

## ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на Съюз по хранителна промишленост

На 14.04.2016 г. се проведе отчетно-изборното събрание на Съюза по хранителна промишленост. И тази година членове и гости на събранието, хора, представляващи българската хранителна индустрия и наука, изпълниха зала 3 на Националния дом на науката и техниката в София.



Настоящото отчетно-изборно събрание се проведе след честването на един много голям юбилей за Съюза по хранителна промишленост - 50 години от неговото създаване. Затова ние с гордост можем да отбележим всички успехи и постижения, завоювани от Съюза през този половинвековен юбилей и с оп-

тимизъм да погледнем към бъдещето развитие на организацията.

Събранието бе открито от председателя на УС д-р Светла Чамова. Преди изпълнението на дневния ред на събранието, д-р Чамова съобщи на всички тъжната вест

на стр. 2

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



RSPO „Кръгла маса за устойчиво палмово масло“ - врата към пазарите на Западна Европа

7

СХП в сътрудничество с БАБХ стартира нова инициатива: електронно научно-приложно списание „Храната на 21 век“

8

65 години ПГХВТ  
„Проф. д-р Георги Павлов“

9

Десетдневно бизнес-пътуване до Америка

10

„Билла България“ отвори 102-ри супермаркет в България

11

Соса-Сола отчете 280 милиона евро печалба за 2015 г.

12

Покана за научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системи“

13

Скенери за лична употреба откриват алергени в храните

14

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

15

## Фирми, представени в броя

**ХАРТ**

new frontier group

на стр. 2

**ГАРАНТ**  
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. 3

**BIO**  
TRENDAFILOV **КОМ**

на стр. 4

**DERONI**

Кулинарно Майсторство  
от 1991

на стр. 6

**ЕКОПАК**  
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОБИЗВОТВЯВАНЕ НА ОПАКОВКИ

на стр. 7

**Tea**  
trading

на стр. 8

**DATRA**

на стр. 9

**БЕЛЛА**  
БЪЛГАРИЯ

на стр. 11

**„ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО  
И СЛАДКАРСТВО“ ЕООД ГР. ТРОЯН**  
Бълим слат, слат и ние бъдем пасториса плав на всеки търговец!

на стр. 14

**50 години**  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ

# ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП

от стр. 1

за кончината на дългогодишния член на УС на СХП проф. Валентин Бъчваров. След едноминутното мълчание в негова памет съборието започна своя ход.

От името на ФНТС приветствие към съборието поднесе инж. Марин Антонов, главен секретар на



УС на ФНТС. Той подчерта, че това е един съюз, който живее активно и е представител на една от малкото промишлености в страната,

която работи. Той пожела във ФНТС да има повече организации като Съюза по хранителна промишленост, който е един от водещите със своята дейност.

С голямо удоволствие инж. Антонов награди отличени активисти на Съюза с различни федеративни награди:

Със златен медал „Проф. Асен Златаров“ бе наградена ст.н.с. инж. Мария Кондратенко. Със златен медал „Инж. Михаил Момчилов“ – инж. Соня Бургуджиева, Милчо Милчев, инж. Руси Русев, Петко Делибеев, инж. Елена Гугуланова. Със „Златна значка на ФНТС“ – д-р Светла Чамова, д-р Дамян Кацаров, Жана Величкова, Атанас Урджанов, проф. д-р Йордан Гогов, Надежда Василева, инж. Борка Божилова, инж. Ружа Панева.

От името на Сдружението на НТС в Пловдив съборието бе по-



здравено от проф. Сомов, председател на Регионалния съюз по хранителна промишленост. Той изтъкна тесните контакти между двете организации и изрази готовност за още по-тясно сътрудничество в бъдеще.

Като представители на браншовите сдружения - членове на Съюза по хранителна промишленост, присъстваха проф. Белоречки - председател на Съюза на птицевъдите в България, Мариана Куку-

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



## ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП

от стр. 2

шева - председател на Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите, Мариана Чолакова - изп. директор на Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България, Жана Величкова - изп.директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки, Атанас Дарджиков - председател на Съюза на производителите на комбинирани фуражи, Ивана Радомирова – изп. директор на Съюз на пивоварите в България. Интересът, проявен от браншовите организации към събранието на Съюза по хранителна промишленост, показва и мястото, което той заема в структурата на хранителната и штейна индустрия в България.

В своя доклад-презентация д-р Светла Чамова, председател на УС на СХП, разказа за богатата дейност на Съюза през отчетния период и подчерта ролята на работещите служители в офиса за постигането на сериозните успехи в рабо-

тата за повишаване квалификацията на специалистите от отрасъла. Тя подчерта, че през отчетния период усилията на УС на Съюза отново са били насочени към изпълнението на приетите насоки на предшното събрание, а именно:

- научно-техническа дейност;
- работа с научни и учебни звена;
- укрепване организационната дейност на съюза;
- издателска дейност.

Във връзка с непрекъснато излизащите нови нормативни документи и изискванията към фирмите след присъединяване на България към ЕС, д-р Чамова изтъкна,



че СХП организираше целогодишно семинари и курсове за обучение по различни теми. Въпреки отдавна изтеклия срок за внедряване на системи за контрол и управление на безопасността на продукцията, интересът на българските фирми към темите, свързани с контрола и управлението на качеството и безопасността в хранителната промишленост и миналата година беше голям. В курсове по тези теми бяха обучени над 300 човека.

И през изминалата 2015 година, съгласно подписан Договор за взаимно сътрудничество между Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите в България, Българска агенция по безопасност на храните и Съюза по хранителна промишленост, продължи провеждането на националните двудневни практически семинари - дискусии в различни градове на България на тема "Етикетирание на храните – най-актуалното за про-

на стр. 4

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

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

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

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

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



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

## ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП

от стр. 3

изводителите и по-добра информираност на потребителите“.

В своята разнообразна дейност и през 2015 г. СХП търсеше непрекъснато нови теми и идеи за провеждане на курсове и семинари. Бяха проведени курсове на тема «Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки». На тях присъстваха специалисти от следните браншове: безалкохолни напитки, добавки, хлебни изделия, салати, захарни изделия и др. Разделени по групи участниците с внимание слушаха лекциите по теория на сензорния анализ и практическата подготовка за упражнението на проф. Йордан Гогов, доц.д-р инж. Веселина Терзиева и доц.д-р инж. Мария Кънева от УХТ - гр. Пловдив.

От 12 години към СХП има създаден ЦПО 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 тази пицения за обучение даде възможност Съюзът да организира и проведе професионално обучение по различни специалности в хранителния бранш. До сега са обучени над 1 000 човека по различни специалности, включени в лицензията на Съюза.

С гордост можем да заявим, че популярността на Съюза по хранителна промишленост през годините расте все повече. Едно от доказателствата за това е предложението на БИЛЛА БЪЛГАРИЯ за организиране и провеждане на курсове за повишаване професионалната квалификация на своите служители. Истинско предизвикателство бе за нас възможността да организираме и проведем искано-

то професионално обучение за част от професията „Хлебар-сладкар“ - специалност „Производство на хляб и хлебни изделия“ на 290 пекари на тази търговска верига.

Много от семинарите и курсовете, организирани от СХП вече се провеждат и в други градове на страната - Пловдив, Варна, Добрич, Бургас, Плевен, Хасково, Монтана и др. Това бе направено с цел да могат повече фирми от съответните региони да се включат в тези обучения с по-малко разходи.

През месец май 2015 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе седмата национална кръгла маса под мотото: „Качеството на хранителните продукти – път към световните пазари“ съвместно с ФНТС, Дом на науката и техниката - гр. Пловдив,

на стр. 5



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 елиминирание 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







## ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП

от стр. 4

УХТ - гр.Пловдив, ЦКС, ТЮФ Рейланд България, МЗХ, БАБХ, МИЕТ, МЗ, всички браншови и потребителски организации.

Станалата вече традиционна дискуссионна Кръгла маса бе посветена на проблемите на българската хранителна индустрия и най-вече на качеството на храните и напитките. Кръглата маса всяка година се провежда под патронажа на Българска агенция по безопасност на храните. И на този форум зала 3 на Дома на техниката в гр. София едва побра желаещите над 110 човека да се включат в дискусията. На дискуссионната кръгла маса търсиха стиковане на мненията и вижданията си представители на производителите, контролните органи и хранителната наука.

През месец декември 2015 г. Съюзът по хранителна промишленост в партньорството на ФНТС, ТО на НТС Пловдив и УХТ организира и проведе Осмата национална научно-практическа конференция с международно участие "Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи". За пореден път Зала 6 на Дом на науката и техниката - Пловдив се изпълни с желаещи, над 70 души, да присъстват на конференцията.

На 26 ноември зала „София“ на хотел „Кемпински-Маринела“ София, се оказа тясна да побере десетките желаещи, над 250 човека, да присъстват на традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България, на който Съюзът по хранителна промишленост отпразнува своя 50-годишен юбилей и проведе поредната Дванадесетата научно-практическа конференция с международно участие на тема „Хранителната индустрия в България – традиция и бъдеще“. Събитията по повод юбилея уважиха с присъствието си и с поздравителни адреси представители на бизнеса, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост.



По време на официалната част бяха връчени и наградите от станалата вече традиционен осми национален конкурс "Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2015 г."

По време на посещението на изложението Ануга 2015, Председателят на УС на СХП д-р Светла Чамова и гл. секретар инж. Соня Бургуджиева проведоха редица срещи с чужди производители на храни и напитки. Беше проведена среща с председателя на FPI/ г-н Ван Бетерай, който даде висока оценка за дейността на Съюз по хранителна промишленост и обеща бъдеща подкрепа за всички инициативи, свързани с дейността на Съюза. Вълнуващи и продължителни бяха разговорите с българските изложители на Ануга. Те споделиха мнение, че участието им в изложението е много успешно и ще продължат своето представяне и през следващите години.

Съюзът по хранителна промишленост, съгласно приетата програма за действие за 2015 г. продължи с голям успех да организира и провежда пътувания с различна цел в чужбина. Пътуващи семинари на различни теми бяха проведени в Превеза, о-в Лефкада, Турция, Дикили, Норвежки Фиорди с посещение на предприятия за преработка на риба в Норвегия, Кавала и о-в Тасос, о-в Малта и др., бизнес-пътуване през октомври с над 60 човека до Дубай и Абу Даби с посещение едновременно на три изложения в един изложбен център в Дубай: Sweets and Snacks

Middle East - захарни и сладкарски изделия, Gulfood Manufacturing - изложение за машини и опаковки в хранителната индустрия, Seafex-риба и морски продукти.

Както вече отбелязахме, Съюзът по хранителна промишленост притежава Лицензия от НАПОО, която вече включва 38 различни професии със 76 специалности от хранително-вкусовата промишленост и други области от икономиката на страната. През отчетния период Центърът за професионално обучение на СХП успешно продължи своята дейност. През 2015 година бяха обучени над 420 човека по различни специалности, включени в Лицензията на Съюза.

В своята работа Съюзът винаги се е стремил да популяризира постиженията на научните дейци, работещи в направление ХВП. Изключително ползотворно е сътрудничеството и взаимодействието ни със специалисти и научни работници от УХТ - Пловдив, Селскостопанската академия, Института по криобиология и хранителни технологии - София, Национален център по общественото здраве и анализи, Институт за изследване и развитие на храните – Пловдив и др.

През изминалия период все повече се затвърди взаимната ни дейност и работа с учебните заведения от средните специализирани звена. С удоволствие можем да изкажем нашата благодарност към ръководствата и колегите ни от Софийска гимназия за хлебни и слад-

на стр. 6



## ОТЧЕТНО-ИЗБОРНО СЪБРАНИЕ на СХП

от стр. 5

карски технологии, Професионална гимназия по хранителни технологии и техника – гр. Пловдив, Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии “Проф. Д-р Георги Павлов” - гр. София, Професионална гимназия по ветеринарна медицина и селско стопанство “Св. Г. Победоносец” - гр. Костинброд, които успяваха за всяко наше мероприятие да изпратят за обучение участници - ученици, които са бъдещите специалисти в хранителния бранш. Работата с младите кадри в ХВП е един от най-големите приоритети в дейността на СХП и засега успешно приобщаваме към нас голям брой от тези млади специалисти.

СХП участва със самостоятелни щандове на най-големите изложения в България и Югоизточна Европа в Интер Експо Център София - Месомания, Светът на млякото, Булпек, Салон на виното, Интерфуд и дринк и в Международен панаир – Пловдив на изло-

жението ФУУД ТЕХ. Приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на двете изложения към щанда на Съюза, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза.

В стремежа си да бъдем полезни на нашите членове, от миналата година по решение на УС, започна издаването на бюлетинът на СХП в електронен вариант всеки месец с коренно изменена визия и информация в него и се разпространява чрез електронна поща, което според нас доведе до по-голяма популярност на работата на Съюза и доказване на неговата актуална потребност за работещите в ХВП. В информационния бюлетин се публикуват актуални материали, свързани с производството и нормативната уредба в отрасъла хранителна промишленост.

Предстои издаването на новото научно-приложно списание на Съюза „ХРАНАТА на 21 ВЕК”.

В края на своя доклад д-р Чамова подчерта, че „СХП има огромен потенциал за развитие на своята научно-техническа дейност. Вярваме, че всички наши членове ще вземат активно участие в бъдещите ни проекти, семинари, конференции и със своите градивни предложения ще спомогнат за включване в мероприятията на все по-актуални и интересни теми.”

В края на отчетно-изборното събрание бе избран нов Управителен съвет на СХП, като за председател на УС на СХП беше преизбрана д-р Светла Чамова, за зам.-председател – г-н Атанас Урджанов и за главен секретар – инж. Соня Бургуджиева.

**Благодарим на членовете на УС на СХП, на всички наши колеги, специалисти и сътрудници за усърдието, което проявяваха през цялата година за утвърждаване престижа на СХП и оформянето му като изключително полезна за отрасъла организация.**

## НАПЪЛНО ЗАТВОРЕН ПРОЦЕС НА ПРОИЗВОДСТВО

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



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА ▲

СЛЕДВАЩА ▼

50 години  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ



# RSPO „КРЪГЛА МАСА ЗА УСТОЙЧИВО ПАЛМОВО МАСЛО“

## врата към пазарите на Западна Европа

В началото на м. април Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС и ИЗАСерт България организираха в Националния дом на науката и техниката – гр. София, обучение на тема: RSPO „Кръгла маса за устойчиво палмово масло“ – врата към пазарите на Западна Европа.

Обучението бе предназначено за мениджъри, специалисти по качество и безопасността на храните, главни технолози от сектори от хранително-вкусовата промишленост, които използват палмово масло в крайните си продукти или като участващ компонент в тяхната заготовка и/или обработка; вносители и търговци на добавки и ингредиенты за хранително-вкусовата промишленост. Такива са например производство на сладкарски и захарни изделия, хляб и тестени изделия, мляко и млечни изделия и техни заместители, снаскове, маргарин, сухи и консервирани супи.

Темата на обучението беше изключително актуална, защото производството на палмова мазнина за хранителна и нехранителна употреба расте гла-



возамайващо, като общата площ на плантациите са е увеличила десетократно през последните 30 години. 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 са сформирали Кръгла маса за устойчиво палмово масло (RSPO) през 2004 година, за да създадат модел за отговорно управление на плантациите за палмово масло и да насърчат растежа и използването на устойчиви палмови продукти чрез надеждни глобални стандарти и ангажираност на заинтересованите страни.

Пет европейски държави (Нидерландия, Германия, Дания, Франция и Великобритания) са подписали декларация в подкрепа на ангажимента на частния сектор да се снабдява 100 процента с устойчиво произведено палмово масло в Европа до 2020 година.

За да бъдат конкурентоспособни в износа си за тези пазари, българските производители също трябва да отговорят на изискванията на своите клиенти, като се сертифицират по стандарта RSPO и се убедят, че техните доставчици също са сертифицирани като задължително условие за проследимост по веригата.

С изключителен интерес участниците в обучението изслушаха презентациите на лектора: г-жа Катерина Илиева, оперативен мениджър ИЗАСерт България.

Всички участници получиха сертификати за преминалото обучение.

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С  
ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

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

## СХП в сътрудничество с БАБХ стартира нова инициатива: електронно научно-приложно списание

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО  
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В  
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА  
ИНДУСТРИЯ

**Храната**  
на XXI век

брой 1 май 2016 г. година I



На 5 април 2016 г. в Национален дом на науката и техниката - София, зала 3, се състоя Учредително събрание за стартиране издаването на електронно списание на Съюза по хранителна промишленост. То ще излиза в сътрудничество с Българската агенция по безопасност на храните. Д-р Светла Чамова, Председател на УС на СХП, запозна учредителите с решението на УС на СХП за предстоящото издаване на електронно списание на Съюза.

Издаването на списанието бе провокирано от огромното желание на СХП да работи за имиджа на българската хранителна промишленост. Традиционно доброто име на бранша често е опетнявано от незаслужени обиди, изкривена и подвеждаща информация. Да, честно е да признаем, че има и някои лоши практики на българските производители, но добрите примери са много повече. И именно за тях искаме да говорим. Защото българските производители и преработватели на храни го заслужават. Те се превърнаха в обичайните заподозрени при всеки проблем, а мълчаливо в медиите се отминава темата колко по-качествени са българските храни от вносните. Защо - ще разберете от страниците на новото списание на СХП.

Основната цел, която трябва да се постигне чрез страниците на сп. "Храната на 21 век", е да бъдат провокирани абонатите да отворят и прочетат написаното в него. За тази цел е необходимо добре да се анализира какво би било близко като тематика до интересите на аудиторията, към която е предназначено.

Храната на 21-ви век не е и не може да бъде храната от преди десетилетия. Как се променят тенденциите, какво ни очаква в бъдеще, как произво-

дителите трябва да променят продуктовете си листа, за да отговорят на търсенето на потребителите - това е амбициозната задача, която списанието си поставя.

За да намерят читателите своя материал е необходимо да има разнообразие от водещи теми. Ние смятаме обаче, че типично научните статии, изпълнени с терминология, трудни за възприемане чертежи, схеми и дълъг списък от литература, са неуместни, от една страна, защото списанието не е насочено само към научни работници, а от друга - защото до голяма степен ще припокрива други строго специализирани списания. Научните постижения винаги могат да намерят място на страниците на сп. "Храната на 21 век", но само когато имат чисто практическа насоченост.

В редакционната колегия на списанието ще участват известни учени от всички научни институти в България, занимаващи се с хранителна наука, диетолози, инженер-технолози, ветеринарни и хуманни лекари, държавни служители, представители на фирми от хранителния бранш и др.

Надяваме се, че с общите усилия на всички нас ще предложим на работещите в хранителния бранш, на производители и потребители, на цялата общественост в България едно изключително интересно четиво, което ще задоволи най-претенциозните вкусове и ще е различно от бюлетин "Хранителна и питейна промишленост" на СХП, който е насочен към актуалните мероприятия на Съюза, предстоящите инициативи, злободневните теми. Списанието от своя страна ще има по-аналитичен характер, ще запознава читателите с устойчиви тенденции в бранша, ще представя нови технологии, ще се опита да направи разрез на пазарната философия на хранителни продукти в страната, ще показва опита на други страни...

Ще очакваме да ни изпращате вашите предложения за теми, към които проявявате интерес. Ще сме ви благодарни, ако бъдете активни, защото само заедно можем да създадем едно истински полезно и така необходимо на българската хранителна индустрия списание.

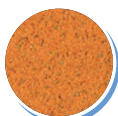
Вярваме, че така направено, списанието би разширило интереса към себе си, а заедно с това и периметъра на потенциалните рекламодатели, което ще му осигури необходимите приходи да се самоиздържа, а Съюза по хранителна промишленост да продължи да има електронно списание, което да бъде не само лице на Съюза, но и трибуна за поставяне на най-наболелите проблеми на хранителната индустрия в България.

### Грилфикс Будапеща суха марината



Създадена за икономично и рационално производство. Съдържа естествени съставки за окрежкотяване и трайност. Дава сигурност за винаги еднакви продукти от месо или зеленчуци, защото всичко е премерено правилно!

- овкусена, леко люта, на чесън, чушки и домати
- за ребра, за скара, грил и аламинути от свинско месо



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

**WIBERG**

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





## 65 години ПГХВТ „Проф. д-р Георги Павлов”



На 25 март Професионална гимназия по хранително-вкусови технологии „Проф. д-р Георги Павлов” - София тържествено чества своя 65-годишен юбилей.

В поздравителното обръщение на директорката госпожа Нели Стоянова се отбелязва неизменната последователност на училището в търсене на връзка между традиция и новаторство – пилотна професионална гимназия в дуалното обучение.

Гостите на тържеството от Химико-технологичен и металурги-

чен университет – София поднесоха поздравления за празника. В поздравителния адрес от министъра на образованието и науката госпожа Меглена Кунева бе отбелязано, че успехите на гимназията се дължат и на добрите педагогически и професионални умения на целия учителски колектив. Награди получи участниците в съпътстващите дейности в чест на юбилея.

Проследените истории на гимназията и на нейния патрон професор доктор Георги Павлов запалиха родолюбивия дух. Певците и танцьорите от училището предизвикаха буйни овации. Официалната част завърши с филм, посветен на Софроний Врачански, чиито автори бяха гости на ПГХВТ. Последвалият коктейл, спонсориран от партньорите на гимназията в реализирането на професио-

налното обучение – „Тандем” ЕООД, „Партньори” ЕООД, „Анимекс” ЕООД – бе за всички присъстващи. Той показа съществуващата тясна връзка между образование и производство в хранително-вкусовата промишленост.

*Мариола Огнянова*



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

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

#### Нашите партньори:

- **TOMRA NV (собственик на марките BEST и Odenberg) Белгия**  
- [www.tomra.com](http://www.tomra.com)

Производител на машини за електронно 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](http://www.fam.be)**

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

- **ФрымаКорума GmbH Германия - [www.frymakoruma.com](http://www.frymakoruma.com)**

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

- **Cabinplant A/S Дания - [www.cabinplant.com](http://www.cabinplant.com)**

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

- **SORMAC BV - [www.sormac.nl](http://www.sormac.nl)**

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

- **POP VRIEND SEEDS - [www.popvriendseeds.nl](http://www.popvriendseeds.nl)**

Производител и доставчик на семена за индустриално отглеждане на

зелен фасул, сладка царевица и спанак.

- **RADEMAKER Холандия - [www.rademaker.nl](http://www.rademaker.nl)**

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

- **Eillert B.V. Holland - [www.eillert.nl](http://www.eillert.nl)**

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

- **SCANICO - [www.scanico.com](http://www.scanico.com)**

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

- **UNIDEX Полша - [unidex.pl](http://unidex.pl)**

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

- **FOMACO A/S Дания - [www.fomaco.com](http://www.fomaco.com)**

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

- **PIGO – R Сърбия - [www.pigo-r.com](http://www.pigo-r.com)**

Линии за преработка на вишни, череши, сливи.

- **METALINZENERING DOO Сърбия**  
[www.metalinzenjeringdoo.co.rs](http://www.metalinzenjeringdoo.co.rs)

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



## ДЕСЕТДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ

### Сан Франциско - Лас Вегас - Лос Анджелис с посещение едновременно на две изложения за храни Night Club & Bar show, Лас Вегас и Natural Products Expo, Лос Анджелис

*В началото на м. март Съюзът по хранителна промишленост организира това посещение, за да могат производителите на сладкарски, хлебни изделия, алкохолни и безалкохолни напитки, месни и млечни продукти, сладолед, обекти за хранене, ресторанти, барове и др. да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб в тези браншове от хранителната промишленост. Участниците в него бяха част от най-големите изложения за природни и биопродукти в Америка!*



#### Night Club & Bar show:

Това изложение бе много походящо за хора, ангажирани с ресторанти, барове и нощни клубове, но не само, защото на него ще бъдат представени много научни изследвания, най-новите постижения и иновации в хранително-вкусовата индустрия.

Изложението се оказва чудесна възможност за среща с колеги, клиенти и доставчици, да се видят новите продукти и услуги, свързани с този отрасъл.

Повече информация на [www.ncbshow.com](http://www.ncbshow.com)

#### Natural Products Expo

Интересът към био земеделието непрекъснато расте, тъй като потребителите показват загриженост за произхода на храната си.

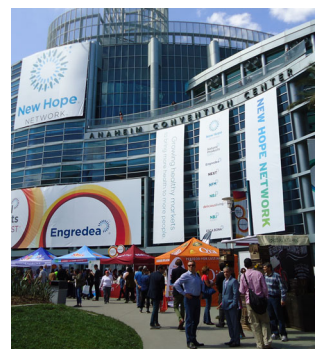
На това изложение ще бъдат представени тенденциите за производство на натурални био храни, напитки и хранителни добавки. Участници бяха изложители, специализирани в производството на храни и напитки от цяла Америка и много други страни.

Едновременно с това, повече от 55 участника,



имаха възможността да посетят три от най-големите градове на САЩ – Сан Франциско, Лас Вегас и Лос Анджелис.

Така те съчетаха чудесната почивка в тези неповторими градове и спечелиха от знанията и опита на водещи специалисти в бранша!



*Очакваме ви и на следващите пътуващи семинари, които Съюзът по хранителна промишленост ще организира през тази година.*

*Пълна информация за предстоящите мероприятия можете да получите на тел. 02/987 47 44 или GSM: 0888 /72 24 82 - инж. Соня Бургуджиева. Можете да ни пишете и на електронния адрес на СХП - [ufi\\_sb@abv.bg](mailto:ufi_sb@abv.bg)*







## “Билла България” отвори 102-ри супермаркет в България

Новият супермаркет на “Билла България” е 37-ия магазин на веригата в София и 102-ри в страната. Той се намира на ул. “Гюешево” 14 в София и ще предложи на своите клиенти освен традиционния асортимент и грил зона за месни и безмесни деликатеси, приготвени на място от кулинарните специалисти на магазина, както и прясно изцедени сокове, съобщиха от компанията.

Само преди дни веригата приключи реконструкцията на магазина си на ул. “Опълченска” 35 в столицата. Супермаркетът запазва същия асортимент от артикули, като в момента разполага и с нова винотека, обособен кът

за хляб, в който са събрани всички тестени изделия – собствена пекарна, индустриален хляб и сладки, както и охладени торти. Обновеният кът за плодове и зеленчуци предлага по-богат асортимент, както и прясно изцедени фрешове. След реконструкцията магазинът разполага и с витрина за прясно месо и риба на обслужване, както и с атрактивна деликатесна зона.

Веригата ще стартира и дългосрочна кампания в подкрепа на 100-те национални туристически обекта в партньорство с Министерство на културата, Министерство на туризма, Министерство на земеделието и храните и Сто-



лична община. Целта е всяка година да бъде подпомаган по един туристически обект, нуждаещ се от консервация или реставрация. Като част от кампанията “Билла България” организира благотворителен концерт с български изпълнители на 31 май в зала “Арена Армеец”.

# БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ



## Соса-Солa отчете 280 милиона евро печалба за 2015 г.



Нетната печалба на Соса-Солa НВС АГ през 2015 г. възлиза на 280 млн. евро. Това става ясно от публикувания нов интегриран доклад, озаглавен "Освежаващ бизнес". Докладът предоставя информация за всички аспекти на бизнеса, управлението и изпълнението на дейността на групата, свързани с устойчивото развитие.

През миналата година Соса-Солa е платила данъци в размер на 271 милиона евро. В програмите в полза на обществото компанията е инвестирала 8.2 милиона евро. Спрямо година по-рано производителят на безалкохолни напитки е намалил консумацията на вода с 5.5%, а емисиите на CO<sub>2</sub> - с 14.2%. За отчетната година компани-

ята е инвестирала 5.3 млн. евро в енергоспестяващи инициативи, намалявайки потреблението на електроенергия с 375 млн. мегаджаула. Тя е рециклирала също така 91% от отпадъците, генерирани от дейността ѝ.

През 2015 г. продуктите на Соса-Солa са достигнали до около 594 милиона потребители.

Соса-Солa НВС оперира в 28 страни и е работодател на над 33 000 души, за които е отделила 1070 млн. евро за заплати и социални придобивки. Осигурява пряка и непряка заетост на над 600 000 души по цялата верига на доставки в Европа. Компанията развива и партньорски инициативи с над 43 000 доставчици.

"През 2015 г. отчетовете по-добри резултати във всички аспекти на нашия бизнес. Разширяваме портфолиото си, за да осигурим избор на нашите потребители, подобряваме обслужването на клиентите си и мотивираме нашите талантливи служители. Засилихме ангажимента си да направим устойчивото развитие неразделна част от нашия бизнес и движеща сила за растежа ни, както и подобряваме отчетността си чрез приемането на стандартите на Глобалната инициатива за отчетност GRI G4", отбеляза Димитрис Лоис, главен изпълнителен директор на групата.

*Автор: Регал*



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

П О К А Н А

**НАЦИОНАЛЕН ШЕСТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР на тема: Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните**

### Под НЕБЕТО на ТОСКАНА

София - Загреб - Болоня - Монтекатини - Пиза - Ливорно - Лука - Сиена - Сан Джиминяно - Флоренция. 14-19.06.2016 г., пътуване с автобус.

На това пътуване ще имате възможност, в присъствие на колеги от хранителния бранш от цяла България, да споделите добри производствени практики между специалисти, да осъществите нови контакти и запознанства и да се насладите на неповторимите италиански градове Болоня, Пиза, Флоренция и др.

Използвайте този шанс и напразете за вас и вашите специалисти малък подарък, като съчетаете чудесното пътуване в Италия със знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, при-



ятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма.

#### Основни теми на семинара:

Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните

#### Модули:

- Етикетиране на храните - РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1169/2011 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА за предоставянето на информация за храните на потребителите

- Изисквания към етикетирането на добавките в храни, практически упражнения по желание на участниците

- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност

на храните - практически упражнения.

Курсът е предназначен за собственици на фирми, управители, мениджъри, производствени и търговски директори, координатори и специалисти от производствени отдели, представители на органите за контрол, Българска агенция по безопасност на храните, научни звена, заведения, мениджъри по качеството и други специалисти от различните браншове на ХВП и производители на земеделски продукти, както и за опаковки, опаковъчни материали, машини и апарати за ХВП, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за успешно завършен курс.



**Цена за един човек в двойна стая - 560 лева**  
Доплащане за единична стая: 140 лева.

**Краен срок за записване: 20. 05. 2016**

За подробности: СХП инж. Соня Бургуджиева тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82 е mail: ufi\_sb@abv.bg

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





**П О К А Н А**

за Национален тридневен научно - практически курс

**ВЪВЕЖДАНЕ И ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМИ**

Codex Alimentarius- CAC 1, ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002

18, 19 и 20 май 2016 г., гр. София, Дом на техниката

**ТЕМИ:**

- Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- 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 & ISO 22005) в областта и за осигуряване на проследимост на храните

**ЦЕЛ НА КУРСА:**

Запознаване на участниците с НАССР системата - разработване и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/

ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните.

Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може да замени сертификати, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски ве-

риги, напр. МЕТРО, ЛИДЛ и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

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

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владееене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават

Сертификат за успешно завършено обучение

**ПРОГРАМА НА КУРСА**

**Хигиенна система във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията за одитиране**

1. Основни изисквания на Codex Alimentarius.
2. Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране
3. Упражнения - групово работа

**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

**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.

**Осигуряване проследимостта на храните**

Лекция и Упражнения - групово работа  
**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 - групово 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.

**Лектор: Надежда Василева** - сеньор одитор по качество и безопасност

**УКАЗАНИЯ**

Заявката за участие съгласно приложението формуляр се изпраща в срок до **16.05. 2016 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

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

Регистрацията на участниците е на 18.05.16 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 312 на 3 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108 София.

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

**Сумите се превеждат по сметка:**

**Съюз по хранителна промишленост**

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг

BIC код: BPBIBGSF

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

**АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:**

**Съюз по хранителна промишленост**

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408

Тел/Факс: (02) 987-47-44,

инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;

e-mail: ufi\_sb@abv.bg

**ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ В КУРС „ВЪВЕЖДАНЕ И ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМИ“**

Име и фамилия .....

ЕГН ..... Тел. .... E-mail: .....

Месторабота ..... Бранш: ..... Длъжност .....

П. код: ..... Град ..... ул. № .....

ИН ..... ИН по ЗДДС ..... МОЛ: .....

Дата: ..... Подпис: .....

*Тази заявка заедно с копие от платежното нареждане следва да се изпрати в срок до 16 май 2016 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост.*



## Скенери за лична употреба откриват алергени в храните

**Ново поколение скенери скоро ще позволи на потребителите да проверяват сами дали ябълката (или друг плод и зеленчук) съдържа пестициди, ГМО или бактерия *E. coli*, предаде Франс прес, цитирана от БТА.**

Всъщност спектроскопия се ползва отдавна - скенер изпраща поток светлина към плод, зеленчук или парче месо и отразените лъчи се връщат обратно. Те позволяват да се получи информация за продукта - за количеството въглехидрати, липиди и фибри, както и за броя на калориите в него.

Все още е невъзможно обаче да се сканира пригответено ястие, пица или сладкиш, освен ако не се сканират всички продукти, използвани за приготвянето им.

Различни компании вече са разработили версии на ново поколение скенери.

Израелската Consumer Physics и американската TellSpec са съз-



дали скенери със съвсем малки размери, свързани към интернет чрез смартфон.

От Consumer Physics съобщиха, че са пуснали в продажба първите си миниатюрни уреди SCIO, които струват 250 долара бройката.

Food Sensor на TellSpec ще се появи на пазара през август или септември и ще струва 399 долара бройката.

TellSpec е стигнала по-далеч, предоставяйки информация за гликемичния индекс, който е важен за диабетиците. От американската фирма отбелязват също, че изобретението открива наличие на глутен, орехи, фъстъци, яйца и мляко, които са причинители на алергии.

Колкото до пестицидите и ГМО, генералният директор на Consumer Physics Дрор Шарон уверява, че всичко е въпрос на време.

Автор: Регал

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

Сумите се превеждат по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг

BIC код: BPVIBGSE; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО



Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

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

гр.Троян, п.к. 5600  
ул. "Ген. Карюев" № 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





## ПОКАНА

Уважаеми колеги,

Продължаващата икономическата криза създаде редица проблеми пред бизнеса. Въпросите за оцеляването на фирмите все още вълнуват редица представители на нашата ХВП. Проблемите, свързани с качество на храните заливат всички медии с верни и неверни твърдения, недоказани обвинения към производителите. Според нас качеството е основен елемент за устояване на кризата и оцеляване на пазара. В тази връзка Съюзът по хранителна промишленост реши да проведе станалата вече традиция

**Осма национална кръгла маса на тема:**

### **Качеството на хранителните продукти - гаранция за успешно представяне на пазара на храни и напитки**

**Кръглата маса се провежда със съдействието и под патронажа на БАБХ**

Целта на Кръглата маса е да бъдат обсъдени съвременните възможности за производство на висококачествени продукти, задълженията на българските производители за правилното информироване на потребителите, европейските практики за контрол на качеството на храните. Обект на дискусия ще бъде и взаимодействието на производителите с компетентните власти, ролята на държавните институции не само за стимулиране на производството на висококачествени български храни и напитки, но и за защитата на добросъвестните производители, и за борбата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки.

За участие в Кръглата маса ще бъдат поканени експерти от министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации от ХВП, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации, депутати, представители на медии.

Предложенията и мненията, обсъждани на Кръглата маса, ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблема - Министерски съвет, Народно събрание, министерства, държавни агенции и др.

#### **Основни тематични направления на дискусията:**

1. Ролята на компетентните държавни органи за контрола и стимулирането на ка-

чественото производство на храни и напитки.

2. Специфики на новата регулаторна система на ЕС в сферата на храните.
3. Стандартите - гаранция за производство на качествени храни.
4. Етикетирването - отговорност към потребителя и начин за увеличаване на продажбите.
5. Защитените наименования - защитени географски означения; защитено наименование за произход; храни с традиционно специфичен характер - възможност за по-добра пазарна реализация на продуктите.
6. Акредитираните лаборатории - гарант за безопасността на храните.

**Кръглата маса ще се проведе на 31 май 2016 г. ( вторник ) от 11,00 часа в зала №3, II етаж в Дом на науката и техниката, София, ул. Г. С Раковски № 108 при следната програма:**

1. Откриване на кръглата маса от д-р Дамьян Илиев, изп. директор на Българска агенция по безопасност на храните и презентация.
2. Презентации на специалисти, изказвания на експерти от различните ведомства и министерства, браншови съюзи на месопреработвателите, млекопреработвателите и др, потребителски организации, институти, консултантски фирми и др.
3. Дискусия между участниците по разглежданите проблеми.

4. Представяне на Първи брой на електронното списание на Съюза по хранителна промишленост - ХРАНАТА НА 21 ВЕК!
5. Анализ на направените предложения и изготвяне на предложения.

*Уважаеми колеги,*

*Каним Ви да участвате в провеждането на Кръглата маса. Участието ще ви даде възможност да изкажете своето мнение в Дискусията по сериозните проблеми на отрасъла и да зададете въпроси на експертите от заинтересованите ведомства.*

*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 на Дом на техниката, 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.**

**Инж. Соня Бургуджиева**

Гл. секретар на СХП

**Д-р Светла Чамова**

Председател на СХП

**Участието в кръглата маса е без такса участие.**

Моля, направете заявка за участие до 25. 05. 2016 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

#### **КРЪГЛА МАСА - ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ**

Име и фамилия .....

ЕГН ..... Тел. .... E-mail: .....

Месторабота ..... Бранш: ..... Длъжност .....

П. код: ..... Град ..... ул. № .....

ИН ..... ИН по ЗДДС ..... МОЛ: .....

Дата: ..... Подпис: .....



# ВЕЛИКДЕН

## ГОЛЕМИЯТ ХРИСТИЯНСКИ ПРАЗНИК

Великден - един от най-големите и най-важните православни празници. На този ден Господ Бог Иисус Христос е възкръснал от мъртвите. Празникът е свързан по време с първото пълнолуние след пролетното слънцестоене, и така всяка година Великден се пада на различни дати.

Подготовката за празника продължава през цялото време на предишната Страстна седмица. Обикновено рано сутринта на Велики четвъртък, във всеки дом боядисват яйца (ако това не бъде направено в четвъртък, тогава е възможно да се боядисват яйца само в ранните сутрешни часове на събота). Най-старата жена с първото боядисано яйце прави кръст на челата на всички деца в къщата. След това яйцето се поставя пред домашната икона. Обикновено в същото време се пече Великденски хляб в който се добавят нечетен брой яйца.



Честването на Великден (Пасха) започва в полунощ. В храмовете се събират хора на празничната литургия, държат запалени свещи и боядисани яйца, които са донесени от къщите им. По време на службата в храма всички пеят, а след службата всички се поздравяват: "Христос Воскресе!"; Отговорът трябва да е "Воистина воскресе!". Това служи като поздравление, когато се срещат хората на улицата през следващите няколко седмици. Още в двора на храма, хората си подаряват боядисаните яйца, чукат се с тях, след което ги изяждат.

На следващата сутрин хората отново ходят на църква и след това се събират семейно у дома. Младите обикновено отиват на гости при родителите си или кръстниците си. Празничната трапеза обикновено са ястия с агнешко, много салати с пресни зеленчуци, червено вино и др.

### Календар на Великден по години:

През 2001 - 15 Април	През 2013 - 05 Май	През 2025 - 20 Април
През 2002 - 05 Май	През 2014 - 20 Април	През 2026 - 12 Април
През 2003 - 27 Април	През 2015 - 12 Април	През 2027 - 02 Май
През 2004 - 11 Април	През 2016 - 01 Май	През 2028 - 16 Април
През 2005 - 01 Май	През 2017 - 16 Април	През 2029 - 08 Април
През 2006 - 23 Април	През 2018 - 08 Април	През 2030 - 28 Април
През 2007 - 08 Април	През 2019 - 28 Април	През 2031 - 13 Април
През 2008 - 27 Април	През 2020 - 19 Април	През 2032 - 02 Май
През 2009 - 19 Април	През 2021 - 02 Май	През 2033 - 24 Април
През 2010 - 04 Април	През 2022 - 24 Април	През 2034 - 09 Април
През 2011 - 24 Април	През 2023 - 16 Април	През 2035 - 29 Април
През 2012 - 15 Април	През 2024 - 05 Май	През 2036 - 20 Април
		През 2037 - 05 Април



*Светли великденски празници!*

*Да има мир и любов в сърцата ни!*

*Да бъдат здрави и изпълнени с благополучие дните ни!*

### 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.

