

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО  
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В  
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА  
ИНДУСТРИЯ

# Храндта

на ХХІ век

брой 1

май 2016 г.

година I



Официално издание на  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по  
безопасност на храните



1138 София,  
кв. "Горубляне", ул. "Люляк" 9  
тел./факс: 02 974 50 01,  
02 974 50 28  
моб.: 0888 915 249,  
0887 98 98 30, 0888 560 120  
e-mail: teatrading@abv.bg

ТЕА ТРЕЙДИНГ ООД

официален представител на фирма  
WIBERG - Австрия за България

**WIBERG®**

ПОДПРАВКИ, ДОБАВКИ, ТЕХНОЛОГИИ

**Към читателите**

-  срп. 4
- Д-р Дамян Илиев: Съзнаваме високата отговорност на нашата работа**  срп. 6
- Колегите за старта на сп. "Храната на ХХІ век"**  срп. 10
- Възможности за подкрепа на производителите в рамките на ОСП 2014 - 2020**  срп. 12
- Храните и технологиите на ХХІ век**  срп. 18
- Обещаващо бъдеще за замразените продукти**  срп. 21
- Евростандарт за доказване безопасността на рециклиран PET за опаковки за хани**  срп. 26
- Какво означават термините функционални хани и пробиотик?**  срп. 28
- Българският хляб и националните ни традиции. Ще бъдат ли забравени?**  срп. 32
- Малцузване и пивоварене с лимец**  срп. 37
- Модерната търговия се налага, традиционната губи позиции**  срп. 41
- Доброволното изтегляне от пазара на небезопасни хани**  срп. 43
- Българското вино - една жива традиция със славно минало и проспериращо бъдеще**  срп. 45
- Еднакво ли е качеството на храните в ЕС?**  срп. 49

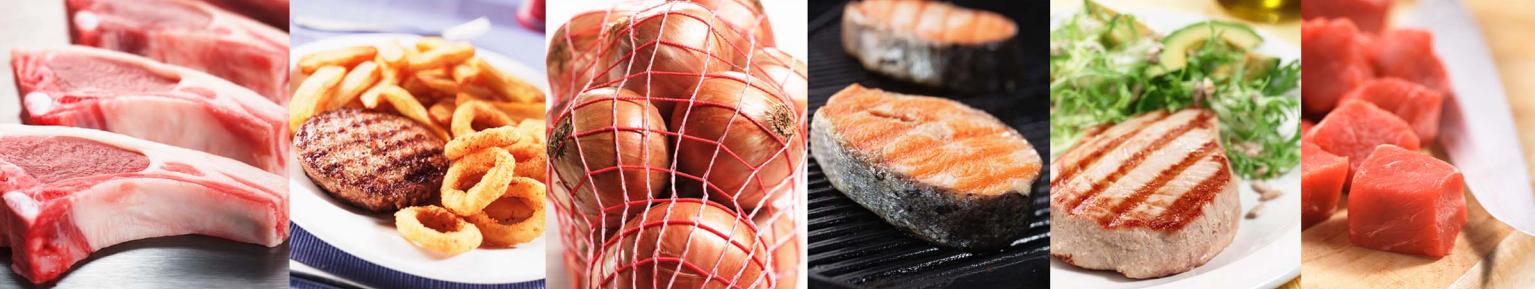
**Фирми, представени в броя:**

**Списание "Храната на ХХІ век" брой 1 май 2016 г. година I**

  
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.

Оформление:  
  
РЕКЛАМНО-ИЗДАТЕЛСКА КЪША  
02/ 971 00 09

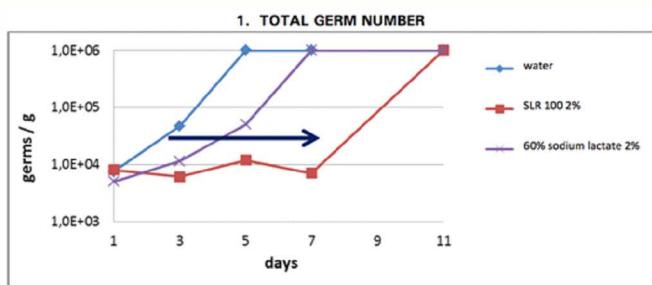


## SLR 100 - натурален консервант на бъдещето ...

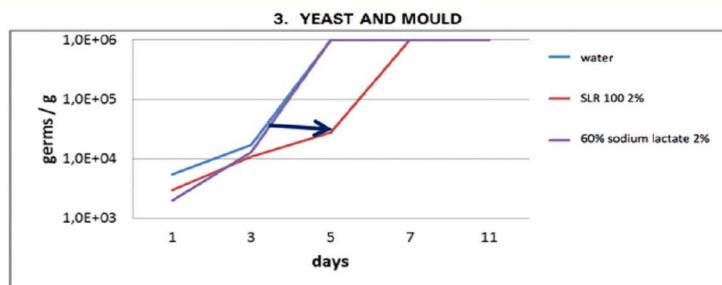
- ◆ Натурален продукт, без Е номер, без алергени - чист етикет;
- ◆ Етикетира се като: аромат или екстракт от лук, екстракт от подправка;
- ◆ Подобрява вкуса;
- ◆ Подходящ за всички видове месни и рибни продукти;
- ◆ 100 % ефективност:
  - ⇒ Намалява водната активност;
  - ⇒ Инхибира развитието на бактерии, плесени и дрожди, дори в неутрално pH;
  - ⇒ Предпазва от *Listeria Monocytogenes*;
- ◆ Осигурява по-дълъг срок на съхранение:
  - Мляно месо - 2 до 3 дни;
  - Малотрайни колбаси - минимум 30 дни;
  - Шункови колбаси - минимум 30 дни.

### Проведени тестове при следните условия:

- ⇒ Охладено мляно месо, тумблирано с 2 %: вода, SLR 100 или натриев лактат;
- ⇒ Инкубационен период - 11 дни, температура 8°C;
- ⇒ Интервал на отчитане - всеки 2 дни.



SLR 100 забавя развитието на ОБМ с до 6 дни



SLR 100 забавя развитието на плесените и дрождите с до 2 дни



SOLUTIONS FOR PHARMA & FOOD

КУК-България ЕООД  
4027 Пловдив, ул. Георги Бенев 3  
тел. 0889 205666; факс 032 967558  
e-mail: Ani.Mihaylova@kuk.com

**Д-р Светла Чамова**  
председател на СХП



## Уважаеми читатели, скъпи приятели,

Пред вас е първият брой на специализирано-то научно-приложно електронно списание на Съюза по хранителна промишленост „Храната на XXI век“. Щастливи сме да споделим, че наши партньор в начинането е Българската агенция по безопасност на храните. Доброто сътрудничество на двете структури е сериозна предпоставка на страниците на списанието да се хвърли мост между производители, преработватели и контролни органи. А това е най-прекият път българската хранителна индустрия да се превърне в символ на качество, да върне традиционно доброто си име, да се наложи на международните пазари.

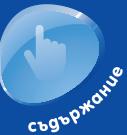
Именно тази амбициозна цел ни мотивира да се заемем с нелеката задача да стартираме ново издание. В днешния ден, когато информационното и медийно пространство е препълнено със стотици заглавия, е истинско предизвикателство да предложим нещо ново. Но ние вярваме, че ще успеем, защото нашата да се говори за качествената храна, за добрите практики на производство, за позитивното в бранша е позната уви. Често сме свидетели как при всеки нелеп инцидент, свързан със стомашно разстройство, обичайното заподозрян е производителят на храната. Какво от това, че проверките показват друго... Бомбата е хвърлена в общественото пространство... Полните ли соята, което министър Мирослав Найденов откри в месните продукти, произведени по стандарт „Стара планина“? Лабораторните пробы, направени в други европейски страни, доказваха, че проблем не съществува, но колко от потребителите чуха за това? Стандартът бе-

ше дискредитиран, интересът на пазара към него спадна за броени дни, а петното върху месопреработвателите остана може би завинаги. Ние съзнаваме, че лошата новина е интересната новина, стряскацият факт провокира интерес и привлича читатели, слушатели, зрители. Но се уморихме от незаслужени обиди, невярна и подвеждаща информация. Никога не сме отричали, че както във всеки друг бранш, така и в хранително-вкусовата индустрия има и лоши практики. Те са факт и ние се отнасяме с пълна нетърпимост към тях, защото именно те петнят целия отрасъл. Но сме дълбоко убедени, че добритите примери са много повече. И именно за тях искахме да говорим. Защото огромната част от българските производители и преработватели на хани го заслужават. Защото са потънали в кредити, за да оборудват предприятията си с най-съвременна техника, защото са въвели системи за производство, отговарящи на всички европейски изисквания, защото непрекъснато инвестират средства в обучение на кадрите си, защото с личното си здраве плащат безкрайните безсънни нощи... На тези български приемачи дължим добра дума.

Избрахме за новата си рожба едно твърде задължаващо име – „Храната на XXI век“. Да надникнем в бъдещето, да се опитаме да очертаем тенденциите на развитие е една твърде амбициозна и донякъде невъзможна задача.. Как можем да знаем какви ще са предпочитаните вкусове през 2090 година? Как да разберем дали след половин-един век потребителите няма да посещават музеи, за да видят как изглежда готварската печка... Звучи абсурдно, нали? Но нима предците ни преди век са мислели, че могат да съществуват мобилни телефони или компютри?

Сигурно е, че колкото и да си помагаме с научни изследвания на тенденциите в развитието на хранителната индустрия, колкото и да анализираме нагласите на пазара, евва ли ще опишем трапезата на българина в края на века. Но ще оставим за поколенията своите виждания коя е добрата храна, ще се борим за нея в днешния ден - и като възпитаваме потребителските навици, и като мотивираме производителите да променят продуктовите си листи. Защото добрата храна е тази, която ни гарантира дълголетие и живот без лекарства. Нали пом-

на стр. 5

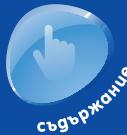


ните думите на Хипократ - най-великият лекар на Античността и баща на съвременната медицина: „Нека храната Ви бъде лекарство”. Да се опрем на неговото послание, оставено ни още преди Христа, да впрегнем знания, умения и хъс, за да превърнем българската храна в еталон на качество. С този призив се обръщаме към Вас, уважаеми читатели, колеги, съмишленици и приятели. Да дадем всичко, на което сме способни, за да изчистим имиджа на нашата индустрия и да произвеждаме не просто безопасни, а полезни продукти. Та нали това, което предлагаме на пазара, всъщност е храната на нашите деца. Питам Ви като родители: Има ли на този свят нещо по-задължаващо от грижата за децата? Нещо по-ответорно? Нали пулса на нашия делник се измерва с тяхното утре.

От името на целия екип на списание „Храната на XXI век” Ви уверявам, че ние нямаме пожалим сили, за да претворим идеите

си в реалност. В редакционната колегия участват известни учени, диетолози, технологии, ветеринарни и хуманни лекари, държавни служители, представители на фирми от хранителния бранш. Опитахме се да включим цялата палитра от специалисти, но каквото и да направим, списанието няма да е пълно, ако в него не участват активно всички страни от Европа – производители, преработватели, контролни органи, потребители. Затова, уважаеми читатели, с дълбоко уважение към Вашите знания, опит, потребности и изисквания, се обръщам към Вас с молба да ни пишете за темите, които Ви вълнуват, да споделяте опит и идеи, да поставяте казуси, които заедно ще решим. Само когато всички се включат в нашата инициатива, целите ни ще бъдат изпълнени. Ние искаме най-доброто за бранша и за българския потребител. Нека го направим заедно.

Ваша  
г-р Светла Чамова



## 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



### 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



## д-р Дамян Илиев - изпълнителен директор на БАБХ:

Съзнаваме Високата  
отговорност на нашата  
работа

*Д-р Илиев, благодаря Ви много за готовността да бъдете специален гост на първия брой на новото списание „Храната на 21 век“, което Съюзът по хранителна промишленост в сътрудничество с агенцията, която представлявате, започва да издава. Вярвам, че заедно ще създадем едно полезно списание, което да бъде безкомпромисно към лошите практики в хранителната индустрия, но да не премълчава и добрите страни на българската храна, които все по-вече остават в сянката на завладелия ни негативизъм. Доброто, уви, просто не е интересно... Но го има и за него, надявам се, ще говорим съвместно. Затова, моля Ви, нека започнем с Вашето послание към читателите и екипа на новото издание.*

**Ще продължим да извършваме стриктни проверки на всички бизнес оператори**

**Разчитаме на бдителността на потребителите**

**Вярваме, че превантивните мерки са добра бариера пред тези, които нарушават правилата**

Най-напред искам да Ви поздравя за доброма инициатива за създаването на специализираното научно-приложно електронно списание на Съюза по хранителна промишленост „Храната на XXI век“. Раг-

на стр. 7



## Специален гост

Вам се, че избрахте Българска агенция по безопасност на храните за Ваш партньор. Пожелавам попътен вятър на списанието и не се съмнявам, че ще се затвърди не само сред хранителния бранш, но и сред поширок кръг от читатели.

**БАБХ е натоварена с един огромен периодът от контролни функции - граничен контрол, фитосанитарен контрол, контрол на ветеринарно-медицински продукти, здравевопазване на животните, здраве на растенията и може би най-обемното - контрол на храните, което включва всички предприятия от хранително-вкусовата промишленост, търговските обекти и заведенията за обществено хранене. Как се управлява такъв мастион?**

Изпълняваме доста дейности, но всички те са част от агроХранителната верига

**Д-р Дамян Илиев е роден на 14 март 1949 г. в София. Завърши гимназия през 1967 г., а през 1974 г. Висшия ветеринарно-медицински институт. От 1974 г. до 1978 г. работи като ветеринарен лекар в АПК - Оряхово. В периода 1978 -1982 г. е хирург в Лабораторията по биология и болести на дивеча в клиника за дребни животни. От 1982 г. до 1992 г. работи като ветеринарен лекар на националните отбори по конен спорт към Българската федерация по конен спорт. През 1992 г. става ветеринарен лекар на конна база „Хан Аспарух“ в София. От 1994 г. до 1999 г. е и управител на базата. В периода 2000 - 2006 г. работи в клиниката на Зоопарк - София. Бил е и частно практикуващ ветеринарен лекар.**

**През 2006 г. става директор на РВМС - София. От 2007 г. до 2011 г. е зам.-генерален директор на Националната ветеринарно-медицинска служба. След като тя беше преструктурирана в Българска агенция по безопасност на храните, д-р Илиев поема длъжностите на главен секретар и главен санитарен ветеринарен инспектор на Република България. От средата на 2015 г. е изпълнителен директор на Българската агенция по безопасност на храните.**

**Има редица специализации в чужбина - САЩ, Англия, Швейцария, Франция, Германия и други. Владее английски и руски език.**

и е необходима усърдна работа, професионализъм и мотивация на всички служителите в БАБХ. Хората не са дос tatъчни, има много трудности и проблеми, но ние полагаме всички усилия да направим така, че хората да не се страхуват за това, с което се хранят.

Факт е, че непрекъснато и навсякъде по света, не само в България, има производители и търговци, които не се съобразяват с изискванията на законодателството и не спазват правилата. Ще е твърде претенциозно и невярно да кажем, че сме успели да спрем тази порочна практика. Но работим усърдно, за да намалим до минимум този риск.

**Станахте изп. директор на БАБХ в един момент казано рисков момент, когато рейтингът ѝ беше на критичния минимум. Успяхте ли за тази година, в която ръководите агенцията, да изчистите името ѝ?**

Да, действително, когато поех поста на изп. директор на БАБХ, доверихо към институцията бе сринато. Отражение имаше гори и върху авторитета на ветеринарните специалисти и частно практикуващите ветеринарни лекари. Ветеринарната служба беше загубила авторитета си, граден в продължение на 130 години, в които винаги е била пример за ефективна и резултатна работа. Специалисти от не една и две държави си взаимодействаха с нас и взаимстваха структурата ни.

Дейността на Агенцията засяга пряко всеки гражданин, най-малкото като потребител на хани. Очакванията на хората в тази посока са огромни и ние сме длъжни да отговорим адекватно на тях. В немалка степен от нас зависи здравето на всеки български гражданин - от новородено то бебе до човека на преклонна възраст. Това е много задължаващо и ние непрекъснато се опитваме да създаваме все по-добри условия за контрол. За пример ще дам представения миналата седмица проект на новия Закон за храните, разработен съвместно с браншовите организации. В него ще действат нови правила относно санкциите и наказанията за нарушения. Увеличението на финансовите санкции за

на стр. 8



констатирани нарушения е от два до осем пъти. Идеята е това да изпълни превантивна роля, да действа дисциплиниращо на тези, които нарушаат правилата. Друг важен момент в закона е въвеждане на правила за извършване на търговия от разстояние (интернет търговия и търговия с други средства на комуникация). Всички онлайн търговци на храна ще подлежат на регистрация от Областните дирекции по безопасност на храните и ще подлежат на контрол. Тези промени ще са в помощ както на потребителите, така и на добросъвестните производители в хранителния бранш.

***Преработвателите се оплакват, че контролът при тях е изключително строг и непрестанен, а големите търговски вериги винаги са по-щадени. Има ли наистина двоен стандарт?***

Официалният контрол на храните се извършва на всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храна и включва контрол на обектите за производство и търговия с храна, употребата и съхранението на храна, материалите, веществата, всички процеси, включително транспортирането на храна.

Контролът, който извършваме е внезапен, без предварително уведомяване на бизнес операторите. Дейностите по контрола извършваме на принципа на прозрачността, като за целта предоставяме своевременно необходимата информация относно контролните ни дейности на обществеността.

На всички обекти (производствени предприятия и обекти за търговия на едро и дребно с храна) е извършена оценка на риска и в зависимост от степента на риска на обекта е определена и честотата на контрол. Официален контрол се извършва и по сигнали и жалби на граждани.

Категорично твърдя, че контролът е еднакъв по цялата аграрнодобивна верига - от полето до масата. Так ще повторя - ние извършваме структури проверки на всички бизнес оператори в зависимост от оценката на риска на обекта на проверка. Този контрол е полезен и за преработва-

телите, защото смятам, че така създаваме доверие у потребителите относно качеството на произвежданите български хани. Доколкото разбираам основната цел на списанието е именно това - да върне добрия имидж на родните хани и напитки.

***Кои са най-често срещаните нарушения като на преработвателите, така и на търговците?***

При търговците най-често срещаните нарушения са при правилното съхранение на храните, редовното водене на записите по системите за самоконтрол, предоставянето на информацията за храните (правилното отразяване на алергени например). При преработвателите установяваме случаи на несъответствия по отношение на хигиенните изисквания за съграден фонд и технологично оборудване и в някои случаи непълно и неточно етикетиране на храните.

***Добра ли е комуникацията Ви с неправителствените браншови организации? От тях можете да чуете кои са най-невралгичните Въпроси, къде са подводните камъни в диалога преработватели - контролни органи, а защо не и препоръки как контролът на БАБХ да стане по-ефективен, което пък от гледна точка на потребителя означава по-полезен.***

Важна част от дейността на БАБХ е осъществяването на срещи с различните браншови организации по Въпроси, касаещи безопасността на храните.

През миналата година неколкократно са проведени срещи с Асоциация на месопреработвателите в България, Асоциация на преработвателите на пресни плодове и зеленчуци, Асоциация на производителите на растителни масла и маслопродукти в България, Асоциация на хотелиерите и ресторантърите, Асоциации на хлебопроизводителите и мелничарите, Асоциация на млекопреработвателите в България, Национална асоциация на млекопреработвателите, Асоциация на търговците в търгища и пазари на производители, Съюз на производителите на безалкохолни напитки, Асоциация на хотелиерите, рес-

на стр. 9



торантьорите и кафетериите, Асоциация на производители и търговци на хранителни добавки, Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите в България, Съюз на пивоварите в България и др. Проведени са срещи с представители на веригите за търговия с хrани - супер и хипермаркети. На проведените срещи с представителите на асоциациите са обсъждани актуални въпроси за констатирани несъответствия при извършване на официалния контрол в страната.

През 2015 г. участвахме активно в разяснителна кампания, свързана с прилагане изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите. Съвместно с различните браншови организации бяха организирани обучителни семинари за членове на съответните браншови организации и инспектори от отдели „Контрол на храните“ при ОДБХ.

БАБХ работи активно и за развитие на система за използване на излишъци от годни и безопасни хранителни продукти чрез системата на хранително банкиране. В партньорство с Българска хранителна банка (БХБ), БАБХ (с представието и на експерти от дирекция „Контрол на храните“) се ангажира да организира и провежда обучения на екип сътрудници на БХБ по отношение безопасността на храните, да осигурява контрол върху осъществяваните дейности за спазване изискванията за безопасност на храните по цялата верига, да осигурява експертно съдействие, както и всяка друга помощ, възникнала в процеса на работата на Хранителната банка за стриктно спазване на законодателството в областта на безопасността на храните.

Представители на БАБХ участваха в редица дискусии и работни срещи в областта на качеството и безопасността на храните. Сред тях са Седмата национална кръгла маса на тема: „Качеството на хранителните продукти - гаранция за успешно представяне на пазара на храни и напитки“, организирана и проведена съвместно със Съюза по хранителна промишленост

и Федерацията на научно-техническите съюзи; конференцията „Вкуси България“, организирана от В. „Преса“, с участието на представители на МЗХ и представители на бизнеса в страната; IFS Конференция за безопасност на храните, проведена в Интер Експо Център, гр. София и много други.

***БАБХ откри денонощен горещ телефон за сигнали. Както пише в сайта на агенцията Вашите оператори са на разположение 365 дни в годината от 00.00 до 24.00 часа. За какво Ви търсят най-често граждани те?***

В БАБХ често получаваме сигнали от потребителите. Повечето от тях са за съмнение в качеството и безопасността на храните, предлагане на хrани с изтекъл срок на съхранение и други несъответствия при предлагане на различни видове хrани.

Има няколко начина потребителите да подадат сигнал:

- чрез горещия ни телефон 0 700 122 99,
- онлайн на сайта на Агенцията,
- писмено на адреса на Агенцията.

Обръщам се към потребителите с призыва да продължат да бъдат така активни и безкомпромисни в сигналите и исканията си. Тяхната взискателност е най-сигурният път към качествената храна. Колкото и да се стараят, нашите инспектори все пак са ограничен брой и не могат да бъдат всеки миг навсякъде. Потребителите са милиони и е хубаво, когато се превръщат в наши нещатни сътрудници, в наши бдителни очи. Тяхната активност е гарант за общия ни успех.

***Вашата любима храна е...***

Ям всичко с удоволствие, старая се да се ограничавам, но не много успешно.

***Благодаря за този разговор, г-р Илиев. Много вярвам, че съвместно ще успеем да върнем традиционно доброто име на българската храна - с пълна нетърпимост към некоректните производители и търговци и аргументирана защита на добрата храна.***



## Колегите за старта на сп. "Храната на ХХI Век"



**Жана Величкова**

Изп. директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България

Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България приветства инициативата на Съюза по хранителна промишленост.

Ние искрено вярваме в успеха на списанието „Храната на 21 век“. Това е нашето списание - на знаещите и можещите, на вечно търсещите тайнството на добра храна - назад в корените на традиции, в съвременните постижения и с поглед към бъдещето. Храната е не просто жизнено необходим за човека източник на

енергия, тя е не просто еликсир за семивата и вкусовите рецептори - храната е част от облика на личното ни „аз“. Популяризирането на информация за храната, за тенденциите, които я съпътстват, провокирани от динамиката на човешкото развитие и които оставят траен отпечатък и по формата и по съдържанието ѝ - при това на достъпен за всички нас - професионалисти, експерти, ценители или просто потребители - език е толкова ценно, колкото ежедневния ни избор - професионален и личен. Много информационни потоци обсипват съзнанието ни с различна, често противоречива и не рядко търсеща сензация поредна новина за храната. „Храната на 21 век“ се създава и го описваме да се развива като извор на правдива, многоаспектна, достъпна и полезна за всеки информация.

На добър час!

Знаете ли, колеги? Вашата идея да създадете списание, което да се бори за качеството и името на българската хранителна промишленост ме провокира и си спомних нещо, което прочетох преди много години, още като студентка. Това беше преводен материал на статия от западния печат, писана през далечната 1939 година. Почти не помня текста, но паметта ми едва ли някога ще заличи заглавието: „Как да се борим с монопола на България при производството на вино“. 30-те години на миналия век са били златните години за българската хранителна индустрия. Тази същата, която ние днес се опитваме да продължим и развием, да обогатим, да осъвременим. Нали именно ние сме наследници на онези български ръце и умове, които са създавали продукти, намерили достойно място по витрините на Западна Европа. Защо тогава днес не ни се получава? Къде отиде традиционно мощната българска хранителна промишленост? Радвам се, че именно производителите на консервиранi и замразени храни, които представявам, и до днес добре реализират продук-

**Антоанета Божинова**

Изп. директор на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци



цията си навън. Но не е това, което е превъръщало държавата ни в монополист. Значи някъде нещо изпускаме като гилдия, нещо незабелязано ни се използва, но явно много важно. И си мисля, че това „важното“ е чувството ни за общност и екипност. Защото няма значение дали произвеждаме консерви, месни, хлебни или млечни продукти, ние всички сме лицето на българската хранителна промишленост и само с общи усилия можем да я върнем на старите ѝ висоти. Затова приветствам концепцията на новото списание и се радвам на възможността заедно да работим за имиджа на българската храна!

Успешен старт, колеги!



Уважаема г-р Чамова,  
Уважаеми колеги партньори от СХП,

Приемете искрените ни поздрави за създаването на новото списание „Храната на 21 век“! Дългоочаквано и необходимо четиво! „Храната на 21 век“ е първото съвместно издание между бизнесът и БАБХ. Убедени сме, че диалогът ще е активен, на местногорещ, но винаги истински! В името на потребителя! Без заблуди и лобистки текстове, без намиск, а компетентно и отговорно, защото храната е път към здравето!

Националният Браншови Съюз на Хлебарите и Сладкарите ще участва със своя рубрика - „ХЛЯБ +“, в която ще предоставя-



**Илонка Аврамова**  
Председател на УС  
на Асоциация на  
месопреработвателите  
в България

Скъпи приятели и колеги,

Щастлива съм, че голямото семейство на производителите и преработвателите на хранителни продукти в България, ще имат свое официално издание. Вярвам, че то ще бъде красиво, умно и креативно творение, създадено с любов към бизнеса, към потребителите, към родната марка.

Функционалното и здравословно хранене е основен приоритет в развитието на световната наука за хранене в последното десетилетие. Тази тенденция налага производителите на хани да се ангажират с предлагане на нови хани доказвайки на потребителя тяхната полза. Необходимостта от активен обмен на информация между производителите на хани и потребителите налага търсене на нови форми за взаимодействие. Създаването на сп. „Храната на 21 век“, е верният и точен отговор на тези нови потребности.

Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България по-

**Мариана Кукушева**  
Председател на УС на  
национален браншови съюз  
на хлебарите и сладкарите



ме актуална информация свързана с продуктова гама, с анализи и тенденции на пазара, с вкусовите качества на българския хляб и сладкарски изделия. Съвместната ни дейност ще бъде финансово обезпечена от нас. Дерзайте!

Българските хранителни продукти десетилетия бяха еталон за качество. Могат да бъдат и занапред, сигурна съм в това! Прекрасно е, че сте се нагърбили с нелеката мисия да работите за имиджа на нашето производство. Лоялният бизнес има нужда да се освободи от сянката на некоректните фирми, от лошите практики на предприятията, които петнят целия бранш. Нашите членове упорито и неуморно се борят за името си, за тях качествената българска храна е кауза. И тук е пресечната ни точка с целите на новото списание. Затова убедено мога да кажа: В лицето на Асоциация на месопреработвателите имате съмишленник!

На добър час, приятели! Ние сме с Вас!

**Марияна Чолакова**  
Изп. директор на Сдружение  
на производителите на  
растителни масла и  
маслопродукти в България



желава на Добър час на новото издание и на създалите му. Нека това да е платформа за споделяне на научни постижения в производството на хани; прилагане на нови технологии и машини и изследвания доказващи здравословния ефект от предлаганите хани.



# Възможности за подкрепа на производителите в рамките на ОСП 2014 - 2020

**Светлана Боянова**  
Председател на Институт за  
агростратегии и иновации



Институт  
за агростратегии  
и иновации

**Повече предимства или недостатъци са залегнали  
в новата европейска политика по отношение на  
производството на хани?**

Има много доводи както за, така и против Общата селскостопанска политика на ЕС (ОСП) и нейното прилагане от страните членки. Противници те неизменно изтъкват изкривяването на пазара и несправедливото разпределение на средствата. И вероятно имат право, защото цифрите по-

казват, че земеделците (в това число в случая влизат и производителите на хани, както и предприемачите в селските райони) представляват 5,4% от населението и формират едва 1,6% от брутния вътрешен продукт на Съюза, а в същото време имен-

на стр. 13



но към тази малка група хора се разпределят не по-малко от 47% от общия бюджет на ЕС. Освен това 80% от средствата отиват в ръцете на едва 25% от фермите. И ако това звуци стряскащо, какво да кажем за фактите в подкрепа на другия аргумент. Свидетели сме на свръхпроизводство и излишъци на продукция, дължащи се на стимулирането на един или друг отрасъл; от Джобовете на данъкоплатци – ОСП Веднъж взима под формата на данъци, а след това и чрез изкуствено завишението в резултат на провежданата политика цени на земеделските продукти и храните...

Но независимо дали ни харесва или не, ОСП съществува и сме длъжни да я прилагаме. Ето защо нека обърнем внимание на най-ните предимства, нека се научим да се възползваме от възможностите, които ни дава, както като потребители, така и като бизнес. Защото ОСП дава на Европа т.н.ар. „ханителна сигурност“, а това понятие става все по-важно за потребителите.

Без общата политика ЕС би бил в постоянна зависимост от непостояният внос, а крайните потребители едва ли ще се раздват на добра храна на що-годе разумни цени. От друга страна, оставени на милостта и произвола на пазара, производителите едва ли биха отделили време и средства за инвестиции в „ханителната сигурност“, по-висока производителност и опазване на околната среда. Да върне или поне да задържи населението в селските райони е още една от благородните мисии на ОСП. В момента около 60% от населението на ЕС живее в селските райони, които покриват 90% от територията на Съюза. Ето защо и политиката е все по-ориентирана към подкрепа на развитието на селските райони, което е важно и за осигуряването на работната ръка за всеки един вид производство, но най-вече за това да има какво да сложим на масата.

## Промяна в мисленето – промяна в политиката

А какво слагаме на масата си през 21 век? Свидетели сме как потребителското мислене на европейците, включително и на бъл-



гарите, се променя. Новата вълна ни носи в посока все по-чисти, натурални и традиционни продукти. Ето защо в ОСП и в частност в Програма за развитие на селските райони за периода 2014-2020 г., са залегнали стимули в тази посока. Реформите, които бяха извършени след предходния програмен прозорец са насочени към производство на по-големи количества безопасна и качествена храна, като същевременно се опазват ресурсите, осигуряващи условията за това производство.

## У нас

В България прилагаме ОСП основно чрез два механизма – директните плащания и Програмата за развитие на селските райони. И докато първият е изцяло насочен към земеделските производители, то във втория са залегнали мерки за подкрепа на преработвателите, както и на останалите предприятия в селските райони. Мярката, която представлява най-голям интерес за производителите на храни от земеделски сировини е инвестиционната мярка 4 и по-конкретно нейната подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка и маркетинг на селскостопански продукти“. На практика тази мярка дава възможност на преработвателите да модернизирамт своето производство както чрез ново модерно оборудване, така и чрез строителство и реконструкция на сгради и отделни помещения, внедряване на нови процеси и технологии, модерен софтуер или друг вид ноу-хау, както и чрез закупуване на специализи-

на стр. 14



рани транспортни средства. Всичко това цели най-вече по-рентабилно производство на по-качествена храна – нещо, от което всички биха следвало да са доволни, а по-добро интегриране между производителите и преработвателите трябва да позволи намаляване на сировинната уязвимост за по-слабите сектори от хранителната промишленост.

## Подпомагани сектори

Съгласно условията за допустимост по подмярка 4.2. от ПРСР 2014-2020, финансова помощ се предоставя за извършване на инвестиции в избрани първични производствени сектори, свързани с преработката и маркетинга на продукти, описани в Приложение към Договора за функциониране на Европейския съюз:

1. Мяко и млечни продукти, включително яйца от птици
2. Месо и месни продукти
3. Плодове и зеленчуци, включително гъби
4. Пчелен мед и пчелни продукти
5. Зърнени, мелничарски и нишестени продукти
6. Растителни и животински масла и мазнини
7. Технически и медицински култури, включително маслодайна роза, билки и памук
8. Готови храни за селскостопански животни (фуражи)
9. Грозова мъст, вино и оцет

## Природосъобразна топлина и енергия в производството

Финансова помощ по подмярка 4.2 се предоставя и за инвестиции за производство на енергия от ВЕИ чрез преработка на растителни и животински продукти с изключение на биомаса от рибни продукти. Проекти с инвестиции за производство на електрическа и/или топлинна енергия или енергия за охлаждане и/или производство на биогорива и течни горива от биомаса, се подпомагат, ако са за собствено потребление и същите не надхвърлят необходимото ко-

личество енергия за покриване нуждите на предприятието. Капацитетът на инсталациите не трябва да надвишава мощност от 1 MW. При комбинирано топло- и електропроизводство капацитетът на инсталацията трябва да съответства на необходимата за дейността на предприятието полезна топлоенергия. При производство на електроенергия от биомаса инсталациите трябва да произвеждат най-малко 10% топлинна енергия. Използвани са за производство на биоенергия, включително биогорива, сировини от зърнени и други богати на скробяла култури, захарни и маслодайни култури и сировини, които се използват за фуражи, не трябва да надхвърлят 20 % от общия обем сировини, използвани за това производство, като това правило не се прилага за отпадъчни продукти от култури, които не се използват за фуражи.

## Допустими разходи

Допустими за финансова помощ са разходи за материални и нематериални инвестиции, както следва:

1. Разходи за изграждане, придобиване и модернизиране на сгради и други недвижими активи, необходими за производство и маркетинга;
2. Разходи за закупуване и инсталиране на нови машини и оборудване за подобряване на производствения процес и маркетинга в т.ч. за преработка, пакетиране, охлаждане, замразяване, сушение и съхраняване, за производство на нови продукти, въвеждане на нови технологии и процеси, за опазване на околната среда, за производство на енергия от възобновяеми енергийни източници, включително чрез преработка на растителна и животинска първична и вторична биомаса, за подобряване на енергийната ефективност и за подобряване и контрол на качеството и безопасността на сировините и храните;
3. Разходи за закупуване на специализирани транспортни средства, включително хладилни тачки, за превоз на сировините и/или на готовата продукция, използвани и произвеждани от предприятието;

на стр. 15



4. Разходи за изграждане и/или модернизиране на лаборатории за нуждите на предприятието;
5. Разходи за инвестиции за постигане на съответствие с новоприети стандарти на Общността;
6. Разходи за закупуване на земя, необходима за изграждане и модернизиране на сгради, помещения и други неедвижими активи, предназначени за производствена дейност /до 10% от общия размер на допустимите инвестиционни разходи/.
7. Общи разходи, свързани със съответния проект за препроектни проучвания, такси, хонорари за архитекти, инженери и консултантски услуги, консултации за екологична и икономическа устойчивост на проекти, проучвания за техническа осъществимост на проекта. Общите разходи по проекта не могат да надхвърлят 12% от общия размер на допустимите инвестиции по проекта.
8. Разходи за ноу-хау, придобиване на патентни права и лицензи, разходи за регистрация на търговски марки и процеси, необходими за изготвяне и изпълнение на проекта;
9. Закупуване на софтуер;
10. Разходи, свързани с постигане съответствие с международни признати стандарти;
11. Разходи за въвеждане на добри производствени практики, системи за управление на качеството и подготовка за сертификация в предприятията.

## Финансова помощ

Финансовата помощ е в размер на 50 % от общия размер на допустимите за финансово подпомагане разходи и 40% за кандингатите големи предприятия (по смисъла на ЗМСП). Минималният размер на допустимите разходи за едно проектно предложение е в рамките на 15 хил. евро. Максималният размер на допустимите разходи за един кандингат за периода на прилагане на Програмата е до 3 млн. евро. Финансова помощ се предоставя под формата на възстановяване на действително направени и платени допустими разходи.

Разликата между пълния размер на одобрени разходи и размера на финансовата помощ се осигурява от кандингата, като участнието му може да бъде само в парична форма. Финансовата помощ по проект може да бъде изплащана авансово, междинно и окончателно при спазване на определени условия.

## **Кои проекти имат шанс за подпомагане?**

Приемът на проекти за преработка през 2015 г. показва огромният интерес на производителите към възможностите, които предлага Програмата за развитие на селските райони в това направление. Ето защо от решаваща важност се оказват критериите за оценка, залегнали в подмярка 4.2. Така изборът на проектни предложения се извършва при даване приоритет на:

1. Проекти за инвестиции за преработка на сировини от чувствителни сектори (животновъдство, плодове и зеленчуци, етерично-маслени и медицински култури – описани в подробен списък);



2. Проекти за въвеждане на нови и енергоспестяващи технологии и иновации в хранително-вкусовата промишленост;
3. Проекти с инвестиции за постигане на стандартите на ЕС, подпомагани по

на стр. 16



## Евроакценти

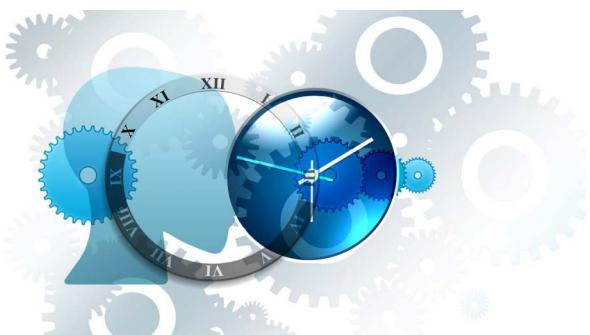
- мярката, включително такива за намаляване на емисиите при производство на енергия от биомаса;
4. Проекти за преработка на биологични сировини и производство на биологични продукти;
  5. Проекти с инвестиции за настърчаване на кооперирането и интеграцията между земеделските производители и предприятията от хранително-преработвателната промишленост;
  6. Проекти, чието изпълнение води до осигуряване на устойчива заетост на територията на селските райони;
  7. Проекти, изпълнявани в Северозападния район или в райони с природни и други специфични ограничения.

Важно е да се отбележи, че със заявяването на дадени критерии за оценка кандидатите се задължават да продължат да отговарят на тях за периода на мониторинг на проекта, който е в рамките на 3 години.

### Последен прием на проекти през октомври?

Очакваният прием на проекти по подмярка 4.2 според публикувания индикативен график тази година е през октомври. На този етап няма настъпили промени в правилата за подпомагане или критериите за оценяване на проектите. Възможно е все пак такива да бъдат гласувани през следващите месеци.

Макар и да не е официално разписано в документ, ръководството на Министерство на земеделието и храните неколократно заявява своята готовност да разходва целия останал бюджет по подмярката в рамките на 2016 г., което на практика означа-



ва, че има вероятност това да е „последният влак“ за преработвателите в периода до 2020 г. Но дали ще бъде действително така, предстои текърва да видим, защото несъмнено няма да са малко и т.нр. „кухи“ проекти, които няма да бъдат реализирани.

### Време е за качество!

Предвид пазарните тенденции, за които стана дума в началото, както и жаждата на платежоспособните пазари за качествена и разнообразна храна, преработвателите е време да се замислят как и накъде ще поемат. В общи линии, чрез залегналите в Програмата за развитие на селските райони мерки, Общата селскостопанска политика на Европейския съюз им дава възможност да инвестират в дейността си, стремейки се към оптимизация на производствените процеси с мисъл за качеството и безопасността на храните. Малко бизнеси се радват на такива привилегии. Но гори в сферата на земеделието и преработвателната, добрият бизнес е този, който не зависи от субсидии. И все пак, когато ги има, те трябва да се използват, а малките мащаби на страната ни и производствата, които имаме, традиционните и добромъдрото име на хранителните ни продукти позволяват на родните производители да утвърдят своя имидж, залагайки на висококачествени продукти – защо не и с подкрепата на ОСП в настоящия програмен период.



ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО  
И СЛАДКАРСТВО



# ХЛЯБ ОТ ТРОЯНСКИЙ БАЛКАН



*Били сме, сме и ще бъдем насыщния хляб на всяка трапеза!*



Сертифицирани системи по:  
ISO 22000:2005 ISO 9001:2008  
ISO 14001:2004 OHSAS 18001:2007

гр. Троян, ул. "Ген. Карцов" №387  
тел.: 0670/ 6 27 60; 6 27 62; 6 25 18  
GSM: 0884/ 85 14 78  
e-mail: troyahleb@abv.bg  
www.troyahleb.com



# Храните и технологиите на ХХI Век

**Институт за изследване и развитие на храните - Пловдив**

Основните тенденции в развитието на храните през настоящия век са насочени в следните направления:

- пресни, свежи хани с минимален срок на годност за консумация;
- натурални хани, без или с минимална употреба на натурални консерванти, агенти, оцветителци, емулгатори, стабилизатори и т.н.;
- удобни за консумация хани, във вид или под форма на меню за закуска, обяд, вечеря, десерт, предястие и т.н.;
- охладени хани - меса, морски гарнери, яйца и салати, тестови изделия, сосове, спагети, супи, преястия, със срок на годност около 5-6 дни;
- безглютенови или с ниско съдържание на глутен хани - в сектора на хлебните и сладкарските изделия;
- интегритетни хани - включващи пълна гама от хранителни, биологични и функционални съставки при формулиране на съответния продукт;
- протеинови хани, главно под формата на „смущи“, чакове, пре- и пробиотици;
- билкови и плодови екстракти във вид на фрешове или смущи;
- медицински хани - менюта за различни видове хронични заболявания; главно охладени готови, полуготови, - готови хани или специализирани /сондово хранене/;
- бебешки и детски хани - натурални, с удължен срок на годност, без термично /ниско или високо/ въздействие;
- ученически хани - пресни закуски, обеди, вечери, под формата на менюта.

Главният фактор, който оформи новите направления в развитието на храните са консуматорите от индустриално развитите държави. Техният профил се характеризира с динамичен начин на живот, стрес, възрастта не е определящ фактор, имат добро образование и висока покупателна способност.

Известните характеристики на консуматорския профил, дават шанс за радикални

промени в сферата на технологиите, логистиката, опаковките и т.н. на храните, което в крайна сметка се отрази върху бързината на финансовите обороти при производители, преработватели, дистрибутори и търговци на хани.

Технологиите на 21 век следват тенденциите, изискванията и предпочитанията на консуматорите във все посочените индустриално развити държави. Направленията в развитието на технологиите са следните:

- екологично - щадящи технически решения;
- енергийно-ефективни операционни системи;
- минимална термична обработка на хранителни състави;
- максимално запазена свежест на хранителните менюта.

В този аспект в производствената практика масово навлизат технологиите за охладените хани; технологиита за минимално обработени хани, които са микробиално стабилизираны чрез високо и свръхвисоко налягане.

По отношение на енергийно-ефективните системи в практиката навлизат вълновите технологии - микровълни, инфрачервени вълни, радиовълни и т.н.

Микровълновите технологии промениха технологиите за съхраняване на мясо в замразено състояние и повишиха няколко пъти тяхната ефективност. Те навлизат в почти всички високотемпературни и нискотемпературни технически процеси за стабилизация на хани, сировини, полуфабрикати - стерилизация, пастеризация, бланширане, лиофилизиране, сушене, печене, пържене, концентриране и т.н.

Инфрачервените технологии навлизат активно в сладкарския сектор, в сектора на общественото хранене, където основният процес е печене.



съдържание



## Тенденции

Омичните технологии ще се наложат в секторите на питейната индустрия, където е възможна микробиална стабилизация на продукта, запазване на неговата свежест и натуралност за един относително по-дълъг срок на годност за консумация.

Към минимално обработените хани засега технологията „пулсиращо електрично поле“ дава добри резултати и до 2020 г. се очаква да навлезе в производствената практика.

Биотехнологиите са базово направление при производството на нови видове напитки, сокове, некетари с висока добавена стойност.

Екстракционните технологии със свръхвисоко налягане или подналягане вече навлизат в редица държави, където има добри климатични условия за отглеждане на големи количества билки, дроги, подправки, ориз, какао и др.

В производството на хранителни добавки почти масово навлязоха технологиита за микро- и макроинкапсулиране на чисти суб-

станции, като в същото време откриха и нова пазарна ниша.

Плазмените технологии са в етап на пилотно експериментиране. Тези т. нар. нетоплинни технологии в близките 15 години също ще навлязат в индустриалната сфера при производството на натурални, пресни хани.

Изискванията на консуматора за удобство подхраниват нови иновации в развитието на хранителните продукти. Докато нарастващият брой нови хани се съревновават за място на рафтовете в супермаркетите, думите „скорост и иновации“ са се превърнали в клочовите думи за хранителните компании, опитващи се да се превърнат в „пръв на пазара“ чрез успешни продукти. В заключение, в условията на динамичните финансови оброти на бизнеса, храните и технологиите следват изискванията на консуматорите за натуралност, здравословност, кратък срок на годност, продукти с добавена стойност, които консуматорът би закупил отново и отново.



## Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ  
НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

[www.garantpest.com](http://www.garantpest.com)

- Фирмата работи с препарати и помощни средства наrenomирани 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

### НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



### ТЪРГОВСКИ ПАРТньОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2



# VAN HEES

We know how!

ИНОВАЦИИ В МЕТОДИТЕ И ПРОДУКТИТЕ  
ЗА ЗАПАЗВАНЕ НА СВЕЖЕСТТА



Нашата IFS сертификация е гарант за качеството на работата и продуктите, които получават нашите клиенти

СТАБИЛИЗATORI  
САЛАМУРИ  
КУТИРАЩИ  
МАРИНАТИ  
ЖЕЛИРАЩИ АГЕНТИ  
ПАНИРОВКИ  
СТАРТЕРНИ КУЛТУРИ  
ОКРЕХКОТИЕЛИ  
ОВКУСЯВАНИЯ  
ДЮНЕР ПРОДУКТИ  
ЕМУЛГАТОРИ  
ОЦВЕТИТЕЛИ  
СУРОВО СУШЕНИ  
МАЛОТРАЙНИ КОЛБАСИ  
МЛЕНИ МЕСА



ВЕНИКС БГ ЕООД - Официален представител за България и Македония  
гр. София, р-н Витоша, с. Мърчаево. тел. +359 898 568809  
e-mail: [venixbg@abv.bg](mailto:venixbg@abv.bg) ; [www.venixbg.com](http://www.venixbg.com)

**Venix**

# Обещаващо бъдеще за замразените продукти

Инж. Румен Велинов

„Велинови-био“ ЕООД

Основната цел на този кратък обзор е да бъдат идентифицирани факторите за успешно пазарно развитие на производството на замразени продукти.

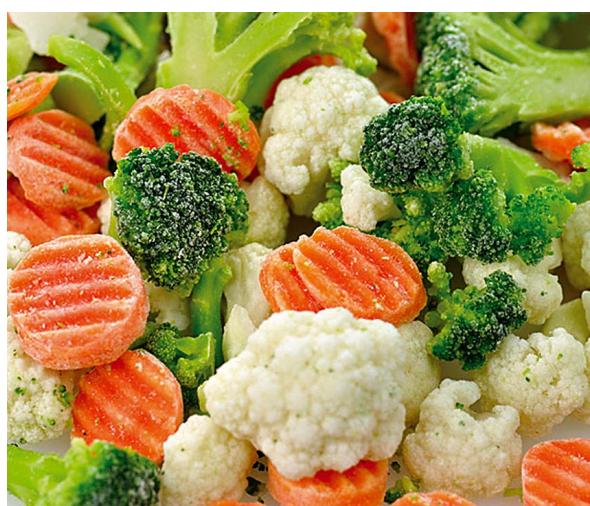
Първата задача, която си поставихме, е изследване на състоянието на сектора с дос tatъчен потенциал за развитие от гледна точка на конкурентоспособността и последващо прилагане на мерките по ПРСР.

Втората - да набележим бъдещи производства и продукти с възможности за развитие и предлагане с висока добавена стойност.

## Преглед на състоянието и тенденции в развитието на сектора

### „Бързата трапеза“ е на мода

Световните тенденции показват, че предвид малкото си свободно време консуматорите все повече търсят практичната възможност за кратко време да пригответ своята трапеза, при това тя да е с добри вкусови показатели. Това важи не само за заетите хора в трудоспособна възраст, но гори и за жените домакини.



Задължително е да отбележим и факта, че 38 процента от населението на Европа живее самостоятелно (без брак) и предпочита за масата си полуготови и готови ястия, като акцентът е върху замразените хани. Забелязва се тенденция потребителят да се ориентират към зеленчукови продукти, които съдържат до 300 калории в една порция.

Запазва се тенденцията за нарастване на търсенето на замразени плодови и зеленчукови смески и в обекти за обществено хранене.

Анализът на нагласите сред европейските потребители показва характерно сегментиране на пазара: нарастващо търсене на готови и полуготови продукти с по-ниски цени за всекидневното делнично хранене и преобладаващо търсене на по-скъпи продукти за почивните дни или посещения на приятели и парти.

Предпочитаните продукти са в опаковки по 250-300 г в единична порция или групирани по 2-3 или три опаковки по 500 г, включително и в комбинация с месо - мляно или на малки парченца.

на стр. 22



## **„Етноакценти“ и при замразените храни**

Предвижданията на експертите са, че в бъдеще ще се увеличава търсенето на т.нрп. замразени „етнически“ базирани зеленчукови ястия, предлагани в опаковки от 2,5 кг или 0,25-0,5 кг. Например миксове тип „Ориент“, „Азия“, „Азиатика“, „Балкански вкус“ и гр., характерни за конкретния регион, като това са и предпочитанията на голяма част от главните готвачи в ресторантите и фирмите, предлагащи кетъринг.

Всяка рецепта е желателно да е съставена от над 7 съставки. Това се очаква да бъде атрактивно и за по-малки, но ефективни доставчици в Япония, Канада, Хонконг или Дубай.

Според публикации на специализирани френски издания за професионалисти вече се наблюда и на разработване и производство на различни полуготови замразени специалисти като:

- замразени хапки тип сандвич от сирене, ементал и шунка с нико съдържание на мазнини, които са готови за употреба след крамка термична подготовка (особено подходящи за кетъринг или семейни партита),
- вегетариански порции замразени ястия на база житни зърна и зеленчуци без добавени консерванти, оцветители и палмова мазнина (например булгур, елда, праз и сирене),
- замразени тропически зеленчуци като добавка съм традиционни регионални и национални рецепти - например (авокадо);
- порции от миксове с печени зеленчуци в индивидуална опаковка от 150 или 250 г, подходящи за гарнитура или предястие с подготовка за сервиране до 2 минути (мес от тиквичка, патладжан, праз лук и обкусени със зехтин, чесън и босилек);
- мини шишчета от ананас (по три малки парченца на бамбукова пръчица като допълнение към кафе, десерт или сладолед).



## **Смутитата – новият хит на пазара**

При натуралните замразени фрешове търсенето ще продължи с нарастваща тенденция към фрешове от един плод или зеленчук, а ще намалява при миксовете. Интересът определено ще се насочи най-вече към смутитата, основно поради факта, че в редица страни диетолозите ги препоръчват като заместители на едно хранене. От различните видове смутита лек превес ще се придава на т.нрп. „зелени смутита“, направени на база зеленолистни зеленчуци.

Все повече набира скорост търсенето на замразени смутита в малка опаковка, като заместители на сладоледа. Именно тези продукти започват да включват в производствените листи някои големи европейски фирми.

Интересно е да се отбележи и нарастващото търсене на замразени продукти в Русия, където се очаква годишното потребление да надхвърли 350 млрд. евро. Там предпочтаниите продукти са тип пелмени с кайма или риба, гъби, чер пипер, лук в обвивка от тесто. Същата стабилна тенденция се забелязва и в новоприетите страни в Европейския съюз, където доходите прогресивно нарастват.

## **Анализ на състоянието в България**

Страната ни е традиционен производител на замразени хранителни продукти. Анализите обаче показват, че не малка част от фирмите - производители на замразени зеленчуци и плодове, не отделят средства за

на стр. 23



## Анализ

оборудване и ноу-хай. За съжаление това се отнася за около 75 % от тях.

От експертния ни анализ се вижда, че около 80 % от фирмите от бранша не са осъществили продуктови иновации, т.е. не са предложили на пазара нито нови, нито подобрени продукти, а разчитат на завоюваните до момента позиции и на познати, традиционно произвеждани от тях изделия. Останалите фирми в бранша са направили поне една продуктова иновация. Но трябва да отбележим, че почти всички нови продукти са нови за предлагашата ги фирма, а не и за пазара. Като правило продуктовата иновация се изразява в подобряване характеристиките на вече съществуващи продукти.

Интерес представлява технико-технологичната база, използвана при създаването на нови продукти. Само малка част от фирмите използват нова техника и технология при разработването на такива продукти. По-голямата част от фирмите използват за тази цел наличната технико-технологична база.

В страната ни има няколко производители на замразени зеленчукови смеси, които са с традиционни съставки. Те имат завоюван определен пазарен дял, но нямат разработена стратегия за технологично и продуктово обновление на производството си. Пазарът на замразени зеленчукови смеси в България се допълва и от внос на продукти на водещи европейски фирми (основно белгийски, френски и полски), които са с по-добро качество, но и до 50% по-скъпи.

Българският консуматор все по-често започва да купува замразени зеленчукови смеси или отделни зеленчуци (например чушки за пълнене, зелен фасул, грах и пр.).

## Изводи

От направения анализ можем да направим заключението, че за фирмите от бранша са създадени предпоставки и възможности за:

- производство на уникални биопродукти, с добри органолептични показатели,

- въвеждане на нови технологии и продукти с увеличаване срока на годност без използването на консерванти;
- на база изучаване на потребителското търсене, адаптиране на рецептурите към Вкусовете и предпочитанията на клиентите във и извън България, има възможност да се произвеждат продукти с повишен потенциал за експорт, т.е. продукти с висока добавена стойност;
- преодоляване на сезонността в производството и отрицателните последствия от нерегулярен паричен поток чрез изграждане на ефективна хладилна складова база и подобряване качеството на производството чрез влагане и на специфични сировини от внос.



## Бъдещи възможности и перспективи

Препоръчително е производство на замразени продукти с по-висока добавена стойност, различни от познати на пазара традиционни продукти. Например:

- традиционни и специфични полуготови и готови продукти на база печени чушки, памладжани, моркови, домати, карфиол и пр. в комбинация с различни натурални подправки и заливки;
- производство на соло замразени плодове и плодови смеси в съчетание от култивирани и диворастящи плодове като къпини, боровинки и пр.;
- замразени полуготови и готови за консумация зеленчукови смески по нови рецептури и технологични карти.

## Препоръката - логистично управление на производствените процеси

За по-обхватен и ефективен контрол и регулиране на производствено-финансовата сфера в сектора бихме препоръчали във фирмите да се създадат експертни центрове, които да подпомагат, настърчават и обслужват интересите на отделните производствени звена. В състава им ще влизат съответно управителя, финансово отговорното лице и инженер-технолог. Тези центрове ще функционират като пазарно ориентирана система, без отделните производствени звена да губят своята автономност. Могат да функционират и като експертни съвети, изпълняващ същите функции със своя собствена информационна система за:

- изработване на политика и стратегия при вземане на определено решение и следене на отделните производствени процеси от „входа до изхода“;
- маркетингова информационна система за:
  - анализ на продажбите
  - прогноза на продажбите
  - изследвания на различни нови пазари и пазарни ниши

Данните от информационната система ще помогнат да се реагира гъвкаво, да се прави бърз избор, да се вземат верни решения, да се определя нивото на рисък и да се предприемат необходимите действия, за да се избере правилната посока за развитие на съответното производство.

Съчетанието на информационния поток от вътрешната логистична система между различните производствени звена и информацията от външната среда помага да се планира и провежда най-подходящата обща координация между отделните звена.

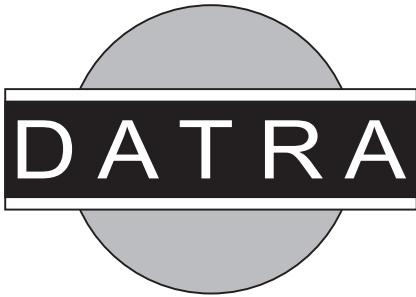


Чрез логистичното управление се разкриват и допълнителни възможности, важни за организацията на работа и за процеса на планиране. Системата дава големи възможности:

- да се контролира, анализира и регулира хода на всички производствени и търговски процеси;
- да се осигурява нужната технологична информация;
- функционира като организационна система, участва в разработване и внедряване на нови производства,
- извършва обобщени анализи за произвежданата продукция и изготвяне на производствено-пазарни прогнози с цел поддържане на относително високи параметри на добавената стойност към всеки произвеждан продукт.



„Велинови-био“ ЕООД е с опит, събиран и утвърден в последните 25 години. Фирмата е специализирана в консултантска и проектантска дейност в областта на хранителната промишленост и земеделието - управление на проекти от идеята до реализация на инвестиционния проект.



1784 София, бул."Йерусалим" 54,  
тел: 02/974 05 48, факс: 02/974 08 17,  
e-mail: office@datrabg.com  
venzirin@datrabg.com  
[www.datrabg.com](http://www.datrabg.com)

**ДАТРА ЕООД** е представител на европейски фирми, произвеждащи машини и съоръжения за хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

**Нашите партньори:**

- **TOMRA NV (собственик на марките BEST и Odenberg) Белгия - [www.tomra.com](http://www.tomra.com)**

Производител на машини за електронно оптическо сортиране и отстраняване на дефекти - по цвят, структура и плътност, лазерни сортиращи машини, рентгенови сортиращи машини, LED технология, камери /черно-бели, цветни, BSI/

- **FAM NV Белгия - [www.fam.be](http://www.fam.be)**

Производител на индустриални машини за рязане на плодове, зеленчуци, месо, колбаси, сирена.

- **FrymaKoruma GmbH Германия - [www.frymakoruma.com](http://www.frymakoruma.com)**

Производител на вакуум хомогенизатори, колоидни, корундови, дискови и топкови мелници за мокро смилане с приложение в хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

- **Cabinplant A/S Дания - [www.cabinplant.com](http://www.cabinplant.com)**

Производител на машини и комплектни линии за преработка на зеленчуци и риба, интегрирани бланшори/охладители, камери за дефростиране, везни за прецизно дозиране на потребителски опаковки на свежи, сухи и замразени продукти

- **SORMAC BV - [www.sormac.nl](http://www.sormac.nl)**

Машини за преработка на листни и кореноплодни зеленчуци, линии за свежи салати, машини за белене на лук, картофи, моркови.

- **POP VRIEND SEEDS - [www.popvriendseeds.nl](http://www.popvriendseeds.nl)**

Производител и доставчик на семена за индустриално отглеждане на зелен фасул, сладка царевица и спанак.

- **RADEMAKER Холандия - [www.rademaker.nl](http://www.rademaker.nl)**

Производител и доставчик на машини за производство на хлебчета, багети, франзели, арабски питки, кроасани и продукти от маслено тесто, кейкове, сладки и солени пайове, сладкиши.

- **Eillert B.V. Holland - [www.eillert.nl](http://www.eillert.nl)**

Машини за белене, рязане, почистване и миене на зеленчуци с малък капацитет.

- **SCANICO - [www.scanico.com](http://www.scanico.com)**

Scanico A/S Дания е един от водещите доставчици на машини за бързо индивидуално замразяване на храни – плодове, зеленчуци, меси и месни изделия, риба, тестени изделия, готови храни.

- **UNIDEX Полша - [unidex.pl](http://unidex.pl)**

Производител на флуидизационни замразители за бързо индивидуално замразяване на плодове, зеленчуци, риба, месо, сирена, пъби.

- **FOMACO A/S Дания - [www.fomaco.com](http://www.fomaco.com)**

Доставчик на инжектори, тумблери, вакуум тумблери и аксесоари към тях за месната и рибната индустрия.

- **PIGO – R Сърбия - [www.pigo-r.com](http://www.pigo-r.com)**

Линии за преработка на вишни, череши, сливи.

- **METALINZENJERING DOO Сърбия - [www.metalinzenjeringdoo.co.rs](http://www.metalinzenjeringdoo.co.rs)**

Линии за преработка на малини, боровинки, капини, шипки, както и на костицкови плодове.

# Най-после евростандарт за доказване безопасността на рециклиран полиетилентерефталат за опаковки за хани

**инж. Мая Стойчева**  
Изпитвателен център АЛМИ ТЕСТ

За първи път има разработен и публикуван CEN/TS\* за рециклиран PET – метод за доказване безопасността на вторично преработения PET за производство на опаковки за контакт с хани.



Пробоподготвката за изпитването се състои в изкуствено замърсяване на партидата, подлежаща на рециклиране с определено вещество и преминаването ѝ по целия технологичен път на преработка. Следва вземане на лабораторна проба от крайния продукт и доказване на годността на крайния продукт за контакт с хани чрез определяне на съдържанието на веществото, с което целенасочено е замър-

сена партидата. Условието за допускане до контакт с хани е:

Миграцията на веществото в пробата от крайния рециклат не трябва да бъде откривана при измерване чрез метод на анализ, чиято граница на откриване е 0,01 mg/kg (1ppb).

\* Техническата спецификация (TS) е нормативен документ, чието развитие може да се предвиди докато се разработят различни алтернативи (в експериментални условия и / или развиващи се технологии) така, че да се даде възможност за съгласие по европейски стандарт (EN). Техническата спецификация е създадена от CEN и одобрена през претеглен вот от националните членове на CEN. ТС се обявяват на национално ниво. Тя може да бъде прием като национален стандарт.

Известно е, че безопасността на рециклираните пластмаси при контакт с хани се определя преди всичко от възможността замърсителите от употребените вече опаковки да се абсорбират върху рециклирания материал и по-късно да мигрират от него в храната. Не трябва да се забравя, че говорим и за опаковки от нехранителни стоки - напр. пестициди, дегергенти, машинни масла, греси и пр, които обикновено са включени в парцелите материали, подгответи за рециклиране.

Правилата за използването на рециклирани пластмаси за производство на материали и предмети, предназначени за контакт с хани, са описани в Регламент (ЕС) 282/2008. Според него безопасността на материалите и предметите от рециклирана пластмаса се гарантира единствено от съчетаването на следните фактори:

- характеристиките на използванието сировини,
- ефикасността на процеса на сортиране и
- ефективността на производствения процес за намаляване на замърсяванията в съответствие с предназначената употреба на рециклираната пластмаса.

**Безопасността на рециклираната пластмаса може да се гарантира само ако може да се осигури възпроизводимо качество на рециклилата.**

Изпълнението на тези изисквания се осигурява чрез изискванията в член 3 на регламента, а съгласно член 4 този процес трябва да е разрешен и да отговаря на следните условия:

- I. Качеството на пластмасовите сировини трябва да бъде определено и контролирано съгласно предварително установени критерии, които гарантират, че крайните материали и предмети от рециклирана пластмаса съответстват на изискванията, посочени в член 3 от Регламент (ЕО) № 1935/2004;

II. Пластмасовите сировини следва да произхождат от материали и предмети от пластмаса, които са произведени в съответствие със законодателството на ЕС относно материали и предмети от пластмаса, предназначени за контакт с хани.

1. пластмасовите сировини трябва да произхождат от един цикъл на продукти, които са част от замворена и контролирана верига, което гарантира използването само на материали и предмети, предназначени да влязат в контакт с хани, и изключването на всякакво замърсяване; или
2. трябва да се докаже чрез анализ или чрез други подходящи научни доказателства, че процесът може да намали всякакво замърсяване на пластмасовите сировини до размер, който не представлява рисък за човешкото здраве - 0,01 mg/kg (1ppb). граница на откряване е 0,01 mg/kg (1ppb).
3. качеството на рециклираните пластмаси следва да бъде определено и контролирано съгласно предварително установени критерии, които гарантират, че крайните материали и предмети от рециклирана пластмаса съответстват на изискванията по член 3 от Регламент (ЕО) № 1935/2004;

Тези изисквания означават, че всички ние - субектите на пазара (производители на материали, опаковки и хани, търговци, изпитвателни лаборатории, контролни органи) трябва да осигурим проследимостта на опаковъчните материали, за да отговарим на изискването за проследимост от основния Регламент 1935/2004, транспортиран и в Закона за храните.



# Какво означават термините функционални хани и пробиотик?

г-р Живка Аманасова

Терминът функционални храни се използва, за да се опишат храни или хранителни съставки, приемането на които води до важни физиологични промени в тялото с положителен ефект върху физическото и психическото здраве на консуматора [1, 2, 3, 4, 5, 6, 7]. Произходът на този термин води началото си от Япония, където през осемдесетте години са създадени първите такива храни. Съвременното определение за това какво представлява функционалната храна варира значително поради бързото разрастване на функционалните храни извън Япония.

Компонентите на функционалните храни включват пробиотици, пребиотици, витамини и минерали. Тези компоненти присъстват в много разнообразни храни като кисело мляко и ферментирани продукти, напитки, бебешка храна, дъвки и сладкарски изделия [8].

Терминът „пробиотик“ е използван първоначално като антоним на думата „антибиотик“ и има гръцки произход от думите „δῆι“ и „ἄειδη“, които в буквален превод означават „за живота“.

Съгласно дефиницията на Световната Здравна Организация [СЗО], пробиотиците са хранителни добавки, пригответи на основата на живи микроорганизми, които прилагани в адекватни количества, оказват благоприятно влияние върху здравето на гостоприемника [9]. Полезните ефекти на пробиотиците се изразяват в подобряване функциите на храносмилателната, дихателната и имунната система. Те могат да окажат значителен ефект за намаляване инфекциозните заболявания при човека,

особено при децата и други високо рискови групи. Пробиотиците подобряват и поддържат вътрешния микробен баланс. Здравословните ефекти, които те оказват са многобройни:

- Подобряват усвояването на хранителните вещества; при по-добро храносмилане е повищено усвояването на минерали и витамини;
- Подпомагат усвояването на лактозата;
- Влият положително върху вътрешната микрофлора, особено след лечение с антибиотици;
- Предпазват от бактериални и вирусни инфекции на стомашно-чревния тракт (*Candida enteritis*, *Helicobacter pylori* и гр.);
- Регулират чревната перисталтика;
- Усиливат имунната система;
- Предпазват от ракови заболявания;
- Намаляват камаболитните продукти преработени от бъбреците и черния дроб;

на стр. 29



- Предпазват от атеросклероза, като намаляват серумния холестерол;
- Предпазват от остеопороза;
- Подобряват растежа и развитието на дентния организъм;
- Подобряват общото здравословно състояние;
- Помискат растежа на патогенната микрофлора;
- Продуцират антитуморни и антимутагенни компоненти в стомаха;
- Променят физиологичното състояние на стомаха, като намаляват pH, ускоряват метаболизма на полезната вътрешна микрофлора, действат върху жълчните киселини, като причиняват количествени и качествени промени;

Пробиотиците обикновено се състоят от голям брой на един или повече щамове от

един и същи вид, или от смесица на няколко вида, които са типични компоненти на нормалната чревна flora [10].

Първите наблюдения за положителната роля на някои подбрани видове бактерии върху организма са направени от руския биолог Мечников, според когото "зависимостта на чревната микрофлора от храната прави възможно промяната на микрофлората в нашето тяло и заместването на вредните микроби с полезни" [11]. Нобеловият лауреат съобщава, че българските селяни имат средна продължителност на живот 87 години (нещо твърде необично за началото на XX в.) и на всеки хиляда души четирима са столетници. Той открива, че една от основните разлики в начинът им на живот е ежедневната консумация на ферментирано мляко. В автомиктоксантичната теория Мечников отбелязва, че човешкото тяло

на стр. 30



## БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ



бавно се отравя от токсини, продуцирани от чревни патогени и се забелязва постоянно отслабване на съпротивителните сили при пролиферацията на ентеропатогените. Тези ефекти успешно се елиминират, чрез консумацията на кисело мляко и бактерии, синтезиращи млечна киселина. Изследванията са основани на използването на микроорганизъм, наречен *Lactobacillus. bulgaricus*. Освен *L. bulgaricus*, културата съдържа и *Streptococcus thermophilus* [12]. Прилагането на жива млечнокисела бактерия в киселото мляко под формата на култура *la Lactobacilline* за пръв път е била изведена на пазара в началото на 20-и век в Париж. След успеха на продукта, инкорпорирането на пробиотични бактерии е фокусирано върху млечните хани (11).

Разпространението на антибиотичната резистентност подновява интереса както на лекарите, така и на учените към употребата на пробиотиците. През последните години редица научни изследвания потвърждават ролята им, като част от здравословната храна на човека и животните и като начин за обезпечаване на естествен-

ната и сигурна бариера срещу микробните инфекции [13].

В хранителната индустрия най-широко използвани са пробиотични бактерии, принадлежащи към групата на млечнокиселите бактерии са основно родовете *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Lactococcus*, *Enterococcus* и само един вид от *Streptococcus-S. thermophilus*. Използвам се и някои бифидобактерии и дрожди, които трябва да са анатогенни и образуващи акоспори, предимно видове от рода *Saccharomyces* (напр. *S. boulardii* и *S. cerevisiae*).

Млечнокиселите бактерии са широко използвани компоненти на пробиотиците [14, 15, 16, 17, 18]. Причините за това са, че те са желани представители на чревната микрофлора и участват в производството на млечни продукти. Пробиотичните щамове могат да бъдат активни и са активни само когато са в достатъчно количество и отговарят на голям брой критерии.

За да проявят своите функционални качества, пробиотичните бактерии трябва да са доставени на прищелните места в организма в активна и жизнеспособна форма. Тези две свойства – активност и жизнеспособност са задължително условие за постигане на многобройните им благоприятни ефекти. Като пробиотици се използват и сирена, които съдържат активна пробиотична микрофлора. Препоръчителните нива на бактериите трябва да са от  $10^6$  КОЕ/мл до  $10^7$  и  $10^8$  КОЕ/мл. При преработка, съхранение и преминаване през гастро-интестиналния тракт концентрацията на бактерийните клетки се понижава.

Една от най-старите пробиотични хани е българското кисело мляко. То отговаря на всички изисквания за един пробиотик.

За увеличаване на функционалните свойства на пробиотиците към тях се прибавят полизахаридни съставки, наречени пребиотици. Пребиотиците стимулират растежа на определени полезни за организма бактерии. Пробиотиците и пребиотиците са мощни средства за подобряване здравето на човека спрямо специфични чревни

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С**

**ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

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

За контакти:



## Хранене и здраве

разстройства. Продуктът, който се получава при прибавянето на един **пребиотик** към даден **пробиотик**, се нарича **симбиотик**. Симбиотикът стимулира селективно размежда и/или метаболизма на един микроборганизъм или на определена група бактерии, които укрепват здравето.

Човек осъществява интимния контакт с външната срега чрез приеманата храна. С промяната на храната се променя и околната срега в чревния тракт. Бактериите

в микробиомата в стомашно-чревния тракт със своите метаболити са в състояние да променят параметрите на имунната система в организма. Създаването на нови пробиотични продукти със специфично имунологично действие е централна задача в областта на пробиотиците.

Използването на пробиотици няма да замени здравословния начин на живот и балансираната диета, но със сигурност ще укрепи здравето Ви.

### Литература

1. Gardner, J.C., 1994. The development of the functional food business in the United States and Europe, in Functional Foods; Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals (Ed I. Goldberg), Chapman and Hall, London, pp. 468-479.
2. Goldberg, I., 1994. Introduction, in Functional Foods; Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals (Ed I. Goldberg), Chapman and Hall, London, pp. 3-16.
3. Hasler, C.M., 1996. Functional foods: the Western perspective. Nutrition Reviews, 54, S6-S10.
4. Hilliam, M., 1996. Functional foods: The Western consumer viewpoint. Nutrition Reviews, 54, S189-S194.
5. Ichikawa, T., 1994. Functional foods in Japan, in Functional Foods; Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals (ed I. Goldberg), Chapman and Hall, London, pp. 453-467.
6. Richardson, D.P., 1996. Functional foods - shades of gray: an industry perspective. Nutrition Reviews, 54, S174-S185.
7. Coussemant, P., 1997. Non-digestible oligosaccharides for functional foods, in Proceedings of the 1st Vitafoods International Conference (Ed D.E. Blenford), FoodTech Europe, Copenhagen.
8. Sanders M.E., 1998. Overview on functional foods: emphasis on probiotic bacteria. Int Dairy J 1998; 8:341-7.
9. FAO/WHO, 2002. Report of a Joint FAO/WHO expert consultation on evaluation of health nutritional properties of probiotics in food including powder milk with live lactic acid bacteria. World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations, London, Ontario, Canada.
10. Gismondo M. R., L. Drago and A. Lombardi, 1999. Review of probiotics available to modify gastrointestinal flora, Int. J. of Antimicrobial Agents.
11. Molin G, 1998. Probiotics in foods not containing milk or milk constituents, with special reference to *Lactobacillus plantarum* 299v, Symposium Probiotics and Prebiotics, Germany, June 11-12.
12. Vasiljevic T., N.P. Shah, 2008. Probiotics - From Metchnikoff to bioactives . International Dairy Journal, Volume 18, Issue 7, pp. 714-728.
13. Parvez S., K.A. Malik, Ah. Kang S., H.Y Kim, 2006. Probiotics and their fermented food production are beneficial for health, J. Appl. Microbial., 100, 1171-1185.
14. Charteris, W., Kelly, P., Morelli, L. & Collins, J. K., 1997. Selective detection, enumeration and identification of potentially probiotic *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* species in mixed bacterial populations. Int. J. Of Food Microbiology, 35, 1-27.
15. Charteris, W., P. Kelly, L. Morelli. and J. Collins, 1998. Ingredient selection criteria for probiotic microorganisms in functional dairy foods. Int. J. of Dairy Technol., 51, 4, 123-136.
16. Charteris, W., P. Kelly, L. Morelli and J. Collins, 1998. Antibiotic susceptibility of potentially probiotic *Lactobacillus* species. J. of Food Protection, 61, 12, 1636-1643.
17. Charteris, W., P. Kelly, L. Morelli & J. K. Collins, 1998. Development and application of an in vitro methodology to determine the transit tolerance of potentially probiotic *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* species in the upper human gastrointestinal tract. J. of Appl. Microbiology, 84, 759-768.
18. Charteris, W., P. Kelly, L. Morelli & J. K. Collins, 2000. Effect of Conjugated Bile Salts on antibiotic Susceptibility of Bile Salt-Tolerant *Lactobacillus* and *Bifidobacterium* isolates. J. of Food Protection, 63, 10, 1369-1376.



# Българският хляб и националните ни традиции. Ще бъдат ли забравени?

**Инж. Атанас Дробенов**  
главен експерт в ЦУ на БАБХ

## Хлябът - най-балансираната храна

От дълбока древност до ден-днешен хлябът е първостепенната наша храна, безкрайно полезен за здравето на хората. В хранителната пирамида, илюстрираща модела на здравословното хранене, хлябът и хлебните изделия винаги са стояли в основата ѝ, като източник на енергия и ценни хранителни вещества – въглехидрати, белтъци, незаменими аминокиселини, витамини, полезните влакнини и микроелементи.

Парадоксален е фактът, че в наши дни има хора, които не осъзнават полезността на хляба. Приписва му се „вината“ за затлъстяването на населението, дори има родители, които ограничават децата си от страх да не напълнеят. Това обаче са само предразсъдъци, защото няма научни данни да се напълнява от хляба или той да предизвиква каквито и да било стомашни проблеми. Напротив – има научно доказан

положителен ефект върху нашето здравословно състояние и поради това експертите по хранене го определят като най-балансираната храна.

## Огромното изобилие – презимство или недостатък?

Многократно са ми задавали различни въпроси за хляба – кой е най-добрият хляб, кой хляб е здравословен, кой хляб препоръчвам да се купува, какви добавки и консерванти слагат в хляба ни, ръчният хляб ли е най-полезният, опасна ли е маята в хляба и пр., и пр. Разбира се, тези въпроси са породени от огромното изобилие и видове хляб, които се предлагат от производителите и търговците.

Пригответян в миналото само по домовете на българите, след това произвеждан и предлаган на място в десетки хиляди фурни в страната, превърнал се в недалечно-

на стр. 33



то минало в заводски хляб, днес той достига до толкова голямо разнообразие, че като потребители сме изключително затруднени, когато правим своя избор. Често вниманието ни се привлича от причудливи и необосновано „примамливи“ наименования на видовете хляб, които се предлагат.

Едва ли скоро ще забравим традиционните ни хлябове - „Стара Загора“, „Добруджа“, „Грахам“, типов хляб - с отличителните им вкусове, извъщи от топа на брашното, от което са произведени. Днес обаче тези истински български хлябове са само малка част от разновидностите хляб, които се предлагат, с най-различни наименования - многозърнест хляб, пшеничен хляб, царевичен хляб, ръжен хляб, ръжено-пшеничен хляб, домашен хляб, ръчен хляб, селски хляб, хляб на каменна плоча, хляб със семена, хляб мъсци, хляб чиабата и пр., както и хлябове с различни търговски марки и имена. Някои дори носят наименование, заради което се изкушаваме да ги купим, без да прочетем дългия им списък от съставки. Например хляб с прелестното наименование „Дълголетие“. В магазините се предлага и „Хляб Столетник“. Имах случай, когато по повод лекцията ми за етическиране на хляб, хлебни и сладкарски изделия на семинар в наш черноморски град в магазините видях да се предлага пакетиран хляб с наименование „Хляб без брашно“. Няма смисъл това да бъде коментирано. Купих го, за да го демонстрирам на лекцията си. Дори не си помислих да го де-густирам...

Ето такава е сегашната палитра от много видове хляб, предлагани на българските потребители. Веднага обаче искам да нап-



равя уговорката, че изобилието само по себе си не е лошо. То ни дава възможност за голям избор. Факт е, че на българския пазар се предлагат много качествени хлябове, имаме и много добри производители, разполагаме с отлични мелници за брашно, а земята ни ражда висококачествена хлебна пшеница, с която се славим по цяла Европа. Тогава, от къде изва лошата слава и това недоверие към българския хляб? Защо възникват толкова въпроси и сигнали от граждани, свързани с хляба, който си купуват? Защо съществуват тези абсурди?

### Как да направим своя информиран избор?

Преи всичко е важно да посоча, че хлябът, който се предлага в търговската мрежа, се произвежда по европейски нормативни изисквания, въведени в действащите регламенти, задължителни за страните членки, в това число и за България.

В европейското законодателство са формулирани две определени категории храни:

- „ХЛЯБ И ХЛЕБЧЕТА“, в която попадат хлябове, франзели, земели, багети и пр. с брашно от различни видове зърнени култури, и
- „ХЛЯБ, приготвен само от пшенично брашно“, в която отнасяме пшеничния хляб с различните му разновидности.

на стр. 34



Както е навсякъде, постиженията на науката и технологиите в хранителната промишленост са навлезли и в хлебопроизводството, като се използват различни добавки и суровини, които в миналото не са съществували. Но трябва да знаем, че те не са опасни. Добавките, които са разрешени да се влагат в хляба, са строго определени. Сред тях няма такива, които са опасни или крият рисък за здравето на хората. Когато ги виждаме на етикетите, изписани с техните имена или Е-номера, това не бива да ни притеснява, защото те се използват с технологична цел в приготвянето на хляба, като емулгатори, набухватели, антиоксиданти и киселинни регулятори и допринасят за по-доброто качество на готовия продукт. В голямата си част тези добавки гори не съществуват като остатъчни вещества в произведения хляб. Ензимите, които се използват и са посочени на етикета, представляват комплексни протеини, подобряват качеството на хляба и не носят никакъв рисък за здравето. Готовите миксове, които на етикет-

тите се посочват често като „подобрители“, също съдържат съставки и добавки, които са напълно безопасни. Това са продукти на съвременната хранителна промишленост, които преди да бъдат одобрени и пуснати на пазара, задължително преминават през тестове за безопасност. Абсолютно забранено е във всички видове хляб да се влагат добавки от категорията на оцветителите. Консерванти могат да се използват само в предварително пакетирания хлябове, и то само тези консерванти, които са изрично разрешени. Посочени са на етикетите като сорбати или пропионати и се влагат в пакетирания хлябове за удължаване срока им на трайност и предпазване от плесени и патогенни микроорганизми, като отново няма данни да вредят на човешкото здраве.

Приетият нов европейски Регламент № 1169, задължителен за прилагане от 14 декември 2014 година, изисква на етикетите на храните, в това число и при хляба, да се

на смр. 35



www.biokom-trend.com

**БИОКОМ ТРЕНДАФИЛОВ ЕООД**  
Сливен, ул., „Стефан Караджа“ 38А  
тел./факс: 044/624 777  
e-mail:sales@biokom-trend.com

## FRYLOW

УРЕД УДЪЛЖАВАЩ ЖИВОТА  
НА МАЗНИНАТА ЗА ПЪРЖЕНЕ ДО 400%

**НОВ**  
продукт



- » BIOFINDER, BIOJET, ENZYJET PLUS - ензимни препарати за експресно и ефективно откриване и елиминиране на биофилми
- » СИСТЕМА EnSURE
  - » Експресен хигиенен контрол на повърхности и води - Ultrasnap, Supersnap и Aquasnap
  - » Експресно измерване на ОБМ, E.Coli, Coliform, Enterobacteriaceae - MicroSnap
  - » Измерване на ензима алкална фосфатаза в мляко - Zymosnap
  - » Измерване за наличие на протеази (предизвикващи ензимна дестабилизация) в UHT млека - Zymosnap Pro
- » COMPACT DRY - готови за употреба сухи среди за подготовка на десетократни серийни разреждания за лесен микробиологичен контрол на течни и твърди сировини и продукти
- » Бързи тестове за откриване на АНТИБИОТИЦИ И МИКОТОКСИНИ В МЛЯКО, МЕСО И ЗЪРНО
- » ФИЛТЪР за очистване на мляко от соматични клетки
- » ТЕСТОВЕ ЗА АЛЕРГЕНИ - бързо откриване на:
  - » Овалбумин » Казеин » Глутен » Фъстъци в продукти и повърхности
- » МАИ, ЗАКВАСКИ, ЦЕДИЛА
- » РЕЛЕФНО МАРКИРАНЕ на млечни и месни продукти



предоставя на потребителите пълният списък от използваните съставки, изписани с четливи букви. Регламентът също така изисква, когато се предлага непакетиран хляб, да са изписани на витрината алергенините, които може да имат значение за нашето здраве, а при поискване да ни се предостави пълният списък на вложените съставки в хляба, който искаме да си купим. От 14 декември 2016 година влиза в сила и изискването задължителната информация да включва данни и за хранителните вещества, съдържащи се в храните. Всичко това дава необходимата информация, за да изберем предпочитания хляб за всеки от нас.

### Има ли къде да се намери истински хляб?

Разбира се. В България започнаха да се увеличават магазините, в които се предлага хляб, изпечен в самия магазин – както е било в недалечното минало! В други страни, за които хлябът гори не е основна храна, отдавна се предлага именно по този начин почти във всеки хранителен магазин. Да се надяваме, че и у нас това ще стане! Та нали всеки от нас е изпитал превъзходния вкус на приятно ухаещия пресен хляб и сладостта му от бързо превръщащите се въглехидрати в прости захари, още в устата ни!

### За какво да внимаваме, преди да изберем кой хляб да си купим!

Хлябът в нашите магазини е в голямо разнообразие и с различни търговски наименования. Преди да изберем кой хляб да си купим, е добре внимателно да прочетем написаната информация на етикета, защото се предлагат и някои хлябове с подвеждащи наименования. Например „Пълнозърнест пшеничен хляб“. Прочитайки състав-



ките му, се вижда че е вложено само 50 % пълнозърнесто пшенично брашно тип 1850. Производителят коректно е посочил процентното съдържание на типа брашно. Проблемът е, че у нас няма изискване колко да е пълнозърнестото брашно в този вид хляб, което обаче според мен в известна степен води до заблуда. Логично е да си зададем въпроса, дали това е истински пълнозърнест пшеничен хляб, след като в него е вложено от въпросното брашно само 50 %. В Холандия например действа национална наредба, според която пълнозърнестият хляб трябва да е със 100 % пълнозърнесто брашно, в Германия изискването е 90 %. Общоприетата европейска дефиниция е този хляб да е приготвен от брашно, получено и включващо цялото смялно зърно – това е истинското пълнозърнесто брашно.

Тук е мястото да посоча добрия пример на една европейска държава – Португалия, в която има действаща наредба за хляба. В нея се казва: „Хлябът е световно признат за основен елемент в режима на хранене и той следва да бъде представян на потребителя, с уникалните органолептични характеристики и по-специално по отношение на мирис, цвет, вкус и консистенция“. В тази страна нормативно са определени наименованията на видовете хляб и състава им, например: „Традиционен хляб“; „Пресен хляб“; „Дълготраен хляб“; „Занаятчийски хляб“; „Предварително изпечен хляб“; „Пълнозърнест хляб“; „Ръжен хляб“; „Пшеничен хляб“ и гр.

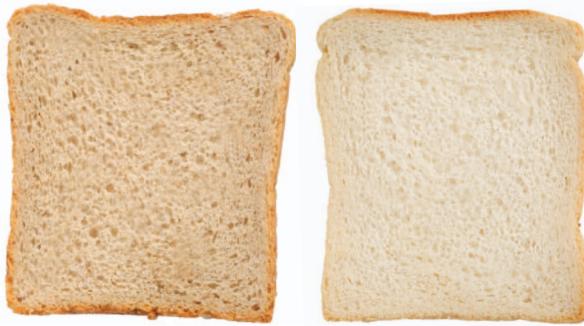
В нашата страна, уви, няма приети национални нормативни изисквания. И в това отношение сме длъжници на потребителите. Липсват например наредби, в които да са разписани конкретни изисквания за производството на традиционните хлябове. Хубавото е, че те не са забравени и интересът към тях непрекъснато расте. Кога обаче, навсякъде в нашата страна ще се предлага познатият обичан от българите истински хляб? Отговорът на този въпрос зависи от всички нас като потребителели. Какъвто хляб предпочитаме и си купуваме, такъв хляб ще ни предлагат производителите и търговците. Затова моят призив е да направим необходимото, за да върнем националните ни традиции! Вярвам, че това ще стане!





**Всичко е в баланса,  
и в храната,  
и в любовта,  
и в работата.**

**Всичко е нужно,  
всичко е правилно  
щом е допуснато да  
бъде създадено.  
Балансът е този,  
който създава  
Хармонията.**



# МалцуВане и пивоварене с лимец

**проф. г-р Габриела Маринова**

**проф. дтн Валентин Бъчваров**

Институт по криобиология  
и хранителни технологии, София  
Селскостопанска академия

Лимецът е една от най-рано култивираните форми пшеница. Зърна див лимец са открити в разкопки, датиращи от еипалеолита в регион на Близкия изток, известен като Плодородния полумесец. Смята се, че за пръв път лимецът е култивиран около 7500 г. пр. н.е. В периода на т. нар. Догрънчарски неолит.

Лимецът е издръжливо растение. Той е почти див вид, който може да оцелява и да се развива дори върху много бедни почви, където отглеждането на съвременна пшеница е немислимо. Геномът му (теста вида и подредбата на гените в клетките) е останал непроменен за векове. Известно е, че съвременните пшеници се отглеждат лесно и дават големи добиви в резултат на провеждана с години селекция на сортовете. За съжаление този процес е свързан и със загуба на част от полезните качества на храната. Ето защо лимецът е тол-

кова ценен - хранителните качества на неговите зърна са останали непроменени от векове!

## Химичен състав на лимеца

Лимецът е зърнена култура с висока хранителна стойност, богата на въглехидрати, белтъчини, мазнини. 100 г лимец осигуряват достатъчно протеини за един ден. Той съдържа два пъти повече ненаситени мазнини от пшеницата и благодарение на влакнините си е много по-лесно смилаем. Съдържа много малко глутен.

Съществуват сведения, че лимецът не предизвиква алергични реакции при поне 70% от хората с глутенова непоносимост, поради това има едно неправилно съващане, че лимецът не съдържа никакъв глутен. Той е много богат на минерали - 4 пъти повече магнезий в сравнение с кафявия ориз, 5 пъти повече фосфор от колкото соята. Неговите протеини съдържат 8 вида аминокиселини, включително и лизин, което рядко се среща в зърнени култури. Лизинът е есенциална аминокиселина, забавя стареенето на костите (остеопороза), спомага

на стр. 38

Малцуването и пивоваренето с лимец е разработено по ПРОЕКТ „Лимецът - древна иновация“, договор № 2013-1-BG1-LEO05-08705, Център за развитие на човешките ресурси към МОН, Програма „Учене през целия живот“, Секторна програма „Леонардо Да Винчи“, дейност „Трансфер на иновации“, Срок на договора 01.10.2013-30.09.2015 г.

Този проект имаше за цел да се създадат нови тип продукти (напр. пиво и хляб) на основата на възраждането на древен сорт жито - лимец, трансфера на специфична методология за неговата обработка и неговото прилагане в системи за професионално образование и обучение между български и чуждестранни партньори.



за добрата концентрация, оказва профилактично и задържащо действие срещу вируси. Според последни проучвания лимецът е добра храна при диабет. Съдържащите се в него разтворими въглехидрати - полизахариди - притежават способността да укрепват имунната система.

### Здравословни ползи от консумацията на лимец

- източник на биоактивни компоненти за укрепване на здравето, такива като влакнини, феноли, токофероли и каротеноиди.
- съдържа повишени нива на протеини и жълти пигменти - приемането на лимец се асоциира с понижена честота на свързаната с възрастта дегенерация на макулата, главна причина за не обратима слепота при възрастните хора и катаракта.
- богат на витамините А, В и Е, белъчини и минерали (цинк, магнезий, мangan, фосфор). Витамин Е играе промектична роля за сърдечно-съдовата система, подпомага функцията на половите жлези, а също така е и сравнително добър



*Растения лимец*



*Зърна овъглен лимец*

антиоксидант - спомага за бързото извеждане от организма на свободните радикали. Минералите от своя страна също способстват за нормалното физиологично състояние на организма. Научни изследвания показват, че съдържанието на цинк в лимеца, произведен в България, е с пъти по-голямо от това, произведено в други страни. Високото съдържание на магнезий прави лимеца изключително полезна храна за спортсменски хора и особено такива, които страдат от мускулни крампи и разтягания.

### Антиоксидантно действие

Лимецът има антиоксидантни свойства, стимулира обмяната на веществата, съдейства за извеждане на отровите от организма и активизира бъбречната дейност, подобрява храносмилането и кръвообращението и има съдоразширяващи свойства, за разлика от останалата пшеница има алкално действие, лесно смилаем, подпомага интелектуалната дейност

на смр. 39



## Какво представлява малц?

Под малц (слад) се разбираат покълналият при изкуствени условия и изсушени зърна от различни зърнени култури (чеченик, пшеница, царевица и др.). Това е основният полуфабрикат, от който се произвежда пиво. Пивоварната промишленост е единствената, която сама си произвежда сировината.

Най-важният процес, при който зърното се превръща в малц е кълненето. Основна цел на процеса кълнене е да се намерят в зърното активни ензими (амилолитични, протеолитични, цитолитични и др.). Тя се постига чрез създаване на подходящи условия на влага, температура и аерация на зърнената маса, които дават възможност да се развие зародишът. В резултат на действието на активираната ферментна система в зърната протичат биохимични процеси, при които се образуват продукти на разграждането на нюшестето, белъчините, хемицелулозата, фосфорните органични съединения.

Богатите на ензими и разпадни продукти зърна след това се сушат при определени условия, когато настъпват допълнителни процеси, водещи до получаването на ароматични и оцветявачи вещества. Така малцът се превръща в траен продукт, който може да се съхранява.

## Микромалцуване на лимец в България

В Института по криобиология и хранителни технологии има микромалцерай на фирма „Seeger“. Сандратният метод за микромалцуване на пивоварен ечемик съгласно МЕБАК (Средноевропейска пивоварнотехническа комисия по анализите) е: 1 килограм сух ечемик предварително почищен и сортиран на сито с размери 2,5 mm се накисва при температура  $14\pm0,10^{\circ}\text{C}$  по следната схема:

- 5 часа - мокро накисване,
- 19 часа - въздушна пауза,
- 4 часа - мокро накисване,
- 20 часа - въздушна пауза,
- 2 часа - мокро накисване.

След 48 часа накисване по приемата схема преди третото мокро накисване с преместване на пробата може да се изчисли съдържанието на влага. При необходимост може с допълнително оросяване да се доведе влагата до 45%.

Накисването и кълненето продължават общо 7 денонощи или 168 часа при температура на въздуха  $14\pm0,50^{\circ}\text{C}$ . Относителната влажност на въздуха при кълненето трябва да се поддържа 98-99%. Един-два пъти на ден по време на кълненето пробите трябва да се разбъркват.

Влажността на зеления малц в началото на сушенето трябва да е около 45%.

Схемата на сушене е следната: подсушаване 16 часа при  $500^{\circ}\text{C}$ , повишаване температурата до  $800^{\circ}\text{C}$  и 3 часа поддържане на тази температура.

След изсушаване се отстраняват коренчетата на готовия малц и след отлежаване се окачествява по основните показатели за малц за пиво.

## Какво представлява пивото?

Пивото е пенлива, газирана, нискоалкохолна напитка, която се получава чрез алкохолна ферментация с пивни дрожди на пивна мъст, произведена от вода, ечемичен малц и хмел, което при умерена консумация носи здравословни ползи.

Пивото е третата напитка по разпространение в света след водата и чая.

Съставът на пивото е сложен - вода, екстрактни вещества, алкохол, въгленна киселина и др. Своеобразното съчетание на голям брой вещества, които имат различни ценни свойства е причина за голямото му разпространение.

Въпреки че не е признато за хранителен продукт, то притежава значителна хранителна стойност.

Производството на пиво е сложен технологичен процес. Той включва редица тех-

на стр. 40



нологични операции, които се групират в три основни раздела:

- Производство на пивна мъст.
- Ферментация, доферментиране и отлежаване на пивото.
- Филтриране, стабилизиране и бутилиране на пивото.

Целта е да се превърнат в разтворима форма съдържащите се в малца и останалите зърнени сировини неразтворими високомолекулни вещества с помощта на ферментите, напречупани при малцувањето, а след това захарите и низшите дексстрини да ферментират, при което се образуват алкохол, въглероден диоксид и странични продукти.

Така се оформя напитка с неповторим състав, която се пие от векове и оказва косвено влияние върху храненето и общото състояние на организма.

### **Лимецът - сировина за производство на лимец**

Освен за хляб лимецът може да се използва за направата на пиво и напитки. Още от древността е останало съвестването, че „пивото е течен хляб“.

Тъй като основната сировина за пивото е малца, проблем при малцувањето на лимец е дребното му зърно.

В ИКХТ пиво беше получено след замяна на ечемичения малц с малц от лимец - 20, 40 и 60%. Лабораторните опити водят до извода, че при 60% лимецът се установява вкусово и пивото е по-мътно. Полупроизводствени опити са проведени на инсталация за домашно пивоварене в съотношение на малц от ечемик към малц от лимец 50:50.

### **Обобщение за технологията за малцуване**

Разработена е технология за малцуване на лимец.

Продължителността на малцувањето повишава качеството на малца подчертано

повече, отколкото степента на накисване. Най-добро качество на малца е получено при варианти с продължителност 7 дена.

Резултатите от гвугодишните изследвания с реколта 2013 и 2014 година водят до следните изводи:

Най-доброто място за малчување е с:

- обща продължителност - 168 часа;
- степен на накисване - 45%;

По този вариант се получава високо съдържание на екстракт на малца при запазване на останалите показатели на благоприятни нива.

### **Обобщение за технологията за пивоварене с лимец:**

- Разработена е технология за получаване на пиво с лимец, в съотношение 50:50 ечемичен малц и малц от лимец. Това пиво може да се причисли към пшеничните пива, защото отговаря по физико-химични показатели на критериите в Указанията на Световната купа за стил на пивата (World Beer Cup), която се провежда от 1996 година в САЩ.
- Ферментацията на пивото е с щамове дрожди за горна и долна ферментация, но по мнение на колективът технологи за долноферментирани пива изискват много повече знания и умения.
- Оптимално е екстрактно съдържание около 11%.
- Постигната е средна степен на изферментиране - около 73% ПФС.
- Съдържание на полифеноли, антиоксиданти, флавоноиди, бета-аглокани, антиоксидантна активност - съпоставими с пивата от търговската мрежа.
- Потвърдена е удачната замяна на ечемичния малц с малц от лимец до 50%.
- С помощта на съвременните технологии, с научен подход и оптимизиране на процесите, лимецът може да стане подходяща сировина за пивоварене. Засилният интерес към старите пшеници лимец, емер и спелта изва от познанията за техните съставки и възможността да са алтернатива за балансираното човешко хранене.



## ФОРУМ MYSUCCESS IN RETAIL

# Модерната търговия се налага, традиционната губи позиции

В края на април т.г. списание Enterprise организира поредния си бизнес форум "MySuccess in Retail". Събитието се провежда всяка година, като целта му е да среќне гледните точки на български мениджъри от хранително-вкусосава промишленост, да се обсъдят актуални проблеми на бизнеса, да се споделят добри опит, който компаниите са натрупали през последната година. За трудностите и успехите, за резултатите от предприетите стъпки говориха и тази година на 21 април в хотел Новотел – София, водещи мениджъри и представители на неправителствени организации в бранша. На събитието присъстваха и председатели на СХП.

Основният акцент, разбира се, беше производството и търговията с хани, както и тенденциите за развитие на пазара. Как търговските вериги се борят за клиентите си, какви нови тенденции следват, какви са предпочитанията на потребителите и как пазарът отговаря на техните потребности – това са само малка част от въпросите, на които присъстващите търсиха отговор.



Г-жа Весела Калчишкова, директор Потребителски панел GfK България грабна вниманието на присъстващите още в самото начало с познатата, но тъжната констатация: населението на България намалява,

увеличават се едночленните домакинства, расте и броят на тези над 60 г. Процентът на лица под 16 г. е най-нисък в региона (сравнението е направено с Румъния, Сърбия и Хърватия). Тази негативна тенденция оказва сериозно влияние и върху потреблението в страната. Какво показват цифрите? Разходите за храна у нас са 43%, за дома - 17% и за колата - 14% - показатели, характерни за България през цялото последно десетилетие. Крехки са и за въдеще очакванията на родния потребител.

Според проучването в потребителската кощница на българина в областта на храните и напитките е най-голям дялт на охлаждените хани - 43%, следвана от пакетиралите хани - 27%, безалкохолните - 8%, алкохола - 5% и замразените хани - 1%. Модерната търговия започва да се налага все повече, като се очаква тази тенденция да продължи и да свие дела на традиционната. Хората все по-често търсят качествени продукти на промоция.

Именно високите изисквания на потребителите станаха акцент и на дискусионния па-

на стр. 42



нел на форума. Д-р Явор Янкулов - преподавател в камедра „Маркетинг“ в УНСС, сподели на база наскоро направено от тях проучване, че водещо при търсенето си остава съотношението цена-качество. Ако са недоволни от сегашния си търговец, клиентите бързо се ориентират към друг.

Предпочитаните обекти за търговия в България са големите супер и хипермаркети с площ над 300 кв.м. – подчертва пък Христиана Недялкова от Nielsen България. Тяхното проучване отново доказва, че традиционната търговия губи позиции, но пък се забелязва известно увеличение на по-малки специализирани магазини.



Според Nielsen България пазарът с бързооборотни стоки у нас се развива положително. През изминалата година с най-високи продажби са бирата, безалкохолните напитки, месните продукти, кафе и кисело мляко. Сериозен ръст се забелязва при бебешките хани. При млечните продукти особено голям е интересът на пазара към киселото мляко, чиито продажби растат. Намаляват обаче продажбите на сирене. Надолу е насочена кривата и на пазара на крен-вибрши и шпекови колбаси. Изобщо месните продукти в по-нисък ценови клас отбеляз-

ват спад в продажбите. За разлика от тях по-луксозните месни продукти като суджук и луканка бележат ръст.

Според представителите на модерната търговия клиентите действително стават все са по-взискателни, все по- внимателно подбират продуктите, които купуват, търсят все по-високо качество. Веригите са принудени да се борят за всеки клиент. Създават се, че именно те са посредник между производителя и крайния клиент, търговците се стремят да привличат потребителите с различни средства. Представителят на Била България г-н Стоян Тачев сподели, че веригата дори е създала стандарт за качество.

Радващо е, че българите подчертано проявяват по-голям интерес към стоки с родно производство, търсят ги и затова те заемат вече около 80% от общия обем продукти в магазините. Лошо е обаче, че дялот на собствените марки на търговски обекти у нас е изключително нисък – едва 10 на сто. За сравнение в Чехия той е 21%, а в Австрия – 31%. Този факт изнесе в презентацията си г-жа Весела Калчишкова. Има борба за преразпределение на клиентите от закритите търговски обекти, но според Калян Николов от „Фантастико“ процесът е много плавен и скоро няма да доведе до сериозни промени.

Къде ще отиде клиентът обаче, зависи от самата верига – ако тя реши да привлече със свежи продукти, с обслужване, той ще отиде там – обобщи г-жа Стела Първанова – директор направление Нехранителни стоки в Кауфланд.

*Снимки: списание Enterprise*

*Изводът според нас остава само един – всеки търговец трябва да проявява максимална креативност и коректност, да бъде лоялен и приемчив, за да печели клиенти. Макар и с не много големи покупателни способности, българинът става все по-критичен и взискателен към качеството на продуктите. Ако искаме да го спечелим, всички по веригата – производители, преработватели и търговци, трябва да търсим оптималното сечение между качество и цена. Компромисите останаха в миналото. Малкият пазар и голямата конкуренция променят парадигмата на пазара. И с това сме длъжни да се съобразим.*



# Доброволното изтегляне от пазара на небезопасни храни

**Елена Тодорова**  
авторитет в сътрудничество с  
правна кантора Schoenherr

**schoenherr**

Принципно задължение за всеки производител на храна е да пуска на пазара само безопасни продукти. Принципен стремеж на същите производители е пуснатите от тях на пазара храни да са качествени и на добри цени.

Какво обаче се случва, когато вътрешните системи за самоконтрол на производителите алармират за наличието на проблем в качеството или в безопасността на вече пуснати на пазара храни? Какви са правилите стъпки, които трябва да бъдат предприети именно в тези случаи, когато проблемът е открит не от официалния контрол, а от самия производител?

Процедурата е уредена в Закона за защита на потребителите и касае всички стоки и услуги, не само храните. По-долу обаче ще я разгледаме в контекста само на храните.

Според закона, ако един производител/дистрибутор знае или е трябвало да знае, въз основа на информацията, с която разполага, че храните, които е пуснал на пазара, съдържат рисък за здравето и безопасността на потребителите, той уведомява незабавно Българската агенция за безопасност на храните (БАБХ). С уведомление то производителят представя на агенцията подобна информация за предприятие вече от него действия за предотвратяване и преустановяване на рисковете за здравето и безопасността на потребителите. Такива действия биха могли да бъдат своеевременен инструктаж, даден на персонала или на всеки един следващ по веригата производител/дистрибутор/търговец да прекратят употребата/продажбата на засегнатите продукти. С оглед сро-

ка на уведомяване на БАБХ, под „незабавно“ законът разбира възможно най-бързо и не по-късно от 24 часа от узнаването на информацията за проблеми с безопасността.

В случай на сериозен рисък за здравето и безопасността на потребителите (пример: пропуснато обявяване на алерген; установено наличие на токсични вещества или твърди части от нехранителни предмети) уведомявайки БАБХ, производителят, дистрибуторите и доставчиците предоставят на контролните органи:

- (i) информация, позволяваща точната идентификация на продукта, или парцигата от продукти, които не отговарят на изискванията за безопасност;
- (ii) пълно описание на риска, който стоките биха могли да реализират;

на стр. 44



- (iii) цялата информация и цялата документация, необходима за проследяването на продукта;
- (iv) описание на действията, предприети за предотвратяване на рисковете за потребителите (обикновено прекратяване на продажбите / изтегляне от пазара).

Както вече беше подчертано по-горе, крайният срок за такова уведомление е 24 часа, като неспазването му може да доведе до глоба от 3000 лева до 10 000 лева.

Освен това производителите/ дистрибуторите са задължени да изтеглят опасните продукти от пазара в рамките на 14 дни от датата, на която е станали известно, че стоката не е безопасна. Когато продуктът може сериозно да навреди на живота и здравето на потребителите, производителите и/или дистрибуторите са задължени да го изтеглят в рамките на 7 дни. В срок от 3 дни след изтеглянето производителите и/или дистрибуторите уведомяват БАБХ за:

- резултатите от изтеглянето;
- търговските помещения, от които са били изтеглени продуктите;
- други допълнителни мерки, предприети за предотвратяване опасността за живота и здравето на потребителите;
- по-нататъшното използване на изтеглените храни за други цели или наличието на решение за унищожаване на изтеглените храни.

След получаване на информацията за дефекти, свързани с безопасността, БАБХ има право да организира подходящи проверки на безопасността на продуктите, в подходящ за конкретния случай мащаб и на всеки етап от дистрибуцията, до крайния етап на използване или потребление. Когато продуктът може да представлява рисък за здравето и живота на потребителите, контролният орган разпорежда на производителя/дистрибутора да публикуват предупреждения за рисковете, които продуктът може да реализира. Предупрежде-

нието трябва да бъдат ясно формулирани и лесно разбираеми от потребителите. Ако продуктът може да представлява рисък за определена категория потребители само, компетентният орган може да разпореди на производителя/дистрибутора да предостави на посочената категория потребители предупреждение за риска в друга подходяща форма.

Компетентният орган има право да иззeme продукта и от потребителите и да го унищожи, като в случай на много сериозен рисък за здравето и безопасността на потребителите, компетентният орган може да издаде заповед за забрана на производството и продажбата на продукта и да процедира сам с изтеглянето на посочения продукт от всички обекти помещения / или изземване му от потребителите, ако това е единствената възможност да се спре или ограничи опасността. Разпореждането, с което е наложена забраната за производството и продажбата на продукта, се обнародва в Държавен вестник.

При изземване на стоката от потребителите, производителят и/или дистрибуторът издава на всеки конкретен потребител документ за изтегляне от употреба, който съдържа следната информация:

- дата и място на изтеглянето;
- наименование, ког по БУЛСТАТ, седалище и адрес на производителя или дистрибутора;
- имената на потребителите и данни за връзка;
- вида и броя на стоките, подлежащи на изземване;
- начинът, по който потребителят е компенсиран за изземването;
- подпись на дваме страни - производител/дистрибутор и потребител.

Този документ трябва да бъде подписан в два екземпляра (по един за всяка страна) и трябва да се съхранява в продължение на 3 години и да се представя на органите на официалния контрол при поискване.



Уважаеми читатели,

Във всеки брой на нашето списание ще поддържаме постоянна рубрика, наречена "Партньорите - на фокус", в която ще ви запознаваме с работата на неправителствените организации в сферата на хранително-вкусовата промишленост, членове на СХП. Нека познаваме добрите примери от работата на колегите, нека идете им ни мотивират, нека се разделяме взаимно на успехите. Защото никога не бива да забравяме, че различията между нас във външност изграждат отделните детайли на едно завършено цяло - българската хранителна индустрия. Наш първи гост е Националната лозаро-винарска камара.

# Българското Вино

## Една жива традиция със славно минало и проспериращо бъдеще

Виното винаги е било и ще остане важна част от индустрията на България. Исторически производството и търговията с вино винаги са били част от националната култура и днес са ключов елемент в изграждането на позитивния имидж на България.

Неслучайно ние, българите, разказваме една история за произхода на нашите земи. Когато Бог създавал Света, той напълно забравил за България. Единственото нещо, което можел да стори тогава, било да изтръска върху тези земи онова, което било останало във вече празната му торба. Така, макар че сме били напълно забравени в началото, след това сме щедродарени с впечатляващо разнообразие на един поразителен пейзаж - равнини и долини, сгущени между планински хребети, реки със зелени равни брегове, хълмове, които се спускат към брега на Черно море, както и прекрасни лозя, които са намерили по тези мес-



та отлични условия да се развиват и да дават свежи и насытени винени гроздове с изключително качество.

Според някои автори както антични, така и модерни, култът към Дионис води своето начало в земите на Древна Тракия, където виното е смятано за сакрално и употребата му е била предназначена за общуване с боговете. Това историческо твърдение поставя българското лозарство и винарство в сърцето на древното развитие

на стр. 46





на лозаро-винарската култура. Енологичната традиция продължава без прекъсване в продължение на хилядолетия и е допринесла изключително много за съвременноото отношение на страната към производството на вино. Оказва се, че отглеждането на някои от най-старите местни сортове грозде - като Мискет, Димят, Гъмза, Мафруд и Широка мелнишка лоза - датират от времето на траките.

България има умерен климат с топло лято и сравнително студена зима. Средната общата температура, необходима за растежа на лозите, варира между 3500 °C и 3700 °C. Почвите са разнородни и разнообразни. Всички те са изключително благоприятни за лозарството, за правилното зреене на гроздето и производството на качествени бели и червени вина. Според почвените и климатичните условия, както и сортовете грозде, които се отглеждат, страната е разделена на четири основни лозаро-винарски района: Северен, Източен, Южен и Югозападен. Настоящите процеси, повлияни от европейските тенденции, насочиха българското винарство към възстаново-

вяване на практиките за производство на автентични вина, които можем с гордост да проследим произхода. Тази преориентация измести производството от масови трапезни вина към качествени вина.

В страната има два основни лозаро-винарски района за производство на вина със Защитено географско указание (ЗГУ) - Дунавска равнина и Тракийска низина, и 55 района за производство на вина със Защитено наименование за произход (ЗНП), които се произвеждат според най-високите стандарти за качество. (Виж картата)

### Основни винени сортове, засаждани в България

Сорт	Засадена Дял площ (ха) (%)	
Мерло	10550	17
Каберне Совиньон	10191	17
Памид	6029	10
Ркацители	5409	9
Мискет червен	4388	7
Мускат Отонел	4136	7
Шардоне	3416	6
Димят	2869	5
Мафруд	1362	2
Сира	966	2
Широка мелнишка лоза	957	2
Совиньон блан	954	2
Гъмза	855	1
Траминер	822	1
Юни блан	699	1
Други червени	3901	6
Други бели	2795	5
Общо:	60 299	100

Източник: ИАЛВ



## Национална лозаро-винарска камара

Националната лозаро-винарска камара (НЛВК) е неправителствена организация на професионалистите, ангажирани в лозарството и винарството в България. Тя е създадена през 2000 г. като наследник на

Асоциацията на производителите и търговците на вино и спиртни напитки, основана през 1991 г. Мисията на камарата е да защищава и настърчава професионалните

на стр. 47



интереси на своите членове, както и да гарантира качеството, автентичността и произхода на вината.

НЛВК и 6-те регионални лозаро-винарски камари (РЛВК) (Тракия със седалище в град Пловдив; Мизия - в град Плевен; Югоизточна Тракийска - в град Сливен; Черноморска - в град Варна; Южно Черноморие - в град Бургас и Пирин - в село Дамяница) са неправителствени организации, призвани да насърчават по-нататъшното развитие и конкурентоспособността на българската лозаро-винарска промишленост.

Националната лозаро-винарска камара е организатор и съорганизатор на важни национални и международни събития.

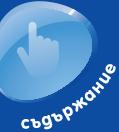
- Междunaродна изложба за лозарство и винарство „ВИНАРИЯ“ в Пловдив от 1992 г. Изложбата се провежда ежегодно в началото на годината и привлича както производители на вино, така и производители и дистрибутори на машини, оборудване и спомагателни материали за лозарството и винарството от целия свят. Международния конкурс за вина и спиртни напитки „Винария“ е основно събитие в съпътстващата програма на изложението. Всяка година все повече и повече фирми се състезават за престижното отличие „Златен Римон“.
- САЛОН НА ВИНОТО в София от 2001 г. Изложбата се провежда ежегодно в средата на ноември и е насочена към най-големия национален пазар на вино - София. САЛОН НА ВИНОТО се радва на интереса на все по-нарастващ брой български и чуждестранни производители и търговци на вино, които ежегодно участват в изложението, демонстрирайки своите нови и традиционни продукти. Конкурсът ЗЛАТНИ МЕДАЛИ на Ин-



тер Експо център и Конкурсът на потребителите са основни традиционни събития в съпътстващата програма.

- ДЕФИЛЕ НА МЛАДОТО ВИНО в Пловдив, от 2009 г. Това е празник на новата реколта български вина, който се провежда всеки последен уикенд на ноември в Стария град в Пловдив. Дегустации, конкурси, лекции - всичко това цели разширяването на винената култура на потребителите и демонстриране на качеството на българското вино.
- BULGARIAN WINE WEEKEND, от 2013. Търговска дегустация и майсторски класове за експерти - всяка година за различен пазар на вино.
- БАЛКАНСКИ ФЕСТИВАЛ НА РАКИЯТА И СПИРТНИТЕ НАПИТКИ, от 2013 г. Изложба и дегустация на традиционната българска напитка ракия, както и на различни видове спиртни напитки от Балканския регион и света.
- БУРГАСКИ ФЕСТИВАЛ НА ВИНОТО от 2014. Изложба с дегустация, майсторски класове, конкурси, тематични лекции. Провежда се в експоцентър „Флора“, морската градина на Бургас в края на юли, началото на август.

на стр. 48





- ПРЕЗЕНТАЦИИ И ДЕГУСТАЦИИ на български вина в страната и по света.
- ВИНЕНИ ТУРОВЕ за професионалисти, ценители и лобители на виното.
- ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ И МАЙСТОРСКИ КЛАСОВЕ по лозарство и винопроизводство се организират от Центъра за професионално обучение към Националната лозаро-винарска камара в София. Завършилите получават официални дипломи и сертификати от Министерство на образованието на България.

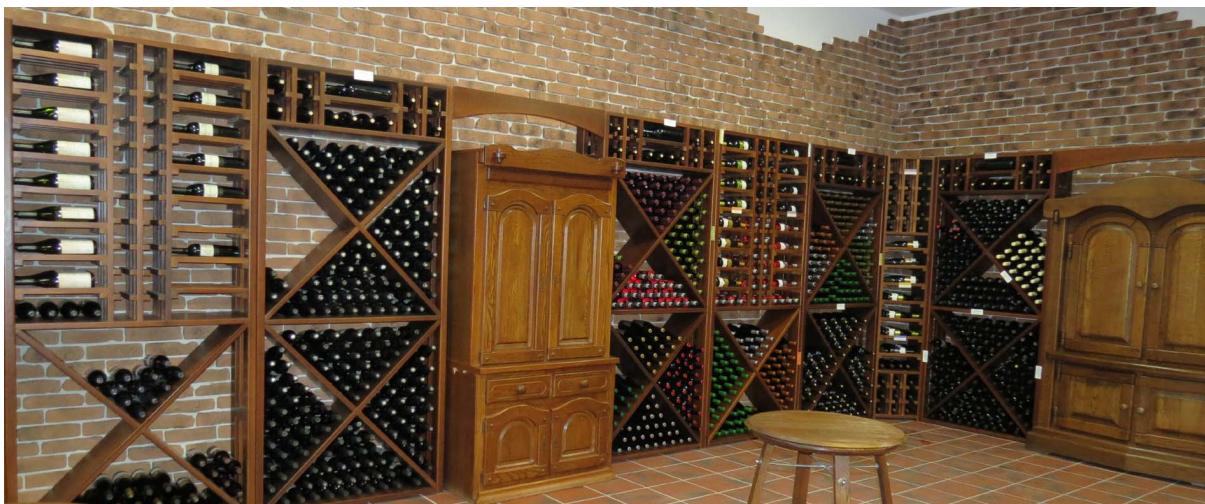
Българските вина участват всяка година в много престижни винени конкурси по света като: Decanter World Wine Competition, Concours Mondial de Bruxelles, International Wine and Spirits Competition in London, Mundus vini, etc. и печелят високи отличия. През 2016 г. страната ни стана домакин на най-големия независим конкурс Concours Mondial de Bruxelles, който се провежда за първи път в Пловдив. 41 български винени експерти, журналисти, со-

мелиери, търговци и енолози бяха част от 320-членното авторитетно жури, което включва специалисти от над 52 страни. По традиция 42% от представените близо 260 мостри от 70 винарски изби спечелиха отличия.

НЛВК издава научно списание по лозарство и винарство „ЛОЗАРСТВО И ВИНАРСТВО“ от 1911 г., както и списание за маркетинг и реклама на вино „BGWine“, от 2012.

Националната лозаро-винарска камара определя стратегиите за развитие на лозарството и винарството и прилага политиките в лозаро-винарския сектор. Обединената общност на българските гроздо- и винопроизводители е призвана да възстанови репутацията на българското вино, като гарантира за неговата конкурентоспособност чрез използване на хилядолетния ни опум като страна винопроизводител. Като подчертава предимствата на благоприятните географски фактори и продължава дълбоко вкоренената древна традиция, българската винска общност демонстрира и затвърждава неоспоримите качества на българските вина.

*Националната лозаро-винарска камара поздравява екипа на новото списание „Храната на 21 век“ и му покелава творчески успехи и много читатели.  
На добър час!*



#### Национална лозаро-винарска камара

ул. "Леге" 10, 1000 София, България, тел.: +359 2 988 47 97, тел./факс: +359 2 981 08 49  
[www.bulgarianwines.org](http://www.bulgarianwines.org), e-mail: [office@bulgarianwines.org](mailto:office@bulgarianwines.org)



# Еднакво ли е качеството на храните в Европейския съюз?

Качеството на продуктите в Източна и Западна Европа е различно. Това показват някои проучвания на стоки в търговската мрежа на страни, които като правило трябва да работят и произвеждат по еднакви стандарти. То стана повод 59 евродепутати да внесат писмо до Европейския парламент с настояване да се проучи детайлно проблема и да се изработи механизъм за постигане на еднородност в качеството.

Какво откриха експертите, какви са разликите, как може да се преодолеят различията, какво очакваме от европейските законотворци - това са въпроси, на които тепърва предстои да търсим отговори. Като начало обаче без коментар ви запознаваме с декларацията, която съгласно член 136, параграфи 4 и 5 от Правилника за дейността на Европейския парламент е публикувана в протокола от заседанието заедно с имената на подписалите я.

9.5.2016

## ПИСМЕНА ДЕКЛАРАЦИЯ

Внесена съгласно член 136 от Правилника за дейността относно разликите в състава и качеството на продукти, предлагани на източния и на западния пазар в ЕС

Дубравка Шуйца (PPE), Зигмантас Балчимис (S&D), Золтан Балцо (NI), Франц Богович (PPE), Биляна Борзан (S&D), Данциел Буда (PPE), Никола Капумо (S&D), Пал Чаку (PPE), Андор Дели (PPE), Георгиос Епитетиос (NI), Норберт Ердьош (PPE), Таня Файон (S&D), Анна Елжбета Фомига (ECR), Дору-Клаудиан Фрунзулика (S&D), Елена Джентиле (S&D), Дьорд Хъolvени (PPE), Кътълин Сорин Иван (S&D), Иван Якович (ALDE), Артис Пабрикс (PPE), Емилиян Павел (S&D), Алойз Петерле (PPE), Марияна Петир (PPE), Георги Пирински (S&D), Юлия Питера (PPE), Йозо Радош (ALDE), Алидана Родригеш (S&D), Дариуш Ресами (PPE), Яцек Сариуш-Волски (PPE), Бранислав Шкринек (ECR), Моника Смолкова (S&D), Чаба Шогор (PPE), Михаела Шойдроба (PPE), Ренате Зомер (PPE), Иван Щефанец (PPE), Давор Иво Щип (PPE), Патриция Шулин (PPE), Павел Свобода (PPE), Яна Житнянска (ECR), Мирослав Миколашик (PPE), Мариан-Жан Маринеску (PPE), Андрейс Мамикинс (S&D), Ивана Малетич (PPE), Егурд Кукан (PPE), Катержина Конечна (GUE/NGL), Крищанис Каринш (PPE), Олга Сехналова (S&D), Милан Звер (PPE), Томаш Здеховски (PPE), Юлиу Винклер (PPE), Иво Вайгъл (ALDE), Инесе Вайдере (PPE), Траян Унгуряну (PPE), Адам Шейнфелд (PPE), Тибор Сани (S&D), Елефтериос Синадинос (NI), Ружа Томашич (ECR), Меря Кольонен (GUE/NGL), Чеслав Адам Шекерски (PPE), Моника Маковей (ECR)

Краен срок: 9.8.2016

- Някои проучвания потвърдиха наличието на разлики в състава и качеството на продукти, предлагани на източния и на западния пазар в ЕС.
- Доказа се, че много продукти, които се продават на „източните“ пазари, са с много по-ниско качество и съдържат много по-малко висококачествени съставки, отколкото тези, които се продават на западния пазар. Този проблем засяга широк

на стр. 50

*Съгласно член 136, параграфи 4 и 5 от Правилника за дейността на Европейския парламент в случай че е подписана от мнозинството от членовете на Парламента, декларацията се публикува в протокола от заседанието заедно с имената на подписалите я и се предава на нейните адресати, без това да задължава Парламента.*



гуапазон от продукти - от хранителни продукти и тоалетни принадлежности до почистващи препарати и дезинфектанти - които са с по-ниско качество от „идентичните“ продукти, предлагани на западния сегмент на пазара на ЕС.

3. Докато ЕС води преговори със САЩ относно Трансатлантическото споразумение за партньорство в областта на търговията и инвестициите (ТПТИ), неговият собствен единен пазар все още е далеч от постигането на еднородност.
4. Съответно Комисията е призована да:
  - а) предприеме проучване на пазара, за да подобри разбирането си за мащаба на неравенството между продуктите и причините за него;
  - б) да събере и публикува данни в обществено достъпен документ;
  - в) в сътрудничество с европейски институции за защита на потребителите да предложи възможни решения, за да се прекрати дискриминацията на потребителите в източните държави членки.
5. Настоящата декларация, пригруженна от списък с имената на подписалите я лица, се предава на Съвета и на Комисията.



## Варианти за реклама в сп. "Храната на ХХІ век"

**Храната на ХХІ век**

НАУЧНО-ИЗДАВАЩО  
СТИЛИЗИРАНО СЪДЪРЖАНИЕ  
СТИЛИЗИРАНО СЪДЪРЖАНИЕ  
ИЗДАВАЩА ИНДУСТРИЯ

СИМ  
Образовано от:  
Съдържанието на  
Издателство за  
Издаване на книжници

Благодарение на:  
Благодарение на  
Издателство за  
Издаване на книжници

**Вариант 1 - корица**

Размери:  
основа 21 см, височина 23 см

**360 лв. без ДДС**

**Вариант 2**

Размери:  
основа 21 см, височина 29,7 см

**200 лв. без ДДС**

### ОТСЪТВАЩИ

За членове на СХП:	- 10%
При авансово плащане за 2 бр.:	- 5%
При авансово плащане за 3 бр.:	- 15%
При авансово плащане за 4 бр.:	- 20%
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“:	- 50%

### Фиксирано място

+ 20%

Всички реклами препращат към посочен от рекламодателя сайт.

**Вариант 3**

Размери:  
основа 21 см, височина 15 см

**120 лв. без ДДС**

**Вариант 4**

Размери:  
основа 7,7 см, височина 25 см

**85 лв. без ДДС**

**Вариант 5**

Размери:  
основа 7,7 см, височина 12,3 см

**55 лв. без ДДС**

**Сумите се превеждат по сметката на СХП:**  
 „Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
 ВИС код: BPBIBGSF;  
 IBAN: BG05BPB1 7942 1019 1562 01  
 За контакти: инж. Соня Бургуджиева -  
 тел.: 02 987 47 44  
 e-mail: hranata21@mail.bg

Рекламните карти се подават в един от следните файлови формати:

Векторни: EPS, PDF, CDR (v11);  
 шрифтове в криви (outlines)

Растерни: TIF, JPG (300dpi,  
 high/maximum quality)

