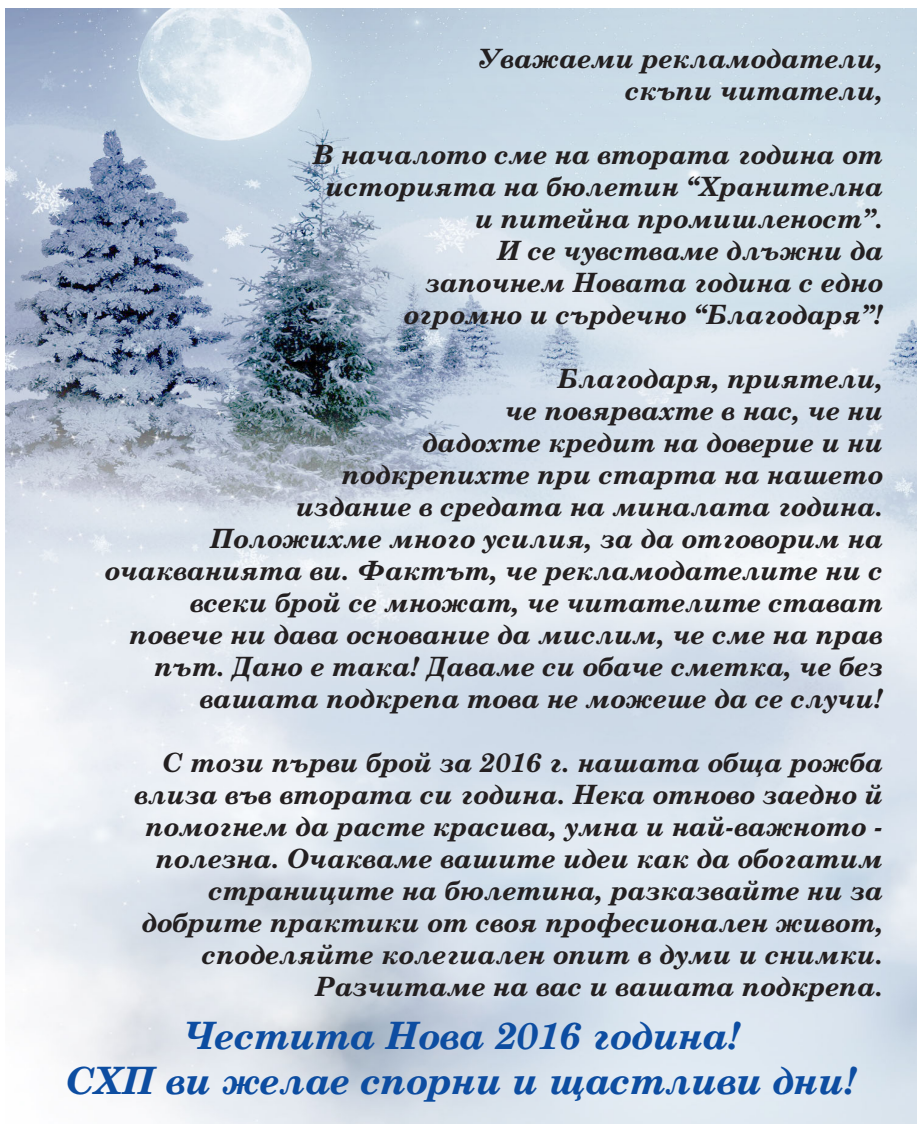


# Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

брой 1  
януари  
2016 г.



издател:  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ



Уважаеми рекламодатели,  
скъпи читатели,

В началото сме на втората година от историята на бюлетин "Хранителна и питейна промишленост". И се чувстваме длъжни да започнем Новата година с едно огромно и сърдечно "Благодаря"!

Благодаря, приятели, че повярвахте в нас, че ни дадохте кредит на доверие и ни подкрепихте при старта на нашето издание в средата на миналата година. Положихме много усилия, за да отговорим на очакванията ви. Фактът, че рекламодателите ни с всеки брой се множат, че читателите стават повече ни дава основание да мислим, че сме на прав път. Дано е така! Даваме си обаче сметка, че без вашата подкрепа това не можеше да се случи!

С този първи брой за 2016 г. нашата обща рождба влиза във втората си година. Нека отново заедно ѝ помогнем да расте красива, умна и най-важното - полезна. Очакваме вашите идеи как да обогатим страниците на бюлетина, разказвайте ни за добрите практики от своя професионален живот, споделяйте колегиален опит в думи и снимки. Разчитаме на вас и вашата подкрепа.

**Честита Нова 2016 година!**  
**СХП ви желае спорни и щастливи дни!**

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



Отново професионално обучение на заети лица от СХП

2

Няма да има данък „вредни храни“

3

БАБХ започва повторни проверки на качеството на суровото краве мляко

5

Повече от една трета от доходите отиват за храна

6

Ректорът на УХТ проф. Кольо Динков преизбран за втори мандат

7

Безалкохолната индустрия - социално-отговорен партньор в насърчаване на активния и балансиран начин на живот

9

Българска технология с ДНК микрочипове показва произхода на храните

10

Кризата с мигрантите създава рискове от влошаване на епидемичната и епизоотичната обстановка

11

Предстоят нови практически семинари, организирани от СХП

14

9 интересни суеверия за високосната 2016 година

16

## Фирми, представени в броя

**ХАРТ**  
new frontier group

на стр. 2

**ГАРАНТ**  
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. 3

**Tea**  
trading

на стр. 4

**BIO KOM**  
TRENDAFILOV

на стр. 4

**БЕЛЛА**  
БЪЛГАРИЯ

на стр. 6

**ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО  
И СЛАДКАРСТВО** ЕООД ГР. ТРОЯН  
*Бълен слад, сло и при бързи настървени хлебни изделия*

на стр. 7

**DATRA**

на стр. 8

**ЕКОПАК**  
Организация за опазване на околната среда

на стр. 10

**DERONI**  
Кулинарно Майсторство  
от 1991

на стр. 11

**IFP**  
Международен панаир Пловдив

на стр. 13

**50 години**  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ



## Отново професионално обучение на заети лица от СХП

*VILLA България продължи партньорството си със Съюза по хранителна промишленост за квалифицирането на своите кадри*

През месец декември Центърът за професионално обучение към СХП организира отново и проведе професионален курс за новоназначени служители на Билла България за част от професията „Хлебар-сладкар“, специалност „Производство на хляб и хлебни изделия“. В курса за Пекарите бяха включени служители от различни обекти на веригата от цялата страна. С интерес участниците слушаха презентациите на отлично подготвените лектори на Съюза.

Всички успешно завършиха курса, като попълниха почти без грешка изпитните тестове по теория и окачествиха по практика произведени продукти в обектите на веригата Билла. За доказател-



ство на това те получиха Удостоверения за професионално обучение за част от професия.

Сигурни сме, че качеството на всички хлебни изделия, произведени в пекарните на веригата, ще бъ-

де гарантирано, продуктовата палитра на Билла България след професионалната квалификация на персонала ще се повиши многократно и ще привлече все повече клиенти в цялата страна.

## 43 НАЧИНА ДА ПОДОБРИТЕ КОМПАНИЯТА СИ ЧРЕЗ IT РЕШЕНИЯ ЗА ХВП!

**НАУЧИ КАК**

32%

14%

Better Business Through Technology

**ХАРТ**  
new frontier group



## Владислав Горанов: Няма да се въвежда данък “вредни храни”

Няма да се стигне до законодателно решение за данък “вредни храни. Това заяви в студиото на “Здравей, България” по “Нова телевизия” финансовият министър Владислав Горанов. Причината според него е, че хората няма да променят потребителските си навици.

**“Въвеждането на налога може да доведе до “внос от Гърция и Румъния на стоки, които там не са обложени с такъв данък, и е много вероятно да не бъде постигната целта да се намали консумацията на вредни храни. Затова съм с резерви към законопроекта”,** заяви Горанов. Той уточни, че в държавния бюджет не са планирани приходи от подобен данък.

Припомняме, че в средата на октомври Петър Москов и спортният му колега Красен Кралев обявиха програма на правителството за здраво поколение, която предвижда да се облагат с допълнителен данък продуктите със сол, трансмазнини и захар над определени количества, и започна да тече двуседмичен срок за обществено обсъждане.

Междувременно в края на октомври Българската стопанска камара се опита да спре законопроекта още преди да е стигнал до Министерския съвет, като се обяви против данъка в Националния съвет за тристранно сътрудничество, но точката не бе гла-

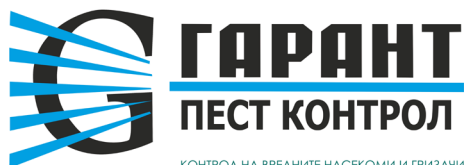


сувана. Двама министри - на земеделието и на икономиката, също изразиха резерви към готвения данък.

Срещу него се обявиха и четири търговски камари - Американската търговска камара в България, Германо-българската индустриално-търговска кама-

на стр. **4**

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

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

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на HACCP
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол 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



INSECT-O-CUTOR

02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



50 години  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ



## Владислав Горанов: Няма да се въвежда данък “вредни храни”

от стр. 3

ра, Българо-швейцарската търговска камара и Гръцкият бизнес съвет също се обявиха в писмо до правителството и парламента срещу данъка.

Според организациите евентуалното приемане на проекта ще доведе до срив в индустриите, които заедно със съпътстващите ги бизнеси осигуряват работни места на хиляди в сектора.

За възможността да се облагат с такса някои групи храни и напитки с добавена захар, съдържание на сол над 10 грама на килограм, с вложени трансмастни киселини и кофеинсъдържащи продукти се заговори още през февруари т.г. Първи реагираха компаниите от хранителната индустрия, според които въвеждането на данък “вредни храни” няма да подобри здравето на българите, а бизнесът и държавният бюджет ще понесат загуби.

От Сдружението за модерна търговия (СМТ), което обединява 11 от най-големите търговски вериги, също са против налога. Според тях новият данък ще доведе до повишаване на цените на редица храни-

телни продукти, които са част от ежедневното меню на хиляди българи с по-ниска покупателна способност. Те ще бъдат принудени да потърсят тези храни на по-ниски цени, което означава, че ще купуват от производители в “сивия” сектор.

*Регал*





[www.biokom-trend.com](http://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 УНТ млека - **Zymosnap Pro**
- ❖ СОМПАКТ DRY - готови за употреба сухи среди за подготовка на десетократни серийни разреждания за лесен микробиологичен контрол на течни и твърди суровини 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







## БАБХ започва повторни проверки на качеството на суровото краве мляко

Министерство на земеделието и храните и Българска агенция по безопасност на храните изготвиха план за укрепване на схемата за тестване на качеството на суровото краве мляко.

При подписването на договора за присъединяване на България към ЕС българския бизнес в млечния сектор получи възможност да преработва все още неотговарящо на изискванията на ЕС сурово краве мляко, предназначено само за национален пазар в рамките на определен преходен период от време.

Според действащата правна мярка на ЕС преходният период приключва на 31 декември 2015 г. Това означава, че от началото на 2016 г. българските млекопро-

изводители трябва да се съобразяват с европейските изисквания, аналогично с другите държави в ЕС.

Планът включва актуализация на законови и административни мерки, разработване на стратегия за лабораторен анализ на резултатите от изпитването на млечните проби, промяна на настоящата система за вземане на проби за сурово мляко.

БАБХ ще се направи също повторна проверка на фермите за краве мляко, за да се гарантира, че млечните продукти, които се пускат на пазара на ЕС отговарят на европейските изисквания. Агенцията ще извърши непрекъснати официални проверки на база на оценката на риска за всички млекодобивни стопанства и



млекосъбирателни центрове (МСЦ) в населените места и на изкупвачите на сурово мляко за спазване на националното законодателство и това на ЕС.

*Регал*



powered by **anuga**

The new marketplace  
for food & beverage in Eurasia  
**14-16 April 2016**  
Tüyap, Istanbul

**Taste!**



## Повече от една трета от доходите на домакинство отиват за храна, по данни на НСИ

Потреблението на основни хранителни продукти средно на лице от домакинство през третото тримесечие на тази година намалява в сравнение със същото тримесечие на 2014 г. Най-голям спад има в консумацията на плодове и зеленчуци - от 19.6 на 17.3 кг, отчетоха от НСИ. Лек спад се отчита също при яйцата, зеленчуците, хлябът и тестени изделия. Слабо се увеличава потреблението на месо - от 7.5 на 7.7 килограма.

От статистическия институт отчитат лек ръст на разходите за храна и безалкохолни напитки (от 379 на 380 лв.). Според данните

именно за храна хората дават най-голям процент от доходите си - 32.5%, следват разходите за жилище (16.6%) и за транспорт и съобщения (11.1 на сто).

Общият доход средно на лице от домакинство през третото тримесечие на 2015 г. е 1262 лв. и нараства с 5.6% спрямо същото тримесечие на миналата година, сочат още данните. Леко скачат и разходите, които са 1169 лв. или с 1.9% повече.

В структурата на общия доход с най-висок относителен дял са доходите от работна заплата (55.7%), следвани от пенсиите (25.7%).



За разглеждания период доходът от заплата нараства с 8.3% (от 649 на 703 лв.), а от самостоятелна заетост намалява с 2.5% (от 97 на 94 лв.). Доходите от пенсии нарастват с 3.5% (от 313 на 324 лв.).

*Регал*

# БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



## Ректорът на УХТ проф. Кольо Динков преизбран за втори мандат



През декември Общото събрание на Университета по хранителни технологии преизбра досегашния ректор проф. д-н инж. Кольо Динков за втори мандат със 157 гласа „за“ от общо 176 гласували.

*„Благодаря за оказаното ми доверие за втори мандат да имам честта да бъда ректор на Университета по хранителни технологии. Радвам се, че това, което постигнахме заедно през тези четири години е оценено. То ми дава увереността да заявя, че за следващите четири ще направим така, че с усилията на всички ни университетът ще продължи своето развитие, уважаван от нашите настоящи и бъдещи студенти, от правителствени и обществени институции, от български и международни партньор*



*ри“, заяви пред делегатите на Общото събрание в аула „Милен Бешков“ новият стар ректор.*

Проф. Динков е избран за ректор първи мандат през декември 2011 г. В Университета по хранителни технологии е от 1981 г., когато е приет за студент в тогавашния Висш институт по хранително-вкусова промишленост. Започнал като асистент, преминал последователно през всичките стъпала на академичната йерархия, включително професор, доктор на техническите науки, ръководител на катедра „Процеси и апарати“, Декан по НИС и международно сътрудничество, автор на учебници и множество научни публикации.

*„Със заложеното в мандатната програма в изминалите четири години се опитахме да надграждаме, стъпвайки на опита от традициите – имайки предвид какъде вървят водещите университети, но и пречупвайки всичко това през спецификата на Университета по хранителни технологии“, посочи проф. Кольо Динков. Думите му са подкрепени от рейтинговата система, която отчита водещи позиции на университета в направлението на хранителните технологии, както и челни места и развитие при биотехнологиите, енергетиката, комуникационната и компютърна техника, машинното инженерство, туризма. Сериозна международна*

*дейност и изнасяне на опита на УХТ с преподаване в други държави, активна работа и студентски практики с компаниите от хранителната промишленост, реновиращи учебно-производствени комплекси и като резултат – сериозна професионална реализация на студентите, са част от портфолиото на университета в мандат 2011-2015 година.*



**Честито, професор Динков!**

**Най-сърдечно ви поздравяваме за преизбирането Ви за ректор на УХТ! Пожелаваме Ви много здраве и енергия, за да продължите все така успешно да водите Университета по хранителни технологии по трънливия път на науката!**

**Колегите от СХП**

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

**Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян**

**ТРОЯН**

**Производство на хляб и хлябни изделия, козунаци и погачи**

гр.Троян, п.к. 5600  
ул.„Ген.Карцов“ № 387  
факс: 0670/6 25 18  
e-mail: [troyahleb@abv.bg](mailto:troyahleb@abv.bg)  
тел. за заявки: 0670/6 27 62  
моб. тел..0884 851478



# ПОЗДРАВИТЕЛНИ АДРЕСИ по повод 50-годишния юбилей на СХП

**БЕЛА**  
БЪЛГАРИЯ

26.11.2015, София

ДО  
Д-Р СВЕТЛА ЧАМОВА  
ПРЕДСЕДАТЕЛ  
СХП

**УВАЖАЕМА ДОКТОР ЧАМОВА,**

За мен е чест да Ви поздравя от името на хранителния холдинг „Бела България“, както и от мое лично име, по повод 50-годишнината от основаването на Съюза по хранителна промишленост!

Пожелавам на Вас и Вашите членове да продължавате да развивате Съюза като обединител на усилията на специалистите от хранителния бранш, активен защитник на техните интереси и важен фактор в развитието на икономиката на страната.

На всички, свързани с работата на Съюза, желая здраве, лично щастие и много професионални успехи!

С УВАЖЕНИЕ  
  
ЕЛЗА МАРКОВА  
ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР  
„БЕЛА БЪЛГАРИЯ“ АД

София 1113, бул. „Цариградско шосе“ 101, Бизнес център „Актив“, ет. 8  
Тел.: (032) 606 303, Факс: (032) 280 239  
www.bella.bg, e-mail: office@bella.bg

**FOOD PROCESSING INITIATIVE**  
kompetent • vernetzt • innovativ  
Wir vernetzen Kompetenzen für innovative Lösungen.

**Cluster Management Excellence**

Grüßwort FPI e.V.

**50 Jahre Union of Food Industry - Erfolg durch Kooperation**

*„Zusammenkommen ist ein Anfang, Zusammenbleiben ist ein Fortschritt, und Zusammenarbeiten ist Erfolg.“ - Henry Ford*

50 Jahre Union of Food Industry - das bedeutet 5 Jahrzehnte Aktivitäten zur Unterstützung der Akteure der bulgarischen Lebensmittelwirtschaft und Wissenschaft. Dies ist in Zeiten des permanenten Wandels und der notwendigen Anpassungen an neue Markterfordernisse eine große Leistung.

Kompetenzen vernetzen und nachhaltige Lösungen für die Lebensmittelbranche schaffen - diese Ziele verbinden die Union of Food Industry mit unserem Food-Processing Initiative e.V. aus Deutschland.

Seit wir im Jahr 2001 das Projekt „Kooperationsnetzwerk Food-Processing NRW - Bulgarien“ durchgeführt haben, stehen wir in engem Kontakt. Gemeinsam haben wir Plattformen für die enge Zusammenarbeit von Wirtschaft und Wissenschaft der beiden Ländern aufgebaut. Wir tauschen Erfahrungen aus, unterstützen uns bei der Organisation von Veranstaltungen und Messebesuchen, bringen Unternehmer und Forscher in Gespräche, suchen Ansätze für gemeinsame EU-Projekte.

Die vergangenen 15 Jahre waren geprägt von einer vertrauensvollen Zusammenarbeit! Beziehungen haben sich entwickelt, sind lebendig geworden, so dass wir eine rundum positive Bilanz aus den gemeinsamen Aktivitäten ziehen können.

Im Namen des Vorstands und der Mitglieder des Food-Processing Initiative e.V. danke ich mich für die konstruktive und gewinnbringende Kooperation und das entgegengebrachte Vertrauen. Verlässliche Partnerschaften sind für uns alle ein Gewinn und die beste Basis, den künftigen Herausforderungen erfolgreich zu begegnen!

50 Jahren Union of Food Industry - hierzu gratulieren wir herzlich und wünschen für die Zukunft weiterhin alles Gute!

Norbert Reichl, Geschäftsführer  
Food-Processing Initiative e.V.  
www.foodprocessing.de

**1784 София, бул. "Йерусалим" 54, тел: 02/974 05 48, факс: 02/974 08 17, e-mail: office@datrabg.com, venzirin@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 царевича 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, месо 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, гъби.

- **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 костилкови плодове.





# БЕЗАЛКОХОЛНАТА ИНДУСТРИЯ - СОЦИАЛНО-ОТГОВОРЕН ПАРТНЬОР В НАСЪРЧАВАНЕ НА АКТИВНИЯ И БАЛАНСИРАН НАЧИН НА ЖИВОТ

Жана Величкова – АПБНБ

XII национална научно-практическа конференция с международно участие на тема: "Хранителната индустрия в България – традиция и бъдеще" - ноември 2015

## БЕЗАЛКОХОЛНАТА ИНДУСТРИЯ

**ОСЪЗНАВА**, че начинът на живот и на потреблението са въпроси на личен избор и лична отговорност

**НО СЪЩО ТАКА СПОДЕЛЯ** обществената загриженост по отношение на съвременните здравни проблеми, включително и тревожната тенденция за увеличаване на населението с наднормено тегло и хронични заболявания, свързани с нерационалното хранене и с липсата на физическа активност

**ИГРАЕ АКТИВНА, ПОЛОЖИТЕЛНА РОЛЯ** в подпомагането на потребителите да правят информиран и отговорен избор

**ЗАЕМА ОТГОВОРНА ПОЗИЦИЯ, ПРОМОТИРА И ПОДКРЕПЯ** здравословното и балансирано хранене и активен начин на живот

**ПАРТНИРА** успешно в постигането на обществено значими цели

**ИНОВИРА И РАЗВИВА ПРОДУКТОВИТЕ КАТЕГОРИИ** за да адресира потребностите и вкусовете предпочитания на потребителите

### ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ МОЖЕ ДА ИГРАЕ ЗНАЧИТЕЛНА РОЛЯ ЗА НАСЪРЧАВАНЕ НА ЗДРАВΟΣЛОВНОТО ХРАНЕНЕ, ЧРЕЗ:

- ▶ Намалване съдържанието на мазнини, захар и сол в преработените храни;
- ▶ Осигуряване на всички потребители възможност за здравословен и хранителен избор при покупката на храни (достъпност);
- ▶ Отговорен маркетинг, особено за храните предназначени за деца и подрастващи;
- ▶ Осигуряване на наличието на избор на храни, здравословно хранене и подкрепа на редовната физическа активност на работното място.

## ОТГОВОРНОСТ И АНГАЖИРАННОСТ

### НАШИЯТ АНГАЖИМЕНТ ОБХВАЩА

всички реклами послания всички реклами на търговски марки или маркетингови проучвания и дейности, независимо от медията или каналите, използвани за комуникация (печатни, ефирни, интернет и електронни медии, етикетирание, опаковане, мърчандайзинг, материали на точката на продажби, спонсорство, автомати за продажба на напитки



### 5. СПЕЦИАЛЕН Е НАШИЯТ АНГАЖИМЕНТ КЪМ ДЕЦАТА

Никакви реклами послания към деца до 12 годишна възраст

(вкл. медии с аудитория, повече от 35% от която е под 12 годишна възраст)

Никаква търговска дейност в началното училище (до 12 години)

Никаква пряка търговска дейност в средното училище (до 18 години) без изрично упълномощаване от училищните власти, а при заявка – в продуктов обхват, съобразен със специалните нужди

## ОТГОВОРНОСТ И АНГАЖИРАННОСТ

### 1. ЧАСТ ОТ БАЛАНСИРАНОТО И ЗДРАВΟΣЛОВНО ХРАНЕНЕ

- до 3% от ежедневния калоричен прием

2000-2013 - 11,5% намалена калоричност на 100 ml

**НАМАЛЯВАНЕ ПРИЕМА НА ЗАХАР**  
- от 4 до 20 ккал за 100 ml – ниско калоричните напитки  
- между 20 - 45 ккал на 100 ml - обичайните;  
- напитки с нула калории

### ВАЖНА РОЛЯ В ПОДКРЕПА НА ХИДРАТАЦИЯ

нискокалоричните и напитки без калории – ефективни инструмент за **КОНТРОЛ И НАМАЛЯВАНЕ НА ТЕЛЕСНОТО ТЕГЛО**

40-50% от безалкохолните напитки на българския пазар – **НИСКО КАЛОРИЧНИ ИЛИ БЕЗ КАЛОРИИ**

### 2. ИНОВИРАМЕ В ГОЛЯМО РАЗНООБРАЗИЕ ПО ВИД, СЪСТАВ, РАЗФАСОВКИ



### ИНВЕСТИРАМЕ В НОВИ ПРОДУКТИ И ПРОДУКТОВИ КАТЕГОРИИ

бутилирана вода, микс от комбинации с богато разнообразие от полезни за организма нутриенти, вкл. витамини, минерали, антиоксиданти, функционални напитки, адресиращи специфични потребителски потребности

## ОТГОВОРНОСТ И АНГАЖИРАННОСТ

### 6. БЕЗАЛКОХОЛНАТА ИНДУСТРИЯ

- сред основните и най-големи спонсори и организатори на мероприятията за насърчаване на масовия спорт, особено фокусиран върху повишената физическа активност при децата  
- активна подкрепа и за развитието на професионален спорт  
- с грина за развитието на местната общност – инфраструктура и мероприятията за физическа активност – партньор на държавата и нейните инициативи.

### ФУТБОЛ, ТЕНИС, МАРАТОН, ВОЛЕЙБОЛ, БАСКЕТБОЛ, ХОКЕЙ, ЙОГА, ГИМНАСТИКА И МНОГО ДРУГИ



### 7. ОБРАЗОВАТЕЛНИ КАМПАНИИ

в подкрепа на хидратацията в промоция на балансираното хранене 5 на ден – за повече прием на плодове и зеленчуци за информиран избор за физическа активност за отговорност към околната среда



## ОТГОВОРНОСТ И АНГАЖИРАННОСТ

### 3. ПРИОНЕР В ХРАНИТЕЛНОТО ЕТИКЕТИРАНЕ

- От 2006 доброволен ангажимент за прилагане на GDA схемата в подкрепата на информиран потребителски избор – на порция – „от пръв поглед“; на 100 ml и спрямо средните дневни потребности



### ОБРАЗОВАНИЕТО И ИНФОРМАЦИЯТА – КЛЮЧЪТ КЪМ НАСЪРЧАВАНЕ БАЛАНСИРАНОТО ХРАНЕНЕ И АКТИВЕН НАЧИН НА ЖИВОТ

- Ясно и разбираемо етикетирание позволяващо на хората да правят информиран избор за закупуваните за тях и техните семейства напитки



### 4. САМОРЕГУЛАЦИЯ ЗА ОТГОВОРЕН МАРКЕТИНГ

- най-ефективният начин за определяне на принципите и гарантиране на отговорно поведение от страна на всички производители **НИЕ ПРИЕХМЕ И СПАЗВАМЕ**

- ▶ Кодекс за отговорни търговски комуникации и практики за продажба на безалкохолни напитки (2009)
- ▶ Кодекс за етикетирание и маркетинг на енергийни напитки (2011, 2013);
- ▶ Кодекс за етикетирание и маркетинг на енергийни шотове (2013)

## АКТИВНО ПАРТНЬОРСТВО В ПОСТИГАНЕ НА ОБЩИТЕ ЦЕЛИ

Да живееш здравословно е удоволствие, лесно е и от полза за здравето на децата и за добруването на цялото семейство



### Знаем, че заедно можем повече и сме в готовност

- ▶ да рекламираме обществено-здравни послания;
- ▶ да продължаваме да подкрепяме и провеждаме организираме масови мероприятия за физическа активност и спорт;
- ▶ да участваме заедно с министерствата в общи европейски проекти за изграждането на висококачествена стандартизирана инфраструктура за училищен и масов спорт;
- ▶ и да се включваме във всички други инициативи на правителството, насочени към промотиране на активен и здравословен начин на живот, вкл. образователни и информационни кампании





## Българска технология с ДНК микрочипове показва произхода на храните

Учени от Технологичния център в Пловдивския университет "Паусий Хилендарски" представиха иновативна научна разработка, която доказва произхода на хранителни продукти и тяхното съдържание, съобщиха Българската национална телевизия. Чрез нея посредством анализ на гените може да се установи качеството на продуктите и имат ли добавени генномодифицирани съставки.

Целта е по този начин българските производители да защитят марките си на европейския пазар.



**С новата технология могат да се изследват едновременно хиляди гени**

Генетичните маркери на даден продукт се отпечатват на ДНК микрочип и след анализ на молекулата може да се проследи нейната автентичност. По този начин в Ирландия и Шотландия проверяват съдържанието на уиски и ром.

Според един от авторите на разработката проф. Илия Илиев могат например да се изработят специфични ДНК чипове за микроорганизмите, които се използват за производството на различни сирена, при производството на кисело мляко и на други ферментирани храни.

В автоматизираната система за ДНК чипове са включени шест апарата, а самите чипове са с размери на стандартно микроскопично стъкло. Изследването става за няколко минути.

Български фирми вече са проявили интерес към разработката. Това според проф. Илиев са предимно компании, които искат трайно да увеличат своето присъствие на европейския пазар. По думите му апаратурата може да се използва и за контрол по отношение на суровините с растителен произход, за които също може да се доказва наличие или отсъствие на ГМО.

Новата технологията намира приложение и в медицинската диагностика. Използва се за откриване на различни онкологични заболявания, нови гени, лекарства и токсикологични изследвания.

**Фотограф: Reuters**

**Автор: Регал**



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С  
ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:  
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. "Цариградско шосе" 60  
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101  
email: sales@ecopack.bg, [www.ecopack.bg](http://www.ecopack.bg)



# Кризата с мигрантите в Европа създава рискове от влошаване на епидемичната и епизоотичната обстановка в приемащите европейски страни

**Бойко Ликов**

Конфликтите в Близкия изток, Либия, някои страни в Азия и Африка доведоха до невиджано през последните 50 години придвижване на мигранти в Европа. До края на 2015 се очаква техният брой да достигне 1 000 000. В близките месеци е възможно този натиск да се увеличи. Поради това здравето на тези хора предизвиква все по-голяма загриженост за международните, националните и неправителствените организации.

Засега има предимно проблеми с незаразни болести. По време на пътуванията преобладават травми, наранявания, сексуални и репродуктивни проблеми, нарушения в психиката, а често и последици от насилие. В страните, от които идват мигрантите, са нарушени структурите по здравеопазване, по време на пътуването няма здравни грижи по отношение на хроничните за-

болявания. Има много случаи на гладуване и консумация на храна, която не е под ветеринарен и здравен контрол, вследствие на което са регистрирани ограничени хранителни взривове.

Популацията от мигранти и специално децата са най-уязвими към заразни болести, поради липсата на имунизационни програми и достъп до елементарни здравни грижи. Тези хора имат проблеми с комуникацията в страните, в които отиват поради езиков и образователен характер. Те са и по-възприемчиви към инфекции поради лошите условия по време на придвижването си. Неблагоприятните условия в някои мигрантски лагери и пренаселването увеличава риска от разпространение на въшки или бълхи, които от своя страна са вектори на заразни болести- възвратната треска причинявана от *Borrelia recurrentis*, окопната треска- *Bartonella*

*quintana*, епидемичния тиф - *Rickettsia prowazekii* и краста.

През последните месеци на 2015 има случаи на възвратна треска пренасяща се от въшки в Белгия, Финландия, Германия и Холандия при мигранти от Етиопия, Сомалия и Судан. През първата половина на 20-ти век тази инфекция е предизвиквала големи епидемии първоначално при бездомни хора, но след това и при хора живеещи при добри хигиенни условия. Подобни ограничени епидемии са регистрирани при мигранти в Италия живели дълго време на открито в гористи места. Регистрирани са хранителни епидемии от салмонела след консумация на храна съхраняване при нехладилни условия. Има случаи и на краста и ентеровирусни инфекции във Франция в приюти за мигран-

на стр. **12**

## НАПЪЛНО ЗАТВОРЕН ПРОЦЕС НА ПРОИЗВОДСТВО

СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ  
ОТ ГРАДИНИТЕ НА ДЕРОНИ  
УЗРЕЛИ НА СЛЪНЦЕ  
ОТГЛЕДАНИ С  
БИСТРА ВОДА  
ПРЯСНО НАБРАНИ  
ПРЯСНО ПРИГОТВЕНИ





## Кризата с мигрантите в Европа създава рискове от влошаване на епидемичната и епизоотичната обстановка в приемащите европейски страни

от стр. 11

ти, а също така и два смъртни случая причинени от листериоза. Понякога тези хора са толкова гладни, че консумират храни, които са опасни. Консумацията на вода от нерегламентирани източници води до заразяване с туларемия, хипатит А, норовируси и йерсиния.

Има случаи, в които придвижването на големи маси от хора и животни води до появяване на т.н. нововъзникващи епидемии и епизоотии- високопатогенната инфлуенца по птиците стартира от Китай, където има висока концентрация от домашни птици, отглеждани при антихигиенни условия. Близкоизточният респираторен синдром започна от Саудитска Арабия след струпането на милиони поклонници на религиозен празник. Резервоар на тази инфекция се оказаха едногърбите камили. Консумацията на месо от примати и безконтролното придвижване на хора са основните фактори за възникване на епидемията от хеморагичната треска Ебола в Западна Африка през 2014 и 2015 г.

Минингококовите инфекции са свързани с пренаселване в лагерите за бежанци. Предразполагащи фактори са лошата хигиена и липсата на здравни грижи. Регистрирани са и ограничени епидемии от варицела и инфлуенца при малки деца. С приближаването на зимата здравните проблеми сред мигрантите се засилват по време на пътуванията и след отсядането им в приемащите ги страни. При тези условия причинителите на инфекции се съхраняват в продължение на месеци в околната среда. След установяването си в европейските страни някои мигранти започват работа в животновъдни ферми и могат да бъдат източници на бруцелоза по овцете и козите, бруцелоза по говедата и туберкулоза.

Друга потенциална опасност, която се създава при придвижването много хора това е възможността те да са фактори за предаване на особено опасни болести по животните- шап, шарка по овцете и козите, заразен нодуларен дерматит. Тези болести са ензоотични за почти всички страни, от които произхождат

мигрантите. Заразният нодуларен дерматит проникна в Турция след военните конфликти в Сирия и засиления мигрантски поток към Турция. Вирусите та шапа и шарката по овцете и козите са устойчиви във външната среда и могат да се пренасят с обувки и дрехи.

Нараства заплахата от възникване на хранителни епидемии причинени от кампилобактер, салмонела, листерия и йерсиния. Недостигът на храна, съхраняването и при нехладилни условия и приготвянето и в неизмити съдове създават допълнителни рискове от хранителни инфекции. Възможно е да има и водни епидемии причинени от норовируси, E. coli и хепатит А поради замърсяване на питейни води от мигранти живеещи на открито.

Има мигранти, които не се регистрират поради това, че може да бъдат върнати обратно. Те са готови да живеят при нехигиенни условия, което повишава риска от различни болести. По време на своето придвижване често спят в животновъдни ферми, като стават механични преносители на особено опасни инфекции за животните. Все още епидемичните и епизоотичните рискове от придвижването на тези огромни маси от хора не са анализирани задълбочено. Възможно е възникване на епидемии и епизоотии, които да засегнат и хора и животни на приемащите страни.

В тази обстановка Европейският център за превенция и контрол на болестите (ECDC) работи съвместно с националните здравни власти, СЗО, ОИЕ, ФАО и Европейската комисия за засилване на мерките за епидемиологичен и епизоотологичен надзор при мигрантите и населението на държавите членки имащи контакти с тях. Подобни мерки трябва да се прилагат и за опазване здравето на животните.

### Тарифа за реклама в бюлетин

#### ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01





Уважаеми читатели,  
Ще Ви очакваме на щанда на СХП по време на  
**22-ото издание на Международната изложба за  
храни и напитки, опаковки, машини и технологии**

# FOODTECH

която ще се проведе от **24 до 28 февруари 2016 г.** в Международен панаир Пловдив, под егидата на Министерството на земеделието и храните на Република България и с подкрепата на браншовите асоциации от сектор.

За нас ще бъде чест и удоволствие да ни посетите в палата 11 на Международен панаир Пловдив, за да обменим мисли за настоящето и бъдещето на отрасъла, да ви запознаем с дейността си, до обсъдим възможностите за взаимно изгодно сътрудничество.

Като част от съпътстващата програма на изложението е и националният практически семинар "Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба", който ще се проведе на 25 февруари 2016 година в зала "Хеброс" на Конгресния център на Международен панаир - Пловдив.

Семинарът е организиран от Съюза по хранителна промишленост с подкрепата на Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив, и Българска агенция по безопасност на храните.

*Условията за участие в семинара, сроковете за записване и таксите за участие можете да намерите на стр. 14*

  
Approved  
Event



Международна изложба за храни и напитки,  
опаковки, машини и технологии

[www.fair.bg](http://www.fair.bg)

# FOODTECH

## 24-28 ФЕВРУАРИ 2016

ufi  
Member



IFPP

Международен панаир Пловдив

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ,  
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ - гр. ПЛОВДИВ  
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

НАЦИОНАЛЕН ПРАКТИЧЕСКИ СЕМИНАР

АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ СПОРЕД  
НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА

ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ И ДОБАВКИ В ХРАНИ, ЕТИКЕТИРАНЕ, ЕНЕРГИЙНА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ.

Етикетиране на храните -най-актуалното за производителите - във връзка с влизане в сила на регламент 1169/2011 енергийната стойност и представяне на хранителната информация - предстоящо въвеждане на изискванията

25.02.2016 г., гр. Пловдив, Международен панаир Пловдив, конгресен център, зала „Хеброс“, 10,00 часа

ТЕМИ:

- Хранителни добавки и добавки в храни - регулиране и съвременни законодателни изисквания.
- Общи принципи и разрешителни процедури за добавките, ензимите и ароматизантите в храните съгл. Регламент (ЕС) №1331/2008
- Общностни списъци, употреба и етикетиране на разрешените добавки в храните съгл. Регламент (ЕС) №1333/2008
- Общностен списък, употреба и етикетиране на разрешените ензими в храните съгл. Регламент (ЕС) №1332/2008
- Общностен списък, употреба и етикетиране на разрешените ароматизанти и определени съставки с ароматични свойства в храните съгл. Регламент (ЕС) №1334/2008
- Актуални проблеми свързани с употребата на добавките в технологичната практика.
- Общи и специфични изисквания към хранителните добавки. Условия за употреба на витамини, минерални вещества, растения и екстракти от тях в хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 г. на МЗ и Директива 2002/46/ЕО
- Етикетиране, пускане на пазара и контрол върху хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 на МЗ и Директива 2002/46/ЕО., ГРАНИЧЕН КОНТРОЛ
- Новите аспекти за етикетиране на храните във връзка с влизане в сила на Регламент 1169/2011
- Специфични изисквания за етикетиране на храните
- Официален контрол върху етикетиране на храните. Срокове за въвеждане на изискванията към етикетиране на храните и контрол

- Енергийната стойност на храните - нормативни изисквания за определянето ѝ.
- Дискусионен панел върху добавки, етикети и енергийни стойности на фирми участнички в се минара
- Работа по групи за изготвяне на етикети и изчисляване на енергийни стойности
- Обмен на информация между участващите фирми, представяне на изготвените етикети и изчислени енергийни стойности от представители на различните групи
- Кръгла маса - въпроси към лекторите -проф.Йордан Гогов, проф. Веселка Дулева, УХТ, БАБХ

ЦЕЛ на семинара:

Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др.

Практически упражнения и дискусия по всички въпроси, вълнуващи производителите от хранителния бранш относно проверка от контролните органи от Българските ведомства и ЕС.

Участници: Семинарът ще бъде полезен за собственици на фирми, управители, мениджъри по качеството, производствени и търговски директори на предприятия, вътрешни одитори, специалисти от производствени отдели, РЗИ и БАБХ, научни звена, заведения и други специалисти от предприятия в различните браншове на ХВП, както и за опаковки, опаковъчни материали, машини и апарати за ХВП., търговци на едро и дребно

Участниците в семинара получават сертификат.

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

Име и фамилия .....  
 ЕГН ..... Месторабота .....  
 бранш ..... Длъжност .....  
 П.Код ..... град ..... ул. № .....  
 Тел. .... Дан.№ ..... БУЛСТАТ .....  
 М.О.Л ..... Дата ..... Подпис .....

Тази заявка следва да се изпрати в срок до 19 февруари 2016 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост

ТАКСА УЧАСТИЕ се превежда по сметка на: Съюз по хранителна промишленост, „Юробанк България“ ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBG5 IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408  
Тел/Факс: (02) 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева,  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg

УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие съгласно приложения формуляр се изпраща в срок до 19.02. 2016 г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Те се приемат по телефон, факс или e-mail: ufi\_sb@abv.bg

2. Таксата за участие е 60 лв. без ДДС.

- за редовни членове на СХП такса участие е 40 лв. без ДДС  
- научни работници, преподаватели от учебни заведения, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса за участие

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

3. Регистрацията на участниците е на 25.02.16 год.от 9,00 до 10, 00 часа в зала „Хеброс“ на Конгресен център в Международен Панаир Пловдив.

4. Занятията се провеждат в същата зала от 10,00 до 18,00 часа на 25.02.2016



**ПОКАНА** за национален осемдневен пътуващ семинар - почивка на тема "Изискванията на българската и европейска нормативна уредба към производителите на храни и напитки"

Сицилия е романтичен остров в Средиземно море, съчетаващ в себе си Средиземноморска екзотика, Италианска романтика и Европейско обслужване. Използвайте този шанс и съчетайте чудесната почивка на топлия плаж край Средиземно море и неповторимия о-в Сицилия и околностите със знанията на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за плаж и туристическа програма.

**Програма**

- 7 май: Директен чартърен полет София - Катания
- 8 - 13 май: Свободно време за плаж, екскурзии и семинар.
- 14 май: Закуска. Трансфер до летището. Пристигане в София: 14,20.

**Информация и цени:**

- Цена за един човек в двойна стая - 920 лева
- Доплащане за единична стая - 430 лева
- Дете от 02-11,99 години - 850 лева

**Хотел:**

Eden Village Sikania Resort & SPA 4\*, разположен е в южната част на остров Сицилия, непосредствено на брега на морето в красив залив. На 18 км от хотела се намира град Ликата, на 18 км е и град Гела. Плажната ивица на хотела е широка 150 метра и е оборудвана с чадъри и шезлонги, които са безплатни за гостите на хотела, душеве, бар-ресторант. Плажът е със златист, фин пясък.

**В цената са включени:**

- Самолетен билет София - Катания - София с директен чартърен полет
- Летищни такси
- Регистриран багаж 15 кг и 7 кг ръчен багаж
- Трансфер: летище - хотел - летище
- 7 нощувки на база All Inclusive Light в хотел Eden Village Sikania Resort & SPA 4\* със закуска, обяд, вечеря на блок маса с наливна бира, вино, мин. вода и безалкохолни напитки по време на храненията.

**Италия, остров Сицилия**

7 - 14 май 2016 г, 8 дни, 7 нощувки, пътуване със самолет

**Цел на семинара:** Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с членството на България в ЕС и най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини, складове за храни, заведения за хранене и др. Занятията ще се провеждат в зали на хотела във време, което ще се уточни след настъпване на групата и определяне дните за туристическите посещения. На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за успешно завършен курс!

- Веднъж седмично (Вторник) Сицилианска вечеря-барбекю.
- Веднъж седмично (Петък) Гала-вечеря на основата на рибни специалитети
- Чадъри и шезлонги на плажа и на басейна, безплатни
- Ползване на тенис корт, мулти-функционално игрище за различни спортове - волейбол, баскетбол, фитнес
- Вечерна и ежедневна анимация - забавления и програми за деца и възрастни
- Wi-Fi интернет в общите части
- Медицинска застраховка - 10 000 Е;
- Такса за участие в семинара и учебни материали
- Представител на туроператора с български език за целия престой

**Пакетната цена не включва:**

- Такса гориво и вредни емисии: Обявява се 21 дни преди полета
- Общинска такса - 14 евро на седмица
- Пълен ол инклузив (Hard All Inclusive) - 110 лв. на човек - включва ежедневна консумация от 11:00 до 23:00 на бира, домашно вино, безалкохолни от машина, италиански ликьори, американско кафе и чай
- Настъпване в стаи Супериор с гледка към морето: 170 лева на човек
- Входни такси за посещаваните туристически обекти
- Лични разходи
- Допълнителни екскурзии / ще бъдат съобщени допълнително при записване/



Пакетната цена е валидна при минимум 20 участника.

**Допълнителни екскурзии и атракционни:**

- Ликата - Замъка и Фара
- Етна и Таормина
- Катания и Калтаджироне
- Модика и Шикли
- Сиракуза и Ното
- Долината на храмовете в Агридженто и Скала дей Турки
- Вкусът на Сицилия

**Необходими документи и срокове**

- Лична карта или валиден задграничен паспорт.
- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и авансова вноса от 400 лв до 26.02.2016 год.
- Внасяне на пълната такса до 920 лева - до 11.04.2016 год.
- Записване след 26.02.2016 с цена : 960 лева!

**Условия за анулиции:**

- до 60 дни преди датата на полета: без неустойка
- от 60 до 30 дни: 100лв
- от 30 до 22 дни: 300 лв
- под 22 дни преди датата на пътуване: цялата дължимата сума

**Сумите се внасят както следва:**

На сметката на фирма В. Корект - Туроператор. От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС. БАНКОВА СМЕТКА:  
Уни Кредит Булбанк София, BIC: UNCRBGSGF, IBAN: BG73 UNCR 96601025840617  
ET „Видео Корект - Огнян Хандев

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес: София 1000, ул. „Раковски“108, офис 408, ет.4 - Съюз по хранителна промишленост, за Соня Митева Бургуджиева. Тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e mail: ufi\_sb@abv.bg

**ЗАЯВКА- ДОГОВОР за участие в семинар на о-в Сицилия 7-14.05.2016г.**

Име, презиме и фамилия ..... ЕГН .....

Месторабота .....Бранш: .....

Адрес: .....

Тел. за контакт ..... факс: ..... e-mail .....

Данни за фактура: Фирма: .....

ИН ..... ИН по ЗДДС..... МОЛ: .....

Притежавам задграничен паспорт № ..... валиден до .....

Заявявам участие в пътуването, като приемам обявените условия и внасям ..... лв. такса, и лв..... за единична стая.

Дата: ..... Заявител /подпис/:





# 9 интересни суеверия за високосната 2016 година

*На високосна година не бива да сменяме работата си, да се развеждаме, нито пък да споделяме плановете си за бъдещето. Разберете защо:*

Настъпилата 2016 година ще е високосна. Според народни вярвания през нея не бива да се развеждаме и да сменяме работата си.

Причината да има високосни години е, че Земята прави пълна обиколка около Слънцето за 365 дни и 6 часа, а не точно за 365 дни.

Това налага на всеки 4 години през февруари в календара да бъде добавян по 1 допълнителен ден и така месецът има 29, а не 28 дни.

Макар от научна гледна точка всичко да е ясно, мнозина свързват високосната година с различни суеверия и вярвания.

А ето и най-разпространените от тях:

**Не бива да сменяме работата си.** Но ако все пак сме намерили нещо много подходящо, първо трябва реално да преценим силите и възможностите си, преди да вземем решение.

**Не бива да се развеждаме.** Ако съществува и най-малка възможност да съхраним семейството си, по-добре е да го направим. Старите хора са забелязали, че тези, които се развеждат през високосна година, след това по-трудно си създават ново семейство.

**Не е препоръчително да се сключва брак.** За щастие това не се отнася за цялата година, а



само за 29 февруари и за целия месец май.

**Когато завали първият дъжд през високосната година, е добре човек да се разходи под падащите капки за щастие и успех.**

**Не бива да споделяме плановете си за бъдещето, тъй като няма да имаме късмет.**

**На 29 февруари не бива да сключваме сделки, да водим преговори и да правим други сериозни неща.**

**Не бива да вземаме големи суми назаем.** Връщането им ще е трудно, а това може да доведе до проблеми.

**Не бива да купуваме и продаваме недвижима собственост, да правим ремонти.**

Децата, родени през високосната година, са щастливи.

А тези, които са се появили на бял свят на 29 февруари, могат да не се страхуват от пожари и наводнения, тъй като стихииите няма да ги засегнат.

Те притежават също ясновидска дарба.

*А ето и нещо практично за хората, които не вярват в суеверия, но вече планират почивки през 2016 г.*

**Кога са най-дългите ПОЧИВКИ за тази година:**

- Месец март - 3, 4, 5 и 6 март
- Месец април - 29, 30 април и 1 и 2 май
- Месец май - 6, 7 и 8 май, 21, 22, 23 и 24 май
- Месец септември - 3, 4, 5 и 6, както и 22, 23, 24 и 25
- Месец декември - 24, 25 и 26

**УСПЕШНА НОВА 2016 ГОДИНА!!!**

**Бюлетин**  
**Хранителна и питейна**  
**промишленост**  
 Издание на Съюз по хранителна  
 промишленост към ФНТС

---

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

СХП не носи отговорност за съдържанието на публикуваните реклами.

