



Изпращаме една юбилейна за СХП година и стъпваме в новата помъдрели с половин век, препълнени с идеи, сили и вдъхновение как да направим организацията ни още по-дейна, още по-борбена, още по-единна. Да го направим заедно, скъпи приятели, членове и партньори на СХП! Защото сме един екип!

Бъдете здрави, силни и успели през Новата 2016 година! Сполуките да се множат, деловият просперитет и личното щастие да изобилстват, усмивки да озаряват лицата ви през цялата година!

**Екипът на СХП ви
желае светли коледни
и новогодишни
празници!**

г-р Светла Чамова
председател на СХП

инж. Соня Бурзуджиева
главен секретар на СХП

ТЕМИТЕ В БРОЯ



- Осма научно-практическа конференция „Иновациите в ХВП - проблеми и перспективи“ **2**
- Отличия за най-добрите абсолвенти от УХТ - Пловдив **5**
- България е осма в ЕС по защитени наименования на храни и напитки **7**
- Предстои анализ на въздействие на данък „вредни храни“ върху икономиката **8**
- Две различни мнения за данък „вредни храни“ **9**
- План за научно-техническата дейност на СХП за 2016 г. **10**
- Покана за курс „Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системи“ **13**
- Проверки за Никулден на БАБХ **14**
- Ню Йорк задължи ресторантите да поставят знак на храните с високо съдържание на сол **15**
- Три магазина на Реппу отварят врати под бранда Villa **15**
- Рождество Христово **16**

Фирми, представени в броя

ХАРТ
new frontier group

на стр. **2**

БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. **3**

BIO KOM
TRENDAFILOV

на стр. **4**

АСО

на стр. **5**

Tea
trading

на стр. **7**

ЕКОПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЗОЗГОТВОРВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОУ ОБЛАКОВКИ

на стр. **7**

DATRA

на стр. **8**

СЛЪЗ
ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЛЯНЕ
1990

на стр. **9**

**ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН**
Бъдени слат, гав и при бидя историко гавъ на бела троян!

на стр. **9**

DERONI
Кулинарно Майсторство
от 1991

на стр. **11**

IFP
Международен панаур Пловдив

на стр. **14**





Осма 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, гр. Пловдив се изпълни с желаещи да присъстват на Конференцията “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за осми път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

ТЕМАТИЧНИТЕ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията бяха:

- ▶ Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- ▶ Индуриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството.



- ▶ Етикетирането на храните и представяне на хранителната информация в светлината на новото

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





Осма национална научно-практическа конференция с международно участие “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

от стр. 2

европейско законодателство. Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните. Добавки в храните

- ▶ Опаковките на храните – най-новите изисквания
- ▶ Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
- ▶ Иновациите в ХВП – споделяне на опит от водещи фирми

При тази огромна конкуренция между фирмите, както в България, така и в целия свят за завладяване на пазарен дял, фирмите бяха информирани за възможностите за финансирането им от ЕС при кандидатстване с иновативни проекти и програми и изискванията за продажба на храни и напитки в други държави и големи международни търговски ве-

риги. Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията изигра факта, че тя се проведе в гр.Пловдив – стра-



на стр. 4

БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





Осма национална научно-практическа конференция с международно участие “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”

от стр. 3

тегически разположен град,заобиколен от много селища , в които ,както и в Пловдив, активно работят предприятия от Хранителния бранш.Това гарантира голямата масовост при провеждане на Конференцията. В практическата конференция, освен представители на фирми от бранша, взеха участие научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа , много студенти от Университета по хранителна промишленост – гр. Пловдив и ученици от техникумите по ХВП. Младите специалисти с голям интерес слушаха презентациите на българските и чужди докладчици на конференцията – проф. Стефан Дичев, Проф. Йордан Гогов, д-р инж. Марио Христов- председател на Съюза на изобретателите в България, аспиранти от УХТ - Алтин Алтерзиу - Албания, Валерия Скутару - Молдова, Анна Михова и Анна Чербаджи, Украйна, Филип Стоименов и др.



Благодарим на колегите от Дом на техниката – гр.Пловдив за предоставената база и перфектната организация при провеждане на Конференцията!



www.biokom-trend.com

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



FRYLOW

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

НОВ
продукт

- ❖ BIOFINDER, BIOJET , ENZYJET PLUS - ензимни препарати за експресно и ефективно откриване и елиминиране на биофилми
- ❖ СИСТЕМА EnSURE
 - » Експресен хигиенен контрол на повърхности и води - **Ultrasnap, Supersnap и Aquasnap**
 - » Експресно измерване на ОБМ, E.Coli, Coliform, Enterobacteriaceae - **MicroSnap**
 - » Измерване на ензима алкална фосфатаза в мляко - **Zymosnap**
 - » Измерване за наличие на протеази (предизвикващи ензимна дестабилизация) в УНТ млека - **Zymosnap Pro**
- ❖ СОМПАКТ 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 очистване 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













Отличия за най-добрите!

Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университет по хранителни технологии - гр. Пловдив, випуск 2015 г.

Съюзът по хранителна промишленост, съвместно с Университет по хранителни технологии, ФНТС и списание „ХВП”, в началото на учебната година обяви конкурс за награждаване на абсолвенти от УХТ гр. Пловдив за най-добре разработена и защитена Дипломна работа или Дипломен проект през учебната 2014/2015 година

Показателите за участие в конкурса бяха: оригиналност, техническо изпълнение, защита, приложимост

След приключване на учебната година и защита на Дипломните работи и проекти, факултетите изпратиха отличените първенци в

Учебен отдел на института. Заедно с представители на УХТ-рецензенти и СХП се разгледаха номинациите за награди и се излъчиха първите трима по успех от всеки факултет.

Бяха разгледани и класирани от специална комисия дипломните работи и проекти на абсолвентите от трите факултета на университета: Технологичен, Технически и Стопански.

В началото на месец декември, в Голямата аула на УХТ гр. Пловдив, на тържествена церемония за връчване Дипломите на завършилите абсолвенти от Випуск 2014 / 2015 г., бе извършено и награждаването на спечелилите конкур-

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
СПИСАНИЕ „ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВА ПРОМИШЛЕНОСТ“
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ

КОНКУРС
ЗА
НАЙ-ДОБЪР ДИПЛОМЕН ПРОЕКТ
УХТ, випуск 2015 г.

ГРАМОТА

на
инж. МАРИН ГЕОРГИЕВ МАРИНОВ
специалност „БИОТЕХНОЛОГИИ“
ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ

за дипломна работа
„ВОЛТ-АМПЕРИЧНО ИЗСЛЕДВАНЕ НА
АНТИОКСИДАНТНА АКТИВНОСТ
НА БИОЛОГИЧНОАКТИВНИ ВЕЩЕСТВА“

СХП УХТ ХВП сп. „ХВП”

на стр. **6**

HygieneFirst

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.

Характеристики на продуктите с хигиенен дизайн:

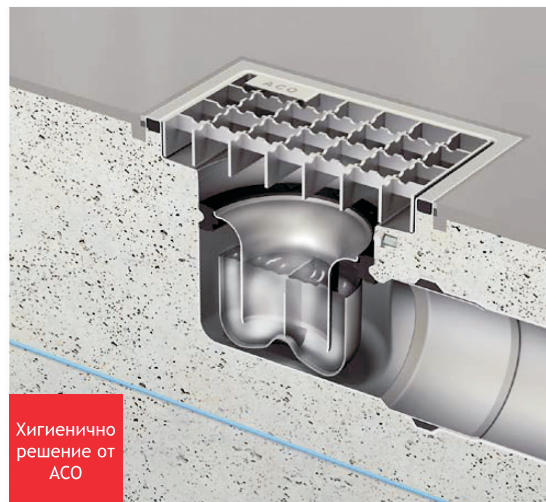
- Пълно оттичане на сифона
- Вътрешни радиуси > 3 mm
- Без допир на метал до метал
- Уплътнение на ръба



www.aco.bg



Нехигиенно решение



Хигиенно решение от ACO





Отличия за най-добрите!

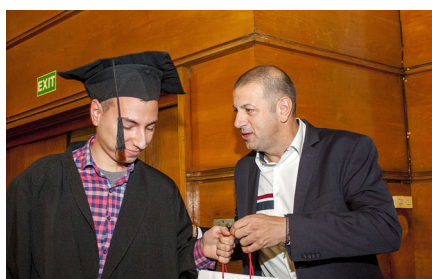
от стр. 5

са от трите Факултета на УХТ.

Комисията отличи 9 абсолвенти от трите специалности. На победителите бяха раздадени грамоти и предметни награди от г-н Атанас Урджанов – член на УС на СХП.

Целта на конкурса бе признание за усилията на най-добрите студенти по време на обучението им и повишаване самочувствието на младите инженери и специалисти за сигурен старт към бъдещите им професии.

Поместваме списък на наградените:



ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ - УХТ ПЛОВДИВ

1. инж. Панайот Симеонов Мочев

специалност “Технология на месото и млякото”
за дипломен проект: „Проектиране на предприятие за производство на месни разфасовки и заготовки от мляно месо с производителност 10 тона/ден в град Велико Търново”

2. инж. Радка Димитрова Грудева

специалност “Химия и микробиология на храните”
за дипломна работа: „Синтез и характеристика на сукроестери”

3. инж. Марин Георгиев Маринов

специалност “Биотехнологии”
за дипломна работа: „Волт-амперично изследване на антиоксидантна активност на биологичноактивни вещества”

ТЕХНИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ - УХТ ПЛОВДИВ

4. Инж. Магистър Димитър Иванов Димитров

специалност: “Топлотехника”
за дипломен проект: „Сравнителен анализ на климатична и водна отоплителна инсталация”

5. Инж. Магистър Ангел Милчев Данев

Специалност: “Компютърни системи и технологии”
за дипломна работа - „Разработване на модул „Склад“ към on-line система за финансово управление и контрол”

6. Инж. Бакалавър Веселин Атанасов Ангелов

Специалност “Автоматика информационна и управляваща техника”
за дипломна работа „Изграждане на Wi-Fi мрежа в четвърти корпус на УХТ Пловдив”

СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ - УХТ ПЛОВДИВ

7. Бисер Радионов Бенев

за дипломна работа „Проучване на възможности за създаване на пестил от дренки”

8. Наталия Дианова Колева

за дипломна работа: „Плодове богати на биологично-активни вещества и тяхното приложение в рационалното хранене”

9. Поли Николаева Петрова

за дипломна работа: „Хранене на учениците на възраст от 14 до 19 години”

Честито и успех на наградените!!!





България е осма в ЕС по брой защитени наименования на храни и напитки



Големият брой на вписаните продукти се дължи на виното, каза по време на официално представяне на продукти и вина със защитени наименования в МЗХ земеделският министър

България заема осмо място в Европейския съюз по общ брой продукти, вина и спиртни напитки, регистрирани със защитени наименования. Това съобщи министърът на земеделието и храните Десислава Танева на официално представяне на някои от защитените като наименование продукти и вина в МЗХ.

България има вписани общо 74 защитени наименования, като шест от тях са на хранителни продукти, 55 са на вина и 13 на спиртни напитки, стана ясно от думите на министър Танева. Според нея производството на вино е секторът, който е успял най-добре да се възползва до момента от факта, че има вписани толкова много продукти, и да направи стъпки за разширяване на своето пазарно присъствие в България, в Европа и в трети страни.

По думите на земеделският министър първите места заемат държави с много по-големи традиции, като Италия и Франция. "България има много голям потенциал за вписване в европейския регистър

на още храни с традиционен характер. А производителите на тези храни могат да участват в различни промоционални програми, така че да разширят пазарния си дял", отбеляза Танева.

Европейската комисия е одобрила 33 промоционални програми, от които четири са на български сдружения. Това нарежда България на второ място заедно с Италия, след Гърция, която е на първо, посочи Десислава Танева.

Първият продукт, вписан в Регистъра на защитените географски указания, е горнооряховският суджук, следван от българското розово масло. През 2014 г. в Европейския регистър на храните с традиционно-специфичен характер са регистрирани и три вида храни с традиционно специфичен характер – "Филе Елена", "Луканка Панагюрска" и "Роле Трапезица". В регистъра съвсем наскоро бе включен и "Кайсерован врат Тракия". Министър Танева съобщи, че на този етап има подадени още две заявления за регистрация на - "Пастърма говежда" и "Луканка Троянска".

Автор: Регал



**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



Пожелаване на нашите
партньори и колеги
Благодатни
Коледни празници!

Tea Трейдинг





Предстои анализ на въздействие на данък “вредни храни” върху икономиката

“Данък вредни храни няма да направи храненето по-здравословно, но ще навреди на бизнеса”. Това заяви зам.-министърът на икономиката Даниела Везиева при откриването на конференция “БГ храна - предизвикателства и възможности” и изложение “БГ храна и приятели”, което се проведе от 11 до 13 декември в палата 7 на Международен панаир - Пловдив. Според зам.-министъра, ако само налагането на данъци ни превъзпитава, то това означава, че ние като общество не сме дорасли да се саморегулираме. Везиева съобщи, че предстои анализ и преценка на цялостното въздействие на данъка върху икономиката. “Без да имаме тези данни, няма как да въведем мярката, защото тя не е свързана само със здравето на хората, но и с бизнес средата като цяло”, каза тя.

”Ще работим за това българските

гарските храни да намерят подобаващо място на чуждите пазари. Благодаря на сръбските ни партньори, затова, че първи се включиха и искрено се надявам тази нова инициатива, която дава възможност на бизнеса в България да представи това, което може и прави, да стане традиция и да наложим българската храна и в чужбина”, каза още зам.-министър Везиева по време на откриването на изложението. По думите ѝ ролята на държавата е да бъде партньор, да е медиатор между бизнеса и науката, между бизнеса и световните асоциации и проекти.

Даниела Везиева напомни, че новия програмен период е изцяло ориентиран към интелигентната специализация. “Ние се постарахме да приемем и разработим стратегията за интелигентна специализация, която дава широки възмож-



ности на малкия и средния бизнес за развитие на икономически устойчиво и иновативно ниво”, каза тя.

Приоритет в работата на Министерството на икономиката е да търси варианти, с които да подобри работата на малките и средните предприятия, според Даниела Везиева. Тя съобщи, че в началото на годината предстои стартирането надве нови схеми, насочени именно към тях. Едната се отнася до иновации в утвърдени предприятия, а по другата могат да кандидатстват стартиращи фирми.

Автор: Регал

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

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

Нашите партньори:

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

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

- **FAM NV Белгия** - www.fam.be

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

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

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

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

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

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

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

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

Производител и доставчик на семена за индустриално отглеждане на

зелен фасул, сладка царевица и спанак.

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

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

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

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

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

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

- **UNIDEX Полша** - unidex.pl

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

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

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

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

Линии за преработка на вишни, череши, сливи.

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

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





Две различни мнения по един въпрос “Алфа Рисърч”: Над половината от българите подкрепят данък “вредни храни”

Повече от половината българи (53%) подкрепят въвеждането на т.нар. данък “вредни храни”, макар че голяма част (45%) признават, че не проверяват съдържанието на храните, които купуват. Това показват резултатите от национално представително проучване на агенция “Алфа Рисърч”, проведено между 10 и 18 ноември сред 1100 души. Българските граждани са относително слабо запознати със съдържанието на онези съставки в храните и напитките, които се предвижда да бъдат обхванати от данъка, е един от изводите в проучване-

то. Все пак социолозите отчитат, че половината от българите (53%) четат етикетите, а 25% са започнали да обръщат внимание през последния месец в резултат на дебата по темата за данъка.

Всеки втори смята, че консумира храни с повишено съдържание на сол и захар. Същевременно 43% не са запознати дали в използваните продукти има и по-високи количества кофеин, таурин и частично хидрогенирани растителни мазнини. Попитани имат ли достатъчно информация за съдържанието на купуваните храни и напитки, само

10% отговаря утвърдително. 26% - “не”, 49% - “отчасти”, а 15% не знаят или не са се интересували.

На фона на слабата запознатост притесненията са големи – 57% от хората се притесняват за въздействието на повишеното съдържание на сол върху здравето им, 56% - за хидрогенираните растителни мазнини, 55% - за захарта, и 50% - за наличието на кофеин и таурин. Притесненията нарастват още повече, когато става дума за консумираните от децата храни и напитки - опасенията за включените в тях съставки нарастват до 75-81%.

Против въвеждането на “данък вредни храни” са 64% от българите според TNS

Въвеждането на нов данък върху храни и напитки с определено съдържание на захар, сол и мазнини не се одобрява от 64% от пълнолетните българи. Това показва проучване на агенцията за маркетингови изследвания TNS за нагласите към очаквания налог, станал популярен като “данък вредни храни”.

Според 84% от анкетиранията всеки сам трябва да решава какво и колко е полезно или вредно да консумира и купува, вместо държавата да го ограничава. За 82% повишаването на цените на популярни/масови храни и напитки с нов данък

е неприемливо при нивото на доходи у нас, а според 79% приемането на подобен данък ще принуди хората да купуват по-евтини и нискокачествени продукти, което няма да подобри здравето им.

Производителите ще потърсят заместители на съставките, които са в списъка на вредните, и така ще се влоши качеството, е мнението на 73% от респондентите, а 68% са убедени, че новият данък ще оцети добросъвестните производители на храни и напитки и може да доведе до свиване на дейността им и загуба на работни места.

Според 65% от запитаните данъ-

кът се въвежда с цел управляващите да съберат допълнително пари от хората, не от грижа за здравето им, като с твърдението не са съгласни 16% от тях. Едва 33% от потребителите са на мнение, че след въвеждането на данъка производителите ще ограничат съдържанието на захар, сол и мазнини в съответните продукти.

По въпроса дали управляващите ще използват събраните от данъка пари за мерки в областта на здравеопазването и спорта респондентите нямат категорично мнение – 26% вярват, че това ще стане, а 38% не го очакват. Най-много (51%) не мислят, че данъкът ще ограничи заболяемостта от тежки болести срещу 26% оптимисти по-въпроса и 24% колебаещи се.

Ползите от новия данък ще са повече от вредите за 9% от запитаните, докато 57% са убедени, че той няма да подобри хранителните навици на българите, а само ще оцети хората и производителите. Немалък е процентът на колебаещите се по този въпрос – 34%.

Изводът е, че подкрепата за аргументите “против” въвеждането на нов данък е значително по-висока от аргументите “за”, казват анализаторите.



ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО
СМАЗ
ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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





ПЛАН за НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ **ПРОЕКТ!** на СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ за 2016 г.

№	Тематика на мероприятията	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
I.	Научно-технически мероприятия		
A.	<i>Съвместни научно-технически мероприятия с участие на ФНТС (или с други сдружения във ФНТС)</i>		
1.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“	Януари, юни	СХП, ФНТС
2.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“	Февруари, октомври	Добрич, София
3.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог по качеството на храни и напитки, Специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“	Февруари	СХП, ФНТС
4.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“	Февруари, юни, октомври	СХП, ФНТС
5.	Провеждане на семинар на тема „Хранителни добавки, добавки за храни, опаковки, етикетиране на хранителните продукти и енергийна стойност“	Февруари	Пловдив, Фуудтех, СХП, ФНТС
6.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“	Април	СХП, ФНТС
7.	Национален двудневен научно - практически курс на тема: Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки	Април	София, Пловдив
8.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог Специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“	Май	СХП, ФНТС
9.	Провеждане на пътуващ семинар Хърватска, Любляна, пещерата Постойна яма, Плитвички езера, Белград	Март	
10.	Провеждане на десетдневно бизнес пътуване с посещение на две изложения за храни - Night Club & Bar show, Лас Вегас и Natural Products Expo, Лос Анджелис (самолет)	05 - 14 март	
11.	Провеждане на седемдневен пътуващ семинар-почивка на о-в Сицилия	Май	
12.	Провеждане на Великденски пътуващ семинар на Халкидики, Гърция	Април, Май	
13.	Организиране и провеждане на Осма национална кръгла маса на тема „Качеството на хранителните продукти - гаранция за просперитета на фирмите от бранша в България“	Май	СХП, ФНТС, МЗХ, МЗ, МИЕ, браншови съюзи, УХТ - Пловдив, БАБХ
14.	Провеждане на пътуващ семинар до Турция, Истанбул	Юни	СХП
15.	Национален семинар - опаковки, етикетиране на хранителните продукти и енергийна стойност	Март, април, юни	
16.	Провеждане на Седем национален форум-дискусия на тема „Европейски предизвикателства за българските производители на храни и напитки“ .	Септември	СХП, ФНТС, МЗХ, БАБХ
17.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, Лаборант, Специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“	Септември	СХП
18.	Провеждане на пътуващ семинар до Франция и Италия - самолет и автобус	Септември	
19.	Провеждане на Осма научно-практическа конференция с международно участие на тема “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи “ .	Октомври	СХП, СИБ, НТС Пловдив, ФНТС, ДНТ - Пловдив
20.	Провеждане на семинар на тема „Маркетинг и мениджмънт в хранително-вкусовата промишленост“	Октомври	СХП, София

на стр. **11**



от стр. 10

ПЛАН за 2016 г.

ПРОЕКТ!

№	Тематика на мероприятията	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
21.	Провеждане на бизнес-пътуване за посещения на хранително изложение Дубай	Октомври	СХП
22.	Тринадесета Национална научно-практическа конференция с международно участие и Ден на хранителната промишленост	Ноември	СХП и ФНТС в залите на ФНТС
23.	Провеждане семинари на тема: „Системи за управление на качеството ISO-9001:2000; HACCP;	Постоянен	СХП, ФНТС
24.	Организиране на курсове за повишаване на квалификацията, във връзка с получения Лиценз за професионално обучение от НАППО по определени специалности и програми	Постоянен	СХП, ФНТС
25.	Провеждане курсове за обучение на тема “Внедряване на системата за безопасност на храни HACCP” и „Вътрешни одитори на системата HACCP”.	Януари, март, юни	СХП, УХТ-Пловдив
26.	Провеждане Ден на ветераните в ХВП, съпроводен с честване на кръгли годишнини на заслужили ветерани от хранителния бранш.	Ноември	СХП, ФНТС
27.	Участие с щанд и провеждане на семинар на изложението Фууд Тех в гр. Пловдив	февруари	
28.	Участие с щанд на изложението Интерфуд и Дринк в Експо център - гр. София	ноември	СХП, УХТ-Пловдив
II. Участие в проекти			СХП
III. КОНКУРСИ			
1.	Награждаване на отличници - абитуриенти, завършващи ПГХП, ПГХСТ в София и други градове.	Юли	СХП, ПГХП, ПГХСТ, ФНТС
2.	Провеждане на конкурс за най-добра дипломна работа на абсолвенти от УХТ гр. Пловдив, съвместно с УХТ гр. Пловдив	Ноември	СХП, УХТ Пловдив, ФНТС
3.	Провеждане на ежегоден Национален конкурс за иновации в хранително-вкусовата промишленост	Април - Ноември	СХП, Сп. „ХВП”, ФНТС, УХТ-Пловдив, всички браншови организации в България
IV. Информационна и издателска дейност			
1.	Издаване периодично на БЮЛЕТИН на СХП с актуална информация за всички членове - индивидуални и колективни	Всеки месец електронен	

НАПЪЛНО ЗАТВОРЕН ПРОЦЕС НА ПРОИЗВОДСТВО

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





ПОЗДРАВИТЕЛНИ АДРЕСИ по повод 50-годишния юбилей на СХП

**АСОЦИАЦИЯ НА
МЕСОПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ В БЪЛГАРИЯ**

**ДО СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ**

Уважаеми колеги,

Имам удоволствието от името на членовете на Асоциацията на месопреработвателите в България да Ви поздравя по повод 50-годишния юбилей на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС.

Петдесет години Съюзът обединява специалистите от хранително-вкусовата промишленост, като представлява техните творческо-професионални интереси, отстоява общественото им признание, издига престижа на тяхното творчество и труду, подпомага професионалното и творческото им израстване.

Всички ние трябва да положим съвместни усилия, за да осигурим качество и безопасност на българските храни и да отстояваме тяхното достойно място на българския и международния пазар.

Още веднъж бих искала да изразя добрите пожелания на АМБ за успешно и устойчиво развитие на Съюза по хранителна промишленост.

ЧЕСТИТ 50-ГОДИШЕН ЮБИЛЕЙ!

26 ноември 2015 г.
София

ИЛОНКА АВРАМОВА
председател на УС на АМБ

**ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ
СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ**

ПОЗДРАВИТЕЛЕН АДРЕС

ДО
УЧАСТНИЦИТЕ В XII НПК „ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ
В БЪЛГАРИЯ –ТРАДИЦИИ И БЪДЕЩЕ“
И ЧЕСТВАНЕТО НА 50-ГОДИШНИЯ ЮБИЛЕЙ
НА СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

Моля да приемете от името на Управителния съвет на ФНТС и лично от мое име най-сърдечни поздравления по случай провеждането на XII-тата НПК с международно участие „Хранителната индустрия в България-традиции и бъдеще“ и тържественото честване на 50-годишнината от учредяването на Съюза по хранителна промишленост.

Юбилеят е повод да изразим дълбоко си уважение към богатата история и впечатляващото настояще на едно от водещите наши сдружения. От създаването си през 1965 година до сега то работи неуморно за постигането на своите цели- да защитава интересите и да повишава квалификацията на своите членове, да съдейства за внедряването и разпространяването на световните научно-технически постижения в областта на хранително-вкусовата промишленост и да съдейства за повишаването на конкурентноспособността на фирмите в отрасъла. Впечатляващо е многообразието на формите на международни и национални изяви на сдружението през годините. Между тях е и конференцията, която провеждате днес. На нея ще се дискутират и решават въпроси, значимостта на които е от важно значение за развитието на Хранително-вкусовата промишленост.

Взаимодействието на СХП с държавните органи, университетите и водещите фирми в бранша допринася за осъществяването на ползотворно взаимодействие между науката, мениджмънта, производителите и бизнеса. Богатият опит и компетентността на членовете на сдружението са гаранция за неговото успешно бъдеще и значителен принос за развитието на Хранително-вкусовата индустрия.

Пожелавам успешна работа на конференцията, а на членовете на СХП - здраве и нови професионални успехи!

София, 26.11.2015г.

ПРЕДСЕДАТЕЛ НА ФНТС:
/проф.д-р инж. Иван Ячев/

**СЪЮЗ НА
ПРЕРАБОТВАТЕЛИТЕ НА
ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ**

София 1000, ул. „Г.С. Раковски“ 108, ет.4, офис 407А
Телефон: 987 47 43, телефон /факс 987 47 43
e-mail: union@org-bg.net, office@org-bg.net
www.org-bg

**До
Съюза по хранителна
промишленост към ФНТС**

**ПОЗДРАВИТЕЛЕН
АДРЕС**

**Уважаеми КОЛЕГИ,
Скъпи ПРИЯТЕЛИ,**

За мен е особено приятно да Ви приветствам от името на членовете на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци с отбелязването на 50-тата годишнина от основаването на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС в България, който винаги достойно е защитавал авторитета на бранша и на специалистите, работещи в предприятията, произвеждащи храната за нашата трапеза

Заслужено организацията получава високи оценки и признание за цялостната си многостранна дейност в национален и международен план за защита на общите стратегически цели и политики на сектор ХВП, както и за издигане престижа на професията.

Пожелаваме Ви и за в бъдеще още много професионални успехи, активно отстояване интересите на бранша и дългогодишна ползотворна работа!

Честит юбилей !

инж. Антоанета Божинова
Изпълнителен директор СППЗ

26.11.2015г.
София

НАЦИОНАЛЕН БРАНШОВИ СЪЮЗ НА ХЛЕБАРИТЕ И СЛАДКАРИТЕ
гр. София 1618, бул. „България“ 110, офис 7А, office@nbabc.bg, тел.: 0888398799
www.nbabc.bg

До
д-р Светла Чамова
Председател на УС на СХП

ПОЗДРАВИТЕЛЕН АДРЕС

Уважаема д-р Чамова,
Уважаема инж Бурдужиева,
Уважаеми колеги,

Имам честта да предам поздравите на хлебарите и сладкарите в България за 50-годишния юбилей на Съюза по хранителна промишленост.

Като организация, обединяваща хранително-вкусовата промишленост в България, на Вас се пада честта да сте флагман на легалната българска индустрия!

С цялата си многостранна дейност Съюзът заслужено получава високи оценки в национален план.

Пожелавам Ви да вървите все така напред, все така да защитавате авторитета на българските производители!

И нека е чист и светъл утрешния ден за Вас!

19.10.2015 год.

С уважение: Мариана Кукушева
Председател на УС





ПОКАНА за Национален тридневен научно - практически курс ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМИ

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

27, 28 и 29 януари 2016 г., 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 сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, 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

Основни теми:

I. 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 - 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.

Лектор:

Надежда Василева - сеньор одитор по качество и безопасност.

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 22 януари 2016 г. на адрес:

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, **Съюз по хранителна промишленост**

УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие съгласно приложения формуляр се изпраща в срок до **22.01. 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
2. Таксата за участие е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**
 - За редовни членове на СХП таксата за участие е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС**

- В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

3. Регистрацията на участниците е на 27.01.16 год.от 9,00 до 9,45 часа на 2 етаж, зала

2. Занятията се провеждат в зала №2 на 2 етаж, Дом на техниката, ул. "Г.С.Раковски" 108 София

1 ден: от 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).

2 и 3 ден: занятията започват от 9,00 и завършват в 17.00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00)

Сумите се превежда по сметка: Съюз по хранителна промишленост

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGS

IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408

Тел/Факс: (02) 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева,

e-mail: ufi_sb@abv.bg

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



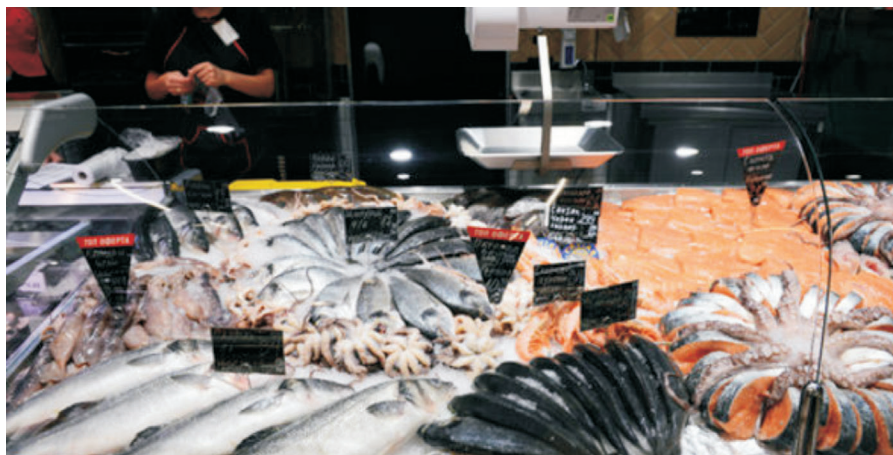
СЛЕДВАЩА





Проверки за Никулден на БАБХ

Девет акта за нарушения и 29 предписания са съставили инспекторите на Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ) по време на 1000 извънредни проверки на обекти, които предлагат риба и рибни продукти, във връзка с Никулден, съобщиха от агенцията.




Approved
Event



Международна изложба за храни и напитки,
опаковки, машини и технологии

www.fair.bg

FOODTECH

24-28 ФЕВРУАРИ 2016

ufi
Member



Международен панаир Пловдив

Общото количество бракувана риба е 101 килограма, в това число 60 килограма от нерегламентиран търговец във Варна.

БАБХ е преустановила дейността на специализиран магазин за търговия на дребно с риба и рибни продукти в област Стара Загора, тъй като инспекторите са констатирали лоша хигиена, неработещи хладилни съоръжения и липса на записи по системата за управление на безопасността на храните. Те са установили и наличието на каракуда без документи за произход и видими признаци на разваляне.

Освен тематичните проверки за Никулден, през изминалата седмица инспекторите на БАБХ са извършили и над 3500 проверки на обекти от търговската мрежа и хорека канала, производствени предприятия и складове за съхранение и търговия с храни. Контролният орган е издал 234 предписания, съставени са 44 акта и е бракувана близо 40 килограма храна.

Пет обекта е трябвало да преустановят дейност заради неизпълнени хигиенни изисквания. Те са в областите Велико Търново, Кърджали, Добрич и Бургас.

Автор: Регал

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





Ню Йорк задължи ресторантите да поставят знак на храните с високо съдържание на сол



Предупредителен знак във формата на солница, който информира кои храни в ресторантите са твърде солени, ще поставят задължително веригите ресторанти в Ню Йорк на видно място в менютата. Въвеждането на символа е стъпка в борбата с намаляване на сърдечните заболявания и инсултите, като градската управа има амбицията да изгради здравословна култура на хранене, съобщава Reuters.

Изискването влезе в сила на 1 декември и засяга всяко ястие от менюто, което съдържа над 2.3 грама (около една чаена лъжичка) сол, или горната граница на пре-

поръчителния здравословен дневен прием на натрий за човека.

Мярката, единодушно одобрена от Общинския съвет на здравеопазването на Ню Йорк през септември, се прилага само за ресторанти с най-малко 15 заведения в САЩ, както и в обектите, разположени в кина и спортни стадиони.

Проучване от 2010 г. показва, че жителите на САЩ консумират твърде много сол и това повишава риска от високо кръвно налягане и сърдечни проблеми. Средноста-

тистическият американец приема по около 3.4 грама сол дневно.

Защитници на общественото здраве в САЩ отдавна предприемат мерки за намаляване на това количество. Поставянето на предупредителен знак в ресторантите е поредна стъпка от поредица инициативи за регулиране кондумацията на вредните храни, предприети от градската управа на Ню Йорк. По-рано тя задължи ресторантите да посочват брой калории на ястията в менютата си.

Три магазина на Penny отварят врати под бранда Villa

“Билла България” обяви в покани, че на 16 декември ще отвори едновременно три нови магазина в страната. Съдейки по адресите на двата софийски - в кварталите “Люлин” и “Хаджи Димитър”, и на третия - във Варна, става дума за бивши магазини на дискаунтъра Penny. Преди три месеца стана известно, че компанията майка на “Билла” - REWE Group,



ще изтегли веригата Penny от страната. Очакваше се част от 49-те магазина на дискаунтъра да бъдат затворени, а други - да минат към “Билла България”.

С трите нови магазина общият брой на магазините VILLA в страната става 96, от които 34 са в София. Очаква се през следващите три години “Билла България” да увеличи магазините си до 150 обекта. Това каза през септември управителят на компанията Бойко Сачански на пресконференция по случай 15 години от влизането на веригата на пазара в България. Приоритет за компанията стават София, Варна, Пловдив и Бургас. В общия брой ще влязат и някои от магазините на Penny, каза тогава Сачански, без да уточни колко и кои.

Автор: Регал

Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBG5F; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





Рождество Христово

Коледа - някои празнуват раждането на божия син, други традициите от поколения в техните семейства, а пък трети просто обичат подаръци и се радват на всеки празник. Кое и да е, никой не остава безразличен към този топъл зимен празник. Най-големият празник за цялата година, Коледа събира родители и деца, братя и сестри, близки и познати в изпълен с усмивки и вкусна храна ден.



Рождество Христово, наричано още Коледа, е един от най-големите празници в християнския свят. В България той е продължение на Бъдни вечер, наричана в някои райони на страната Малка Коледа, Кадена вечеря, Вечерня и Неядка. На 24 декември, преди да бъде наредена празничната трапеза, стопанинът на къщата запалва бъдника - отсечен ствол от дъбово, брястово или крушево дърво. С бъдника разбърква отгъня, наричайки: "Колкото искрици, толкоз пиленца, шиленца, теленца и дечица в моя дом!". Дръвчето остава да тлее цяла нощ и да поддържа огъня жив. Вярва се, че светлината и топлината на бъдника симво-

лизират не само раждането на Исус Христос, но те са и причина на празничната трапеза на Бъдни вечер да гостуват мъртвите предци и самата Божия майка, за която се нарича и първия къшей при разчупването на празничния обреден хляб. По традиция на празничната трапеза трябва да има 7, 9 или 12 постни ястия - 7, защото толкова са дните в седмицата; 9, защото толкова време трае бременността и 12, колкото са месеците в годината. Според църквата, храните на трапезата могат да бъдат до 33 - възрастта, в която Исус Христос се жертва, за да спаси човешкия род. Трапезата трябва да бъде богата и да включва всичко, което се произвежда в домакинството като жито, фасул, сърми, пълнени чушки с боб или ориз, ошав, туршии, лук, чесън, мед, орехи и вино. В четирите ъгъла на стаята се поставя по един орех, за да се осветят четирите краища на света. В полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа започва и обичаят Коледуване - зимният обичай за плодородие, здраве и късмет. В Коледуването участват млади мъже - скоро оженени, сгодени или ергени. Те започват подготовката си още на Игнажден - 20 декември, когато се сформират отделните коледарски групи, определя се водачът им, който трябва да е по-възрастен от останалите и женен, учат коледни песни, подготвя се облеклото. Традицията повелява коледуването да продължи от полунощ до изгрев слънце. Коле-



дарите пеят по пътя, пред вратата и в къщата.

С песните си коледарите пожелават добра реколта и здраве на семейството. Домакините обикновено даряват коледарите с кравай, пари, вино, а самият обичай завършва с угощение, на което се събират всички коледарски групи. Продуктите, които останат след него, се даряват на бедните, а парите - на читалището, училището и църквата. На Коледа, след църковната служба, всички се събират на хоро, което според вярванията, символизира дълголетие. Вечерята на 25 декември е много по-богата от тази на Бъдни вече, защото вече е позволено да се яде и месо. И последно, но в никакъв случай на последно място, не забравяйте да си пожелаете нещо в полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа! Според преданията точно тогава небето се разтваря и всяко желание непременно се сбъдва!

*Една Коледа - за много желания!
Една Нова година - за много мечти!
Една цяла година -
за много успехи!*

*Годината, която се задава
с шети радост да раздава,
да бъде мирна плодovitа
и за вас да е честита!*



*Весела
Коледа!*

*Успешна
Нова година!*

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.

