

КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ - ДИСКУСИЯ ОТ НАЦИОНАЛНО ЗНАЧЕНИЕ

Има едно събитие в наситената програма на Съюза по хранителна промишленост, което вече за седма година привлича вниманието на много членове на Съюза, на производителите на храни и напитки, на специалисти от научните институти и държавните органи, на студенти и ученици от хранителните учебни заведения. Това е станалата вече традиционна дискуссионна Кръгла маса, посветена на проблемите на българската хранителна индустрия и най-вече на качеството на храните и напитките. Кръглата маса всяка година се провежда под патронажа на Българска агенция по безопасност на храните. И тази година на 26 май зала 3 на Дома на техниката в гр. София едва побра желаещите близо 100, да се включат в дискусията.

По традиция дискуссионната кръгла маса събира и търси стикване на мненията и вижданията на представители на производителите, контролните органи и хранителната наука.

Темата на Седмата национална кръгла маса, посветена на качеството на хранителните продукти, не бе избрана случайно. Ръководството и членовете на СХП са



дълбоко мотивирани да работят задълбочено в тази област, защото добре съзнават мисията на отговорния бизнес – да даде най-доброто на своите клиенти. А когато става дума за храни, това означава отговорност към здравето на хората, към правилното развитие на подрастващите.

на стр. 2



ТЕМИТЕ В БРОЯ



Отговори на въпроси, поставени по време на дискусията на кръглата маса, проведена в Дома на техниката, София, 26 май 2015 г.

5

Нов Закон за храните - визията, която ще отстоява отговорният бизнес

7

Курс по сензорен анализ

10

Основни аспекти от семинар на тема „Етикетиране на храните и хранителна стойност“

11

Научно становище за преоценка включването на аскорбинова киселина (E 300), натриев аскорбат (E301) и калциев аскорбат (E 302) като добавки в храни

15

Осемдневно бизнес-пътуване в Дубай и Абу Даб

16

Фирми, представени в броя



на стр. 2



на стр. 3



на стр. 4



на стр. 6



на стр. 5

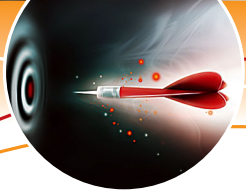


на стр. 11



на стр. 12





КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ - ДИСКУСИЯ ОТ НАЦИОНАЛНО ЗНАЧЕНИЕ

от стр. 1

Напоследък публичното пространство се изпълни с какви ли не обвинения към производителите и преработвателите на храни. Уви, има негативни практики, които хвърлят сянка върху целия бранш. И с тях трябва да се борим. Но има и много предприятия, за които производството на здравословни храни е превърнато в мисия. Да увеличим техния брой – е една от задачите, които стоят пред СХП. Защото това значи да увеличим доверието между потребители и преработватели, това значи да върнем доброто име на българската хранително-вкусова и питейна индустрия.

Едва ли има български производител, който да не съзнава, че най-прекият път към трапезата на хората е именно качеството на храната, която предлага. Висококачествените продукти, добрата информираност на потребителите, правилното и здравословно хранене е една от големите цели, които Съюзът по хранителна промишленост иска да наложи в кулинарните предпочитания на българина и в приоритетите за работа на своите членове. Всичко това мотивира организаторите да заложат на тази голяма общественостанова тема за годишната си кръгла маса – КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ.

Сред тематичните направления на кръглата маса трябва да отбележим: „Ролята на компетентните държавни органи за контрола и стимулирането на качеството на производството на храни и напитки“, „Специфики на новата регулаторна система на ЕС в сферата на храните“, „Стандартите – гаранция за производство на качествени храни“, „Етикетирването и новите изисквания на ЕС“ и др.

В своето въвеждащо слово д-р Светла Чамова, председател на УС на СХП, поздрави присъстващите и акцентира върху основната необходимост за отрасъла –

на стр. **3**

БЕЛА БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ - ДИСКУСИЯ ОТ НАЦИОНАЛНО ЗНАЧЕНИЕ

от стр. 2

създаване и приемане на нов Закон за храните. Тя информира присъстващите за вече сформирания работна група към Министерството на земеделието и храните, която вече месец работи по изготвянето на нов Закон за храните. Позицията на браншовите организации по тази тема бе детайлно представена от Жана Величкова, член на УС на СХП и изп. директор на АПБНБ, като акцентът бе върху мотивите за ис-

кане промяна на закона. И понеже тази тема е не само актуална, но и много важна за българските производители на храни и напитки, на стр. 7 в бюлетина ще ви запознаем по-подробно с основните положения в позицията на браншовите организации по отношение на закона.

В приветственото си слово д-р Любомир Кулински, директор на дирекция „Контрол на храните“ при БАБХ сподели: „Когато си говорят експерти с експерти, диалогът се получава по-добър и по-ползотворен, което доказва и опитът от последните няколко събирания на подобни дискусии“. Той подчерта още „...че тези срещи са полезни с това, че макар и редки те очертават пътя, по който ще се движи индустрията, очертава се и пътят, по който органите, които съз-

дават нормативите и тези, които контролират тяхното спазване, биха могли така да програмират своята работа, че тя в известна степен да бъде и в полза на българския производител, на българския бизнес“. Той пожела дискусията на кръглата маса да доведе до общи решения, които ще покажат пътя, ще улеснят българския бизнес, а донякъде ще улеснят работата и на контролния орган.

Гости на дискусията бяха още инж. Лилия Смедарчина, зам. председател на ФНТС и инж. Марин Антонов, гл. секретар на ФНТС, представители на браншови организации от отрасъла, на производители на храни и напитки и на суровини за тях, като и на научни институти, занимаващи се с хранителна наука.

на стр. 4



ACO

Знаете ли какви заплахи се крият в съоръженията в хранително-вкусовата промишленост?



Замърсяване на храните, злополуки, запушване на тръбите...

Тези думи са кошмар в хранително-вкусовата индустрия. Някои от тях са заплаха за Вашия бизнес, а други - за служителите. Ето защо си струва да обърнете повече внимание на системите за отводняване.

HygieneFirst

Като един от водещите специалисти в отводняването за хранително-вкусова промишленост в международен мащаб, АСО разбира колко важна роля играе отводняването за успеха на бизнеса за производство и приготвяне на храни. Ние осъзнаваме, че безопасността, хигиената и контролът на разходите са жизненоважни фактори, докато за много хора отводняването остава извън фокус и често пъти бива пренебрегвано.



www.aco.bg

КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ - ДИСКУСИЯ ОТ НАЦИОНАЛНО ЗНАЧЕНИЕ

от стр. 3

Инж. Смедарчина в приветственото си слово изтъкна важността на кръглата маса и темите, които тя ще обсъжда и пожела да се излезе с предложения, които да спомогнат за подобряване на храната, която се предлага на българина.

С изключителен интерес бяха изслушани и останалите презентации, включени в програмата на кръглата маса:

- Д-р Кремена Стоева – гл. Експерт дирекция „Контрол на храните и граничен контрол“ при БАБХ запозна присъстващите с темата „Етикетиране и предоставяне на информация за храните – отговорност към потребителя, новости и официален контрол“
- Проф. д-р Йордан Гогов с проблемите при прилагане на регламент №1169/2011
- С химичните замърсители на храни – анализ на риска присъствалите бяха запознати от

д-р инж. Снежана Тодорова – гл. експерт в дирекция „Оценка на риска“ към БАБХ

- Г-н Кирил Вълчев – управител на „Тандем В“ ООД сподели, че стандартите са гаранция за производство на качествени храни. Той каза, всеки производител се бори за доверието на потребителя и качеството е това, което потребителя определя и предпочита, а стандартът - това са правилата, които трябва да се прилагат точно в производството.
- Актуални научни изследвания в акредитираната лаборатория на „Институт за изследване и развитие на храните, проф. Павлина Параскова – ИИРХ гр. Пловдив
- Защитените наименования – защитено наименование за произход, защитено географско указание и храни с традиционно специфичен характер – възможност за по-добра реализация на продуктите – това беше

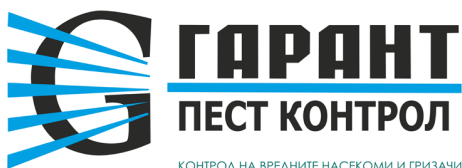
темата на г-жа Ив. Статкова – гл. Експерт в дирекция „Директни плащания и схеми за качество“ - МЗХ.

- Инж. Майя Стойчева – Изпитателен център „АЛМИТЕСТ“ говори пред аудиторията за „Рециклиран полиетилен-терфталат и безопасност на опаковките за храна“.

Разбира се, на кръглата маса бяха развити още много въпроси, свързани с основната тема, по много от тях се разгоряха дискусии. Всички въпроси и мнения по дискутираните теми ще бъдат систематизирани и изпратени на заинтересованите органи. Дано, след като са заинтересовани, да прочетат мненията и идеите, които хората, осигуряващи храната на трапезата ни, са споделили. Ползата ще бъде обща.

Най-интересните презентации ще поместваме в няколко последователни броя на страниците на бюлетина на СХП.

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.5, ан.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





ОТГОВОРИ НА ВЪПРОСИ, ПОСТАВЕНИ ПО ВРЕМЕ НА ДИСКУСИЯТА НА КРЪГЛАТА МАСА, проведена в Дома на техниката, София, 26 май 2015 г.

? **Въпрос:** Необходимо ли е задължително етикетиране на български език на храни, предназначени за износ в трети страни?

→ **Отговор:** Не. Задължителните езикови изисквания за етикетиране на храните съгласно чл.15 от Регламент №1169/2011 не се отнасят за храни, предназначени за износ в трети страни.

? **Въпрос:** Може ли върху предварително опакованите храни от внос, предназначени за крайния потребител на нашия пазар, да се залепват допълнителни стикери с надписи на български език?

→ **Отговор:** Не. Предварително опакованите храни, предлагани на територията на Р. България трябва да бъдат с оригинални етикети на български език, съдържащи задължителната информация посочена в чл. 9 и чл. 10 от Регламент №1169/2011.

? **Въпрос:** Трябва ли да се посочва на етикета „страна на произход“ при плодов сок, в който основната съставка е над 50% от съдържанието на продукта?

→ **Отговор:** Изискванията за задължително обозначаване на страната или мястото на произход за определени категории храни са посочени в чл. 26 от Регламент (ЕС) №1169/2011. Съгласно параграф 3 от регламента, когато страната или мястото на произход на дадена храна е посочено и когато то не е същото като това на основната съставка, се посочва страната или мястото на произход на съответната основна съставка. Тази разпоредба се прилага след приемане на съответните актове за изпълнение, посочени в параграф 8 на чл. 26 от Регламент (ЕС) №1169/2011.

? **Въпрос:** В рекламни материали на фирми, произвеждащи различни сокове, се констатира, че



до наименованието на съответния сок е поставено обозначение „100 %“. Коректна ли е такава обозначение?

→ **Отговор:** Не. Правилата за етикетиране на сокове от плодове са регламентирани в актуализираната Наредбата за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за човешка консумация.

? **Въпрос:** Когато на етикета са посочени едновременно „производител“ и „дистрибутор“ на дадена храна, кой от тях следва да се счита отговорен за нейното етикетиране?

→ **Отговор:** В представения случай отговорен субект за етикетирането на храната е производителят. Едновременното посочване на два или повече стопански субекта върху етикета е неправилно.

? **Въпрос:** Кой добавени протеини в месните продукти трябва задължително да се обозначават на етикета в близост до наименованието на продукта?

→ **Отговор:** В близост до наименованието на месния продукт се обозначават задължително само добавените животински протеини, които са различни от протеините в месните суровини, използвани като съставки. В списъка на съставките обаче се посочват всички добавени протеини / животински и растителни/.

? **Въпрос:** Когато в една храна са вложени „пробиотици“ с рекламен текст на етикета за техния благоприятен ефект върху здравето на консуматора, може ли да се приеме, че е налице „здравна претенция“?

→ **Отговор:** Съгласно чл. 2, параграф 2, т. 5 от Регламент (ЕС) №1924/2006 „здравна претенция“ оз-

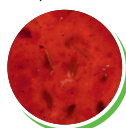
на стр. **6**

Примобел плюс Паприка зехтинова марината



Създадена за хубав гланц - за специалитети, презентирани във витрини. Нанася се лесно и безпроблемно. Съставките гарантират дълга трайност и свежест на месото без промяна!

- плодова - люта на чушки и лук
- за скара, грил и печено говеждо, свинско и птиче месо



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

WIBERG





ОТГОВОРИ НА ВЪПРОСИ, ПОСТАВЕНИ ПО ВРЕМЕ НА ДИСКУСИЯТА НА КРЪГЛАТА МАСА, проведена в Дом на техниката, София на 26.05.2015 г.

от стр. 5

начава претенция, която заявява, създава впечатление или внушава, че съществува връзка между дадена категория храна или една от нейните съставки и здравето. Очевидно в конкретния случай е налице такава връзка между съставката „пробиотици“ и здравето на потребителя. Здравните претенции може да се използват при етикетването, представянето и рекламата на храните, предлагани на пазара в ЕС, само ако съответстват на изискванията в Регламент (ЕС) №1924/2006.

? **Въпрос:** Има ли в България минимални стандарти за безопасност на храните?

→ **Отговор:** В националната стандартизация няма специално разработени минимални стандарти за безопасност на храните. Критериите за безопасност на храните са посочени в конкретни европейски документи – например: Регламент (ЕС) №2073, Регламент (ЕС) №1881/2006 и др., които са задължителни

и се прилагат директно във всички държави-членки на ЕС

? **Въпрос:** Има ли определени референтни лабораторни методи за изпитване на конкретни показатели за безопасност на храните?

→ **Отговор:** Референтни лабораторни методи за изпитване на конкретни показатели, свързани с безопасността на храните, са посочени в Регламент (ЕС) №2073/2005, Регламент (ЕС) №1881/2006 и др. Те са неразделна част от общите критерии за оценка на безопасността на храните.

? **Въпрос:** Как може да се разбере кои български лаборатории са акредитирани за изпитване на ГМО в зърно и зърнени продукти?

→ **Отговор:** Конкретна информация за българските лаборатории, които са акредитирани за изпитване на ГМО в зърно и зърнени култури може да се намери на интернет-страницата на Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация“ /www.nab-bas.bg/ в частта „Регистър на акредитираните лица“. Този регистър дава възможност по зададена област на регистрация да се намери съответната лаборатория с нейния адрес, номер на сертификата и обхвата на акредитацията.

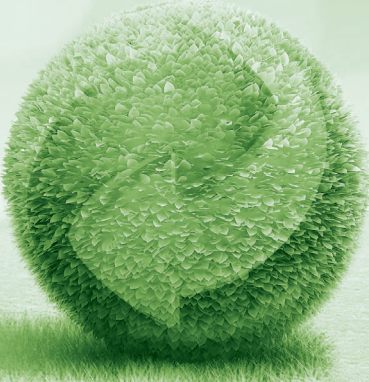
? **Въпрос:** В Наредба №6/2011 на МЗ и Наредба №9/2011 на МЗХ, които са свързани с детското хранене, съществуват противоречия, които затрудняват тяхното прилагане. Какви мерки се предприемат от компетентните органи за отстраняване на противоречията?

→ **Отговор:** Предстои преглед на цитираните наредби от компетентните ведомства (МЗ и МЗХ) с цел отстраняване на съществуващите противоречия в двете наредби.

? **Въпрос:** Защо Централната лаборатория по ветеринарно-санитарна експертиза и екология при БАБХ не приема проби от храни за анализ на хормони, бета-агонисти и др.?

→ **Отговор:** По информация от директора на лабораторията приемането на проби за анализ по посочените показатели временно е преустановено. Причината е забавено изпълнение на обществена поръчка за закупуване на лабораторни консумативи.

*Изготвил отговорите:
проф.д-р Йордан Гогов*



**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

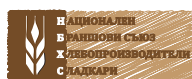




НОВ ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ - ВИЗИЯТА, КОЯТО ЩЕ ОТСТОЯВА ОТГОВОРНИЯТ БИЗНЕС

Браншовите организации в областта на хранително-вкусовата промишленост се обединиха в искането си за нов закон за храните. На тази тема бе посветен и един от акцентите на състоятелна се кръгла маса, организирана от СХП.

Позицията на браншовите организации бе разгледана в презентацията на г-жа Жана Величкова, член на УС на СХП и изп. директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България, с основните моменти от която ще ви запознаем сега.



СЪЮЗ НА
ПРЕРАБОТКАТЕЛИТЕ НА
ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ



Мотивите:

Действащият Закон за храните е приет през 1999 година и е изменен 33 пъти. Основната му структура и най-голяма ревизия са направени преди членството на България в Европейския съюз и не отговарят на нуждите за регулиране на обществените отношения в сектора. Законът е направен като рамка за друг вид разпределение на контролните функции и други условия.

Искания за цялостна ревизия на Закона за храните са поставяни неколкратно от браншовите организации - представители на бизнеса в отрасъла. Инициативите датират от 5 години. Създавани са множество работни групи, но резултат няма.

В Закона за храните са включени редица текстове от регламенти на Европейския съюз. Значителна част от тези регламенти са изменени впоследствие и тяхната актуализация не е отразена в закона.

ПОЛЕЗНО

Неправилното определяне срока на трайност/ годност на храните в много случаи може да компрометира продукта и да нанесе непоправими загуби за всички по веригата - доставчик на суровини, производител, търговец/ дистрибутор, потребител. Отчитайки важността на процеса, СППЗ издаде помагалото

ОПРЕДЕЛЯНЕ СРОКА НА ТРАЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

с автор доц. д-р Росица Еникова, дм

Повече информация за него, както и за другите специализирани издания на СППЗ ще намерите на

www.org-bg.net

Изданията можете да поръчате в офиса на СППЗ на тел: 02 9874743 или на e-mail: office@org-bg.net; training@org-bg.net



Регламентите са пряко приложими законодателни актове за всички държави членки и техните изисквания не се транспонират в национални актове. Присъствието на подобна практика крие риск от създаване на противоречия между националните и пряко приложимите европейски норми, от липса на актуалност, възможности за интерпретация и неефективно прилагане.

Основни слабости в сега действащия закон:

- Контрол и изисквания само за регистрираните обекти. Действащият Закон за храните създава регулации, изисквания и контрол, фокусирани само за обектите от хранителната верига, които законово са регистрирани. Сивият сектор работи необезпокоявано, тъй като контролът се извършва само в регистрираните по закона обекти.
- Регулациите в областта на храните са разделени като минимум в два основни Закона - ЗХ и ЗВМД. Съществена част от изискванията към храните от животински произход са предмет на регулация в Закона за ветеринарномедицинската дейност. Изискванията към храните трябва да бъдат обединени в една законова рамка и това следва да бъде Законът за храните.
- Законът съдържа редица неточности от транспонирането на европейското право, които създават допълнителна административна тежест. По определени въпроси липсват законови регулации,

на стр. 8





НОВ ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ - ВИЗИЯТА, КОЯТО ЩЕ ОТСТОЯВА ОТГОВОРНИЯТ БИЗНЕС

от стр. 7

които да създадат гаранции за постигане на неговите цели. Допълнително по темата – регистрацията на транспортни средства по начина, по който се извършва в момента, не е достатъчно ефективна.

- В закона се съдържат изисквания, които или водят до прекомерна административна тежест, или до отсъствие на регулации – водещи до липсата на ефективен контрол.
- Санкционният апарат е неефективен. Санкциите нямат необходимия възпиращ ефект.
- Регистрират се обекти за храни, а не юридически и физически лица – оператори с храни.
- Списък с регистрираните обекти: Особено в сектор храни от неживотински произход регистърът е в критично състояние... Всеки гражданин, контролен орган, институция трябва да може да направи бърза справка, за да удостовери дали доставчикът или обектът имат право да извършват дейност по закона.
- Таксите за официалния контрол – необходима е цялостна ревизия, тъй като размерът на заплащаните от бизнеса такси за официален контрол е значително завишен. Освен че не отговаря на принципите, заложиени в европейското право, но и не се спазва принципът за една дейност да се взима само една такса.

Предложения за новия Закон за храните, с които да се постигне:

1. Изваждане на текстовете от пряко приложимото европейско законодателство. Създаване на необходимите за тяхното прилагане условия – посредством определяне на компетентности и санкции за неспазване. В Закона за храните трябва да има препратки към регламентите, въведени по начин, който да визиращ изискванията в актуалното им състояние. Законът за храните следва да регламентира националните аспекти, а не да преписва с възможност за интерпретация текстове от европейските регулации. Този подход трябва да бъде изпълнен и за подзаконовите нормативни актове.
2. Ясно дефиниране на въпроса кой отговаря за политиката в сектора.
3. Законът трябва да регламентира създаването на Консултативен съвет по храните с направления

по подсектори като минимум разпределени на принципа животински/неживотински продукти. На този съвет очакваме да бъдат вменени отговорности – задължителна консултация и съгласуваност на промените в националното законодателство с ефект върху ХВП, съгласуване на позициите в процеса на развитие на европейското право.

4. Създаване на законови гаранции, че контролът се извършва на база на анализ на риска.
5. Ревизия на закона в частта официален контрол. Необходимо е ясно разграничение на компетентностите на инспекторите, извършващи проверки и инспекции, от компетентностите на представителите на контролните органи, извършващи одитни дейности. Необходимо е създаване Регистър на одиторите, притежаващи компетентност да извършват одитна дейност.
6. Допълнително следва да се регулират взаимоотношенията при обследване на сигнали по начин, който да дава възможност да се изпълнят програмите за вътрешен самоконтрол.
7. В новия закон трябва да се предвиди регистрация на лица и обекти, произвеждащи и търгуващи с опаковки, влизащи в контакт с храните; регистрация и контрол на юридически лица, извършващи търговия от разстояние и доставки на храни по домовете;
8. Трябва да бъдат определени ясни критерии за регистрация и контрол на обекти за търговия с храни, които извършват и производствена дейност в търговския обект.
9. За отстраняване на посочените слабости на действащия Закон за храните е необходимо: Преразглеждане на създадените със закона режими; обединяване на регулациите в сектора само в Закона за храните; преразглеждане на санкциите и тарифата за таксите за извършване на официалния контрол.
10. Други цели на новия Закон за храните:
 - Премахване на възможността за предлагане на пазара на храни, облепени със стикери вместо да бъдат етикетирани съгласно всички изисквания на оригиналните си опаковки.
 - Освобождаване от ДДС на дарените храни. Ефективна предпоставка за хранителното банкиране

на стр. 9



НОВ ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ - ВИЗИЯТА, КОЯТО ЩЕ ОТСТОЯВА ОТГОВОРНИЯТ БИЗНЕС

от стр. 8

и силен инструмент за намаляване разхищението на храна.

- Премахване на възможността за обратно движение на храните по веригата без уведомление и при неспазване на процедурите за извършване на подобни действия, одобрени от компетентния орган.

Паралелно с работата по изготвянето на нов Закон за храните е изключително необходимо да се направи пълен преглед на българските езикови версии на пряко приложимото европейско законодателство и инициране на процедури по техните изменения за отстраняване на терминологичните несъответствия.

В презентацията си г-жа Жана Величкова говори за добрите и лоши практики в законодателството в областта на храните в някои други европейски страни. Ето някои от тях:

Как се формира таксата

Такси за официален контрол		себестойност
заплата на персонала	най-ниски в целия ЕС	
лабораторен анализ и взимане на проби	?	↑ размер
разходи по командироване	?	
инструментална съоръженост	отсъства	↓
обучение	отсъства	

- типа предприятие и свързаните с него рискови фактори;
- предприятията с малки количества продукти, вложени в производството;
- традиционни методи на производство, преработка и разпространение;
- потребностите на предприятията, които се намират в райони, подложени на особени географски ограничения.

Регистрацията + – как може да изглежда

Food hygiene ratings
Search all data
Search a local authority area
Find out more about ratings
Frequently asked questions

Search results
Business name:
Street, town or postcode:
Business type:
Country or local authority:
Hygiene rating (England, Northern Ireland):
4
Greater Than Or Equal To
Hygiene status (Scotland only):
All
Sort results by:
Less search options
Show results with map
Go

The search returned 487,762 items.

Отговорен Бизнес

Лоши практики



Пример FHRS - дистрибуция

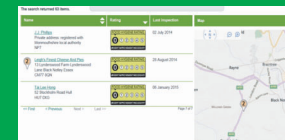
4 и по-висок ранг – 930

2 и по-нисък ранг - 63

1. J. & J. Thompson Retailer (supermarket) 2211 001	20 July 2014	5
2. J. & J. Thompson Retailer (supermarket) 2211 001	20 July 2014	5
3. J. & J. Thompson Retailer (supermarket) 2211 001	20 July 2014	5
4. J. & J. Thompson Retailer (supermarket) 2211 001	20 July 2014	5
5. J. & J. Thompson Retailer (supermarket) 2211 001	20 July 2014	5

Честота на проверките:
6 месеца – с висок риск
2 години – с нисък риск

Бизнесът сам търси инспекция за по-висок ранг

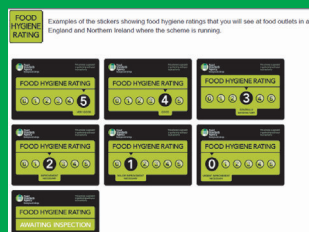


„в очакване на инспекция“ – за стартиращ бизнес или при нов собственик

- 0 – необходимо е **срещно подобрение**
- 1 – необходимо е **съществено подобрение**
- 2 – необходимо е **подобриение**
- 3 – **общо задоволително**
- 4 – **добро**

5 – **много добро**

Пример FHRS



Производители и опаковачи – 4
402 / 216
Мобилни 12 344 / 834
Ресторанти, кафенета и
столове 72 346 / 7 852
Хипермаркети и супермаркети
– 9 900 / 423
Учещници столове – 26 839 /
233

Информацията за ранга се предоставя на потребителите –
стикер – залепен на стъклото на обекта; Ако липсва –
потребителите подават сигнал
Електронен Регистър + Мобилна апликация

Пълния тест на презентацията можете да получите от Съюза по хранителна промишленост.



КУРС ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

В своята разнообразна дейност, Съюзът по хранителна промишленост търси непрекъснато нови теми и идеи за провеждане на курсове и семинари.

По искане на фирма „Денито“ Бургас бе проведен за първи път курс „Сензорен анализ на храни“. Това е една изключително интересна тема за фирмите от хранителния бранш. Сензорните оценки на храни и напитки са едни от първите, с които потребителят свързва тяхното качество и са водещи в неговия избор.

Обучението се проведе на два модула – теория и практика.

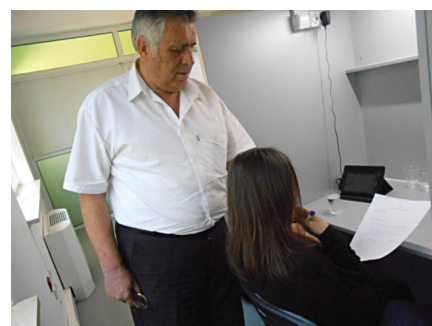
С изключително внимание участниците в курса слушаха лекцията на проф. Йордан Гогов за основните понятия и термини, физиологичните основи на сензорното оценяване, основни правила и методи на сензорния анализ, общи изисквания и др.

Най-интересни за участниците в курса бяха тестовите за про-



верка на сензорната чувствителност на оценителите.

В различни концентрации те опитваха и разпознаваха вкусовете на сладко, солено, горчиво и кисело. Накрая участниците извършиха органолептична оценка на различни салати, сосове, готови ястия и др. и направиха сравнение между еднакви продукти на различни производители.



Практическите упражнения се проведеха в най-новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София. На участниците в курса бяха издадени сертификати.

Съюзът по хранителна промишленост ще продължи провеждането на този вид обучения за сензорен анализ на храни и напитки, защото към тях се проявява голям интерес. Ако имате желание да обучите вашия персонал по посочената тема, моля обърнете се към нас.

Ще организираме специално за вашите специалисти и продукти курса по органолептичен анализ.

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 рекламната

+ 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





*Продължи провеждането на съвместните семинари, съгласно сключения Договор за сътрудничество между Съюз по хранителна промишленост, БАБХ и Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите.
Представяме на вашето внимание*

ОСНОВНИ АСПЕКТИ ОТ СЕМИНАР НА ТЕМА „ЕТИКЕТИРАНЕ НА ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ“

проведен в София – СХП, на 21 и 22 май 2015 г. с участници – представители на фирми от НБСХС, производители на хляб, хлебни и сладкарски изделия, съвместно с представители от Българска агенция по безопасност на храните

Уведомяваме ви, че след всеки проведен семинар ще поместваме в бюлетина разработени от участниците примерни етикети с маркирани грешки и обяснения на края на всеки етикет за различни продукти от хранителния бранш и отговори на зададените въпроси по време на семинарите у нас и в чужбина.

Мотото на проведения семинар бе: „ЕТИКЕТИРАНЕ НА ХРАНИТЕ и ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ“

Дискусиите между участниците в семинара, бяха върху актуални основни теми, представени от експерти от МЗХ и ЦУ на БАБХ, а именно:

1. Новите аспекти за етикетирание на храните, във връзка с влезлия в сила Регламент ЕО № 1169/2011 г. за предоставя-

нето на информация за храните на потребителите;

2. Официалния контрол в страната, по спазване изискванията за етикетирание на храните;
3. Обявяването на хранителната стойност върху етикета на храните – изисквания, изчисляване, срокове;
4. Изготвяне на примерни етикети на видове хранителни продукти – представяне, обсъждане и дискусия по допуснатите грешки.

Обсъжданията върху представените теми, отговорите на поставените въпроси и обмена на информацията между участниците в семинара бяха главно върху проблемите и трудностите в прилагането на Регламент № 1169/2011 г. и грешките, допускани от фирмите, при етикетирание на храните. Това бе ползността от семинара, изразена от всички участници, на които бяха раздадени Сертификати от организаторите.

За времето от влизането в сила на задължителното спазване на Регламент 1169 – от 14 декември 2014 г., срещаните трудности, допусканията несъответствия и неправилни тълкувания на определени разпоредби, бяха изложени от проф. д-р Й. Гогов. Затрудненията се отнасят предимно до нововъведените нормативни изисквания в разпоредбите на регламента, свързани с европейските правила за етикетирание на храните.



Изводът, който бе направен от наблюденията и констатациите на контролните органи на БАБХ е, че най-честите пропуски и несъответствия в етикетите на храните, се отнасят до правилното посочване на:

- наименованието на хранителните продукти;
- обявяването на съставките на храните, съгласно регламента;
- правилното и задължително посочване на алергените;
- количественото посочване на съставките, в т. ч. сложните съставки;

на стр. 12





ОСНОВНИ АСПЕКТИ ОТ СЕМИНАР НА ТЕМА „ЕТИКЕТИРАНЕ НА ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ“

от стр. 11



- правилното посочване на срока на трайност на храните;
- представянето на задължителните данни, съгласно чл. 13;
- представянето на хранителната стойност, съгласно регламента.

По време на дискусията и обсъждането на всеки един от повдигнатите въпроси бе даден правилният отговор по смисъла и изискванията на Регламент 1169.

Разпределени на четири групи, участниците разработиха етикети на няколко хранителни продукта. Изготвените етикети, презентирани от отговорника на групата, бяха най-прецизно обсъдени за съответствието им с изискванията на регламента. Върху изготвените етикети имаше допуснати грешки, които се отстраняваха и това бе по-

на стр. 13

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО



Хлебопроизводство и
сладкарство ЕООД -
гр.Троян

Производство
на хляб и хлебни изделия,
козунаци и погачи

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

ПРИМЕРНИ ЕТИКЕТИ, С МАРКИРАНИ ДОПУСНАТИ ГРЕШКИ:

Кашкавалка - замразена

Съставки: **Бяло** пшенично брашно, вода, кашкавал-30 %, слънчогледово олио, суха **млечна суроватка**, подобрител 1 % (антиоксидант: аскорбинова киселина, ензими), хлебна мая.
Нетно количество: 140 g.

Условия на съхранение: При температура под - 18°C.

Най-добър до: 22.05.2016 г. **Парт. №:**

Указание за употреба: Размразява се на стайна температура за 30-40 минути, изпича се във фурна на 170°C за 18 минути.

Производител: ЕГ „Димитров“, София, ж.к. Банишора,
ул. „Дунав“ 55.

Брашното не беше посочено с конкретното наименование, а партидният номер не е част от задължителните данни. Той се посочва извън задължителната информация.

Паста ванилия „Еделвайс“

Производител: „Пчела“ ООД, гр. Своге, ул. „Шагерица“ № 2.

Съставки: **Пшенично брашно тип 500, яйца**, захар, растителен продукт за разбиване 15 % (вода, хидрогенирано палмово масло, захар, млечен белтък, желиращ агент: натриев алгинат, емулгатори: моно и диглицериди на винена киселина, **соев лецитин**, ароматизант, оцветител: бета каротен), крем ванилия 35 % (модифицирано нишесте, **мляко на прах**, желиращ агент: натриев алгинат, ароматизант: ванилия, оцветител: бета каротен), фарситура 15 % (глюкоза, вода, захар, желиращ агент: натриев алгинат, киселина: лимонена киселина, консервант: калиев сорбат, оцветител: бета каротен, ароматизант), шоколадова имитация 5 % (какао на прах, хидрогенирано палмово масло, захар, консервант: сорбитан тристеарат, емулгатор: глицерол), поръска – кокосови стърготини.

Използвай преди: 25.05.2015 г.

Условия на съхранение: При температура от 0 до 5°C.

Нетно количество: 150 g.

Името и адреса на производителя, съгласно чл. 9 на Регламента, е правилно да са посочени след другите данни.





ОСНОВНИ АСПЕКТИ ОТ СЕМИНАР НА ТЕМА „ЕТИКЕТИРАНЕ НА ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ“

от стр. 12

лезно за всички участници в семинара. При обсъждане правилността на изготвените етикети на продуктите бе обърнато внимание на допуснатите грешки и несъответствието им с конкретната разпоредба. На поставените въпроси бе даден точен отговор съобразно изискванията на Регламент 1169.

Ето няколко съществени въпроса и техните правилни отговора:

Въпрос: Изискването за изписване на датата на замразяване важи ли за замразени хлебни и тестени изделия като тесто, полуизпечени или изпечени продукти?

Отговор: Не, няма разпоредба в Регламент 1169 за посочване датата на замразяване на тези продукти. В Приложение III – „Храни, за които етикетирането трябва да съдържа допълнителни данни“, точка 6, са определени замразените храни, за които на етикета се посочва „датата на замразяване или датата на първото замразяване в случаите, когато продуктът е замразен повече от един път, в съответствие с точка 3 от Приложение X“.

Въпрос: При производство на хлебни и тестени изделия, които се продават на друг оператор, а не на краен потребител, а другия оператор приготвя и предлага продукта на крайния потребител, задължително ли е първият оператор, произвеждащ продукта или полуфабриката, да поставя хранителната стойност върху етикетите им (които не се виждат от крайните потребители). Възможно ли е в такива случаи, хранителната стойност да се предостави на втория оператор чрез придружаващите документи?

на стр. 14

ПРИМЕРНИ ЕТИКЕТИ, С МАРКИРАНИ ДОПУСНАТИ ГРЕШКИ:

Кроасан

Съставки: Пшенично брашно тип 500, вода, маргарин, захар, слънчогледово масло, мая, сол, подобрител 5% (бяло пшенично брашно, антиоксидант: аскорбинова киселина, емулгатори: моно и диглицериди на мастни киселини).

Използвай преди: 30.05.2015 г.

Условия на съхранение: на сухо, хладно и проветриво място, без пряка слънчева светлина.

Нетно количество: 180 g

Производител: „Нилана“ ЕООД, Пловдив, бул. „Марица“ 90.

Етикетът е в пълно съответствие с изискванията на Регламент 1169/2011.

Тунквана вафла ванилия „У“

Съставки: Захар, пшенично вафлено брашно, растително масло-палмово, **частично хидрогенирано растително масло** (палмово, **соево**, рапично и масло от шеа, в променливо съотношение), какао - 2%, **суха сладка суроватка, пълномаслено мляко, сух яйчен меланж**, царевично нишесте, сол, набухватели: натриев бикарбонат и амониев бикарбонат, емулгатори: **соев лецитин** и полиглицерол полирицинолеат, ароматизант – ванилия, **шоколадов кувертю** - 3 %.

Нетно количество: 40 g е

Съхранение: На сухо и хладно място при температура до 20°C.

Производител: „Детелина“ ЕООД, гр. София, Казичене, ул. „Дунав“ 50

Най-добър до: 18.07.2015 г.

В случая е използвана смес от растителни масла, и е правилно съгласно Приложение VII, част А, тази съставка да е изписана като „растителни масла“ или „растителни масла-смес“. Шоколадовия кувертю не е поставен в списъка на съставките, съобразно количеството му. Срока на трайност и условията на съхранение се обозначават непосредствено едно до друго, неправилно между тях е поставен производителя и адреса му.





ОСНОВНИ АСПЕКТИ ОТ СЕМИНАР НА ТЕМА „ЕТИКЕТИРАНЕ НА ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ“

от стр. 13

Отговор: Да, допустимо е. За такива случаи е допусната тази възможност в член 8, ал. 7, букви а) и б). Задължителните данни по чл. 9 и 10 могат да фигурират върху предварителната опаковка или в търговските документи, отнасящи се до храните и съпровождащи храните. Примерът със „замразената кашкавалка“ или „замразени хлебчета“, които се получават готови и се изпичат в търговския обект, за да се предлагат на краен потребител, се отнася за тези случаи.

Въпрос: В обектите, в които се предлагат за продажба храни на краен потребител, без да са предварително опаковани (в баничарници, сладкарници, работилници за тестени и сладкарски изделия и др.), по какъв начин се обявяват алергените, за да се спази разпоредбата на чл. 44, ал.1, буква а?

Отговор: По този въпрос, който е свързан със прилагането на член 44, фирмите, а също и компетентните органи, изпитват затруднения. Тъй като не са приети конкретни национални мерки, които са предвидени във връзка с прилагането на чл. 44, начинът се определя от фирмата (отговорния стопански субект). Съгласно разпоредбата, съставките-алергени в предлаганите храни се предоставят, ЗАДЪЛЖИТЕЛНО на потребителя, НЕЗАВИСИМО ДАЛИ Е ПОИСКАЛ ТОВА. Това означава, че само в писмена форма тези данни трябва да са предоставени



ПРИМЕРНИ ЕТИКЕТИ, С МАРКИРАНИ ДОПУСНАТИ ГРЕШКИ:

Хрупкави гризини

Съставки: Пълнозърнесто пшенично брашно тип 1850, питейна вода, хлебна закваска(соево брашно, пшенично брашно, вода) сол. Използвай преди: 25.06.2015 г.

Условия на съхранение: На сухо и проветриво място, защитено от пряка слънчева светлина, при температура от 6 до 25°C.

Нетно количество: 150 g

Производител: „Хлебни изделия“ ЕООД, гр. Видин, бул. „Дунав“ 102

Хранителна стойност в 100 гр. продукт	
Енергийна стойност	1268 kJ/303 kcal
Белтъчини	9, 8 g
Въглехидрати	59, 7 g
Мазнини	2, 1 g
Фибри	4, 6 g

Задължителното посочване на хранителната стойност на храните е в сила от 13 декември 2016 г. Обявената хранителна стойност на етикета на продукта не е в съответствие с разпоредбите на Регламент 1169, с което е допуснато нарушение. Съгласно член 54, ал. 2 на регламента в периода между 13 декември 2014 г. и 13 декември 2016 г., когато обявяването на хранителната стойност е доброволно, то трябва да е в съответствие с регламента, съгласно членове 30 – 35.

предварително на потребителя, на мястото на предлагането им. Само по този начин фирмата може да изпълни отговорностите си, по прилагането на член 44. Един от начините е чрез поставянето на етикети за всеки от продуктите, които се предлагат в обекта.

Във връзка със прилагането на Регламент № 1169/2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, пред българските производители и търговци са поставени големи отговорности и задължения. Изпълнението на тези отговорности при предлагането на храните в търговската мрежа, по новите европейски правила, е от голяма пол-

за за българските потребители, за тяхното здраве и самочувствие като равноправни европейски граждани.

Организирането и провеждането на семинари по инициатива на СХП в България по тези значими и актуални теми, ще допринесе за по-бързото и успешно прилагане на европейския регламент, в името на всички нас, за да не изпитваме затруднения и неприятности, купувайки си ежедневно хранителни продукти от нашите магазини и заведения.

**инж. Атанас Дробенов,
ЦУ на БАБХ**

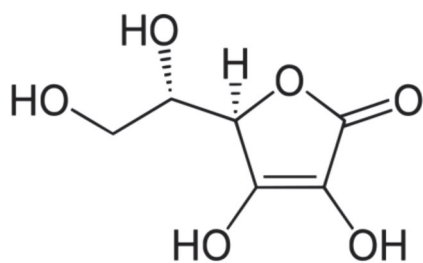




Научно становище за преоценка включването на аскорбинова киселина (Е 300), натриев аскорбат (Е301) и калциев аскорбат (Е 302) като добавки в храни

По искане на Европейската комисия (ЕК) е било възложено на експертите от Панела по добавки към храни и източници на хранителни вещества, добавени към храни (ANS) към Европейския орган по безопасност на храните (EFSA) да изготвят научно становище за преоценка на безопасността на аскорбинова киселина (Е 300) и нейните соли; натриев аскорбат (Е 301) и калциев аскорбат (Е 302) като хранителни добавки.

За отбелязване е, че на експертите не е било предоставено ново досие с осъвременени данни, както и информацията относно токсикологията за изготвяне на повторна оценка, затова Панелът основава оценката си на предишни такива, както и допълнителна литература и данни, които са постъпили след обявеното публично допитване до държавите членки.



Аскорбинова киселина (Е 300), натриев аскорбат (Е 301) и калциев аскорбат (Е 302) са разрешени в Европейския съюз (ЕС) като добавки в храните в съответствие с Приложение II и Приложение III от Регламент (ЕО) № 1333/2008. Използването на аскорбинова киселина и аскорбатите като хранителни добавки е било оценено от експертния комитет на ФАО/СЗО по хранителните добавки (JECFA) и първата оценка е била изготвена през 1981 г., и от Научния комитет по храните (SCF), през 1987 г. Установено е, че няма проблеми за здравето при използването ѝ, както на нея така и на нейните соли като добавки в храните.

Аскорбинова киселина или още наричаната L аскорбат (витамин С) е водоразтворима. Скоростта на разграждане зависи от различни фактори, като например рН, температура, светлина, концентрация. За по-голямата част от продуктите на разграждането, няма индикация за генотоксичен и/или канцерогенен риск.

Аскорбиновата киселина се абсорбира от червата. Освен това както тя, така и нейните соли имат много ниска токсичност.

Проучвания за хронична токсичност и канцерогенност с аскорбинова киселина не показват такава, дори при високи дози, а също и не показват никакви признаци на канцерогенност. Панелът счита, че е малко вероятно аскорбиновата киселина и натриевия аскорбат да са генотоксични.

Пренатални проучвания при развитието при мишки, плъхове, хамстери и морски свинчета, не показват нежелани ефекти върху развитието им. Проучванията, обаче за репродуктивна токсичност не са достъпни. Обикновено изследванията фокусирани върху потенциалните положителни ефекти, описанието на възможните странични ефекти, както и липсата на контролни групи води до затруднения при интерпретирането.

Експертите от Панела отбелязват също, че при високи дози на аскорбинова киселина е възможно образуването на оксалатни камъни. Епидемиологични проучвания установяват, че дневният прием на витамин С от 1 500 мг не е рисков фактор за формиране на камъни в бъбреците. Въпреки това не може да се изключи, че превишаването на дозата на витамин С може да бъде рисков фактор за развитието на бъбречни камъни особено при чувствителни хора.

Специалистите от Панела, смятат, че е малко вероятно употреба-

та на витамин С като хранителна добавка да доведе до такива високи нива на прием. Като цяло, Панелът отбелязва, че при наличните данни не е съобщено за неблагоприятните въздействия при опити с животни, дори и при най-високите изследвани дози. Трябва да се отбележи, че Панелът е оценил комбинираното въздействие на аскорбинова киселина (Е 300), калциев аскорбат (Е 301) и натриев аскорбат (Е 302), като се е позовал на най-високата концентрация докладвана за всеки от тях за дадена категория храни.

Не е било възможно, обаче да се извърши оценка на експозицията базирана на МРЛ за повечето категории храни. Панелът е стигнал до заключението, че максимално допустимите стойности за токсични елементи (олово, живак и арсен) в спецификациите на ЕС за аскорбинова киселина и нейните соли (Е300-302) трябва да бъдат преразгледани, за да се увери, че тези хранителни добавки няма да бъдат източник на токсични елементи в храната.

Общата оценка на експозицията на аскорбинова киселина и нейните соли (използвани като хранителни добавки) е 1 г на ден за всички групи от населението, с изключение на бебета и малки деца.

Предвид факта, че достатъчно данни от експозицията за токсичност при проучванията върху животни не показват странични ефекти, Панелът е направил заключение, че не съществува опасност от използването на аскорбинова киселина (Е300), натриев аскорбат (Е301) и калциев аскорбат (Е302) като добавки в храните и няма нужда от количествена допустима дневна доза. 22.05.2015г.

д-р Надя Сертова
EFSA Journal 2015;13(5):4087

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. Присъстване 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 хранително изложение (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, наргиле, рисуване с кна 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 Халифа и Дубай Мол.

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

8 ден: Закуска. Освобождаване 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 март 2014 година.

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 найкъсно 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 : BPBIBGSG
 IBAN: BG13 BPBI 7940 1066 4551 01
 „Българскиан Екотуризм Ейдънс“ ООД

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

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.

