

## Служителите на БИЛЛА БЪЛГАРИЯ повишават професионалната

**BILLA**

си квалификация  
с експертното  
съдействие на СХП



От 12 години към СХП има създаден Център за професионално обучение с лицензия от НАПОО, която 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. Досега са обучени над 1 000 човека по различни специалности, включени в лицензията на съюза.

Добрата квалификация на екипа обучители, богатата история и задълбоченият практически опит на Центъра за професионално обучение към СХП вероятно станали причина една от големите

търговски вериги в България – БИЛЛА България – да се обърне към нас за съдействие при квалификацията на кадрите си. Истинско предизвикателство за ръководството на СХП бе възможността да организира и проведе исканото професионално обучение за част от професия "Хлебар-сладкар", специалност „Производство на хляб и хлебни изделия“ на служителите на БИЛЛА България.

Инициативата на търговската верига за организиране и провеждане на курсове за повишаване професионалната квалификация

на стр. 2

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



Съчетавме полезното с приятното в пътуващия семинар до Дикили

3

Бизнесът против въвеждане на задължителна депозитна система за еднократни опаковки

6

Проблеми при прилагане на Регламент (ЕС) № 1169/2011

8

Продължават съвместните семинари по етикетиране, организирани от СХП, БАБХ и НБСХС

12

Рискове за общественото здраве, свързани с наличието на хлорати в храни

14

Покана за национален тридневен научно-практически курс за вътрешен одит и етикетиране на храните - гр. Добрич

15

Със СХП на остров Малта. Посещение на предприятия от хранителния бранш

16



## Фирми, представени в броя



на стр. 2



на стр. 3



на стр. 5



на стр. 6



на стр. 8



на стр. 9



на стр. 10



## Служителите на БИЛЛА БЪЛГАРИЯ повишават професионалната си квалификация със експертното съдействие на Съюза по хранителна промишленост

от стр. 1

на своите служители бе приета с голяма отговорност от Съюза по хранителна промишленост.

Фактът, че имаме дългогодишен опит в провеждането на обученията точно по тази специалност и разполагаме с едни от най-добрите лектори в България, ни даде увереност да приемем поредното предизвикателство и да се включим активно в повишаване квалификацията на повече от 270 пекари, работещи в БИЛЛА България.

Курсът се провежда на два етапа. Първият започва с теоретична част, фокусирана върху важни теми, свързани с най-новите тенденции и тънкости в производството на качествен хляб и хлебни изделия. В нея са включени различни интересни за работещите модули – ЗБУТ, хигиена на

храните, изискванията на HACCP системата, суровини и материали, технология и техника на специалността и др.

Втората част включва практически занимания, които се изпълняват в различните обекти на веригата. През цялото време с обучаемите работят висококвалифицирани преподаватели, които отговарят на всички възникнали въпроси.

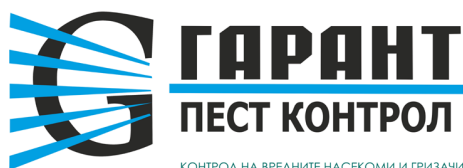
„Ние гарантираме качеството на продуктите от BILLA пекарна. Полагаме грижи служителите ни да усъвършенстват уменията си, така че собственото ни производство на хляб и хлебни изделия да се осъществява според най-високите стандарти и от сертифицирани майстори пекари, обучени от най-добрите експерти в бранша. Чрез тази своя инициатива BILLA

затвърждава водещата си позиция на супермаркет, гарантиращ на своите клиенти високо качество на добра цена“, сподели Бойко Сачански, Управител на BILLA България.

За пекарите на BILLA предстои вторият практически етап на обучението. След него те ще демонстрират наученото до момента пред експерти в бранша. Успешно завършилите курса служители ще получат Удостоверение за професионално обучение от Министерството на образованието.

BILLA България ще продължи партньорството си със Съюза по хранителна промишленост за квалифицирането и на своите бъдещи кадри. Така качеството на всички хлебни изделия, произведени в пекарните на веригата, ще бъде гарантирано.

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

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

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

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

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.5, ап.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



50 години  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ



## СЪЧЕТАХМЕ ПОЛЕЗНОТО С ПРИЯТНОТО В ПЪТУВАЩИЯ СЕМИНАР ДО ДИКИЛИ

*Над 55 човека, участващи в пътуването, си подариха една заслужена чудесна лятна почивка на неповторимото Егейско море и околностите, като едновременно с това обогатиха своите знания и компетенции*

Пътуващият семинар бе на тема **ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ – FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius, Система НАССР, ЕТИКЕТИРАНЕ** - интензивен курс.

С изключителен интерес участниците в семинара слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева и проф. Йордан Гогов, свързани с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи.

Представен бе стандартът 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. Бяха обяснени и основните етапи при осигуряване



проследимостта на храните, както и изискванията за етикетиране.

на стр. **4**

## Hygiene**First**

ACO разбира критичната роля на отводняването за хигиената. Нашите отводнителни системи отговарят на най-високите хигиенни изисквания и предпазват от замърсяването с опасни бактерии. Продуктите на ACO с хигиенен дизайн отговарят на стандартите за допир на повърхности с хранителни продукти БДС EN 1672 и БДС EN ISO 14159.



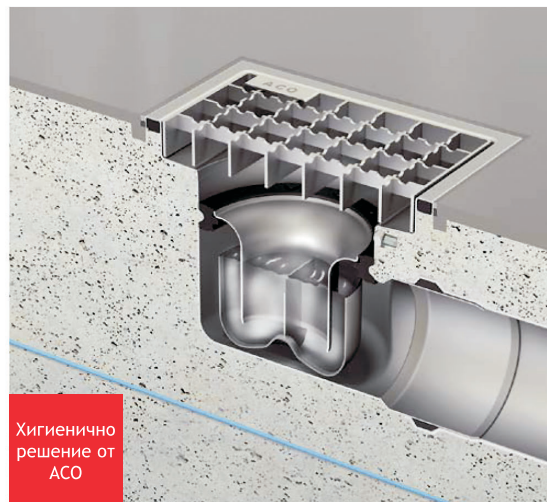
Нехигиенно решение

Характеристики на продуктите с хигиенен дизайн:



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

- Пълно оттичане на сифона
- Вътрешни радиуси > 3 mm
- Без допир на метал до метал
- Уплътнение на ръба



Хигиенно решение от ACO





## СЪЧЕТАХМЕ ПОЛЕЗНОТО С ПРИЯТНОТО В ПЪТУВАЩИЯ СЕМИНАР ДО ДИКИЛИ

от стр. 3

Голям интерес предизвикаха практическите занимания, в които участниците бяха разделени на групи и подготвяха различни документи, свързани с одитирането на система НАССР, създаваха етикети и изчисляваха енергийната стойност на продукти, които произвеждат, за да я запишат на етикета.

Част от подготвените по време на пътуването етикети публикуваме в този брой. Ще продължим и занапред да ви предлагаме разработки от нашите срещи в името на това да ви бъдем максимално полезни.



Всяко пътуване на Съюза по хранителна промишленост освен делови характер, е изпълнен и с много емоции в чисто човешки план.

Както на всяко пътуване, така и на това се зародиха нови запознанства между колеги от цялата страна, в неформална среда се дискутираха общи проблеми на бизнеса, споделяше се информация, обменяше се опит, коментираха се добри практики на фирмите от хранително-вкусовата промишленост. През цялото пътуване личеше желанието за бизнес партньорство и приятелство между тях. И това е съвсем естествено, защото всички ние сме обединени от общи проблеми, цели и надежди.



### ЕТИКЕТИ

*подготвени от участници в  
практическите занимания по  
време на пътуващия семинар*

#### **Суша смес за сладолед ШОКОЛАД**

Съставки: напълно хидрогенирано какаово масло 18%, обезмаслено сухо мляко, суха млечна суроватка, захар, какао на прах, ароматизанти, съгъстител Е 412.

Нетно количество: 1 кг

Най-добър до: 10/12/2016

Съхранение: в сухи помещения при температура от 4°C до 25°C.

Име и адрес на производителя:

Знак с ВГ № на производителя:

Указания за употреба: 1 част суха смес се разтваря с 3 части вода при t° 4°C.

Хранителна стойност за 100 g:

Енергийна стойност: KJ/Kcal

Мазнини g

Белтъчини g

Въглехидрати g

Партиден номер:101/03062015

#### **Салата „Айсберг“ 300 g**

*(в лист-меню на заведение за обществено хранене)*

Съставки: зелена салата „Айсберг“ % рукола, домати „Чери“, дресинг % (балсамов оцет, зехтин, лимонов сок, пчелен мед, сол), **кедрови ядки**.

#### **Кокоши яйца**

Клас А

Размер М

Дата на снасяне: 02.06.2015 г.

Срок на годност: 30.06.2015 г.

Съхранение: при температура от +4°C до +18°C

Метод на отглеждане на кокошките:

Знак с ВГ №. на фермата, адрес

Номер на пакетиращия център

Партиден номер:

#### **Кашкавал от краве мляко „Сребърна“**

Съставки: **краве мляко**, сол, мая, закваска.

Най-добър до: 15.09.2015 г.

Съхранение: при температура от 0°C до 4°C

Производител: име ....., адрес.....

Знак с ВГ № на производителя.....

Нетно количество: 1 kg

Партиден номер .....

на стр. **5**





# СЪЧЕТАХМЕ ПОЛЕЗНОТО С ПРИЯТНОТО В ПЪТУВАЩИЯ СЕМИНАР ДО ДИКИЛИ

от стр. 4



Окуражено от интереса на участниците в семинарите, ръководството на Съюза по хранителна промишленост ще продължава да организира и провежда пътуващи семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2015 година.

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



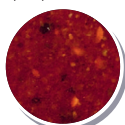
Предстои петдневен пътуващ семинар на тема „Етикетирание. Определяне енергийната стойност на храните“ до Кавала и остров Тасос от 30 септември до 4 октомври 2015 г. Пълна информация можете да получите от офиса на СХП - тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

## Примофреш Спере рибс емулсионна марината



Създадена за специалитети от месо в опаковка. Чрез водно-зехтинова емулсия ароматът на подправките се поема превъзходно от месото. Гарантира трайност и свежест на месото в опаковките!

- ароматична - овкусена с нотка на домати и лук
- за месни специалитети от говеждо и свинско/ребра



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

**WIBERG**

## ЕТИКЕТИ

подготвени от участници в  
практическите занимания по  
време на пътуващия семинар

### Варено-пушено пуешко месо (с добавен свински протеин)

Съставки: пуешко месо, вода, протеинова композиция % (стабилизатори: карагенан, калиев фосфат, **соев протеин**, свински протеин %), консервант: натриев нитрит, сол.

Използвай преди ... ден/ месец/ година/

Условия на съхранение: при температура от - 1°C до + 5°C

Нетно количество: 650 g

Име и адрес на производителя:

Знак с BG номера на производителя:

Партиден номер:

### Телешки колбас

Съставки: телешко месо 40%, свинско месо, сланина, свински протеин, вода, консервант: натриев нитрит, сол,

черен пипер, кимион, ароматизант

Нетно количество: 345 g

Най-добър до: ден/месец/година.

Условия на съхранение: при температура от - 1°C до + 5°C.

Име и адрес на производителя:

Знак с BG номера на производителя

*Обвивката е неяглива*

Партиден номер:

### БОЗА (с подсладител)

Съставки: вода; **пшеница**; подсладител: цикламат, ацесулфам К и захарин

Условия на съхранение: при температура от 4°C до 10°C

Използвай преди: 15.06.2015 г.

Нетно количество: 500 ml

Име и адрес на производителя:

Партиден номер:

### ЕКЛЕР

Съставки: **пшенично брашно** - тип 500, **кокоши яйца**, слънчогледово олио, царевично нишесте, захар, маргарин % (слънчогледово масло емулгатор: E..., консервант: E..., антиоксидант: E...).

Условия на съхранение: при температура от 4°C до 10°C

Използвай преди: ден/месец/година.

Нетно количество: 80 g

Име и адрес на производителя:

Партиден номер:

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



## Бизнесът против въвеждане на задължителна депозитна система за еднократни опаковки

*Съюзът по хранителна промишленост, всички браншови съюзи от хранително-вкусовата промишленост и 4-те организации за разделно събиране и оползотворяване на отпадъци от опаковки се обявиха против евентуалното въвеждане на задължителна депозитна система за еднократни опаковки в България. Това стана ясно по време на първата конференция „Разделното събиране на отпадъци в подкрепа на зелената икономика“, организирана от „ЕКОПАК България“. Двама от членовете на УС на СХП взеха активно участие в дискусиите.*

Системата за връщане на празни пластмасови бутилки за еднократна употреба работи само в 7 европейски страни, сред които Норвегия, Германия, Естония, Хърватска. При нея потребителите връщат празни пластмасови бутилки и кенове в магазините – директно на касата или в специални автомати – и получават обратно стойността на депозита.

Повод за дискусиата стана изказване в медиите на министъра на околната среда и водите Ивелина Василева за предстоящо ново проучване за възможността от въвеждане на задължителна депозитна система за опаковки. Такова проучване е правено през 2012 г. от МОСВ. Докладът аналитично доказва непригодност на тази система за България. Подобни са резултатите и в Испания, където въпреки обстойно 2-годишно проучване, системата все още не е въведена. „Причината е прогнозираната . неефектив-



**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

ност”, съобщи Хуан Рамон Мелендес от ЕКОЕМБЕС.

Нона Караджова, министър на околната среда в периода 2009 – 2013 г., подчерта, че България няма нужда от смяна на работещия вече 10 години модел за разделно събиране на отпадъци от опаковки, тъй като той е успешен. Тя приведе солидни аргументи в подкрепа на тезата си. По данни на Евростат от 2012 г.:

- България преизпълнява целите си по оползотворяване и рециклиране на отпадъци и се нарежда на осмо място по рециклиране на пластмасови отпадъци сред всички държави-членки на ЕС.
- По показателите за генериране на отпадъци България показва 5 пъти по-добро изпълнение в сравнение със средното равнище в Европейския съюз. Г-жа Караджова призова, вместо да се мисли за смяна на модела, усилията да се насочат към усъ-

на стр. **7**

## Бизнесът против въвеждане на задължителна депозитна система за еднократни опаковки

вършенстване на съществуващата система за разделно събиране на отпадъци и към намаляване на теглото на опаковките и вредните вещества в тях. „Кой ще загуби от въвеждането на системата – общините, потребителите, малките и средните предприятия, вносителите и производителите на храни, магазините,“ обяви г-жа Караджова.

Жана Величкова, изпълнителен директор на АПБНБ (Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България), заяви пред аудиторията, че подобно решение би довело до срив в индустрията. Тя обоснова становището на бизнеса със следните аргументи:

- Съществуващите системи за разделно събиране на отпадъци в България постигат същите и по-добри резултати от депозитните системи, но на по-ниска цена.
- Европейският опит показва, че депозитните системи оскъпяват 2-3 пъти на тон оползотворяването на отпадъци. А това е непропорционално на очаквания екологичен резултат - с 4 до 7% да се повиши количеството на рециклираните опаковки.
- Изследване на възможностите за въвеждане на депозитна система, поръчано от правителството на Унгария, сочи, че разходите, които трябва да се направят, биха били 21 пъти по-високи от екологичните ползи.
- Депозитната система ще доведе до нови разходи за търговците (търговски вериги и магазини) за закупуване на вендинг машини, специални четци на баркодове, места за съхранение на опаковките и транспортирането им;
- Въвеждането на депозитна система за разделно събиране на отпадъци създава финансова тежест за производителите - високи първоначални инвестиции - 133 млн. лв. за производителите в хранително-вкусовата промишленост, които трябва да инвестират в промени в опаковките (специални баркодове, мастила и др.);

**ПОЛЕЗНО**

Съгласно Регламент 1169/2011, след 13.12.2016 г. всички предприятия от хранително-вкусовата промишленост задължително трябва да обявят в етикетите си и енергийната стойност. Как да я изчислят? **Практичен отговор на този въпрос ще намерите в изданието на СППЗ**

### НАРЪЧНИК ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

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

Повече информация за специализираните издания на СППЗ ще намерите на [www.org-bg.net](http://www.org-bg.net)

Поръчка можете да направите в офиса на СППЗ на тел: 02 9874743 или на e-mail: [office@org-bg.net](mailto:office@org-bg.net); [training@org-bg.net](mailto:training@org-bg.net)



„Ако бъде въведена задължителна система за депозит на еднократни опаковки, това ще доведе до поскъпване на напитките в пластмасови бутилки, като при бутилираната вода то ще бъде почти двойно“, предрича Жана Величкова.

Тодор Бургуджиев, изпълнителен директор на „ЕКОПАК България“ представи позицията на четирите организации за разделно събиране и оползотворяване на отпадъци от опаковки в България. Той съобщи, че за създаване на съществуващата система за разделно събиране на отпадъци от опаковки за 10 години са инвестирани 108 млн. лв. (без разходите за управление) в изграждане на 29 линии за сепариране, в закупуване на 62 камиона за разделно извозване на отпадъци. „Създадени са 2200 работни места пряко в бизнеса и над 7000 работни места непряко в съпътстващи дейности“, заяви г-н Бургуджиев.

Евгения Ташева от НПО „За земята“ призова, ако се провежда ново изследване на ефектите от въвеждането на депозитната система, да се направи обстоен анализ на екологичните, икономическите и социалните въздействия.

По време на конференцията Красен Станчев, председател на УС на Института за пазарна икономиката, зададе към управляващите въпроса какво налага подновяване на дебата за въвеждане на депозитните системи, без да са налични нови обстоятелства. „Въвеждането не решава, а създава проблеми“, категоричен бе икономистът.

Организаторите на конференцията ще подготвят аргументирано становище с всички „за“ и „против“ позиции относно въвеждането на задължителна депозитна система в България и ще го предоставят на МОСВ, за да улеснят процеса на вземане на решение.

„Важно е да се преценят добре ефектите от евентуално въвеждане на задължителна депозитна система върху околната среда, икономиката, бизнеса и обществото, а не директно да се копира опита на други европейски страни, каза Боян Рашев, управител на Денжцат България.





Една от най-актуалните теми, обсъдена на кръглата маса “Качеството на храните - дискусия от национално значение”, организирана от СХП на 26 май т.г., бе на проф. д-р Йордан Гогов:

## ПРОБЛЕМИ ПРИ ПРИЛАГАНЕ НА РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1169/2011 (резюме)

### Въведение

Регламент (ЕС) №1169/2011 е в сила от шест месеца. През този кратък период бизнес операторите на храни и компетентните органи за контрол положиха усилия да намерят общ подход относно правилното предоставяне на задължителната информация на потребителите.

Както е известно, през 2014 г. бяха проведени редица регионални семинари, свързани с прилага-

нето на регламента. По време на дискусиите възникнаха много конкретни въпроси, фокусирани върху тълкуването и прилагането на конкретни разпоредби на регламента

Нашите наблюдения след влизане в сила на регламента свидетелстват за известен напредък в политиката на фирмите по изготвяне на нови етикети, но като цяло проблемите при неговото прилагане в практиката остават.

Част от проблемите възникват поради отсъствие на национални мерки за регулиране на някои специфични изисквания извън хармонизираното законодателство на Европейския съюз.

Като оценяваме важноста на проблемите, считаме за целесъобразно да обърнем внимание на най-често срещаните несъответствия с цел да подпомогнем заи-

на стр. **9**

# БЕЛЛА

## БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



50 години  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕННОСТ





## ПРОБЛЕМИ ПРИ ПРИЛАГАНЕ НА РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1169/2011 (резюме)

от стр. 8

тересованите страни за тяхното своевременно отстраняване.

При предоставяне на задължителната информация върху етикета на предварително опакованите храни се установяват различни по-степен несъответствия при отразяване на следните задължителни данни:

- обозначаване на наименованието на храната;
- представяне списъка на съставките;
- обозначаване на съставките, причиняващи алергии или непоносимост;
- обозначаване количеството на определени съставки или категории съставки;
- обозначаване на нетното количество;
- посочване срока на минимална трайност или срока на годност;
- посочване на специални условия на съхранение;
- името или търговското наименование и адрес на стопанския субект, който е отговорен за информацията за храната;
- посочване страна на произход или място на произход;
- посочване на указания за употреба на храната;

- обозначаване на алкохолното съдържание при напитки
- доброволно обявяване на хранителната стойност;
- посочване на допълнителни задължителни данни за конкретни видове или категории храни.

**Какви са основните грешки и несъответствия при представяне на цитираните задължителни данни?**

**Наименование на храната:**

- не се прави разлика между официално, обичайно и описателно наименование;
- наименованието на храната се заменя със запазена марка като интелектуална собственост, търговско или популярно наименование;
- липса на задължителни данни, съпровождащи наименованието на храната;
- отсъствие на данни за физичното състояние на храната или за специфичната обработка, на която е била подложена;
- отсъствие на данни за обработка на храната с йонизиращи лъчения;
- липса на данни за пълна или частична замяна на естествена съставка с друга;
- липса на съпровождащи данни за добавени протеини, когато това се изисква;
- липса на информация за добавена вода в храната, когато това се изисква;
- отсъствие на обозначение „формовано месо“, когато това е необходимо;
- неправилни наименования на различни асортименти „имитиращи храни“.

**Списък на съставките:**

- използване на различни заглавия за „Списък на съставките“;
- неспазване на низходящия ред според теглото на съставките

при подреждането им в списъка на съставките;

- неправилно обозначаване на някои съставки чрез наименованието на категорията;
- неправилно посочване на добавките в храните;
- неправилно обозначаване на ароматизантите;
- неправилно обозначаване на сложните съставки;
- използване на съкращения и неразбираеми за потребителя термини и абривиатури при обозначаване на отделни съставки или сложни съставки.

**Специални изисквания при етикетиранието на мляно месо:**

- отсъствие на информация за съдържание на мазнини;
- отсъствие на информация за съотношение на колаген/месен протеин;
- неправилно изписване на етикета на регламентирания израз за „съдържание на мазнини“ и „съотношение колаген/месен протеин“;
- въвеждане на тези изисквания при етикетиранието на месни заготовки от мляно месо (кайма).

**Специални изисквания за обозначаване на обвивките за колбаси:**

- отсъствие на информация, че обвивката на колбаса не е ядлива.

**Специални изисквания за обозначаване на съставките, причиняващи алергии или непоносимост:**

- обозначаване на вещества и продукти като алергини извън утвърдения списък в Приложение II на Регламент (ЕС) № 1169/2011;

на стр. 10

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

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

**ТРОЯН**

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

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





# ПРОБЛЕМИ ПРИ ПРИЛАГАНЕ НА РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1169/2011 (резюме)

от стр. 9

- отсъствие на подходящо отличаващо се оформление от останалите съставки чрез шрифт, стил или цвят на фона;
- липса на обозначение на тези съставки в списъка на сложните съставки;
- отделно поименно изписване на алергенните вещества и продукти извън списъка на съставките.

## Задължителна информация за количеството на определени съставки:

- липса на информация за количеството на определени съставки, когато те се съдържат в наименованието на храната;
- отсъствие на информация за количеството на определени съставки, когато същите се открояват с думи, изображение или графика;
- отсъствие на информация за количеството на сложни съставки в храната;
- неправилно обозначаване на количеството на съставките.

## Нетно количество:

- необявяване на нетното количество върху етикета;
- необявяване на нетното коли-

чество в регламентираните единици за маса или обем в регламента;

- необявяване на отцеденото тегло, когато това се изисква;
- неправилно включване количеството на глазурата в нетното количество на храната.

## Срок на минимална трайност или срок на годност:

- липса на обозначение за срок на минимална трайност или срок на годност;
- неправилно обозначение на сроковете;
- липса на преpraщане към конкретното място, където се намира съответната дата;
- неразбиране кога срокът на минимална трайност може да се замени със срок на годност;
- отсъствие на дата на замразяване, когато това се изисква;
- прекъсване на обозначението за срок на минимална трайност или срок на годност с текст за обозначаване на партидата;
- включване на доброволна информация за „дата на производство“, „дата на пакетиране“, „дата на разфасоване“ и т.н.

## Специални условия за съхранение:

- необявяване или неясно обозначаване на специфичните условия за съхранение на храната;
- замяна на тези условия с условията за съхранение на храната след отваряне на опаковката;
- смесено обозначаване на условията и срока на съхранение.

## Име, търговско наименование и адрес на стопанския субект:

- липса на информация за конкретния субект, който е отговорен за етикетиранието на храната;

- непълна информация относно името, търговското наименование и адреса на съответния бизнес оператор;
- отсъствие на знак с BG номер на съответния обект за производство на животински храни.

## Страна на произход или място на произход

- отсъствие на задължителна информация за страната или мястото на произход за храни, когато това се изисква от вертикалното законодателство на Европейския съюз;
- неправилно обозначаване на страната или мястото на произход.

## Указания за употреба на храната:

- липса на указания за употреба на храната, когато това е необходимо;
- предоставената информация е непълна и неразбираема за потребителя;
- повторение на едни и същи по смисъл указания с различни обозначения: „да се консумира след топлинна обработка“ и „да не се консумира в сурово състояние“;
- в указанията за употреба се включват елементи на реклама и препоръки за здравословно хранене;
- наличие на необосновани хранителни и здравни претенции, свързани с употреба на храната.

## Алкохолно съдържание при напитки:

- неспазване на правилата за посочване на обемния процент на алкохол за продукти, определени в специални разпоредби на Европейския съюз;

на стр. 11





## ПРОБЛЕМИ ПРИ ПРИЛАГАНЕ НА РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1169/2011 (резюме)

от стр. 10

- неспазване на изискванията, посочени в Приложение XII от регламента, за обозначаване на действителния обемен процент алкохол при определени напитки, които съдържат повече от 1,2 обемни процента алкохол.

### Доброволно обявяване на хранителната стойност:

- липса на достатъчни данни за обявяване на хранителната стойност;
- неправилно изчисляване на енергийната стойност;
- неправилно изразяване на енергийната стойност;
- непълно и неправилно представяне на хранителната стойност;
- неправилно посочване на референтните количества за прием при определени групи от населението.

### Предварително неупаковани храни:

- липса на национални мерки за представяне на задължителната информация в съответ-

ствие с Регламент (ЕС) № 1169/2011;

- отсъствие на информация в търговските документи на доставчика относно задължителните данни, свързани с етикетиранието на храните;
- липса на информация за наличие на вещества и продукти, предизвикващи алергии или непоносимост в лист-менюта на заведенията за обществено хранене;
- неподготвеност на персонала в търговската мрежа и заведенията за обществено хранене относно предоставяне на задължителната информация при поискване от потребителите.

### Продажба на храни от разстояние:

- липса на готовност сред българските бизнес оператори за продажба на предварително опаковани храни чрез средства за масова комуникация от разстояние;
- липса на национални мерки за продажба от разстояние на предварително неупаковани храни.

### Доброволна информация за храните:

- неправилно разполагане и представяне;
- прекъсване, застъпване и затъмняване на задължителните данни;
- доминиране на рекламни материали за сметка на задължителната информация;
- необосновани декларации и претенции;

*Описаните несъответствия са само част от проблемите, свързани с етикетиранието на храните. Динамиката в европейското законодателство предполага разширяване на изискванията за предоставяне на задължителна информация за храните. Основание за това е обсъждането на изготвените доклади от Европейската комисия пред Европейския парламент и Съвета в съответствие с чл. 26 от Регламент (ЕС) №1169/2011.*

*Предстои разработване на национални правила за предоставяне на задължителните данни по чл. 9 и чл. 10 от регламента за предварително неупакованите храни, както и правила за продажба на неупаковани храни чрез средства за комуникация от разстояние. Поради това е необходимо бизнес операторите на храни и компетентните органи за контрол да поддържат високо ниво на компетентност чрез системно обучение на своите кадри по актуалните теми за етикетиранието на храните.*

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

### Тарифа за реклама в бюлетин

#### ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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





## Продължават съвместните семинари по етикетиране, организирани от СХП, БАБХ и НБСХС

На 18 и 19 юни в Дом на науката и техниката - гр. Плевен, и на 25 и 26 юни в Дом на техниката - гр. Хасково, над 120 представители на фирми от хранителния бранш, производители на хляб, хлебни и сладкарски изделия, съвместно с представители на Българската агенция по безопасност на храните взеха участие в поредните семинари-дискусии на тема:

### ЕТИКЕТИРАНЕ НА ХРАНИТЕ и ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ – НАЙ-АКТУАЛНОТО ЗА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ И ПО-ДОБРА ИНФОРМИРАНОСТ НА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ

Изказваме нашата благодарност към колегите от Домовете на техниката в гр. Плевен и гр. Хасково за предоставената ни база за обучение и изключителното внимание и съдействие от тяхна страна по време на семинарните занятия.

В една много приятна атмосфера участниците изслушаха презентациите на д-р Кремена Стоева, д-р Райна Иванова и проф. Йордан Гогов.

Разделени на няколко групи, с голям интерес всички създаваха нови етикети и изчисляваха енергийна стойност на хранителни продукти. Изготвените етикети, презентирани от отговорника на групата, бяха най-прецизно обсъдени за съответствието им с изискванията на регламента. Върху изготвените и представени етикети имаше допуснати грешки, които се дискутираха от бизнеса и контролните органи и се отстранява-



ха своевременно и компетентно. Това бе изключително полезно за всички участници в проведения семинар. По време на дискусиите при обсъждане правилността на изготвените етикети бе обърнато внимание на допуснатите грешки и несъответствието им с конкретната разпоредба.

На поставените въпроси, след обсъждане на мненията, бе даден компетентен отговор съобразен със специфичните изискванията на Регламент 1169.



**Ето част от въпросите и техните правилни отговори:**

**Въпрос** Има ли точно определено място на етикета, където да се изписва името и адресът на производителя на храната?

**Отговор** В списъка на задължителните данни по чл. 9 от Регламент 1169/2011 името и адресът на производителя са посочени на 8-о място. Това не означава, че във всички случаи трябва да се спазва тази последователност. По-важно е данните за производителя да бъдат разположени четливо и на лесно видимо място, без да се скриват, затъмняват, застъпват или прекъсват от друг текст и изображение на етикета.

**Въпрос** Необходимо ли е при обозначаване температурата на съхранение на замразени продукти да се определят конкретни граници от ... до...?

на стр. 13





## Продължават съвместните семинари по етикетирание, организирани от СХП, БАБХ и НБСХС

от стр. 12

**Отговор** При съхранението на замразените храни е от съществено значение да се поддържа постоянна минусова температура. Определянето на конкретни температурни параметри е свързано с гарантиране на оптимален срок на минимална трайност на храната. При съхранение на по-ниски минусови температури се осигурява по-продължително запазване на качествените показатели на замразената храна. Като правилна може да се посочи практиката с посочване на горен температурен праг. Например: „Съхранение при температура не по-висока от минус 18 градуса С“. В други случаи се изписват конкретни стойности (минус 6, минус 12 или от... до...), които следва да се поддържат постоянно по цялата хладилна верига до крайната дата на съхранение.

**Въпрос** Има ли задължително изискване да се посочва на етикета страната или мястото на произход на суровото мляко, използвано при производството на млечни продукти?

**Отговор** Не. Конкретните случаи, при които се изисква задължително обозначаване на страната или мястото на произход на дадена храна са посочени в чл. 26 от Регламент (ЕС) №1169/2011. Въпросът за разши-



ряване обхваща на това изискване за други храни, в т.ч. мляко и млечни продукти се обсъжда в доклад на Европейската комисия до Европейския парламент и Съвета, но към настоящият момент няма окончателно решение.

**Въпрос** Когато в една храна се влага нехидрогенирано палмово масло трябва ли в списъка на съставките да се изписва „нехидрогенирано палмово масло“?

**Отговор** Не. Изискването е отнася само за случаите, когато се използва като съставка напълно или частично хидрогенирано масло.

**Въпрос** Когато дадена съставка се появява във вид на картинно изображение върху етикета, е необходимо да се посочи нейното количество в списъка на съставките. Има ли изискване за минимално количество на такива съставки?

**Отговор** Конкретните изисквания за задължително посочване количеството на съставка или категория съставка, които се открояват на етикета с думи, изображения или графики, са представени в чл. 22 и Приложение VIII от Регламент (ЕС) №1169/2011.

**Въпрос** Необходимо ли е при твърди храни, поставени в течна среда, да се посочва на етикета отцеденото тегло, при условие че това се регулира с технологичната документация (ТД)?

**Отговор** Да. Съгласно Приложение IX, т. 5 от Регламент (ЕС) №1169/2011, когато храна в твърдо състояние се пред-



лага в течна среда, се посочва и отцеденото нетно тегло на храната. Това е важна информация за потребителя, която трябва да присъства на етикета и не може да се пропусне чрез позоваване на ТД.

**Въпрос** Когато в технологичната документация е посочено като норма съдържание на готварска сол от 5 до 8%, допустимо ли е на етикета при представяне на хранителната стойност да се запише „сол – от 5 до 8 g на 100 g продукт“?

**Отговор** Не. Обявените стойности за съдържание на сол се приемат за средни стойности (в g на 100 g продукт). Тези стойности трябва да са изчислени по реда на чл. 31, т.4 от Регламент (ЕС) №1169/2011.

**Въпрос** Трябва ли при етикетирание на сурово замразени риби и рибни продукти задължително да се изписва текст „Да се консумира след топлинна обработка“?

**Отговор** Не. В Регламент (ЕС) №1169/2011 няма установени задължителни изисквания за обозначаване начина на употреба (консумация) на сурово замразени риби и рибни продукти.

Изготвил отговорите:  
проф. д-р Йордан Гогов



## РИСКОВЕ ЗА ОБЩЕСТВЕННОТО ЗДРАВЕ, СВЪРЗАНИ С НАЛИЧИЕТО НА ХЛОРАТИ В ХРАНИ



По искане на Европейската комисия, EFSA изготвя и публикува становище относно рисковете за общественото здраве, свързани с наличието на хлорати в храните, в това число и питейната вода.

Хлоратите са соли на хлорната киселина ( $\text{HClO}_3$ ) предимно на елементите магнезий, натрий и калий (Mg, Na, K). При анализ на храни и фуражи се извършва аналитично измерване на хлоратния йон ( $\text{ClO}_3^-$ ) на тези соли. (През ноември 2014 г. EFSA публикува становище относно рисковете свързани с наличието на прехлорати в храни ( $\text{ClO}_3^-$ ) <http://www.babh.government.bg/userfiles/files/COR/0147-1244.pdf>).

След отправена покана за събиране на данни са докладвани общо 8 028 проби от които 5% (453 проби) се отнасят за питейна вода. Най-много проби са докладвани в категория „Растения и растителни продукти“, общо 3752 проби и „Плодове и плодови продукти“ с общо 2607 проби. С най-високо установено съдържание на хлорати са лютият пипер (от 164–169  $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) и патладжанът (от 157–164  $\mu\text{g}/\text{kg}$ ).

Хроничната експозиция на хлорати от храните и по-специално от питейната вода, се счита за потенциален здравен риск за възрастовата група на децата и тези със слаб или умерен недостиг на йод в хранителната диета. Общият прием на хлорати за ден, дори при най-високата експозиция е малко вероятно да превишава препоръчителната безопасна доза за потребителите при всички останали възрастови групи.

Това са едни от основните изводи от научно становище на EFSA относно хроничните рискове за общественото здраве при хранителна експозиция на хлорати (включително и от питейна вода).

Наличието на хлорати в храните и фуражите може да възникне след употреба на хлорирана вода в хранително-вкусовата промишленост или при дезинфекция на повърхностите на оборудването, които влизат в контакт с храните. Хлорирането на храни от животински произход не е разрешено в ЕС. Храни от растителен произход могат да бъдат хлорирани с цел дезинфекция, съгласно разписани разпоредби в националните законодателства на съответните страни. Съгласно Решение № 2008/865/ЕО на Комисията, хлоратите могат да съществуват в храните от използваната за производствени нужди и от оборудването за дезинфекция. Хлоратите ( $\text{ClO}_3^-$ ) са вещества, които не се одобряват както пестициди.

Най-засегнати групи храни са плодовете и зеленчуците. Високи количества хлорати се установяват и в замразените храни. Това се дължи на съдържанието им във водата, която се използва за преработка на хранителни продукти.

Питейна вода се явява основният източник на хлорати в хранителната диета на възрастовата гру-

па на кърмачетата и допринася с около 60% от общото им хронично излагане.

**Хронична експозиция** – хлоратите инхибират усвояването на йод. EFSA определя поносим дневен прием (TDI) от 3  $\mu\text{g}/\text{kg}$  т. т. на ден при хронична експозиция на населението от храните. Най-високи стойности на хронична експозиция е установена за групата на кърмачета (от 0 – 12 месеца), малки деца (от 1 – 3 години) и други деца (от 3 – 10 години). При тях стойностите на експозиция са над TDI, което представлява риск за всички деца с изразен лек или умерен недостиг на йод.

**Остра експозиция** – признаците за остра експозиция на хлоратите върху хората са, когато след еднократен прием се предизвика ограничаване способността на кръвта да абсорбира кислород, което да доведе до бъбречна недостатъчност. EFSA определя остра референтна доза за хлорати от 36  $\mu\text{g}/\text{kg}$  т. т. на ден. И най-високите стойности на остра хранителна експозиция при всички възрастови групи са под тази стойност.

EFSA разглежда и влиянието на хлоратите съдържащи се в питейната вода върху хранителна експозиция. Условно е приета временна стойност за максимално допустимо количество на хлорати в плодове и зеленчуци от 0,01  $\text{mg}/\text{kg}$ . В същото време допустимото количество хлорати определено от СЗО в питейна вода е 0,7  $\text{mg}/\text{l}$ . Поради тази причина се установяват чести случаи на превишаване на определената временна стойност на хлорати за плодове и зеленчуци.

**EFSA изготвя това становище с цел преразглеждане от страна на Комисията на сега съществуващите мерки за ограничаване експозицията на населението по отношение на хлоратите съдържащи се в храните. Освен взети в предвид токсикологични аспекти върху хората относно съдържанието на хлорати не трябва да се пренебрегва и ефекта, който те предизвикат върху микробиологичната безопасност на храните.**

х.м. Петя Блажева

Източник: EFSA CONTAM Panel (EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain), 2015. Scientific Opinion on risks for public health related to the presence of chlorate in food. EFSA Journal 2015;13(6):4135, 103 pp. doi:10.2903/j.efsa.2015.4135 Available online: [www.efsa.europa.eu/efsajournal](http://www.efsa.europa.eu/efsajournal)

8.07.2015 г.

Горепосочената информация ще бъде публикувана на електронната страница на Българска агенция по безопасност на храните (<http://www.babh.government.bg/bg/actualno-risk-evaluation.html>) и Националния фокален център на EFSA ([http://focalpointbg.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=59&Itemid=78&lang=bg](http://focalpointbg.com/index.php?option=com_content&view=article&id=59&Itemid=78&lang=bg)) към Центъра за оценка на риска.





# ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ТРИДНЕВЕН НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИ КУРС

## Вътрешни одитори на системи за управление на безопасността на храните FSSC 22000/ISO 22002, Система HACCP.

### Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните

2, 3 и 4 септември 2015 г., гр. Добрич

#### ТЕМИ:

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

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владение на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **Сертификат за успешно завършено обучение.**

#### ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

Име и фамилия ..... ЕГН .....

Месторабота ..... бранш ..... Длъжност .....

П.Код ..... град ..... ул.№ ..... Тел. ....

Дан.№ ..... БУЛСТАТ ..... М.О.Л. ....

Дата ..... Подпис: .....

Тази заявка следва да се изпрати в срок до 31 август 2015 г. на адрес:  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост

**ЗАЯВКА** за участие съгласно приложения формуляр се изпраща в срок до 31 август 2015 г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса.

Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: [ufi\\_sb@abv.bg](mailto:ufi_sb@abv.bg)

**ТАКСА** за участие: 280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС. За редовни членове на СХП таксата за участие е 250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС. В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

**ЗАНЯТИЯТА** се провеждат в зала №406 на 4 етаж, Дом на техниката, гр. Добрич, ул. „Независимост“ № 14.

Регистрация на участниците: на 2.09.15 г. от 9,00 до 9,45 часа.

**1 ден:** от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). **2 и 3 ден:** занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00).

#### Сумите се превежда по сметка:

**Съюз по хранителна промишленост**  
**промишленост**  
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: VPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

#### АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:

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

#### ПРОГРАМА НА КУРСА

**I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните.** Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт, за да я запишете на етикета. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за подобни продукти. Упражнения - групова работа.

**II. Изисквания на базовите програми-предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000.** Актуализация на методите и верификация

**III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005**

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2005 - Принципи и практика. Необходима документация.

**IV. Осигуряване проследимостта на храните.** Лекция и Упражнения - групова работа.

**V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите.**

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.



ПОКАНА

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ



## Със СХП на о-в МАЛТА, страната на рицарите С посещение на предприятия от хранителния бранш

15 - 19 октомври 2015 г. - 4 нощувки със закуски и вечери. Пътуване със самолет (директен чартерен полет)

Малта е най-малката страна членка на ЕС. Тя се намира в Средиземно море и се състои от 3 обитаеми острова. Богатата история на Малта датира от над 7 хилядолетия. Столицата е Ла Вале-та. В близост се намира и кварталът Слиема, където са разположени едни от най-красивите туристически хотели в Малта. Тук са и „шопинг центровете“ на известни и местни марки.

На това пътуване ще имате възможност в присъствие на колеги от хранителния бранш от цяла България, за нови запознанства, да споделите добри производствени практики между специалисти, да посетите фирми на о-в Малта, производители на хранителни продукти.

В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини!

### ПРОГРАМА

**15.10.2015** - Среца на летище София с представител на туроператора за полет до Малта. На летище Малта Ви очаква представител на фирмата-партньор за трансфер и настаняване в избрания от Вас хотел. Вечера в хотела. Нощувка.

**16.10.2015** - Закуска. По желание - екскурзия до Ла Вале-та, с нейните неповторими градини Varrakka, крепост и катедралата - светилище за рицарите на Малтийския орден, Двореца на Великия Магистър. Вечера. Нощувка.

**17.10.2015** - Закуска. По желание - полудневна екскурзия до старата столица Мдина. За останалите-свободно време по интереси. Връщане в хотела и свободно време. Вечера.Нощувка

**18.10.2015** - Закуска. Свободно време или по желание пътуване за един ден до о-в. Гозо. Вечера. Нощувка.

**19.10.2015** - Закуска. Освобождение на стаята до 11.00 ч. Трансфер до летище Малта за полет до София. Завръщане в България.



### ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Пакет на човек в двойна стандартна стая - 960 лв.;
- в двойна стая страничен изглед море - 982 лв.;
- в двойна стая директен изглед море - 1025 лв.
- Доплащане за единична стая - 165 лв.

За деца до 12 г., настанени на допълнително легло има отстъпка.

### В ЦЕНАТА СА ВКЛЮЧЕНИ:

- Самолетен билет София - Малта- София, с вкл. летищни такси, чекиран багаж до 20 г. и ръчен до 7 кг. Полетната информация ще Ви бъде предоставена допълнително.
- Трансфер летище-хотел- летище.
- 4 нощувки със закуски и вечери в Хотел Plaza\*\*\*, Слима, <http://plazahotelsmalta.com/>
- Екскурзоводско обслужване и водач от фирмата
- Мед. застраховка при лимит 10 000 евро.
- Посещение на хранителен обект

### ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Допълнителни екскурзии. Информация за екскурзиите - след запитване от ваша страна!
- Горивна такса: 5 - 7 евро на пътник.

### НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Заявка-договор, копие от лична карта и авансова вноска от 400 лв. до 14.08.2015 г.
- Внасяне на пълната такса - до 25.09.2015 г. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 14.08. 2015 г.
- При отказ от пътуването се удържат неустойки.

**Сумите се внасят до посочените срокове, както следва:**

**По сметката на туроператора.** Издава се фактура без ДДС. Банкова сметка: АСТРАЛ ХОЛИДЕЙЗ ИНТЕРНЕТЪНЪЛ ЕООД, СЖ ЕКСПРЕСБАНК, Пловдив. ВИС:ТТВВВГ22. IBAN: BG14TTBV94001526975201. Основание за плащане: Депозит пътуване за семинар Малта, В основанието изписвайте имената си.

**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.**

Съюз по хранителна промишленост, тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e- mail: ufi\_sb@abv.bg



### ЗАЯВКА- ДОГОВОР за участие в пътуване до остров Малта: 15 - 19.10.2015 г.

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

Месторабота .....Бранш: .....

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/:

### 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.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА

