

Гордост от постигнатото и оптимизъм за бъдещето изпълниха Дома на техниката по време на общото събрание на СХП



На 28 април 2015 г. се проведе Общото събрание на Съюза по хранителна промишленост. И тази година зала 3 в Националния дом на техниката се изпълни с членове и гости на събранието, с хора, обединени от съпричастността си към българската хранителна индустрия и наука.

Отчетното събрание се проведе в навечерието на един голям юбилей за Съюза по хранителна промишленост - 50 години от неговото създаване. Затова напълно заслужено делегатите и гостите на събранието бяха изпълнени с

приповдигнато настроение и гордост от постигнатите успехи. Всички бяха заредени с оптимизъм за бъдещето развитие на организацията.

От името на ФНТС приветствие към събранието поднесе инж. Лилия Смедарчина, зам.-председател на УС на ФНТС. Тя подчерта, че СХП е съюз, който живее активно и е представител на една от малкото промишлености в страната, която работи. Това според нея обуславя и активната дейност на

на стр. 2

Фирми, представени в броя



на стр. 4



на стр. 5



на стр. 6



на стр. 6



на стр. 10



на стр. 11

ТЕМИТЕ В БРОЯ



План за научно-техническата дейност на Съюз по хранителна промишленост за 2015 г. (проект)

3

Консумацията на хляб и тестени изделия у нас е намаляла с 4,6 кг

4

Програма „Иновации и конкурентоспособност“ 2014 - 2020 за малки и средни предприятия

5

Пътуване до Йонийски острови

7

Професионално обучение

8

Фалшификации и измамни практики при производството и търговията с храни

9

Национален тридневен научно - практически курс вътрешни одитори

13

Деветдневно бизнес пътуване до Франция и Италия

14

Осемдневно бизнес-пътуване в Дубай и Абу Даби

15

Спасовден

16

Гордост от постигнатото и оптимизъм за бъдещето...

от стр. 1

СХП в стремежа да дава своя принос за развитието на отрасъла, като организира редовно интересни мероприятия, с които помага на специалистите в бранша за подобряване на тяхната квалификация и запознаване с актуалните нормативни документи. Пожелавайки успешна работа на общото събрание, тя изрази увереност, че то ще премине в дух на позитивизъм, защото Съюзът има какво да отчете.



От името на Сдружението на НТС в Пловдив събранието бе поздравено от проф. Сомов, председател на Регионалния съюз по хранителна промишленост. Той изтъкна тесните контакти между двете организации и изрази готовност за още по-активно сътрудничество в бъдеще.

Събранието бе поздравено и от проф. Белоречки - председател на Съюза на птицевъдите в България, Мариана Кукушева - председател на Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите. Сред гостите бяха и Антоанета Божинова - изп. директор на СППЗ, Мариана Чолакова - изп. директор на Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България, Жана Величкова - изп. директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки, Атанас Дарджиков - председател на Съюза на производителите на комбинирани фуражи. Интересът, проявен от

браншовите организации, красноречиво говори за мястото, което Съюза по хранителна промишленост заема в структурата на хранителната и питейна индустрия в България.

В своя доклад-презентация д-р Светла Чамова, председател на Управителния съвет на СХП, разказа за богатата дейност на съюза през отчетния период и специално изтъкна ролята на работещите служители в офиса за постигнатите сериозни успехи в работата за повишаване квалификацията на специалистите от отрасъла.

В последвалите дискусии бяха поставени много наболели за бранша въпроси. Особено разпалено бяха коментирани некомпетентните журналистически изявления по отношение на нашите производители на храни. Изтъкнато бе, че за съжаление и представители на науката залагат своя авторитет в услуга на не особено коректни цели и спекулативна рекламна дейност. Инж. Т. Масларска даде примери с продукти от хранителната промишленост като мляко, млечни продукти, зърнени храни и др., които доста некомпетентно и неоснователно бяха охулени и по този начин компрометирани не само от журналисти, но и от някои хора на отговорни позиции, поради което спада реализацията на храните. Всичко това нанася сериозни вреди на българския бизнес и налага необходимостта от достоен и авто-



ритетен отпор на подобни публикации. "Смятам, че цом критиката е публична, трябва да има и публичен отпор. Имаме всички основания да направим повече за изясняване на фактите, повече за професионалните заболявания, за особеностите на детските храни. За целта е необходимо да се разработят критерии съвместно с хуманни специалисти и лекари" – обобща инж. Масларска.

Делегатите на събранието отново поставиха и въпроса за необходимостта от намаляване на ДДС ставката за хранителните продукти, както и проблемът за кадрите в производството.

Тъй като съставът на служителите в СХП е минимален, бе дадено предложение да се изгради Експертен съвет към Съюза по хранителна промишленост на доброволни начала за единодействие на организациите в отрасъла и защита интересите на българските производители на храни и напитки. Общото събрание единодушно прие това предложение.

В края на събранието бяха отправени благодарности към членовете на УС на СХП, към всички наши колеги, специалисти и сътрудници за усърдието, което проявяваха през цялата година за утвърждаване престижа на СХП и оформянето му като една организация, изключително полезна за цялата хранително-вкусова промишленост.

ПЛАН

за научно-техническата дейност на Съюз по хранителна промишленост за 2015 г. (проект)

Тематика на мероприятията	Време на провеждане
НАУЧНО- ТЕХНИЧЕСКИ МЕРОПРИЯТИЯ	
<i>Съвместни научно- технически мероприятия с участие на ФНТС / или с други сдружения във ФНТС/</i>	
Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“	Януари, юни
Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“	Февруари, октомври
Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, Техник-технолог по качеството на храни и напитки, Специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“	Февруари
Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“	Февруари, юни
Провеждане на семинар на тема „Хранителни добавки, добавки за храни, опаковки и етикетиране на хранителните продукти“	Март
Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“	Април
Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“	Май
Провеждане на пътуващ семинар о-в Лefкада, Йонийски острови, Гърция	Май
Организиране и провеждане на Седма национална кръгла маса на тема „Качеството на хранителните продукти - гаранция за просперитета на фирмите от бранша в България“	Май
Провеждане на пътуващ семинар до Турция, Дикили	5-10 юни
Провеждане на Седми национален форум - дискусия на тема „Европейски предизвикателства за българските производители на храни и напитки“.	Септември
Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, Лаборант, Специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“	Септември
Провеждане на пътуващ семинар Хърватска, Любляна, пещерата Постояна яма, Плитвички езера	Октомври
Провеждане на пътуващ семинар - о-в Малта, Гърция	Ноември
Провеждане на пътуващ семинар до Франция и Италия - самолет и автобус	Септември
Провеждане на Осма научно-практическа конференция с международно участие на тема „Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“.	Октомври
Провеждане на семинар на тема „Маркетинг и мениджмънт в хранително-вкусовата промишленост“	Октомври
Провеждане на бизнес-пътуване за посещение на хранително изложение Дубай	Октомври
Дванадесета Национална научно-практическа конференция с международно участие по случай 50 години СХП и Ден на хранителната промишленост	Ноември
Официално провеждане на 50 години СХП и Празника на Хранително-вкусовата промишленост съвместно с ФНТС.	Ноември
Провеждане семинари на тема: „Системи за управление на качеството ISO-9001:2000; HACCP“	Постоянен
Организиране на курсове за повишаване на квалификацията, във връзка с получения Лиценз за професионално обучение от НАППО по определени специалности и програми	Постоянен
Провеждане курсове за обучение на тема “Внедряване на системата за безопасност на храни HACCP“ и „Вътрешни одитори на системата HACCP“.	Постоянен
Провеждане Ден на ветераните в ХВП, съпроводен с честване на кръгли годишнини на заслужили ветерани от хранителния бранш.	Ноември
Участие с щанд и провеждане на семинар на изложението Фууд Тех в гр. Пловдив	Март
Участие с щанд на изложението Интерфуд и Дринк в Експо център - гр. София	Ноември
КОНКУРСИ	
Награждаване на отличници - абитуриенти, завършващи ПГХП, ПГХСТ в София и други градове.	Юли
Провеждане на конкурс за най-добра дипломна работа на абсоленти от УХТ гр. Пловдив, съвместно с УХТ гр. Пловдив	Ноември
Провеждане на ежегоден Национален конкурс за иновации в хранително-вкусовата промишленост	Април - Ноември
ИНФОРМАЦИОННА И ИЗДАТЕЛСКА ДЕЙНОСТ	
Издаване периодично на БЮЛЕТИН на СХП с актуална информация за всички членове - индивидуални и колективни	Всеки месец





Консумацията на хляб и тестени изделия у нас е намаляла с 4,6 кг

През миналата година българските домакинства са изразходвали 4 509 лв. средно на лице, съобщават от Националния статистически институт.

Това е с 1.0% повече в сравнение с 2013 година. За храна са изразходвани 1 458 лв. средно на лице от домакинството. Относителният дял на разходите за храна от общия разход намалява от 33.2% през 2013 г. на 32.3% през 2014 година.

Променя се структурата на потреблението на домакинствата у нас.

През 2014 г. намалява консумацията на хляб и тестени изделия с 4.6 кг (в сравнение с 2013 г.) и достига до 93.2 кг средно на лице.

Консумацията на безалкохолни напитки, месо и плодове се покачва слабо, а в потреблението на пряно и кисело мляко, зеленчуци, картофи и месни произведения е регистриран спад.

На годишна база се увеличава потреблението средно на лице от домакинство на алкохолни напитки (от 27.1 на 28.4 л) и цигари (от 596 на 603 бр.).



БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ



Програма “Иновации и конкурентоспособност” 2014 - 2020 за малки и средни предприятия

Одобрена е първата процедура „Подобряване на производствения капацитет в МСП”

Процедурата „Подобряване на производствения капацитет в МСП” е насочена към реализацията на продукцията на малките и средни предприятия. Целта на тази приоритетна ос е да подпомогне малките и средни предприятия в увеличаване на производствения им капацитет, в развитието на продуктовата им гама и в реализиране на по-голяма и широка продукция, както в България, така и на експортния пазар, каза зам.-министърът на икономиката Даниела Везиева по време на откриването на Информационен ден по първата одобрена процедура „Подобряване на производствения капацитет в МСП” на ОП „Иновации и конкурентоспособност” 2014-2020 за представяне на възможностите за кандидатстване по процедурата, съобщават от пресцентъра на икономическото министерство.

Даниела Везиева посочи, че малките и средни предприятия са един изключително важен сегмент от икономическия ни растеж. Назад във времето те останаха по-встрани от оперативните програми, обръща внимание тя. Тя каза, че има някои новости в процедурата по кандидатстване - подаването на

проектите ще става по електронен път, а класиране - чрез електронна информационна система за наблюдение.

Зам.- министър Везиева призова проектите да са ориентирани към резултати. Управляващият орган ще проследява данните на фирмите за три години назад и балансирания подход към резултатите за следващия период, става ясно от думите ѝ.

От икономическото министерство посочват, че насоките за кандидатстване са представени от експерти от дирекция Европейски фондове за конкурентоспособност към Министерство на икономиката. Процедурата „Подобряване на производствения капацитет в МСП” цели предоставяне на инвестиционна подкрепа на българските малки и средни предприятия (МСП) за подобряване на производствените процеси, повишаване на производствения капацитет и засилване на експортния им потенциал.

Безвъзмездната финансова помощ по процедурата възлиза на общо 150 000 000 евро.

на стр. **6**

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

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

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

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



50 години
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

Програма “Иновации и конкурентоспособност” 2014 - 2020 за малки и средни предприятия

от стр. 5

Минималният и максималният размер на проектите по процедурата в зависимост от категорията предприятие са съответно:

- за микропредприятия:
между 100 000 и 500 000 лв.,
- за малки предприятия:
между 200 000 и 750 000 лв.,
- за средни предприятия:
между 300 000 и 1 000 000 лв.

Максималният размер на безвъзмездната помощ е между 35% и 70% и ще зависи от категорията на фирмата и от региона.

Компании от Югозападния регион, който включва областите Благоевград, Кюстендил, Перник, Софийска и София, ще получат по-нисък процент на безвъзмездната помощ – до 35% за средни и до 45% за микро- и малки предприятия, уточняват от министерството.

За останалите пет района на планиране условията са: до 60% – за средни, и до 70% – за микро- и малки предприятия. Безвъзмездното финансиране по процедурата заедно с договорената за последните седем години безвъзмездна финансова помощ не може да надвишава 2.5 млн. лева за микро- и малки фирми и 5 млн. лева за средни.

Три са крайните срокове за кандидатстване по процедурата: до 8 юли, до 8 септември, до 9 ноември.

В рамките на един краен срок ще бъде допустимо подаване на проектни предложения само от кандидати с код на основна икономическа дейност по Класификация на икономическите дейности (КИД – 2008) в една от определените три групи сектори на икономическа дейност, съгласно тяхната технологична интензивност: нискотехнологични и средно нискотехнологични промишлени производства, високотехнологични и средно високотехнологични

промишлени производства, интензивни на знание услуги.

Фирмите, които кандидатстват, трябва да имат поне три приключени финансови години (2012, 2013 и 2014 г.) преди датата на обявяване на процедурата. От микропредприятията се изискват нетни приходи от продажби за тези три години поне 175 хил. лева, от малките – поне 750 хил. лева, а от средните – минимум 3 млн. лв.

Финансирането ще покрива дейности за подобряване на производствените процеси във фирмите, нови или усъвършенствани продукти и услуги, разнообразяване на асортимента, внедряване на иновативни технологии.

По процедурата е предвидено електронно подаване на формуляра и оценка на проектните предложения, което ще се извършва чрез Информационната система за управление и наблюдение ИСУН 2020. Придружаващите документи ще се подават и на хартия, и на електронен носител.

Агрозона



**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

Гефлюгел Медитеран подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус.
Подходящ за птиче месо.

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



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

WIBERG

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





ПЪТУВАНЕ до Йонийски острови

Съюзът по хранителна промишленост, съгласно приетата програма за действие за 2015 година продължи да организира и провежда пътувания с различна цел в чужбина. В началото на м. май 2015 г. бе организиран и проведен петдневен пътуващ семинар в Гърция - Превеза, о-в Лефкада, Йонийски острови на тема:

ЕТИКЕТИРАНЕ. ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ. БЕЗОПАСНОСТ, СИГУРНОСТ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ

С изключителен интерес участниците в семинара слушаха лекциите на проф. Йордан Гогов за най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изискванията за определяне енергийната стойност на храните. Те изработиха с негова помощ етикети и изчислява-



ха енергийната стойност на продукти, които произвеждат, за да я запишат на етикета

Участниците - около 80 човека, намериха начин за една чудесна почивка на неповторимото Йонийско море и едновременно с това обогатиха своите знания и опит с много специалисти в хранително-вкусовата промишленост от цялата страна!



Незабравими ще останат миготовете на нови запознанства с колеги от цялата страна, обмена на бизнес – информация, споделяния опит на добри практики във фирмите и желанието за бизнес-партньорство и приятелство между тях.

Съюзът по хранителна промишленост ще продължи да организира и провежда пътуващите



Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница

- до 50 см ²	0.70 лв/см ²
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²

Лого на първа страница,

което препраща към рекламата + 10 лв.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“ - 50% от тарифата за реклама

Фиксирано място + 10%

ОТСТЪПКИ

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%

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

За контакти:

София 1000
ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
тел./факс: 02/ 987 47 44
e-mail: ufi_sb@abv.bg



семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2015 година. Не се колебайте да се запишете за участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!





ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

В стремежа си да разшири своята дейност и да допринесе за развитието на отрасъла СХП защити своя програма за обучение на кадри и от м. 11. 2003 г. притежава

**ЛИЦЕНЗИЯ № 200812655 за
ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ
Съюз по хранителна промишленост към ФНТС**

Лицензията включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен от Хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България.

Именно получаването на тази Лицензия за обучение дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.

До сега имаме проведени курсове за Професионално обучение по специалностите “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”, “Производство на месо, месни продукти и риба”, “Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи”, “Техник-технолог по качеството на храни и напитки”, “Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства” и др. Много от обученията за професионална квалификация се провеждат в провинцията - гр. Варна, гр. Бургас, гр.Монтана, гр. Добрич, гр. Пловдив , гр. Хасково и др.

До сега са обучени над 800 човека по различни специалности, включени в Лицензията на Съюза.

Притежаването на Лицензията от НАПОО ни дава право да кандидатстваме като обучителна организация пред Агенцията по заетостта за Обучение на безработни и заети лица по различни специалности, като партньори на организации и фирми в изпълнение на различни Проекти и програми , финансирани от Европейския съюз.

По програма “Развитие на човешките ресурси” СХП спечели няколко проекта , като бяха обучени работници и специалисти от няколко фирми от хранителния бранш по различни специалности , например:

За 107 човека от Фирма “Анимекс 98” ЕООД – гр. София и „Томи” ООД - гр. Димитровград., бяха проведени професионални обучения по следните специалности: “Производство на хляб и хлебни изделия”, “Продавач-консултант”, “Снабдител”, “Производство на захар и захарни изделия”, “Административно обслужване” .

71 заети лица във фирмите “Данел - 97” ЕООД и “Равик Д” ЕООД придобиха професионални компетентности по следните специалности: “Административно обслужване”, “Продавач-консултант”, “Снабдител”, “Производство



на сладкарски изделия”, “Хранително-вкусова промишленост”.

150 човека от фирмите “Хранко Инвест”, “Вита Фуудс” от Свиленград и “Соф Као”, град Ихтиман. Бяха обучени по специалностите “Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи” и “Производство на хляб и хлебни изделия”, “Производство на захар и захарни изделия по Проекти на Програма “Фар”.

СХП има огромен потенциал за организиране на обучителна дейност на различни специалисти, служители и работници от хранителния бранш по теория и практика и намеренията на УС за в бъдеще да развиваме тази дейност, полезна за цялата хранителна промишленост.

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобие документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

Център за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост – тел. 02 987 47 44



Фалшификации и измамни практики при производството и търговията с храни

Глобализацията на производството и търговията с храни има редица положителни страни в световната икономика, но наред с това създава и благоприятни условия за поява и реализация на различни фалшификации и измамни практики. Пример за това са периодичните кризи в хранителната верига, свързани с разпространение на фалшифицирани, а често пъти и опасни за здравето храни.

Преди около две години новината за скандала с конското месо се нареди сред водещите заглавия в медиите. Случаят с конското месо, продавано като говеждо разкри сложният характер на съвременната верига за доставки на храни. Събраната информация свидетелства за сериозни проблеми при етикетирането и проследяването на суровините и продуктите, получени от тях. Извършителите на измамни практики се възползват от съществуващите слабости в системите за контрол. Хранителната индустрия в Европа загуби значителна част от потребителското доверие относно автентичността и качеството на храните, предлагани на пазара.

За излизане от създадалата се ситуация Европейската комисия обяви конкретен план за действие с цел отстраняване на констатираните недостатъци по веригата на доставки в Европа, както и оптимизиране на правилата, приложими към различните сектори във веригата, така и в системата за контрол, чрез която се прилагат тези правила (7)

Кризата с конското месо е сериозен повод за оценка на разширяващия се проблем с фалшификациите и измамните практики с храни. Очевидно производството и търговията с такива храни е доходоносен бизнес в много страни. Данните от проведената операция „Опсон III“ на Европол и Интерпол срещу функциониращи мрежи за фалшиви храни и напитки в страни от Европа, Северна и Южна Америка показват наличие на големи количества фалшиви

продукти като зехтин, доматиен сос, сирене, риби и морски деликатеси, оцет, подправки, бисквити, шоколадови изделия и др.

Каква е законодателната рамка за борба с фалшивите храни и измамни практики в ЕС?

В Регламент (ЕС) №178/2002 (8), чл.8 “Защита интересите на потребителите“ е дефинирана основната цел на европейското законодателство, която е насочена към предотвратяване на измами или заблуждаващи практики, подправяне на храни и всякакви други практики, които може да въведат в заблуждение потребителя. В чл.16 на регламента е формулирана разпоредба, с която не се допуска заблуда на потребителя чрез етикетирание, реклама и представяне на храни или фуражи, включително тяхната форма, външен вид или опаковка, използваните опаковъчни материали, начина на тяхната подредба и обстановката, в която се излагат, както и представената информация чрез каквото и да е средство. В чл.17 са определени отговорностите на стопанските субекти в хранителната промишленост и компетентните органи за официален контрол в държавите членки на всички етапи от производството, преработката и разпространението на храните.

Аналогични са и мотивите в т.20 на Регламент (ЕС) № 1169/2011 (12) за въвеждане на забрана за използване на информация, която заблуждава потребителя по отношение характеристиките на храна, нейното въздействие или свойства в т.ч. и лечебни. За да бъде ефективна, тази забрана трябва да се прилага и спрямо рекламата и представянето на храните.

Национално законодателство

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

В Закона за храните (2), раздел „Допълнителни разпоредби“, параграф 1, т. 20 е дадено определение на понятието „Заблуждаваща потребителя храна“ - това е храна, която е със състав, свойства и характеристики, които не отговарят на нормативните изисквания, но по външен вид, етикетирание, представяне и реклама има претенции за това. В т. 46 на същия раздел е формулирана дефиниция за „Подвеждащо

на стр. 10

ПОЛЕЗНО

Съгласно Регламент 1169/2011, след 13.12.2016 г. всички предприятия от хранително-вкусовата промишленост задължително трябва да обявят в етикетите си и енергийната стойност. Как да я изчислят?

Практичен отговор на този въпрос ще намерите в изданието на СППЗ НАРЪЧНИК ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

В него е публикуван химичният състав и енергийна стойност на най-често използваните храни, като е обхванат целият спектър от хранително-вкусовата промишленост. Подробно са разгледани методите за изчисляване на енергийната стойност. Дадени са и много конкретни примери.

Изданието можете да поръчате в офиса на СППЗ на тел.: 02 987 47 43



Фалшификации и измамни практики при производството и търговията с храни

от стр. 9

наименование“. Това е наименование, което се позовава на явна характеристика на храната, но не отговаря на спецификацията на храната или не отговаря на очакванията на потребителя относно характеристиките на храната.

Специфични изисквания са въведени и в Закона за защита на потребителите (3). В разпоредбите на чл.5 (1) е посочено, че търговецът е длъжен да предостави информация за стоката или услугата писмено или по друг подходящ начин, който да позволи възприемането ѝ от потребителя. Съгласно чл. 5 (2) информацията трябва да бъде вярна, пълна, четлива, ясна и разбираема. Търговецът няма право да отстранява или променя етикета, маркировката или друга информация дадена от производителя или вносителя, ако с това свое действие ще подведе потребителя /чл.9 (4)/.

В актуализираната Наредба за изискванията за етикетирание и представяне на храните (5) се утвърждават въведените директиви относно някои специфични правила за предоставяне на информация за храните.

В националното законодателство се отделя значително място на

официалния контрол, извършван от Българската агенция по безопасност на храните. Една от основните цели на този контрол е гарантиране на лоялните практики в търговията с храни и защита на интересите на потребителите (4).

Независимо от съществуващите законови разпоредби все по-устойчиво се наблюдава неблагоприятна тенденция за увеличаване на случаите за производство и търговия на фалшиви храни, както и еволюция на измамните практики в хранителната верига. Обхватът на злоупотребите се простира върху почти всички категории храни, обект на внос от трети страни, произведени в ЕС или в предприятия от страната.

Доколко са автентични храните, предлагани на българския пазар?

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

Най-често обект на на фалшификации и измамни практики са:

1. Наименованието на храната;
2. Списъкът на съставките;
3. Обозначаването на съставките, причиняващи алергии или непоносимост;
4. Количеството на определени съставки;
5. Нетното количество;
6. Срокът на минимална трайност или срока годност;
7. Условието на съхранение;
8. Името и адреса на стопанския субект, който е отговорен за етикетирането и представянето на храна;

9. Страната или мястото на произход;

10. Доброволното обявяване на хранителната стойност.

Фалшификацията на официалното, обичайното или описателното наименование на хранителния продукт води до заблуда на потребителя относно истинската характеристика на съответната храна. Известно, е че при етикетирането често се практикува умишлено фалшифициране на наименованието на храната с цел да се привлече вниманието на потребителя. Един нискостойностен продукт се обявява за деликатесен при това на конкурентна цена. В други случаи храни от внос се обозначават като български. Например различни асортименти твърди европейски сирена се етикетират като „български кашкавал“, продукти за мазане са с наименование „традиционно краве масло“. Аналогови (имитиращи) продукти се обявяват за „натурални“ млечни продукти и т.н. При колбасите все още се дискутира наименованието „телешки салам“, за асортимент приготвен от телешко и свинско месо или от телешко, свинско и механично отделено птиче месо. Напоследък на пазара се появили и „варено-пушени пилешки бутчета от крила“. Сред рибните деликатеси оцветен „ерзац хайвер“ се предлага като „натурален червен или черен хайвер“. Различни океански риби се обявяват за черноморски. Рибни филета от акула се представят за филета от есетрови риби. Примерите може да продължат с фалшив „многозърнест“ и „ръжен“ хляб, имитации на пчелен мед, шоколад, маслиново масло, винен оцет и др.

Освен в наименованието, невярна информация за храните може да се съдържа и в списъка на

на стр. 11

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

ТРОЯН

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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





Фалшификации и измамни практики при производството и търговията с храни

от стр. 10

съставките. Изписването и подреждането на основните и допълнителни съставки (в т. ч. и на сложните съставки) не винаги следва установения ред. Пропускането на „непопулярни“ добавки или техните Е-номера, спомагателни вещества, алергенни съставки, както и употребата на неразбираеми за потребителя термини и съкращения са елементи на измамната практика. Така механично отделеното месо се „скрива“ под обозначението „МОМ“, сухата млечна суроватка се представя като обезмаслено сухо мляко, а обикновените какаови смеси с палмово масло се „превръщат“ в натурален шоколад. В други случаи на етикета е обявено, че продуктът не съдържа оцветители, консерванти или изкуствени подсладители, а от списъка на съставките е видно, че това не отговаря на истината. Не се спазва и изискването за задължително посочване на количеството на определени съставки или категория съставки. При храни от внос често се залепва импровизиран стикер на български език (върху оригиналния етикет) с непълна или неточна информация за съставките, вложени в продукта.



Възможности за заблуда на потребителя се регистрират и при обозначаване страната или мястото на произход. В законодателството на ЕС са въведени задължителни разпоредби за произход въз основа на вертикалния подход, които обхващат определени категории храни: пчелен мед, плодове и зеленчуци, маслиново масло, риба, говеждо месо и продукти от говеждо месо, а от 1 април 2015 г. - за свинско, овче козе и птиче месо. В Европейската комисия се обсъждат проекти за разширяване на обхвата на тези разпоредби и върху други видове храни. За съжаление установените правила не винаги се спазват от бизнес-операторите в хранителната верига, поради което на пазара се предлага „смилянски“ боб, произведен в Китай, „самоковски“ картофи от Полша или Чили, „пазарджишки“ лук от Египет, „българско“ агнешко месо от Нова Зеландия, „черноморски“ сафрид от Гърция и т.н.

Особено актулни са измамните практики с биохрани

Повишеният потребителски интерес към тези храни стимулира опитите за фалшификации. Като източник се използват различни храни, които се преупаковат и етикетират като „био“ храни или се „декорират“ с допълнителни обозначения „Произведено в екологичен район“, „Приложена е екологична технология на производство“, храната е богата на „био“ или „еко“-съставки и др. Потребителите трудно се ориентират дали един продукт е получен по методите на биологично производство в съответствие изискванията на Регламент (ЕС) №834/2007 (6) или е фалшификат.

Необходимо е да се отбележи, че означението „био“ върху етикета

може да се постави само след издаване на сертификат за биологично производство по биостандарт от съответния компетентния орган.

Други порочни практики

Друга порочна практика, която се среща при етикетирането и представянето на храните, е отсъствието на допълнителна информация относно специфичната технологична обработка, която е претърпял даден продукт – замразяване, размразяване, пастьоризиране, стерилизиране, сушене, осоляване, облъчване и др. Липсата на тази информация може да създаде невярна представа за характеристиката на храната, в т.ч. нейното правилно съхранение и употреба.

Като заблуждаваща информация се оценява и представянето на различни хранителни претенции чрез текст, картина, графика или символ в нарушение на Регламент (ЕС) №1924/2006 (10). Така се създава впечатление, че дадена храна притежава специфични качества по отношение на нейната енергийна стойност, съдържание или отсъствие на определени хранителни или други вещества. В действителност потребителят се заблуждава, че консумира нискоили високоенергийна и диетична храна, без холестерол, обогатена с конкретни витамини и минерални вещества.

В противоречие с Регламент (ЕС) №1925/2006 (11) се обявяват необосновани здравни претенции, като се внушава, че съществува пряка връзка между определена храна или някоя от нейните съставки и здравето на консуматора. Известни са и случаи на фалшиви претенции за намаляване на рис-

на стр. 12





Фалшификации и измамни практики при производството и търговията с храни

от стр. 11

ка от развитие на дадено заболяване, ако храната се консумира продължително от лица, страдащи от посоченото заболяване.

Нашите наблюдения показват, че при етикетирането на храните се откриват умишлени пропуски и неточности при обявяване на нетното количество. Така например в предварително опакованите замразени рибни филета с глазура не винаги от нетното количество се изключва теглото на глазурата. Също така не са редки и случаите, когато храна в твърдо състояние се предлага в течна среда, но не се посочва отцеденото ѝ тегло.

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

Невярното етикетирание и представяне на храните е съществено нарушение, което е санкционирано от Закона за храните (2) и Закона за защита на потребителите (3). Според някои експерти (1) измамните практики с храни се развиват в отговор на пазарните процеси и на тази база вече се очертават бъдещите тенденции по проблема за фалшификациите. Създават се благоприятни условия за масови измами с биологични и функционални храни в световен мащаб.

Усилията на ЕК за намаляване на измамните с храни

В отговор на очертаващия се риск Европейската комисия полага усилия за оптимизиране на законодателството, свързано с фалшификациите и измамните с храни. Специално внимание се обръща на своевременното и пълно информиране на потребителите и компетентните органи за борба с измамните практики по цялата хранителна верига. В много случаи фалшификациите са сложни и трудни за доказване. Във връзка с това се полагат усилия за разработване и въвеждане в лабораторната практика на съвременни и чувствителни методи за установяване на конкретните фалшификации във всички етапи на хранителната верига. Скандалът с конското месо стана повод ЕК да направи обстоен анализ на проблема с измамните практики и да предприеме ефективни мерки за отстраняване на съществуващите недостатъци чрез оптимизиране на правилата и системата за контрол, чрез която тези правила се прилагат. Предлага се въвеждане на процедура за бърз обмен на информация и предупреждение при нарушения квалифицирани като измами с храни по примера на Системата за бързо съобщаване за храни и фуражи. Предвижда се в Регламент (ЕС) №882/2004 (9) включване на допълнителни разпоредби относно прилагането на финансови санкции при умишлено нарушаване на законодателството в областта на храните. Целта е тяхното действие да възпрепятства предприемането на измамни практики в областта на храните. Друга превантивна мярка на ЕК е държавите членки да включват в плановете си за проверки и извършване на задължи-

телни необявени официални проверки и тествания с цел недопускане на фалшификации с храни. Наред с това Комисията може да налага координирани програми за проверки по конкретни случаи на измами с хранителни продукти (7).

Като неотложна мярка се оценява създаването на мрежа в Общността за борба с измамните в хранителната верига, която да включва представители на ЕК и държавите членки плюс представители на Исландия, Норвегия и Швеция. В нея ще се обсъждат начините за подобряване на координирания подход по въпросите, свързани с разкриване на измамните практики и за по-ефективно трансгранично сътрудничество. Мрежата вече работи по евентуалните случаи на измами и се явява подходящ форум за дискусии и формиране на приоритетните действия за постигане на определените цели.

Освен посочените мерки се предвижда и специално обучение на инспекторите, контролиращи храните, служителите на полицията, както и на съдебните органи за въвеждане на нови техники за разследване и контрол на измамните с храни с цел по-ефективна борба с тези негативни практики на национално ниво.

За подобряване на координацията в ЕС на всички служби, занимаващи се с измамните, е целесъобразно създаването на специализиран екип в рамките на ЕК – Генерална дирекция „Здравеопазване и политика на потребителя“. Високият ръст на фашификациите с храни изисква адекватни мерки за оптимизиране на системата за контрол и своевременно укрепване на способността ѝ да оценява и предотвратява на ранен етап потенциалната уязвимост от измами.

Проф. д-р Йордан Гогов





П О К А Н А

за Национален тридневен научно - практически курс

Вътрешни одитори на системи за управление на безопасността на храните FSSC 22000/ISO 22002, Система HACCP. Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните

8, 9 и 10 юли 2015 г., София, Дом на техниката

ТЕМИ:

- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification)
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетиране на хранителни продукти.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения

Цел на курса:

Запознаване с изискванията на Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с HACCP системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002, който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните. ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по него може напълно да замени сертификати-те, изисквани досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите за управление на безопасността и качеството на храните, складове за храни, специалисти от хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владение на материала, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

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 01.юли.2015 г. на адрес:
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост*

1. Заявката за участие съгласно приложения формуляр се изпраща в срок до 01.07.2015 г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg
2. Таксата за участие е 280 лв. без ДДС (336 лв. с ДДС). За редовни членове на СХП таксата за участие е 250 лв. без ДДС (300 лв. с ДДС). В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.
3. Занятията се провеждат в зала №1 на Дом на техниката, София, ул. "Г. С. Раковски" 108, 2 етаж. Регистрация на участниците - от 9,00 до 9,45 часа.
1 ден: от 10,00 - 17,00 часа с кафе-пауза (11,00 - 11,15) и обедна почивка (12,30 - 13,00). **2 и 3 ден:** занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00 - 11,15; 15,00 - 15,15 ч); обедна почивка (12,30 - 13,00);

ПРОГРАМА

- I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните според изисквания на Регламент 1169/2011, определяне енергийната стойност на храните
- II. Изисквания на базовите програми-предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация.
- III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005
 1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.
 2. ISO 22000:2005 - Принципи и практика. Необходима документация.
- IV. Осигуряване проследимостта на храните - лекция и упражнения (групова работа)
- V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите
 1. Теория на одитите, видове одити.
 2. Провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.
 3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ
 4. Упражнения - групова работа

Лектори: Надежда Василева - сеньор одитор по качество и безопасност
Проф. Йордан Гогов, Лектор от БАБХ

Сумите се превежда по сметка:

Съюз по хранителна промишленост промишленост

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

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:

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



ПОКАНА Съюз по хранителна промишленост



Деветдневно бизнес пътуване до Франция и Италия

по маршрут Париж, замъците по река Лоара, Лион, Торино, Милано (посещение на ЕХРО 2015), Верона, Венеция, островите Мурано и Бурано

24 август - 2 септември 2015 г. (10 дни/9 нощувки), пътуване със самолет и автобус

СХП организира това посещение, за да могат производителите от хранително-вкусовата промишленост да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб и да обменят опит със свои колеги от целия свят. Световното изложение е открито на 1 май и ще продължи до 31 октомври, като темата му е Feeding the Planet, Energy for Life - Да изхраним планетата, енергия за живот. Ще бъдат показани технологии, иновации, култури, традиции и креативност и как те са свързани с храните и хранителния режим. Сайт на изложението: <http://www.expo2015.org>

Това пътуване е една форма ръководителите да стимулират специалистите от предприятия и фирми, които имат принос в изграждане и развитието на фирмата. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, защото в програмата е отделено достатъчно време и за туристическа програма.

ПРОГРАМА на ПЪТУВАНЕТО

1 ден: София - Хърватия - Венеция. Отпътуване от София в 04.00ч. Транзитно пътуване през Сърбия, Хърватия. Настаняване в хотел в района на Венеция. Нощувка.

2 ден: островите Мурано и Бурано - Венеция - Верона. Ранна закуска. Отпътуване за Венецианската лагуна. Посещение на островите Мурано и Бурано. Разглеждане на Венеция. Обиколката включва разглеждане на историческия център на Венеция: моста на въздишките, площад Сан Марко с двореца на Дожите, Часовниковата кула, моста Риалто, и др. Разглеждане на Верона - Арена ди Верона, къщата на Жулиета, пл. „Бра“, площад „Ербе“. Настаняване в хотел в района на Верона. Нощувка.



3 ден: Верона - Милано - Торино. Ранна закуска. Отпътуване за Милано. Разглеждане на Катедралата, галерията Виктор Емануил II, паметника на Леонардо да Винчи, Ла Скала (отвън), замък Сфорца (отвън). Посещение на Ехро 2015 в Милано (срещу допълнително заплащане). Отпътуване и нощувка в Торино.

4 ден: Торино - Лион. Закуска. Пешеходна разходка в Торино: площад „Пиаца Кастело“ с Палацо Мадама; Палацо Реале; църквата „Сан Лоренцо“, (17 век); Катедралата от 15 век, където се пази прочутата Торинска плащаница. Отпътуване и разглеждане на Лион - разходка из стария град. Нощувка.

5 ден: Лион - замъците по река Лоара (Шенонсо и Амбоаз). Закуска. Разглеждане на Лион. Отпътуване за долината на река Лоара. Посещение на замък Шенонсо-любимият замък на Катерина ди Медичи. Посещение на замък Амбоаз. Нощувка.

6 ден: замъците по река Лоара (Блоа и Шамбор) - Париж. Закуска. Разглеждане на замък Блоа. Отпътуване за замък Шамбор - един от най-емблематичните средновековни замъци. Отпътуване за Париж. Нощувка.

7 ден: Париж. Закуска. Панорамна обиколка на Париж с екскурзовод на български език - Катедралата Нотр Дам дьо Пари, Латинският квартал и Сорбоната, Пантеонът, Домът на Инвалидите, построен през 17 век от Луи XIV, площад Конкорд, Гранд Опера, булевард Шанз Елизе, Триумфалната арка, Бастилията, Айфеловата кула. Трансфер и настаняване в хотел. Нощувка.

8 ден: Париж - Версай. Закуска. Свободен ден. По желание посещение на Версай. Следобяд възможност за разходка до Монмартр и базиликата Сакре Кьор (придвижване с метро). По желание посещение на ваниететно шоу. Нощувка.

9 ден: Париж - Лувър. Закуска. Свободен ден. По желание посещение на Лувъра и музея Д'Орсе с включен обяд. Нощувка.

10 ден: Париж - София. Закуска. Трансфер до летището. Отпътуване за България в 10.20 ч. Пристигане на аерогара София в 14.05 ч.

Пакетната цена включва:

- Самолетен билет Париж - София
- Летищни такси
- Транспорт с автобус София - Верона - Милано - Торино - Лион - замъците по Лоара - Париж
- 9 нощувки в хотели 2*/3*
 - 1 в района на Венеция със закуска
 - 1 в района на Верона със закуска
 - 1 в района на Торино със закуска
 - 1 в района на Лион със закуска
 - 1 в района на Тур/ Амбоаз със закуска
 - 4 в Париж със закуски
- Водач/ екскурзовод от агенцията по време на пътуването
- Медицинска застраховка за периода на пътуването с покритие 5 000 EUR

Пакетната цена не включва:

- Входни такси за посещаваните обекти
- Обяди и вечери
- Екскурзии, невключени в пакетната цена
- Корабче във Венецианската лагуна
- Разходка с корабче по река Сена
- Градски транспорт в Париж
- Вход за ЕХРО 2015 в Милано
- Застраховка „Отказ от пътуване“
- Разходите от личен характер

Необходими документи и СРОКОВЕ

- Валидна лична карта
- Заявка-договор, ксерокопие от личната карта и авансова вноска от 500 лв до 30.06.2015 г.

Цени

- Цена за един човек в двойна стая ранни записвания до 31.05.2015 - 1330 лв.
- Цена за записвания след 31.06.2015г. - 1530 лв.
- Доплащане за единична стая - 300 лева
- Внасяне на пълен такса - до 23.07.2015 г.
- Сумите се превеждат на сметката на туроператора. От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС.

Уникредит Булбанк в лева:
BG16UNCN76301077626690
BIC: UNCRBGFS
Елфи Турс ЕООД

Сумите могат да се внесат и на място в офиса на СХП или чрез ПОЩЕНСКИ ЗАПИС на адрес: София 1000, ул. „Г.С.Раковски“ 108, офис 408 - Съюз по хранителна промишленост, Соня Митева Бургуджиева в срок до 30.06.2015 г.

Тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

ЗАЯВКА- ДОГОВОР за бизнес-пътуване Франция - Италия 24.08 - 2.09.2015 г.

Име, презиме и фамилия ЕГН

МестоработаБранш:

Адрес:

Тел. за контакт факс e-mail

Данни за фактура: Фирма:

ИН ИН по ЗДДС..... МОЛ:

Притежавам ЛК № валидна до

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

Дата: Заявител /подпис/:



ПОКАНА Съюз по хранителна промишленост СХП

ОРГАНИЗИРА ОСЕМДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ в ДУБАЙ и АБУ ДАБИ

от 27 октомври до 3 ноември 2015 година с включени посещения едновременно на три изложения в един изложбен център: **Sweets and Snacks Middle East** - захарни и сладкарски изделия, **Gulfood Manufacturing** - изложение за машини и опаковки в хранителната индустрия, **Seafex** - риба и морски продукти
8 дни (7 нощувки), ПЪТУВАНЕ СЪС САМОЛЕТ - директен полет



СХП организира това посещение, за да могат производителите от хранително-вкусовата промишленост да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб и да обменят опит със свои колеги в Дубай.

Използвайте този шанс, подарете си една приятна и заслужена почивка в края на годината в уникалните градове Абу Даби и Дубай!

ПРОГРАМА

1 ден: Отпътуване от София в 12:55 ч. Пристигане в Дубай в 19:45 ч. Трансфер до хотела. Настаняване в хотел Dream Palace Hotel 3*. Нощувка.

2 ден: Закуска. Обзорна обиколка на Дубай, (вкл. в цената*). Трансфер и посещение до изложбения център за посещение на международното хранителните изложения (по избор) - еднопосочен трансфер, включен в общата цена. Нощувка.

3 ден: Свободно време. Допълнителна екскурзия: Откритият пазар на Дубай с вечеря. Нощувка.

4 ден: Свободно време. Допълнителни екскурзии: ВИП Дубай с яхта; сафари в пустинята (с включена вечеря на блок маса, яздене на камила, нарگیле, рисуване с къна и програма). Нощувка.

5 ден: Свободно време или допълнителни екскурзии: Абу Даби (целодневна, с обяд); Посещение и вечеря или коктейл в BURJ AL ARAB 7*. Нощувка.

6 ден: Закуска. Свободно време или допълнителни екскурзии: Магията на Дубай; Бурж Кхалифа и Дубай Мол.

7 ден: Закуска. Свободно време или допълнителни екскурзии: Мистичен Мусандам (круиз); Вечеря на арабска галерея.

8 ден: Закуска. Освобождение на хотела в 12:00. Допълнителна екскурзия: Miracle Gardens. 16:30 трансфер до летище Дубай. Излитане за София в 20:20 ч. Кацане в София в 23:50 ч.

Dream Palace Hotel 3*

Хотелът се намира на комуникативно място в центъра на Дейра, само на 2 мин. пеша от метростанция, до денонощни магазини и ресторанти, на 5 мин. пеша до 2 мола. Безплатен превоз до и от плажа.

Пакетната цена включва:

- Самолетен билет София - Дубай - София
- Всички трансфери летище - хотел - летище
- Летищни такси към 17.04. 2015 г.
- Малък салонен багаж с размери до 42x32x25 см
- 7 нощувки със закуски в хотел 3*
- Обзорна екскурзия на Дубай - „Модерен Дубай“
- Еднопосочен трансфер до изложението.
- Всекидневен транспорт от хотела до плажа
- Медицинска застраховка „Помощ при пътуване“ за периода - 10 000 евро
- Екскурзоводско обслужване на български език.

Пакетната цена не включва:

- Такса „Туристически Дирхам“ - 2 евро на стая на вечер - заплаща се на рецепцията на хотела
- Голям салонен багаж - 80 лв. за двете посоки и/или чекиран до 32 кг. - 150 лв. за двете посоки.
- Допълнителните екскурзии и атракционни се заявяват и заплащат в България преди пътуването.

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ:

Валиден задграничен паспорт 6 месеца след датата на влизане в ОАЕ. Български граждани не се нуждаят от входна виза за ОАЕ от 22.03.2014 г.

ЦЕНИ:

- Цена на човек в двойна стая - 690 евро/1350 лв.
- Доплащане за самостоятелна стая - 263 евро
- Цена за доп. трето легло в стая - 623 евро
- Дете до 10 години (ненавършени) без допълнително легло в стая с двама възрастни - 535 евро



УСЛОВИЯ ЗА ЗАПИСВАНЕ:

- Заявка-договор, копие от задграничен паспорт
- внесен депозит от 650 лв. до 30 юни 2015 г.
- Обща сума за плащане: 690 евро или 1 350 лева
- Останалата сума от 700 лева се внася най-късно до 27.09.2015 г.
- Безплатна анулация до 27.08.2015.

От фирмата се издава фактура за транспортни разходи, хотел, храна, посещения. Не се начислява ДДС. При записване и заплащане на депозита се издава самолетен билет, който не подлежи на анулация! При смяна на име на издаден вече самолетен билет се заплаща такса от 176 лв! Сумите за депозита могат да се внесат и на място в офиса на СХП или чрез пощенски запис на адрес: София, 1000 ул. „Г.С.Раковски“ 108, офис 408 - Съюз по хранителна промишленост, Соня Митева Бургуджиева в срок до 30.06.2015 г.

БАНКОВА СМЕТКА:

Юробанк И Еф Джи България АД
 София Централно управление
 Бул. Цар Освободител № 14
 SWIFT BIC : BPBIBGSF
 IBAN: BG13 BPBI 7940 1066 4551 01
 „Българин Екотуризъм Ейджънси“ ООД

Заявките за участие изпращайте на e-mail: ufi_sb@abv.bg или тел: 02 987 47 44, 0888 72 24 82.

ЗАЯВКА- ДОГОВОР за шестдневно бизнес-пътуване в Дубай: 27.10 - 3.11.2015 г.

Име, презиме и фамилия ЕГН

МестоработаБранш:

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/:

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



СПАСОВДЕН

Честит празник на именниците, хлебарите и сладкарите!

На 21 май празнуваме Възнесение Господне (Спасовден). На този ден се отбелязва професионалният празник на хлебарите и сладкарите.

Спасовден се чества винаги в четвъртък, на 40-я ден след Великден и е с подвижна дата, както Великден. Според християнската традиция Спасовден е празник на славното Възнесение Господне (Спасовден, Денят на Спасителя). Според Новия завет, 40 дни след възкръсването си, Христос останал на Земята да проповядва своето учение и да беседва с апосто-



Поздравяваме нашите колеги, приятели и партньори, производители на хляб, хлебни и сладкарски изделия, както и целия екип на Националния браншови съюз на хлебарите и сладкарите с празника и им желаем много здраве и просперитет. Продължавайте, приятели, с присъщите си умения и любов да произведете неповторимия български хляб!

Съюз по хранителна промишленост



лите си. На Спасовден се въздигнал в небесата.

Традицията повелява на този ден жените да не перат, тупат, предат, шият и тъкат, а мъжете да не орат, за да няма градушка.

Хората вярват, че ако на Спасовден вали дъжд, годината ще е богата, а реколтата – обилна.



Според българските народни вярвания, на 40-я ден от Великден идват и самодиви. Те берат и се кичат с цъфналия в нощта срещу Спасовден росен. С него могат да се лекуват болните и бездетните.

Ето защо в навечерието на празника всички болни и недъгави хора отиват да преспят на росеновите ливади. Народните вярвания гласят още, че само в нощта срещу Спасовден може да се излекува безплодие. Безплодната жена трябва да преспи тогава под растението росен. Но не сама, а с придружител, с когото няма кръв-



на връзка. Преди това двамата поставят върху червен месал спасова пита, варена кокошка и бъклица вино. Около полунощ те трябва да легнат под росена и да мълчат. Малко преди първи петли, около 2 часа през нощта, трябва да оставят храната там и да хукнат към селото, без да се обръщат назад. Смята се, че безплодието остава под росена.

На Спасовден имен ден празнуват Спас, Спасена, Спасимир, Спасимира, Спасияна, Спаска.

Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светлана 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.

