екипът на сп. „Храната на 21 век“ вече се опитва да хвърли макар и бегъл поглед към предстоящата 2019 година, правим планове, мислим за теми, разговаряме с автори и специалисти в бранша, срещаме се с представители на бизнеса и отговорни служители в администрацията. Всяка чута дума, всяка позиция, всяко мнение е извор на теми, които изискват обсъждане. Нека го направим заедно.

В страната ни има не едно и две издания в областта на хранително-вкусовата промишленост. И трябва да признаям, че изо-

билието на пазара разделя множество добри идеи. Това въщност е прекрасно и показва истинската сила на конкуренцията - да бъде градивна и да стимулира. Защото да цениш и уважаваш другия и със силата на собствената си креативност и умения да успяваш, е най-трудната, но най-хубава победа. Нека продължим да се стремим към нея.

Даваме си сметка, че в конкуренцията с другите издания сп. „Храната на 21 век“ има едно огромно предимство. Зад него не стои отделна частна фирма и нечии лични бизнес интереси. И погледнато през тази призма, няма да е нескромно да го наречем единственото представително списание в областта на хранително-вкусовата индустрия. То е официално издание на Съюза по хранителна промишленост, издавано в сътрудничество с Българската агенция по безопасност на храните. А това е легитимност, която има друга тежест. Защото организация като СХП обединява в себе си всички неправителствени браншови струк-

на стр. 48



тури в индустрията - млеко- и месопреработватели, хлебари и сладкарни, производители на маслопродукти, на пиво, вино и безалкохолни напитки, преработватели на плодове и зеленчуци и т.н., и т.н. Заедно с големите организации в бранша Съюзът има и стотици индивидуални членове. Всичко това обаче задължава. Много, много задължава. И ние според силите си се опитваме да отговорим на високите очаквания към нас. Разширяваме непрекъснато палитрата от теми, търсим специалисти по актуалните проблеми, публикуваме личната гледна точка на хора, които в практиката си се сблъскват с различни казуси. Е, не всяка написана дума отговаря на висок журналистически стандарт, но е истинска, защото е разказана от първо лице. Защото зад нея стои личен опит и практика. И лични решения. А това е най-ценено, нали? Опитваме се да „гарнираме“ сериозните материали с богат снимков материал, защото искаме нашето списание да е не само полезно и практично, но и красибо.

Без вашата помощ обаче, скъпи приятели, всичко това нямаше да бъде възможно.

Защото вие сте тези, които ни пишат и раздват идеи. Вие сте авторите. Вие сте и читателите. И само ако вие се нуждаеме и търсите списанието, има смисъл то да съществува.

С гордост трябва да отбележим, че за кратката си тригодишна история сп. „Храната на 21 Век“ постигна немалко. Стартира като електронно издание, а само година по-късно започна да се издава и на хартиен носител. Това не можеше да се случи без нашите рекламиращи, които, както виждаме, с всеки изминал брой стават все повече. Писмата, които получаваме, пълни с идеи, коментари и отзиви, са десетки. А абонатите от края на миналата година се измерват в стотици.

Благодарим на всички от сърце и напомняме, че абонаментът за следващата година вече тече. Можете да го направите директно при нас, а можете да използвате и разпространителските вериги.

Най-важното е, че сме заедно и гледаме в една посока.

ТАЛОН ЗА АБОНАМЕНТ

Списание „Храната на ХХI Век“

**Официално издание на Съюза по хранителна промишленост към ФНС
Годишен абонамент: 48 лв. с ДДС**

Адрес за получаване: П.К. гр./с. област
 КВ. ул. № бл. вх. ап.
 фирма/организация
 лице за контакт длъжност
 тел.: факс: e-mail:

Данни за фактура - име на юридическото лице:
 адрес по регистрация

ИД № ДДС №

МОЛ

Преведох сумата от лв. за абонамента чрез:

С платежно нареждане за сумата от лв. по сметка: Съюз по хранителна промишленост, „Юробанк България“, ФЦ София окръг, IBAN: BG 05 BPBI 7942 1019 1562 01, BIC код: BPBIBGSF

Пощенски запис № от 201.... г. за сумата от лв.
 на адреса на СХП - София 1000, ул. Раковски № 108, офис 408.

Талона и копие от платежния документ изпратете на адреса на Съюза по хранителна промишленост.
 За контакти: инж. Соня Бургуджиева - тел.: 02 987 47 44, 0888 72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg



ВАРИАНТИ ЗА РЕКЛАМА В СПИСАНИЕ

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ



Официално издание на
Съюз по хранителна промишленост

В сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните

научно-приложно
списание за новости в
хранително-вкусовата
индустрия

Храната
на XXI век

Съюз по хранителна промишленост

Официално издание на
Съюз по хранителна промишленост

В сътрудничество с

Българска агенция по
безопасност на храните

Вариант 1 - корица

Размери:
основа 21 см,
височина 23 см

580 лв.
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 mm наддължно за рязане от всички страни - т.е. размерът на готовото каре трябва да бъде 21,5 / 23,5 см.

Важни елементи като лога и текст не трябва да се поставят на по-малко от 15 mm навътре от крайния размер.

Вариант 2

Размери:
основа 21 см,
височина 29,7 см

360 лв.
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 mm наддължно за рязане от всички страни - т.е. размерът на готовото каре трябва да бъде 22 / 30,7 см.

Важни елементи като лога и текст не трябва да се поставят на по-малко от 15 mm навътре от крайния размер.

Вариант 3

Размери: основа 21 см,
височина 15 см

220 лв.
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 mm наддължно за рязане отляво и отясно - т.е. размерът на готовото каре трябва да бъде 22 / 15 см.

Важни елементи като лога и текст не трябва да се поставят на по-малко от 15 mm навътре от крайния размер.

Вариант 4

Размери:
основа 7,7 см,
височина 25 см

200 лв.
без ДДС

Вариант 5

Размери:
основа 7,7 см,
височина 12 см

160 лв.
без ДДС

РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА СЕ ПОДАВАТ
В ЕДИН ОТ СЛЕДНИТЕ ФАЙЛОВИ
ФОРМАТИ:

- Растерни: TIF, PSD, JPG (quality: maximum), в CMYK, с резолюция не по-малка от 300 dpi.
- Векторни: EPS, PDF, CDR; шрифтове в криви /outlines.

За файлове със специални ефекти (blend, lens, envelope, mesh и т.н) - елементите заедно с ефектите задължително да са растеризирани на минимум 300 dpi в крайния формат.

При всички векторни формати е желателно да има придружаващ JPG файл за сравнение.

- ОТСТЬПКИ:**
- За членове на СХП - 10%
 - При авансово плащане за 2 броя - 5%
 - При авансово плащане за 3 броя - 15%
 - При авансово плащане за 4 броя - 20%

- Текстови материали - 50%
- Фиксирано място + 20%

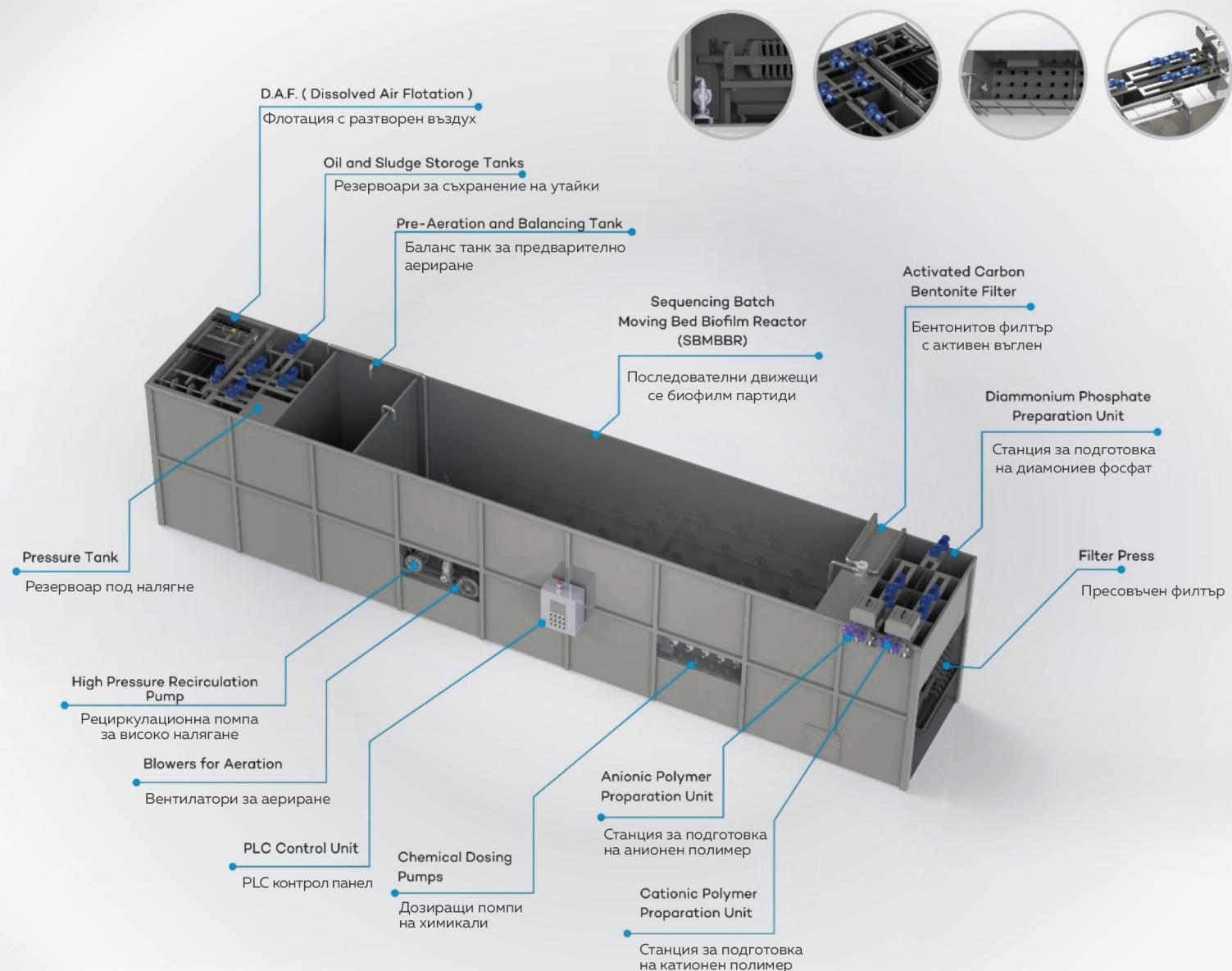
Сумите се превеждат по сметката на СХП:
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг;
БИС код: BPBIBGSF;
IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти:
инж. Соня Бургуджиева -
тел.: 02 987 47 44
e-mail: hranata21@mail.bg



ПРЕЧИСТВАТЕЛНИ СТАНЦИИ ЗА ОТПАДЪЧНИ ВОДИ

С КАПАЦИТЕТ ОТ 10 ТОНА ДО 300 000 ТОНА/ДЕН



www.almer-bg.com

@ info@almer-bg.com ☎ +359 (2) 451 20 20; +359 876 000 475

София 1839, кв. Враждебна, ул. Челопешко шосе 15, Индустритална зона



КОМПЛЕКСНИ РЕШЕНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЯДКИ, КАФЕ, ЧИПС И СНАКС ПРОДУКТИ



www.almer-bg.com

@ info@almer-bg.com

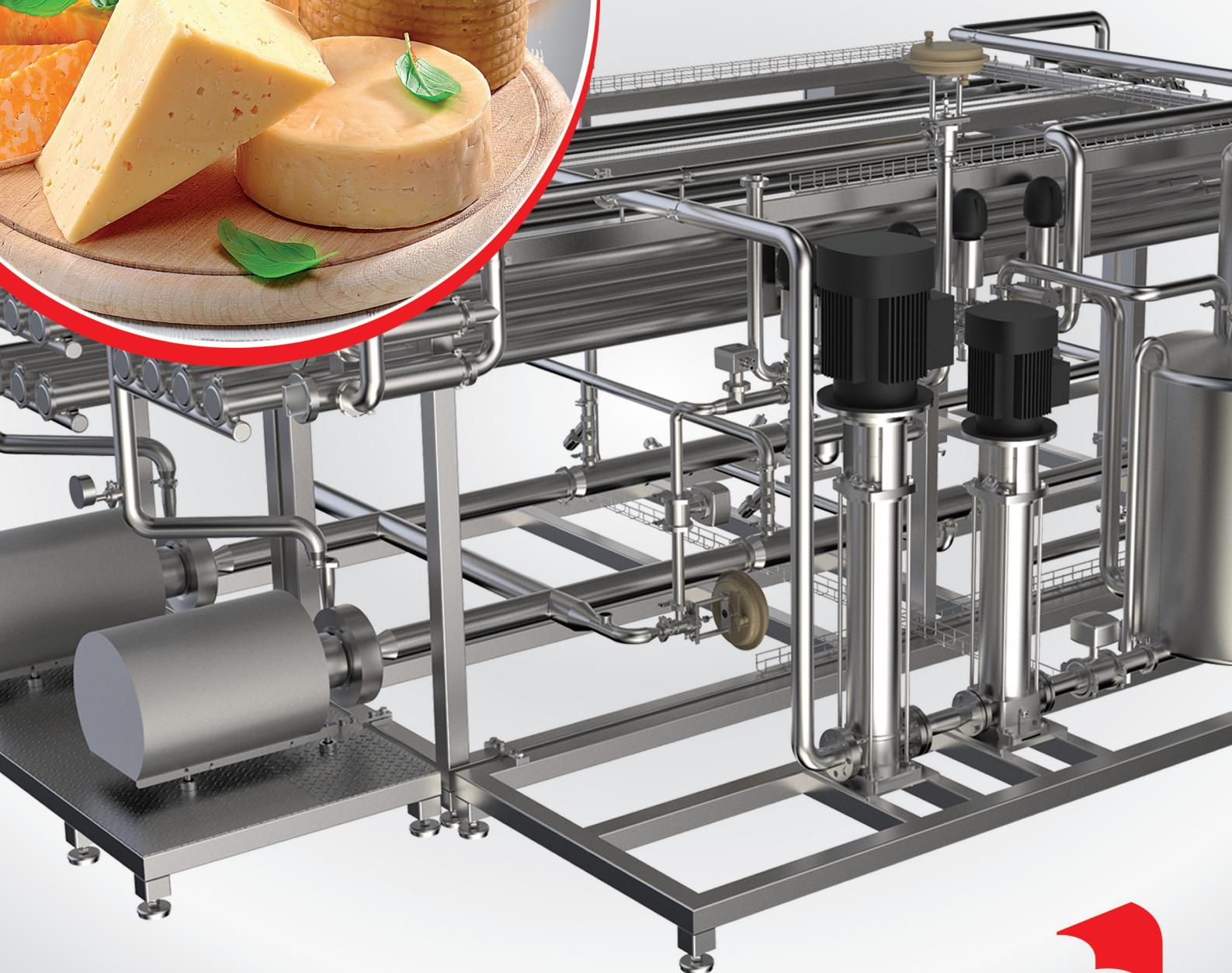
☎ +359 (2) 451 20 20; +359 876 000 475

София 1839, кв. Враждебна, ул. Челопешко шосе 15, Индустриска зона

 **Almer**
Packaging, Food Process &
Ingredient Solutions



ЦЯЛОСТНО ОБОРУДВАНЕ ЗА МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛНИ КОМПАНИИ



www.almer-bg.com

@ info@almer-bg.com ☎ +359 (2) 451 20 20; +359 876 000 475

София 1839, кв. Враждебна, ул. Челопешко шосе 15, Индустритална зона



Almer
Packaging, Food Process &
Ingredient Solutions