

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

От 24 до 28 февруари Съюзът по хранителна промишленост участва със самостоятелен щанд в Международен панаир – гр. Пловдив на изложението ФУУДТЕХ



Приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и тук е мястото на Съюз по хранителна промишленост да успее да отговори на време на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях.

Това също е една добра форма за популяризиране дейността на Съюза.

По време на изложението на 25.02.2016 год беше проведена от Съюза по хранителна промишленост Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема:

Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба, Хранителни добавки и добавки в храни, ЕТИКЕ-

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Успешно завърши курса по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“

6

Покана за отчетно-изборно събрание на СХП

7

Петдневен пътуващ семинар на тема „Актуални проблеми на българската хранително-вкусова индустрия“

8

Центърът за оценка на риска преминава на подчинение на министъра на земеделието

11

Използването на „устойчиво“ палмово масло врата към пазарите на Западна Европа

12

Предстои национална кръгла маса „Качеството на хранителните продукти - гаранция за успешно представяне на пазара на храни и напитки“

13

Български пробиотик влиза в 3500 аптеки в САЩ

14

Покана за четиридневен пътуващ семинар до Халкидики

15

Празниците до Великден

16

Фирми, представени в броя

ХАРТ

new frontier group

на стр. 2

ГАРАНТ

ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. 3

BIO КОМ

TRENDAFILOV

на стр. 4

DERONI

Кулинарно Майсторство
от 1991

на стр. 6

DATRA

на стр. 7

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ

на стр. 8

"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН

Създаване, слат и чаша бърза пастакарска салата на всички територии!

на стр. 9

Tea trading

на стр. 12

ЕКОПАК

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. 12

50 години

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 1

ТИРАНЕ, ЕНЕРГИЙНА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ, Нови продукти в хранителната индустрия

За пореден път Зала "Хеброс" на Конгресния център в Панаирните палати в гр. Пловдив се изпълни с желаещи да присъстват на Конференцията и се оказа изключително тясна да побере всички тях. По средата на Конференцията се наложи участниците да

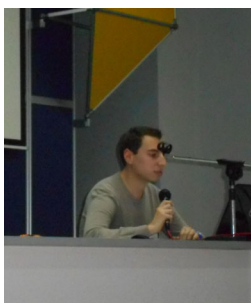
бъдат преместени в друга, по-голяма зала, в палата №7, за което безкрайно благодарим на организаторите.

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за пети път поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация на младите



специалисти от хранителната индустрия в България за най-съвременните изисквания на българската и европейската нормативна уредба, начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

на стр. **3**



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

НАУЧИ КАК

32%

14%

Better Business Through Technology

ХАРТ
new frontier group

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА ▲

СЛЕДВАЩА ▼



Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 2

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе фактът, че тя се проведе не в София, а в Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния

бранш. Провеждането на конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУДТЕХ, я направи още по-значима в практическото си приложение.

В научната конференция взеха участие над 130 представители на фирми от бранша, млади на-



учни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Младите специалисти с голям интерес посрещнаха презентациите на българските и чужди док-

Благодарствени думи от участници в конференцията

Уважаеми колеги от СХП,

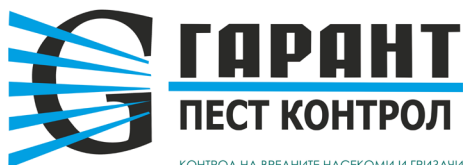
Пиша ви във връзка с проведения семинар за добавките в храните на 25.02.2016 г. в град Пловдив. Бих желала да изкажа своята благодарност за семинара. Темите бяха много точно подбрани, а лекторите изключително компетентни по всички въпроси и много отворени към всички участници в срещата.

Поздрави и успешен ден!

инж. С. Пеева - „Победа” Бургас

на стр. 4

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, ап.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



50 години
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

от стр. 3

Младши участвалици на конференцията и участваха активно в практическите занятия. Голяма част от лекторите, участващи с доклади, презентации, постерни сесии и научни съобщения над - 25 броя, бяха младежи до 35-годишна възраст.

Изключително актуални и интересни бяха презентациите “Добавките в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания”, “Хранителни добавки – изисквания и контрол”, “Производството на храни с чист етикет – мисията възможна”, “Тенденции в създаването на нови продукти в хранителната индустрия”, “Етикетиране на храни - хранителна стойност и контрол” и много други.

Младите участници от България, Молдова, Италия, Румъния, Албания и Беларус взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси.

Този форум завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, размене-



ни координати и приятелства за цял живот.

На следващата страница предлагаме на вашето внимание примерни етикети, изработени по време на практическата част от конференцията и отговори на въпроси за различни хранителни продукти.



www.biokom-trend.com

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



FRYLOW

**УРЕД УДЪЛЖАВАЩ ЖИВОТА
НА МАЗНИНАТА ЗА ПЪРЖЕНЕ ДО 400%**

**НОВ
продукт**



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



Примерни етикети, изработени по време на конференцията и отговори на въпроси за различни хранителни продукти

ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ „ЕМОЦИЯ“ С МЛЕЧЕН ШОКОЛАД И ФЪСТЪЦИ

Съставки: млечен шоколад 69 %: (захар, какаова маса, какаово масло, пълномаслено мляко на прах, емулгатор: соев лецитин) „фъстъчен пълнеж 40 %: (захар, фъстъчени ядки- 30%, какао на прах, частично хидрогенирано палмово/соево масло), ароматизант: ванилия.

Млечният шоколад съдържа най-малко 25% какаова маса и най-малко 14 % млечни продукти.

Съхранение: на сухо и хладно място при температура 18 - 25°C.

Най-добър до: 03.05.2017

Нетно количество: ... g e

Производител: име и адрес

Партиден номер: L ...

ТОРТА „ШОКО ЛЕШНИК“

Съставки какаов крем с лешници 54 % (захар, напълно хидрогенирана палмова), соева мазнина, какаово масло 10 %, емулгатор: соев лецитин, лешници 2 %), платки 30 % (брашно пшеничено тип 500, вода, захар, яйца, набухател: E500 + E330, сладкарски крем 14 % (вода, частично хидрогенирана палмова/соева/рапична мазнина, стабилизатор: E 463, млечен протеин, емулгатор: слъчогледов лецитин), лешници 2 %.

Нетно количество: 2 kg e

Използвай преди: 28.02.2016 г

Съхранение: при температура 0-6 °C.

Производител: „Рая“ ЕООД, гр. Кюстендил, ул. „Пирин“ 16, тел: 0883 54 36 92

Производствена база: гр. Пловдив, ул. „Шипка“ 4, тел.: 032 82 46 58

Партиден номер: L 2502

СТЕРИЛИЗИРАН ДЕЛИКАТЕС ОТ УГОЕН ПАТЕШКИ ДРОБ

Съставки: угоен патешки дроб (%), вода, сол, консервант: натриев нитрит, черен пипер, захар, антиоксидант: натриев аскорбат.

Нетно количество: 180 g e

Най-добър до: виж маркировката на дъното на опаковката.

Съхранение: на сухо и хладно място защитено от пряка слънчева светлина.

След отваряне да се съхранява при температура 0 - 4°C до 5 дни

Готов за консумация. продукт

Производител: „ГАЛУС - 2004“ ЕООД, адрес:

BG 1602001 E0

АРОНИЯ - МАКС ХРАНИТЕЛНА ДОБАВКА

Съставки: арония плод екстра (*Aronia melanocarpa*), цинк, пълнител: микрокристална целулоза; антислепващ агент: силициев диоксид и магнезиев стеарат; желатин.

30 бр. капсули. В една капсула се съдържат 250 mg арония плод екстра и 5 mg цинк

Препоръчителна доза за дневен прием: не повече от 2 капсули.

Да не се превишава препоръчителната доза за дневен прием!

Предназначение: допринася за доброто здраве на очите; и за предпазване на клетките от оксидативен стрес

Продуктът да не се използва като заместител на разнообразно хранене!

Съхранение: на сухо и хладно място недостъпно за малки деца

Най-добър до: 03.05.2017

Производител: име и адрес

Нетно количество: 15 g e

Партиден номер: L 020116

ТД 06 2016

ЛЮТЕНИЦА „ПАНАИРНА“ ЕДРОСМЛЯНА

Съставки: печена белена капия, доматино пюре, печен белен патладжан, слъчогледово масло, захар, сол, черен пипер, кимшон.

Съхранение: на сухо и проветриво място, защитено от пряка слънчева светлина.

След отваряне да се съхранява при температура 0-4°C до 72 часа.

Най-добър до: виж маркировката на капака

Нетно количество: 320 g e

Производител: „Майстори“ АД - Пловдив, ул. „Марица“ 10, тел.: 032/66 10 36, E-mail: maritsa_o.com

Партиден номер: L (виж маркировката на капака)

БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ ОТ КРАВЕ МЛЯКО

Съставки: краве мляко, закваска, стабилизатор: калциев дихлорид, сол, сирищен ензим.

Съхранение: при температура от -1 до +3°C

Най-добър до: /ден/месец/година/

Нетно количество: 400 g e

Производител: име и адрес

Хранителна стойност

за 100 g продукт:

Енергийна стойност 1046 kJ/ 252 kcal

Мазнини, в т.ч.: 20 g

-наситени мастни

11 g

Въглехидрати,

1 g

в т.ч.: -захари

1 g

Белтъчини

17 g

Сол

2,5 g

BG номер:...

Партиден номер: L

ВЪПРОС:

При износ задължени ли са фирмите да етикетират продуктите на български език, освен на езика, който е разбираем в страната, където изнасят? Това се коментира в чл. 15 на регламента, но не е казано изрично дали е задължително да фигурира и езика на страната производител?

ОТГОВОР:

Храните, произведени от български производител, предназначени за износ (за продажба в трета държава, извън ЕС) не се етикетират на български език. Няма изискване на етикета на тези храни, информацията да е и на български.

На какъв език да е посочена информацията, се уточнява (договаря) между производителя (износителя) и съответния контрагент от държавата-вносител. Задължително е обаче, продукта да отговаря на европейското законодателство за храните, в това число и на Регламент 1169/2011 г.

Когато се изнася в трета държава, продуктите трябва да са придружени със здравен сертификат, който се издава от съответната ОДБХ.



Успешно завърши курса по специалност “Производство на месо, месни продукти и риба”



В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през тази година продължава да провежда Курсове за професионална квалификация на основание притежаваната ЛИЦЕНЗИЯ № 200812655 за ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ от НАПОО.

Лицензията на Съюза 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.

През месец февруари завърши поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност “Производство на месо, месни продукти и риба”. Отново с голям интерес участниците в курса, над 10 човека, слушаха лекциите на отлично подготвените лектори и участваха в практическите упражнения.

Всички до един се явиха на Държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.



Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобие-те 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*

НАПЪЛНО ЗАТВОРЕН ПРОЦЕС НА ПРОИЗВОДСТВО

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





Покана за отчетно-изборно събрание

Уважаеми колеги, Управителният съвет на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС на основание чл. 26 от Закона за ЮЛНСЦ свиква отчетно-изборно събрание на **14.04 (четвъртък) 2016 г. от 10,30 часа в Национален дом за наука и техника**

София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, ет. 2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета на Управителния съвет за 2015 г.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2015 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2016 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2016 г.
5. Избор на Управителен съвет
6. Избор на Контролен съвет
7. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС
8. Разни

В Общото събрание на Съюза трябва да участват по един член от Регионалните съюзи по ХВП; по един член от фирмите и браншовите организации, членове на СХП; всички индивидуални членове на СХП; членовете на УС и КС на СХП. Най-учтиво Ви каним да вземете участие в отчетно-изборното събрание и във вземането на решения за подобряване на бъдещата ни дейност!

След официалната част ще има обяд за всички делегати и гости на събранието.

Моля, заявете своето участие до 8 април 2016 г. на адрес:

София 1000, ул. Раковски 108 офис 408, тел.: 02 987 47 44 -инж. Бургуджиева, e-mail: ufi_sb@abv.bg

Председател на УС на СХП:
д-р Светла Чамова

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

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

Нашите партньори:

- **TOMRA NV (собственик на марките BEST и Odenberg) Белгия**
- www.tomra.com

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

- **FAM NV Белгия - www.fam.be**

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

- **ФрмаKoruma GmbH Германия - www.frymakoruma.com**

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

- **Cabinplant A/S Дания - www.cabinplant.com**

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

- **SORMAC BV - www.sormac.nl**

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

- **POP VRIEND SEEDS - www.popvriendseeds.nl**

Производител и доставчик на семена за индустриално отглеждане на

зелен фасул, сладка царевица и спанак.

- **RADEMAKER Холандия - www.rademaker.nl**

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

- **Eillert B.V. Holland - www.eillert.nl**

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

- **SCANICO - www.scanico.com**

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

- **UNIDEX Полша - unidex.pl**

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

- **FOMACO A/S Дания - www.fomaco.com**

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

- **PIGO - R Сърбия - www.pigo-r.com**

Линии за преработка на вишни, череши, сливи.

- **METALINZENJERING DOO Сърбия**
www.metalinzenjeringdoo.co.rs

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





ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР
Хърватска, Словения и Сърбия на тема:
Актуални проблеми на българската
хранително-вкусова индустрия
с посещение на предприятия от ХВП в Сърбия

В началото на м. март Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе петдневно пътуване по маршрут София - Загреб - Опатия - Плитвички езера - Постоянна яма - Любляна - Белград - Ниш - София

По време на този пътуващ семинар участниците, над 40 човека, въпреки зимния сезон, успяха да се насладят на чудните красоти на Хърватия, Словения и Сърбия.

Хърватия е една от най-добрите морски дестинации в Европа. С

великолепната си плажна ивица и повече от 1100 острова, тя е много повече от слънце и море. Хърватия притежава всичко - от красиви исторически градски пейзажи до впечатляващи Римски руини, величествени замъци, добре запазени национални паркове и едни от най-чистите води, които можете да откриете в Адриатическо море.

Първата спирка на това пътуване беше Загреб - столицата на Р. Хърватия, разположена по склоновете на планина Медведни-



ца и покрай бреговете на река Сава. Приятно уморени от продължителното пътуване от София до

на стр. **9**

БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР Хърватска, Словения и Сърбия на тема: Актуални проблеми на българската хранително-вкусова индустрия с посещение на предприятия от ХВП в Сърбия

от стр. 8

Загреб, близо 750 км, всички с интерес слушаха разказа на екскурзовода за града и се наслаждаваха на неговите красоти. От векове наред градът е център на култура и наука, а сега се е развил и като представител на търговията и индустрията. В последно време Загреб е една от най-популярните дестинации в Източна Европа. Това е град с интензивен живот, който предлага както култура, така и забавление, и това е една от причините, поради които хора на всякаква възраст обожават този град. В 1000-годишния Горни град се намират президентската резиденция, историческата църква Св. Марк, хърватският парламент и много музеи и галерии. Всички те са разположени на романтични каменни улици, осветявани от газови лампи във вечерните часове. Другият необикновен район – Долни град, има много ресторанти, кафенета, театри и паркове, които го правят удивително място. В Загреб има много зелени площи и алеи. Въпреки бързо развиващата се икономика и транспорт,



градът е запазил чара си и спокойната атмосфера.

След здравия сън, на другия ден, продължихме за Плитвичките езера - тюркоазените очи на Хърватия, които се намират в самото ѝ сърце и са съчетание от приказна елегантност, девствена красота и величие. Районът е обявен за национален парк на 08 април 1949 г., а през 1979 г. е включен в списъка на ЮНЕСКО за световното наследство. Красотата на парка се крие в неговите 16 езера свързани чрез преливащи се едно в друго водопади. Поради различните природни особености езерата се делят на Долни и Горни. Най-високото от тях, Прощчанското езеро, се намира на 639 м. надморска височина. В момента, в който пристигнахме на езерата, завалия проливен дъжд. Това изплаши част от групата и те останаха в автобуса, но повечето пътуващи решиха да видят това чудо на природата, въпреки лошите атмосферни условия и тръгна-



ха по указания маршрут на обиколката. В този момент проливния дъжд се обърна в обилен снеговалеж. Колкото опасно, толкова красиво и необичайно приключение. Разходката по снега, между буйните води на езерата и водопадите, красивите пейзажи и адреналина, ще останат у нас като спомен за цял живот.

Мокри и изморени, но изключително доволни от преживяното, изсушихме дрехите в автобуса и продължихме за град Опатия - морски курорт в Хърватия, на брега на Адриатическо море, в непосредствена близост до Риека - морската столица на Хърватия. Опатия е заобиколена от красиви гори, целият морски бряг е скалист и невероятно живописен. Една от най-забележителните вили в града е Вила Angiolina, която е построена от бо-



на стр. 10

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО
ТРОЯН
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



ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР Хърватска, Словения и Сърбия на тема: Актуални проблеми на българската хранително-вкусова индустрия с посещение на предприятия от ХВП в Сърбия

от стр. 9

гат търговец от Риека. В градината край вилата има растения от всички краища на света. Първият хотел на адриатическото крайбрежие се казва Кварнер, построен е през 1884 г. Опатия е любимо място на австрийският император Франц Йосиф I и неговото семейство, това е една от причините поради която градът се превръща в популярна дестинация за елитни гости. Безкрайно бепе възхищението ни по време на обиколката на града от изключителната чистота, ред и красота на сгради и паркове. Всички си пожелахме това по-често да се вижда и в нашите, български градове.

На другата сутрин отпътувахме за Република Словения. Словения предлага невероятни, спиращи дъха природни пейзажи, десетки културно-исторически паметници и центрове. Напоследък на голяма популярност се радват и модерните голф игрища. Преди да разгледаме Любляна - столицата на Република Словения, имах-



ме възможността да посетим пещерата Постоянна яма - втората по дължина пещера в Европа, известна със своите скални образувания и чудесна акустика. Тук се намира най-дългият туристически пещерен маршрут в света: 5,3 километра. Ето защо още през 1872 г. в пещерата е пуснато първото туристическо влакче. То се движело по специално положени релси като първоначално било бутано от самите гидове. В началото на 20 век вече било задвижвано от парен локомотив, а през 1945 година, парният локомотив е заменен с електрически. Пещерата е електрифицирана още преди Любляна – тогава столица на австро-унгарското херцогство Карниола. От откриването ѝ до днес Постоянна Яма е посетена от над 30 млн. туристи. Постоянна яма е дом и на единствената по рода си „човешка риба” и до днес изумява своите посетители с изящните пещерни форми, фантастично изваяни от природата пещерни форми.

Същият ден отпътувахме за Любляна - столицата на Република Словения. Пристигнахме в Любляна и се настанихме в хотела. Последва разходка в старата част на града. Основан според легендата от Язон и аргонавтите, разположен живописно по двата бряга на река Любляница, градът е съчетал в себе си красотата на Прага, симетрията на Залцбург и



романтиката на Париж. Отново чистота, чистота и пак чистота, усмихнати и вежливи хора, готови всеки момент да ни помогнат като чужденци.

На следващият ден вече пътувахме за Белград. Опустошаван 40 пъти в 2300 годишната си история, Белград никога не успява да събере всички парченца и да заеме полагащото му се място в европейската аристокрация. Въпреки това, леко раздърпаният му вид с неуморната си живост придава на Белград непретенциозна хубост и правдоподобност. Разгледахме старата част на града, крепостта „Калемегдан”, от където се открива великолепна панорамна гледка към реките Сава и Дунав, площада на Републиката, най-голямата православна църква на Балканите „Св. Сава” - разположе-

на стр. 11

ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР Хърватска, Словения и Сърбия на тема: Актуални проблеми на българската хранително-вкусова индустрия с посещение на предприятия от ХВП в Сърбия

от стр. 10

на в центъра на Белград, сградата на Парламента (Скупщината), паметника на Караджордже Петрович – водача на Първото сръбско въстание срещу турците и др.

Накрая посетихме съвсем тематично едно от най-известните предприятия за хлебни и сладкарски изделия в Белград. Специалистите обмениха опит, видяха нови асортименти от този бранш и опитаха с удоволствие изключително вкусните „Колачи“ и други сръбски сладкарски изделия в Белград.

Естествен бе завършек на този ден в Белград в традиционен сръбски ресторант с разнообразна, вкусна и обилна храна и много балкански ритми на живо.

Уважаеми колеги, възрастни-



те също имат нужда от приказки!

По време на това пътуване всички си подариха една приказка за езера, реки, водопади, гори, планини и пещери, чудновати животни, замъци и...красота, много красота

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2016 година.

Не се колебайте да се запишете за участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!



и чистота в северозападния край на Балканския полуостров!

Нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация съпътстваха отново цялото пътуване.

Центърът за оценка на риска преминава на подчинение на министъра на земеделието



Центърът за оценка на риска към Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) се реструктурира, като преминава на пряко подчинение на министъра на земеделието и храните. Това предвижда одобрен от правителството проект на закон за оценка на риска по хранителната верига.

Сега съществуващият Център за оценка на риска е създаден със закона за Българската агенция по

безопасност на храните, като извършва анализ и предоставя научни становища само в тези аспекти от хранителната верига, които са под контрола на БАБХ. Съществуват обаче аспекти в хранителната верига, които се контролират от други ведомства като регионалните здравни инспекции към Министерството на здравеопазването, регионалните инспекции по околната среда и водите към съответното министерство, Изпълнителна агенция по лозата и виното към МЗХ, Изпълнителна агенция по сортоизпитване, апробация и семеконтрол, Изпълнителна агенция по рибарство и аквакултури. Всички те не са обхванати от дейността на сегашния съществуващия Център за оценка на риска.

След реструктурирането цен-

търът ще бъде независим от органите, осъществяващи официалния контрол върху хранителната верига. Промените целят да се гарантира безпристрастността, обективността и прозрачността на научната оценка по безопасността на веригата.

Центърът няма да има контролни функции върху бизнес операторите и няма да провежда законодателната политика, уточняват от МС. Предвижда се той да предоставя по обективен и безпристрастен начин научно обоснован анализ, който да служи за основа при осъществяването на посочените процеси от компетентните органи на национално ниво.

Регал



Използването на „устойчиво“ палмово масло врата към пазарите на Западна Европа



Палмовото масло се употребява за храна от хилядолетия и с годишна реколта от 50 милиона тона е най-важното растително масло в света, като изпреварва и соевото.

Поради своето естествено полутвърдо състояние, палмовото масло е подходяща мазнина за приготвяне на захарни изделия, маргарин, snacks, бисквити, хляб и хлебни изделия. Палмовото масло намира при-

ложение също и за направата на сладолед, сухи и консервирани супи.

Производството на палмова мазнина за хранителна и нехранителна употреба расте главозамайващо, като общата площ на плантацията са

е увеличила десетократно през последните 30 години. Днес 87 процента от палмовото масло идват от Малайзия и Индонезия.

RSPO – Кръгла маса за устойчиво палмово масло

С това нарастване на производството, нараства и загрижеността за устойчивостта на култивацията на палмово масло и влиянието на това производство върху унищожаването на естествената флора и фауна и условията на живот на местното население. В отговор на тази загриженост група от водещи носители на интереси и неправителствени организации

сформираха Кръгла маса за устойчиво палмово масло (RSPO) през 2004 г., за да създадат модел за отговорно управление на плантацията за палмово масло и да насърчат растежа и използването на устойчиви палмови продукти чрез надеждни глобални стандарти и ангажираност на заинтересованите страни.

100 % устойчиво произведено палмово масло до 2020 г. в Европа

Пет европейски държави подписаха декларация в подкрепа на ангажимента на частния сек-

на стр. **13**

**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

Примобел Италия

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!

- италианска на домати, лук и риган
- за скара, грил и печено месо и зеленчуци

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

Използването на „устойчиво“ палмово масло врата към пазарите на Западна Европа

от стр. 12

тор да се снабдява 100 % с устойчиво произведено палмово масло в Европа до 2020 г. (Европа е вторият по обем вносител в света на палмово масло). Декларацията от Амстердам е парафирана от представители на Холандия, Германия, Дания, Франция и Великобритания, които обявиха, че са солидарни с целта. Осем национални организации в петте страни плюс Белгия, Италия и Швеция, както и три европейски федерации от сектора на хранителната индустрия подкрепят инициативата, обявена в на-

чалото на 2016 г. от холандската федерация на производителите на масла и мазнини.

RSPO Сертификация – същност, приложимост и предимства

Сертификация на веригата на доставка по RSPO е верификация на непрекъснатия път, който продуктите изминават от доставчика до крайния потребител включително всички етапи на рафиниране, производство, преработка, транспорт и дистрибуция.

Сертификацията е доказателство, че веригата

на доставка е проследима и осигурява обективни доказателства за устойчивостта на продукта, който произлиза от добре управлявани сертифицирани източници, които не се смесват с продукти от несертифицирани източници във всяка точка във веригата на доставки.

Сертификацията по RSPO носи значителни ползи:

- Демонстрира ангажимент към прилагане на практики за опазване на околната среда;
- Помага да се отговори на очакванията на големи производители и търговци на едро и

дребно, голяма част от които се обвързват с конкретни срокове и налагат изисквания продуктите, които им се доставят да са произведени от устойчиво палмово масло;

- Дава възможност на клиентите - потребители да избират продукти, които допринасят за опазване на околната среда;
- Подпомагат бизнеса чрез достъп до нови пазари.

Катерина Илиева,
Оперативен мениджър ИЗАСерт
България, <http://bulgaria.isacert.com/>

Съюзът по хранителна промишленост Ви кани да се включите в предстоящата Осма национална кръгла маса на тема:

Предстоящо

Качеството на хранителните продукти -

гаранция за успешно представяне на пазара на храни и напитки

Кръглата маса се провежда със съдействието и под патронажа на Българска агенция по безопасност на храните.

Основни тематични направления на дискусиата:

- ▶ Ролята на компетентните държавни органи за контрола и стимулирането на качествено производство на храни и напитки;
- ▶ Специфики на новата регулаторна система на ЕС в сферата на храните;
- ▶ Стандарти - гаранция за производство на качествени храни;
- ▶ Етикетиране - отговорност към потребителя и начин за увеличаване на продажбите;
- ▶ Защитени наименования и акредитирани лаборатории - гарант за безопасността на храните.

Кръглата маса ще се проведе на 31 май 2016 г. (вторник) от 12,00 часа в зала №3, 2 етаж, Дом на науката и техниката, София, ул. Г. С.Раковски № 108

Уважаеми колеги,

Каним ви да участвате в провеждането на кръглата маса. Участието ще ви даде възможност да изкажете своето мнение в дискусиата по сериозните проблеми на отрасъла и да зададете

своите въпроси, като се надяваме да намерят правилните отговори.

Очакваме предварително нови теми, които биха могли да бъдат разгледани на този форум!!!

Вярваме, че оценявате ползата от тази дискусия и оставаме в очакване на положителен отговор от ваша страна.

Вечерта от 18,30 часа, в зала № 4, каним всички участници и гости да завършим дебатите на Кръглата маса с организирания от нас Пролетен бал, за да се заредим с още повече сили и позитивна енергия за новите, предстоящи задачи при производството на качествени храни и напитки.

Участието в кръглата маса е без такса участие!

Моля, направете вашата заявка за участие до 21. 05. 2015 г. на адрес:

Съюз по хранителна промишленост, София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02 987 47 44, GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg

ИНЖ. СОНЯ БУРГУДЖИЕВА
ГЛ. СЕКРЕТАР НА СХП

Д-Р СВЕТЛА ЧАМОВА
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА СХП

Български пробиотик влиза в 3500 аптеки в САЩ

Български пробиотик има шанс да стъпи на пазара на лекарства в САЩ, като първото био лекарство, способно да замести антибиотиците.

Това става ясно от интервю по Bloomberg TV Bulgaria с Кирил Петков, акционер във фирма ProViotic, която произвежда продукта.

Компанията е съвместно българо-американско предприятие, което се налага на пазара в САЩ само половин година след като приключва дългият етап на клинични проучвания, потвърждаващи ефективността на предлаганата от нея хранителна добавка ProViotic.

Наименованието е леко изменено название на пробиотик, като V означава, че добавката е натурална, не съдържа лактоза, соя, глутен и е подходяща за вегани, вегетарианци, хора, нетолерантни към лактозата (млякото) и за всички, които искат да водят здравословен начин на живот.

Продуктът е един от около 300-те щамове на лактобактерията, който има изцяло растителен произ-

ход – получен е от цветовете на високопланинско кокиче и се отглежда не в млечна среда, а изцяло в растителни сокове. “Практически една капсула пробиотик се равнява на полезните бактерии от 10 кофички кисело мляко, без обаче в нея да има каквато и да било следа от лактоза”, отбелязва Кирил Петков.

В сегмента на хранителните добавки в САЩ се конкурират над 2000 компании с около 200 хиляди продукта, но много малко от тях инвестират в истинска наука. Повечето наблягат на опаковка и реклама, казва Петков. Инвестициите в развойна дейност и наука, които прави ProViotic, са над 50% от продажбите.

”В момента компанията ни е на две години, но успяхме да достигнем продажби над 1 млн. долара, и то само с един продукт”, каза Петков и допълни, че краткосрочните им очаквания са за ръст над



5 пъти.

Продуктът ProViotic се радва на вниманието и референциите на Опра Уинфри и Wall Street Journal, но поради наводнения с хранителни добавки пазар и девалвиралото доверие у потребители и специалисти към този тип продукти, е необходимо да се работи в тясно сътрудничество с утвърдени имена в областта на науката, отбелязва Петков. По думите му целта на компанията е през следващите от 3 до 5 години да влезе с ProViotic на пазара на лекарства. За тази цел са започнали клинични изследвания в ИСУЛ. Следващата стъпка е голям клиничен тест, като целта е продуктът да стане първото био лекарство, което да замества антибиотиците.

Следващото голямо предизвикателство за компанията са аптеките на CVS в Съединените американски щати.

ProViotic вече има подписан договор с 3500 аптеки в страната, но първо трябва да премине успешно порверките дали отговаря на стандартите на американските фармацевтични компании. “Ако успеем да се справим със CVS, ще бъдем първата българска компания, която е влязла на този пазар и продажбите ни ще скачат многократно”, казва Кирил Петков.

Автор: Регал

Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBG33; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ



ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ЧЕТИРИДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

на тема: **ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ, БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ - FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius, Система HACCP - интензивен курс**

ХАЛКИДИКИ, ПОЛУОСТРОВ КАСАНДРА

първа линия и в центъра на град Ханиоти, Гърция, хотел 4*

29.04 - 02.05.2016 г., 4 дни (3 нощувки)

Цел на курса: Запознаване на участниците с HACCP системата. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food. Основни етапи при осигуряване проследимостта на храните, изискванията за етикетите на всеки продукт. На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за успешно завършен курс за вътрешен одитор на HACCP с-ма. Занятията ще се провеждат в залите на хотела.

Използвайте този шанс през официалните почивни дни в България, като съчетаете чудесната почивка в Гърция със знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма на изключително атрактивна цена!

**ПРОГРАМА**

29.04 - Отпътуване от София, стадион В. Левски в 7.00ч по маршрут Кулата-Солун-Халкидики. Пристигане в курортния град Ханиоти, разположен на първия ръкав на халкидическия полуостров Касандра около обяд и настаняване в хотел HANIOTI GRAND-OTEL. 4* Откриване на семинарните занятия. Свободно време. Вечеря. Нощувка.

30.04 - Закуска на блок маса. Свободно време или по желание в 08.30ч. отпътуване с автобус за целодневен круиз около Атонските манастири за Ормос Панагиас, малко живописно пристанище, от където ще започне круиза. Прекосявайки залива на Света Гора ще пристигнем край югозападния ъгъл на полуострова. След което ще тръгнем на север,



покрай западната част на полуострова, за да разгледаме уникалната архитектура на византийските манастири. Пристигане в Уранополис. Свободно време - около два часа почивка за обяд или кафе. Отплаване за Ормос Панагиас - персонала на круизера организира фолклорна програма с музика и танци. Връщане обратно в хотела.

ПРАЗНИЧНА ВЕЛИКДЕНСКА ВЕЧЕРЯ. Възможност за Великденска литургия в църквата на селището. Нощувка,

01.05 - Закуска. **ПРАЗНИЧЕН ВЕЛИКДЕНСКИ ОБЯД** с чеверме, напитки и жива музика. Свободно време за почивка или Семинарни занятия и закриване на семинара. Нощувка.

02.05 - Закуска. Освобождение на хотела и отпътуване за България. Финален шопинг преди границата. Пристигане в София вечерта.

ЦЕНАТА ВКЛЮЧВА:

- Транспорт с комфортен автобус
- 3 нощувки в хотел „GRANDOTEL HANIOTI“ 4* / стая тип стандарт / Виж www.grandotel.gr
- 3 закуски + 3 вечери на шведска маса
- ПРАЗНИЧЕН ВЕЛИКДЕНСКИ ОБЯД с чеверме, напитки и жива музика.
- Гранични и магистрални такси за автобуса;
- Екскурзоводско обслужване и водач от фирмата
- Медицинска застраховка за целия период на стойност 2000 евро

- Такса за участие в семинара, учебни материали и Сертификати
- Екскурзоводско обслужване и водач от туроператора

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Цена за един човек в двойна стая - 295 лева в двойна стая
- Цена за дете до 12 год. в стая с двама възрастни: 120 лв.
- Доплащане за самостоятелна стая: 120 лева

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

Целодневен круиз около Атонските манастири - 30 евро / трансфер от хотела до пристанището и обратно; билет за кораба + екскурзоводска беседа / при мин.30 участника/

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:

Заявка-договор, ксерокопии от лична карта и плащане на сумата 295 лв. до 8.04.2016 г. В случай на отказ от пътуването се удържат следните неустойки:

- от двадесет до петнадесет дни преди датата на пътуването - 50 % от общата стойност на пътуването
- по-малко от петнадесет дни преди датата на пътуването - 100% от общата стойност на пътуването

ЗАЯВКА- ДОГОВОР за участие в семинар Гърция, Халкидики: 29.04 - 02.05.2016 г.

Име, презиме и фамилия ЕГН

МестоработаБранш:

Адрес:

Тел. за контакт факс e-mail

Данни за фактура: Фирма:

ИН ИН по ЗДДС..... МОЛ:

Притежавам лична карта № валидна до

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

Дата: Заявител /подпис/:

Сумите се внасят до посочените срокове, както следва:

На сметката на ДжиДжи Холидейз Туроператор: От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС.
Банкова сметка: ДжиДжи Холидейз ЕООД
IBAN: BG87UBBS80021029048315
BIC кд на банката: UBBS BGSF, „ОББ“ АД гр. Сандански
Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес София, ул. „Раковски“108 , офис 408, ет.4 за Соня Митева Бургуджиева. За контакти:тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e mail: ufi_sb@abv.bg

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





Празниците, предшестващи Великден

Благовещение

В този ден, девет месеца преди рождението на Христос, на Дева Мария се явява архангел Гавраил, който ѝ съобщава благата вест, че ще стане майка на сина Божий и ще роди Исус Христос.

Благовещение, Благовец, Благовещене, Благоец - в народните представи този ден се свързва с идването на прелетните птици и с окончателното пролетно пробуждане на природата. След Благовец, всеки гледа да излиза от къщи с къшей хляб и с пари в джоба, та ако го закука кукувицата, да бъде през цялата година сит и богат. В някои краища по броя на куканията на кукувицата се гадае колко години ще живее човек. Вярва се, че ако някой види най-напред щъркел, който не лети, а лежи или ходи, няма да има късмет през годината. Ако мома или момък види най-напред лястовица, трябва три пъти да завърже празна кърпа, да я постави на покрива и след три дни по нея може да гадае за какъв (каква) ще се

омъжи/ожени. Този ден се извършват дейности с насърчаващо значение, което приписват на празника. Сеят зеленчуци и присаждат плодните дръвчета, за да са благи, "плашат" овошките, които не дават плод, бележат агнета и ярета, защото се вярва, че по-малко ще ги боли.



Цветница



Цветница се пада в неделята след Лазаровден, една седмица преди Великден и е един от най-хубавите пролетни празници. Посветена е на тържественото посрещане на Исус Христос в Йерусалим с маслинови и лаврови клонки. Затова на този ден всички отиват на празничната църковна литургия с върбови клонки, китки от здравец и други пролетни цветя. След като свещеникът освети върбовите венчета, те се отнасят вкъщи и се поставят пред домашната икона, окичват се с върбови клонки портите и се сплита венче от осветената в църквата върба. Върбовите клонки символизират палмовите, с които е бил посрещнат в Йерусалим Исус Христос.

С тях жените баят против уроки и болести. Често когато през летните месеци загърми и завали град, те изнасят върбовите венчета на двора и изричайки магически заклинания, гледат през тях облака, за да се разнесе той надалеч.

Обикновено на Цветница се изпълнява и последният лазарски обичай – "кумиченето". Преди

обяд всички лазарки се отправят вкупом към реката. Всяка девойка носи със себе си китка цветя, върбово венче или малко хлебче, наричано "кукла". Момите се подреждат една до друга покрай брега или на моста над реката и едновременно пускат китката, венца или хлебчето. Онази девойка, чийто венец или хляб бъде понесен най-бързо от водата и излезе най-напред, се избира за "кумица" или "кръстница" на лазарките. С тази обща гощавка завършва и празничният лазарски комплекс, посредством който девойките демонстрират своя нов социален статус и годността си за встъпване в брак.

В този ден, който е през периода на постите, се разрешава риба.

Имен ден празнуват всички, които носят имена, произлизащи от названия на растения и цветя.



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

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

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

