

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО  
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В  
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА  
ИНДУСТРИЯ

ISSN 2535-0080

# Храната

на ХХІ век

брой 2 (20)

юни 2021 г.

година VI



Официално издание на  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по  
безопасност на храните



Традиция  
Точност  
Сигурност

СОФИЯ

e-mail: rvs-sofia@abv.bg  
тел.: +359 89332 2017

ПЛОВДИВ

e-mail: rvs.plovdiv@abv.bg  
тел.: +359 89 332 2020

РУСЕ

e-mail: office@rvs-ruse.com  
тел.: +359 89 989 9289



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

**Икономическо измерение на Covid-19  
Върху пазара на хrани**



стр. 3

**Качеството на храните -  
проблем или възможност**



стр. 10

**Пазарът на домашно пригответи хrани  
става Все по-значим**



стр. 16

**Как кухненските прибори се превърнаха  
в оръжие на маркетинга**



стр. 21

**Витамин D и имунната система**



стр. 26

**Поглед към сините зони на сълголетието**



стр. 30

**Стоки с различен състав, продавани като  
идентични в различни държави членки на ЕС -  
„нелоялна търговска практика“ и „всоеен  
стандарт“ или обективна и законосъобразна  
адаптация в полза на потребителя**



стр. 38

**Рециклиран полиетилентерефталат  
за бутилки - изискванията на EFSA**



стр. 44

### Фирми, представени в броя:

**INTRAMA**

PBC - Русе - Пловдив - София

**Списание „Храната на ХХI век“****брой 2 (20)****юни 2021 г.****година VI**

Официално издание на  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ към ФНТС  
в сътрудничество с  
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО  
БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

Председател на УС на СХП: д-р Светла Чамова  
Гл. секретар на СХП: инж. Соня Бургуджиева  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408  
тел.: 02 987 47 44  
e-mail: hranata21@mail.bg; ufi\_sb@abv.bg

Редакцията не носи отговорност за съдържанието на реклами и  
изразените лични позиции на авторите.

Оформление:  
**MINERVA**  
РЕКАЛАМНО-ИЗДАТЕЛСКА КЪША  
02/ 971 00 09



# Икономическо измерение на КОВИД-19 върху ПАЗАРА НА ХРАНИ

Доц. д-р Божидар Иванов  
Ръководител на Центъра за икономически изследвания  
към Института по аграрна икономика



*Селското стопанство е един от трите основни отрасъла на икономиката, заедно с индустрията и услугите. То се различава съществено от останалите две по много характеристики и една от тях е, че произвежда преобладаващо сировини, които служат за производство на храна за човека и по този начин селското стопанство е в основата на съхранение и поддържане на живота на човечеството на земята. Това е и основната причина към земеделието да има специално отношение от страна на държавите.*

*В същото време земеделието е част от икономиката и се подчинява с всички специфики и изключения на икономическите закони и принципи.*



Икономиката представлява система за производство и потребление, разкриваща разпределението на ограниченияте ресурси и начина на организиране на стопанския живот и дейност, което може да се прави на микро и макро равнище.

Разпределителният механизъм е в основата на икономиката, като в исторически план са познати различни разпределителни механизми. В съвременните пазарни икономики действа пазарната форма на търсенето и предлагането, а от исторически опит са наблюдавани системи на самозадоволяване, централно-планова, разменна (бартерна) и гр. Кръвоносната система на разпределителния механизъм в съвременната икономика са парите, които спомагат за размяната и работата на пазарния механизъм. Те са измерителят за стойността на стоките, продуктите и ресурсите, което се представя чрез техните цени.

## Потреблението - В центъра на икономиката



Това, което все повече се утвърждава като парадигма, е, че икономика става все по-зависима, а в центъра застава потреблението, което зависи от цените, а те от своя страна се повлияни от разходите за производство. Икономиката еволюира, като увеличаването на производителността и създаването на огромна маса от финансов и материален капитал намалява цеността на капитала и той не е толкова силен критичен фактор. Достигнато е равнище, в което е много по-лесно да произведеш нещо, отколкото да го продадеш и предлагането само по себе си трудно може да генерира достатъчно търсене.

Възможностите и капацитетът на предлагането в световен мащаб да създава стоки и услуги нараства и му е необходимо платежоспособно потребление. В същото време въпросът с ограничеността на ресурсите съществува, независимо че ресурсоемкостта в световната икономика е намалена колосално през последните десетилетия.

## Земеделието - жизнено важен отрасъл



Земеделието е първичен отрасъл на икономиката, като в него се създават и производстват основно сировини и материали за храна на човека - пряко или чрез преработка в животновъдството, както и сировини за част от индустрията - лека промишленост, производство на енергия и гр.

В пазарната икономика се наблюдава зависимост, която показва, че колкото по-отдалечен си от крайния потребител, както и колкото по-достъпен за производство е даден продукт, толкова по-ниска е възвращаемостта и добавената стойност. В този смисъл земеделието е в слаба позиция и заема ниско място във веригата на стойността, но неговото незаменимо и неотменимо предимство се състои в това да произвежда храна, без която е немислимо съществуването на човека. Ето защо земеделието е жизнено важен отрасъл, откъдето идва и неговата икономическа значимост. Поради тази причина в някаква степен то не функционира изцяло по законите на пазарната икономика, като съществуват много повече регулативи отколкото в останалите сектори на индустрията и услугите, както и стимулите и интервенациите.

на стр. 5



те са по-големи и значителни. Водещи продължават да бъдат икономическите закони на търсене и предлагане, които чрез ценовия механизъм разпределят ресурсите и потреблението.

Тези особености на селскостопанското производство се подценяваха и при разработването на модели, предвиждащи как ще се развива ценовият пазар на селскостопанските стоки, се залагаше на вътрешните фактори - производство, доходи на населението и брой на населението. От 2020 година обаче настъпиха промени, като моделите не сработиха по познатите моделни допускания.

Макроикономическата обстановка в глобален мащаб се оказва критичният фактор, обясняващ случващото се на селскостопанските стокови пазари. Това, което става там вече около година, е нарастването на цените на селскостопанските стоки, което достига до 40%.

## Цените на храните - трайно нагоре

**Цените на храните в световен мащаб по данни на ФАО се повишиха през месец май 2021 г. с най-бързия си месечен темп от повече от десетилетие, въпреки че световната реколта от основните растениевъдни култури е на път да достигне рекорди.**



Индексът на цените на храните на ФАО е средно 127,1 пункта през месец май, с 4,8% по-висок от месец април 2021 г. и 39,7% по-висок от месец май 2020 г.



Нарастването на международните цени на растителни масла, захар и зърнени култури доведе до увеличаване на индекса, който достигна най-високите си стойности от месец септември 2011 г. и само 7,6% под най-високите познати равнища в номинално изражение.

## Под риск ли е продоволствената сигурност в света?

Според Световната банка, все повече страни се сблъскват с нарастващи нива на остра продоволствена несигурност, което представлява не само пречка за тяхното развитие, но се отчита и регрес.

Още преди кризата с КОВИД-19, някъде от средата на 2019 г. се усетиха сигнали за намаляване на доходите, нарушения във веригата на доставки, ръст на населението, което страда от недохранване и опасност от глад, което се обяснява с различни фактори, включително конфликти, социално-икономически условия, природни бедствия, климатични промени и вредители.

Въздействията на КОВИД-19 доведоха до сериозно и широко нарастване на глобалната продоволствена несигурност, като засегнаха уязвимите домакинства в почти всички държави, което се очаква да продължи до 2022 г.

Като цяло цените на храните в световен мащаб са се повишили с 40% от месец януари 2020 г., констатират и от Световната банка. Цените на царевицата са с 66% по-високи, а цените на пшеницата бележат ръст с 23%. Нарастващите цени поставят

на стр. 6



В глобален план все по-остро и сериозно въпросът с продоволствената сигурност.

Основните рискове за продоволствената сигурност са на ниво държава: По-високите цени на дребно, съчетани с намалени доходи, означават, че все повече домакинства трябва да „свият“ потреблението си и същевременно ще бъдат принудени да понижат качеството на консумираната храна.

Много страни започват да усещат и ръст на инфлацията при цените на хранителните продукти на дребно, което отразява продължителните затруднения в предлагането поради увеличаване на разходите, както и на бюджетните помощи за финансово подпомагане на бизнеса и домакинствата в отговор на замварянето и ограничаване икономическата активност, ръста в безработицата, спада в доходите заради КОВИД-19. Това води до по-високо парично предлагане при понижени нива на предлагане. Нарастващите цени на храните имат по-голямо въздействие върху хората в страните с ниски и средни доходи, тъй като те харчат по-голям дял от доходите си за храна, отколкото хората в страните с високи доходи.

Проведено експресно проучване на Световната банка в 48 държави показва, че значителен брой хора остават без храна или намаляват консумацията си. А по-ниският прием на калории и влошаване начина на хранене могат да окажат трайно въздействие върху големи групи от населението на света.

Смята се, че КОВИД-19 е увеличил драстично броя на хората, които са изправени



през осемнаесет години до храна през 2020-2021 г.

**Към месец април 2021 г. Световната програма за храните (WFP) изчислява, че 296 милиона души в 35-те страни, в които работи, не разполагат с достатъчно храна - 111 милиона повече хора, отколкото през месец април 2020 г.**

**ФАО изчислява, че броят на недохранените (включително тези с хроничен и остър глад) се е увеличили от 624 милиона души през 2014 г. на 688 милиона през 2019 година.**



Същевременно, по данни на [www.statista.com](http://www.statista.com) средното количество хани на човек от населението в света ще бъде 338,9 кг през 2021 г., като глобалните приходи в пазара на хани ще се равняват на приблизително 8 трилиона US\$, което представлява 1067 US\$ разходи за храна на човек от населението за 2021 г.

По данни на Международния валутен фонд за Индекса на потребителските цени за последната една година до месец април 2021 година се вижда, че цените в групата на храните и неалкохолните напитки нарастват с 2-3 пъти повече отколкото средния инфлационен индекс на цялата група в потребителската кошница. За периода април 2020 г. - март 2021 г. цените на храните и неалкохолните напитки са нараснали на



годишна база с около 1,9% в Германия, във Франция - с 1,8%, в САЩ - с 4,1%. В същото време средният инфлационен индекс за този период е нараснал с около 1%.

Инфлацията при храните расте много по-бързо и в големи размери отколкото при останалите потребителски стоки, което извежда в резултат на икономическата криза заради КОВИД-19, нарасналите цени на селскостопанските стоки и особеностите на храните, които са относително нееластични към доходите. Всичко това означава, че дори доходите да намаляват, потреблението на хани няма да се свива в същата степен, както и при увеличение им, консумацията ще има някакви горни пра-гове.

## Цените на храните и потребителските нагласи в България - тенденции и перспективи



Ситуацията в България не е по-различна отколкото световните тенденции.

Средните разходи на домакинствата през първото тримесечие на годината по данни на Националния статистически институт са 3429 лв., докато през същия период на 2020 г. те са били 3175 лв., което е с 8% по-високо. Причината за това увеличение на първо място е инфлацията, която за цялата потребителска кошница нараства с около 1%, но при храните и неалкохолните напитки е с 4,1% нагоре.

В същото време разполагаемият доход на домакинствата нараства на годишна база за първото тримесечие на 2021 г. към 2020 година с под 7%. Средните разходи за храна на българина през първото тримесечие са около 28% или 964 лв., докато година по-рано те са 976 лв., или 31%.

Вижда се, че разходите за храна намаляват, независимо че има увеличение на цените на храните и увеличение на разполагаемия доход на домакинствата, което означава, че домакинствата намаляват потреблението си и започват да се насочват към по-евтини хранителни стоки заради увеличаващите се разходи за издръжка на домакинствата, когато комуналните разходи нарастват с около 14%.

**Нарасяването на цените на храните от началото на 2020 г. до месец април 2021 г., за общо 16 месеца е 5,4%, докато за предходните 36 месеца този индекс е бил 3%. Измежду хранителните продукти за последните 16 месеца най-силно са нараснали цените на месото и месните продукти - с 10,3%, както и на плодовете - с 9,6%.**



По отношение на количественото потребление на хани през първото тримесечие на 2021 г., то дори е нараснало в сравнение с аналогичното година по-рано, което показва, че зад увеличеното потребление се крие изборът на по-евтини продукти, за да се

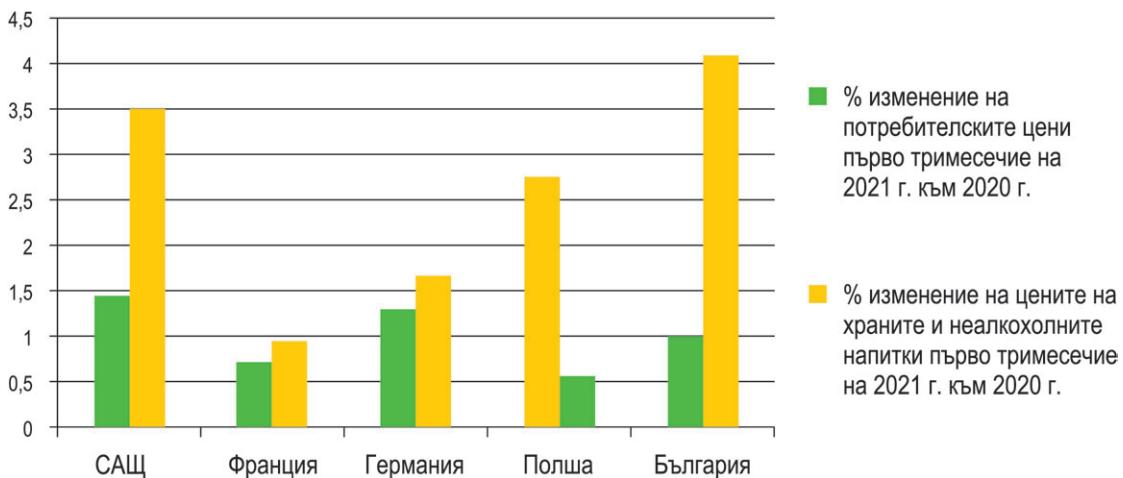
[на стр. 8](#)



намали ефектът от нарасналите цени на храните. Това показва, че потреблението на хани в България е относително еластично към цените, които с нарастването

водят до намаление на потреблението и най-чувствително това се усеща при храните, които са в горния ценови сегмент на определена група.

**Индекс на потребителските цени  
и на храните през първото тримесечие на 2021 към 2020 г. в %**



Източник: МВФ и НСИ, <https://data.imf.org/regular.aspx>

## Вместо заключение

*Данните показват, че ситуацията на пазара на хани по целия свят е относително еднаква, характеризираща се с отчетливо нарастване на цените, което води до увеличение на разходите на домакинствата за хана в повечето случаи, заедно с ориентация на потребителите към по-евтини хани.*

*Доходите на домакинствата в момента изостават в сравнение с нарастването на разходите заради увеличението на цените, като централизираните стимули към доходите, предприети и планирани в много от развитите страни, могат да създават ефект на „непродуктивно“ потребление, което води до нарастване на цените, без да насърчава производителите да увеличават предлагането, заради опасения от намалена възвращаемост.*

*Дали това е временно положение, което ще отмине до 1-2 години, или ще доведе до някакво по-сериозно разместване и стагнация, предстои да се види.*



# INTRAMA

## По-екологична по-тънка по-изгодна опаковка



Произвежданото от INTRAMA **Top In L HB HT 35 AF** е **най-тънкото 11-слойно ламинирано високо бариерно фолио с антифог в света** за опаковане с трейсийлър и флоупак машини.

### Top In L HB HT 35 AF приложения

Продукти:



Месо



Ядки



Млечни



Подправки



Рибни



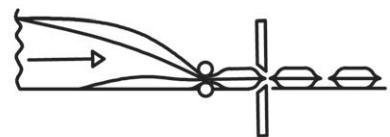
Нехранителни

Опаковъчни технологии:

Трейсийлър



Флоупак



### Какво бихте постигнали при опаковане с Top In L HB HT 35 AF на трейсийлър



992 кг. по-малко вложен първичен материал за 1 млн. опаковки при преминаване от 60 µm фолио към супер тънкото Top In L HB HT 35 AF



274 000 бр. повече опаковки от 1000 кг. при преминаване от 60 µm фолио към супер тънкото Top In L HB HT 35 AF



Идентична защита за опакованния продукт



Икономически по-изгоден опаковъчен процес с по-малък екологичен отпечатък

Използван размер за изчисленията: 227 mm/178 mm

### Какво бихте постигнали при опаковане с Top In L HB HT 35 AF на флоупак



3926 кг. по-малко вложен първичен материал за 1 млн. опаковки при преминаване от 75 µm фолио към супер тънкото Top In L HB HT 35 AF



142 000 бр. повече опаковки от 1000 кг. при преминаване от 75 µm фолио към супер тънкото Top In L HB HT 35 AF



Идентична защита за опакованния продукт



Икономически по-изгоден опаковъчен процес с по-малък екологичен отпечатък

Използван размер за изчисленията: 500 mm/200 mm

**BRCGS**  
Packaging Materials  
**CERTIFIED**



# КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ

проблем или  
възможност



**Управление на качеството в контекста на концепцията на кръговата икономика: Валоризация на страничните потоци от хранително-вкусовата промишленост - Възможности**

Гл. ас. г-р Рада Динкова,  
кандидат „Консервиране и хладилна технология“,  
Университет по хранителни технологии - Пловдив

*Всеки дневно хората говорят за качество на храните, за кръгова и зелена икономика, иновации, нови хrани, супер хrани, handmade (от англ. ез. ръчно направено), hometade (от англ. ез. домашно пригответо) и т.н. Рядко обаче разбиранията за тях съвпадат. Но всички се обединяват около едно - искаме храната, която консумираме, да е безопасна.*

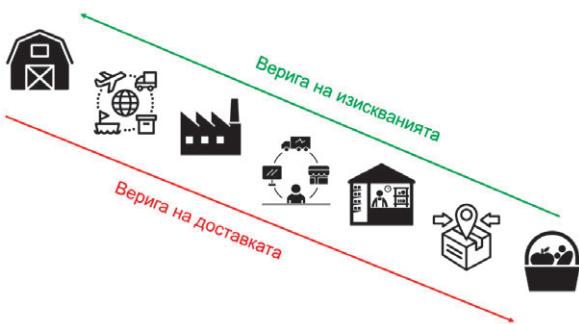
Европейските и националните органи създават база от регулатии, които обхващат малък сегмент, свързан най-вече с безопасността от гледна точка на опасностите, идентифицирането им, въвеждането на HACCP системите и т.н. Строгата специфика на всеки от браншовете на хранителната индустрия обаче трудно би могла да бъде напълно регулирана през нормативните правила.

Ако разгледаме по-общо хранителната верига, днес тя е изместена към „верига на изискванията“. Причината е проста - независимо как и колко добре създаваме един продукт накрая все пак трябва да има кой да го купи. А изискванията на клиентите се променят непрекъснато и в голяма степен изпреварват нормативните изисквания. Профилът на съвременния потребител е динамичен. За него са характерни високата

на стр. 11



осведоменост и желанието за по-здравословен избор.



Основната цел на управлението на Веригата на доставката на храните е да отговори на изискванията на клиентите чрез най-ефективно използване на ресурсите.

Глобализацията на хранителната Верига, както и свързаните с нея множество международни по целия път от фермата до трапезата създават и немалко проблеми като:

- непрекъснато нарастващия брой на оператори по Веригата между първичния производител и потребителя;
- не винаги достатъчно адекватния хигиенен контрол на различни етапи от производството и дистрибуцията, както и в собствената кухня на потребителя;
- промяна в начина на пригответяне и консумация на храната;
- по-голяма чувствителност на продуктите (напр: редуциране на сол или захар);
- по-дълги периоди на съхранение на храната поради сложността на хранителната Верига и разстоянието „от фермата до трапезата“ на потребителя;
- засилващата се международна търговия, време за транспорт и съхранение, което застрашава гаранцията за поддържането на хладилната Верига.

## А като потребители искаме и КАЧЕСТВО

Съгласно ISO 9000 качеството се определя като степенна, до която набор от присъщи характеристики отговаря на изискванията.

Качеството само по себе си има много характеристики и атрибути. Включително и безопасност. Убедена съм, обаче, че когато всеки от нас отиде до магазина и грабне нещо от рафта, дори не се замисля безопасно ли е. А когато попитаме потребителя какво разбира под израза „качество на продукта“, най-често отговорите са е: „Да е вкусно“, „Да изглежда добре“, „Цената“...

Всеки търси това, от което има нужда и което желае, т.е. това, което отговаря на неговия вкус, на неговото социо-икономическо положение, на вижданятията и разбиранията му за света и мястото му в него. А и в крайна сметка субективното усещане за качество е именно съответствието между това, което желаем, и това, което вече безкрайно пренаситеният пазар може да предложи.

## Тук игва много сложната роля на производителя

Той от една страна трябва да установи какво очаква клиентът, да реши как да го направи, да се съобрази с всички нормативни изисквания и в крайна сметка да бъде устойчив на пазара. Ние като потребители искаме и очакваме всичко, а производителят не само трябва да го реализира, а и да предвиди какво ще желаем утре.



на стр. 12



Сред клечовите дъвигатели, влияещи върху навлизането на новите хранителни технологии в преработката на хани, са търсено на безопасност на храните и удълженият срок на годност на продукта. Търсено на нови източници на хранителни вещества или съставки и увеличаването на разглеждането на екологичните проблеми са дъвжещи сили за развитието на нови хани, освен самото желание за увеличаване на печалбата на компаниите.

Тенденцията за увеличаваща се продължителност на живота води до застаряване на населението. Свързаните с това здравословни проблеми сред потребителите в развитите страни са удовлетворени от здравните пременции (напр. по-добро здраве, увеличено дълголетие, предотвратяване на появата на хронични заболявания) на редица функционални хани, които представляват удобно и евтино решение на хронични здравословни проблеми.

Изследванията сочат, че изборът на удобна хана е положително свързан с начина на живот и вечния недостиг на времето, но отрицателно свързан с готварските способности и значението на свежестта при избора на хана. Потребителите проявяват нарастващ интерес към продукти, които се възприемат като по-традиционнни и домашно пригответи, което е свързано с ценности като здраве, устойчивост, автентичност и емоционални и социални нужди.

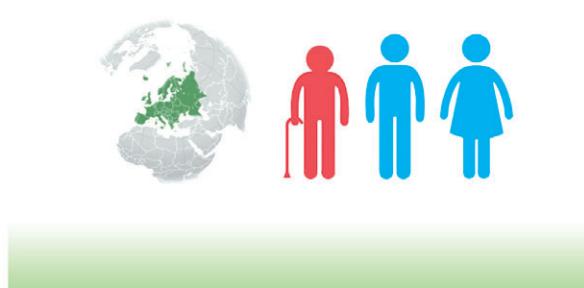
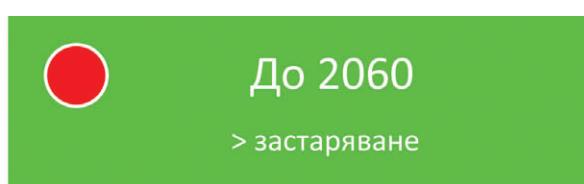
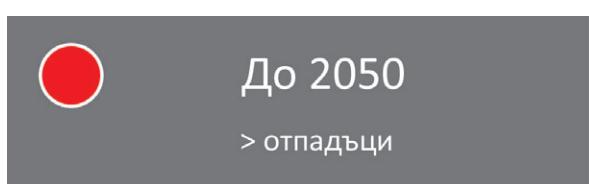
В разрешаването на само два глобални проблема: застаряващото население на Европа и справянето с генерираните от хранител-

ния сектор отпадъци се създава и възможност - разработване на хани, пригответи или предназначени специално за възрастни хора и/или хора със специфични хранителни изисквания или нужди. Тази все по-нарастваща група потребители среща трудности при набавянето на здравословни и поддържащи здравето хранителни продукти. Причината е отсъствие на информация, недостатъчно предлагане или липса на възприемчивост и разбиране за употребата на диетични продукти. Фокусът трябва да бъде насочен към подобряване на хранителните характеристики, без да се засягат сензорните профили на традиционните стоки.

## Демография и пак демография

Редица важни политики, особено в социалната и икономическата сфера, използват демографски данни за планиране на действия, програми за мониторинг и оценка - например застаряването на населението и неговите вероятни ефекти върху устойчивостта на публичните финанси и социалните грижи или икономическото и социалното въздействие на демографските промени.

Населението на ЕС-28 през 2018 г. се оценява на 512,4 милиона. Възрастните лица (лица на възраст 65 или повече години) са с дял от 19,7% (увеличение с 0,3 процентни пункта в сравнение с предходната година и увеличение с 2,6 процентни пункта в сравнение с 10 години по-рано). Делът на населението в трудоспособна възраст се очаква да нама-



на стр. 13



съдържание



лее до 2100 г., докато възрастните хора вероятно ще представляват нарастващ дял от общото население, като прогнозата е тези на възраст 65 години или повече да представляват 31,3% от населението на ЕС-28 до 2100 г., в сравнение с 19,8% през 2018 г.

## **Хранително-Вкусовата промишленост генерира огромни количества странични продукти и отпадъци**

Състоянието на хранителната верига се влияе силно от бързата урбанизация и ускореното икономическото развитие. Все по-интензивното земеделие и производство на хани в световен мащаб водят до генерирането на огромни количества странични продукти и отпадъци. От хранително-вкусовата промишленост (ХВП) се отделят значителни количества биоразградими отпадъци. Неконтролираното им разграждане води до отделяне на метан и други вредни за околната среда съединения. Само в Европа годишно се обезвреждат над 220 млн. тона хранителни отпадъци.

„Заварянето на кръга“ и намаляването на отпадъците са на радара от известно време, но с обявяването на ФАО, че 2021 г. ще бъде Международната година на плодовете и зеленчуците (IYFV) за подобряване на

здравословното и устойчиво производство на хани и за намаляване на загубите на храна<sup>1</sup>, това е тенденция, която ще стане още по-важна. Европейският институт за иновации и технологии поставя устойчивостта и намаляването на отпадъците сред 5-те основни акцента за агро-хранителната верига за 2021 година и бъдещата стратегия обхващаща периода 2021-2027.

Все още промишлената преработка на растителни сировини следва линеен икономически модел, като генерира големи количества странични продукти, които представляват сериозен проблем като отпадък. От друга страна, те могат да се превърнат в сировина за други индустрии чрез прилагане на бизнес моделите съгласно принципите на кръговата икономика. Паралелно с това по-пълноценната многократна употреба на сировини посредством по-добра „промишлена симбиоза“ (при която отпадъците на някои предприятия се използват като ресурси в други) в ЕС може да спестява 1,4 млрд. евро.

Устойчивостта често се свързва със стратегии, които избягват или поне свеждат до минимум отпадъците, произтичащи от производството на хани. Въпреки че избягването на отпадъците е много повече от желателно, преработката на сировини в хани е неизбежно свързана с появата на страничните помощници, понякога наричани още странични продукти<sup>2</sup>.



на стр. 14

<sup>1</sup> FAO: FAO launches the UN's International Year of Fruits and Vegetables 2021

<sup>2</sup> Schieber, Andreas. 2017. Side Streams of Plant Food Processing as a Source of Valuable Compounds: Selected Examples. Annu. Rev. Food Sci. Technol. 2017. 8:97-112



**За да можем да направим бизнесът устойчив, е редно да обърнем внимание и да определим няколко важни цели:**

#### **Хранителни цели:**

- осигуряване на достатъчно храна за човечеството;
- предоставяне на питателна храна (макро- и микроелементи);
- осигуряване на безопасни храни;
- осигуряване на постоянно в доставките на храна,
- доставка на храна съобразно исканото от потребителите време и място.

#### **Екологични цели**

- ефективно управление на околната среда;
- устойчива употреба на естествени ресурси;
- завишен контрол на замърсяването (въздух, почва, вода, отпадъци).

#### **Социални цели**

- осигуряване на по-добър стандарт на живот;
- добри партньорски взаимоотношения;

- насърчаване на грижата за доброто здраве и продължителност на живот.

#### **Икономически цели**

- равновесие между търсенето и предлагането;
- създаване на добавената стойност;
- възвръщаемост на инвестициите (R&D).

Всички посочени цели са свързани и могат да бъдат обединени в създаването на иновативни продукти чрез преформулиране на традиционни храни и използване на страничните потоци от ХВП и с особен фокус към все още не готови обхвати от производителите обществени групи. Този подход ще има значително въздействие върху хранителната индустрия, тъй като ще позволи разширяване на продуктовото портфолио на фирмите чрез разработване на иновативни продукти с подобрени хранителни характеристики, като тези цели биха могли да бъдат постигнати чрез по-добро използване на ресурсите, а именно чрез повторно използване на странични продукти от хранителната промишленост.

## **Проект „RIS Consumer Engagement Labs“**

През 2020 г. Университетът по хранителни технологии в гр. Пловдив се включи в „RIS Consumer Engagement Labs“ - проект на Европейската комисия и Европейския институт за иновации и технологии, за проучване на потребителското мнение. Координатор на проекта е Варшавският университет с партньор в България Университетът по хранителни технологии и Фирма „Венец.Т“ ООД. Проектът включчи поредица от семинари за съвместно създаване, в които потребители от специфична възрастова група 65+ години предлагат нови хранителни продукти, които впоследствие да се разработят и представят на пазара от местните хранителни компании.

Интересните резултати и последвалият голям интерес доведоха до продължение на проекта. През тази година се провежда вторият етап, насочен отново към проучване на нагласите на същата възрастова група потребители. Темите са подбрани по специална методика и са свързани с разкриване на вкусовите предпочитания и нужди на възрастните потребители, тяхното поведение, свързано с храната.

Проектът продължава и есента, когато се предвиждат сесии с бизнес представители - производители и търговци на хранителни продукти и опаковки за ХВП. На предстоящите срещи ще бъдат представени резултатите от потребителските лаборатории и ще се дискутират възможностите и желанието на сектора да се включи активно в дейностите по имплементиране на подходящи и търсени от тази потребителска група храни.



# Богата гама от натурални подправки за хранителната промишленост

С нас създавате вкусни  
и чисти продукти



ТЕА ТРЕЙДИНГ ООД

ОФИЦИАЛЕН ПРЕДСТАВИТЕЛ НА ФИРМА WIBERG ЗА БЪЛГАРИЯ

1138 София, кв. "Горубляне", ул. "Люляк" 9  
тел./факс: 02 974 50 01, моб.: 0888 915 249, 0887 98 98 30, 0898 710 711

[www.teatrading.eu](http://www.teatrading.eu)

**WIBERG®**

# Пазарът на ДОМАШНО ПРИГОТВЕНИ ХРАНИ става Все по-значим

Гергана КабаиВанова

Управлятел на  
Фондация LocalFood.bg



*Тя се казва Теменужка. Живее в село Плевун, в близост до Ивайловград и от години прави домашна трахана по рецепта, която е научила от майка си, а тя - от своята майка и така традицията се предава и до днес. Продуктът ѝ се харесва толкова много, че популярността му е стигнала чак до София, от където понякога изват гости на селото, за да си го закупят лично от нея и същевременно да опознаят местните забележителности. Плевунската трахана има потенциал да се превърне в основен мотив за местен кулинарен туризъм, ако час по-скоро държавата ни урегулира продажбите на храни от физически лица, произведени в частни стопанства и домашни кухни.*

## Чарът на домашното

По начина на приготвяне траханата прилича на италианската паста. Прави се тесно от брашно и зеленчуци, което след непрекъснато омесване и втасване се изсушава и стриба. Така консервираният и гранулиран продукт може да се използва целогодишно за варене на сос, в който се накисва препечен надробен хляб, обкусен със сирене и масло. Преди оризът да навлезе масово в

кухнята на Източните Родопи, с трахана са се правили доста от местните ястия.

Правенето на трахана изглежда сякаш лесно, но на Теменужка са ѝ необходими 5 дена, за да пригответ количество около десетина килограма и още месеци преди това, за да отгледа в собственото си стопанство лимецът и пшеницата, които мели на хромел до получаването на пълнозърнест булгур и брашно. За автентичната си технология

на стр. 17



съдържание





тя прави жив квас от протеинови зърна като бебрежде, царевица, нахут, грах, ръж, добавя им хмел и на финала сминух. Процесът преминава през месене на ръка върху сено и сушение на слънце върху памучни и ленени месали от баба ѝ. Резултатът е несравним по органолептични и хранителни качества.

## Европа и местният хранителен сектор

Местните хани са нарастваща тенденция на европейския пазар от години, която оказва своеобразие и в България. Хората искал да знаят произхода на храната, да имат лице за нейния производител, сировините трябва да са пресни и възможно най-малко обработени, а храната се очаква да предлага преживявания, истории и преди всичко истинност и вкус.

Местното производство на хани е пример за решения, които целят по-устойчива зелена икономика. Преходът към зелена и био-икономика променя утвърдените пазари и производство, като същевременно предоставя нови възможности за бизнес, тъй като все повече и повече акценти се пренасочват към отговорност за благосъстоянието, ефективното използване на ресурсите, по-чисто и по-безопасно производство, затворени хранителни и енергийни цикли и икономики, основани на природни ресурси, както и социална справедливост, устойчивост и местни аспекти.

Политиките и наследствените мерки за местните хани се разширяват и защото

оказват своеобразие за укрепването на безопасността на храните. Съкращащи веригата на доставки, те улесняват проследяването им, контрола на произхода и етикетирането, което също допринася за предотвратяване на нарушения в хранителната верига.

Фондация „Локалфууд.бг“ следи темата отдавна, работейки за подобряване на бизнес средата за местния хранителен сектор в България и може да даде примери за успешни практики от Европа. Тя отбележва, че грижата за най-малките бизнес оператори, сред които все повече стават физическите лица, приготвящи местни хани по домашен начин, започва с предоставянето на достъпно базово обучение и съвети относно законодателството в областта на храните, пригодени за техните специфични нужди.

Европейските агенции за безопасността на храните изпълняват както основната си роля за официален контрол, така и консултативна, обезпечавайки граждани с уеднаквена и адаптирана информация през своите сайтове и социални канали.

Българската организация е дефинирала няколко клечови определения и положения, които могат да бъдат основополагащи за разрастването на местния хранителен сектор. Те сътвърдват на опростени регулативни рамки, въведени във Финландия, Дания и Англия.

## Какво е местна храна?

Местната храна може да бъде фермерска, занаятчийска, както и такава, която произтича от културата на местните общности. Тя е местно произведена храна, в чийто състав не са включени синтетични материали и ГМО. Насърчава местната икономика, заетостта и хранителната култура на съответния регион.

Местните хани от животински произход отговарят на изискванията на Раздел IV от Наредба № 26 от 14.10.2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества сировини и хани от животински произход.

на стр. 18



Местната храна е произведена и преработена от сировини от съответния регион. Към тази категория се включват и храните, обозначени в съответствие с изискванията на чл. 17, ал. 2-4 от Закона за храните.

Местната храна се продава и се консумира в региона на производство.

Камо цяло местните хани, местният произход и снабдяването с такива хани се отнасят до късите вериги на доставки.

### **Какво е къса Верига на доставки?**

Определя се от малък брой участници във веригата, тясно сътрудничество между участниците, растеж на местната икономика, географски и социални контакти с потребителите.

### **Какво е фермерска храна?**

Под фермерска храна се има предвид тази, произведена по селскостопански начин в затворен цикъл в едно или в малък брой съседни стопанства на принципа „от полето до масата“, която не съдържа синтетични и ГМО съставки.

Фермерските хани от животински произход отговарят на изискванията на Наредба № 26 от 14.10.2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества сировини и хани от животински произход.

### **Какво е занаятчийска храна?**



Тази, произведена с преобладаваща ръчна преработка чрез традиционни методи от квалифицирани майстори занаятчи. От-

нася се предимно до млечните и месните продукти, хлябовете, сладкишите, консервите, таханите, напукнатите, маслата и оцета, но не само.

Сировините за занаятчийската храна са с местен произход за конкретната страна, от която изва занаятчийската технология, не съдържат синтетични и ГМО съставки.

### **Какво е домашна храна?**



Това е частно приготвена храна у дома, произведена в лично стопанство, в т.нар. „заден двор“, в домашна кухня, която се консумира за лични нужди и/или се предлага в малки количества на пазара, ограничени под границата на трибуналността.

### **Какво е граница на трибуналност?**

Това е границата между приготвянето на храна за нерегулярни дейности по домашен начин и професионалното производство на хани. Дейностите под границата на трибуналност са такива, които не се извършват по занятие, системно и с цел реализиране на печалба, които нямат траен характер, осъществяват се за кратък период от време, в ограничен географски обхват и се извършват от физическо лице, независимо дали е регистрирано като търговец.

За дейностите под границата на трибуналност не се изисква регистрация на производствено помещение по Закона за храните или Наредба 26, но се изисква уведомление към БАБХ. Това представлява дерогация в националното законодателство, чиято цел е да позволи тези продажби и да ги урегулира по уместен начин.

на стр. 19



## Защо си струва да уредилираме и насърчаваме продажбите под границата на трибуналност?

Защото са съществуваща форма на прехрана, доходи и решение за преодоляване на проблемите с продоволствието. Имат социално значение. Отнасят се до близо 2/3 от населението на страната.

Местната храна е част от нашата култура и самобитност. Тя не е само въпрос на хранене, производство или здраве, тя също дава радост и преживявания. Споделените ястия са сред обредите, които поддържат културното наследство и създават чувството за принадлежност заедно.

Защото са от екологично значение поддържат биоразнообразието, пестят въглеродни емисии, намаляват загубите от храна.

Стимулират отглеждането на стари сортове култури, автожонни и местни породи животни, късите вериги на доставка, затворения цикъл на производство, симбиотичните ферми, биологичния начин.

Стимулират практическото обучение и опитността на работната ръка. Мотивират развитието на хората в селските общности.

Защото свободните продажби под границата на трибуналност стимулират разрастване в микробизнес над тази граница.

## Как се регистрира дейност с храни под границата на трибуналност?



Фондация „Локалфуд.бг“ предлага това да става с онлайн уведомление към БАБХ, към което да се прилага успешно положен онлайн тест за базови познания за Системата за самоконтрол и безопасност на храните, както и дигитално конче на заверена здравна книжка. За някои храни с по-висок риск (млечни, месни и др. продукти) да се изисква анализно свидетелство, доказващо безопасността на крайния продукт.

Организацията е разработила и мерки за безопасност на храните, пригответи в домашни кухни и условия, които могат да бъдат отправна точка за регулирането на такива дейности.

Въвеждането на правила и съответстващ контрол за пазара на храни от физически лица ще изсветли огромен съществуващ сив сектор, който подлага на различни рискове както потребителите, така и производителите.

Колкото по-скоро въведем работещо решение, толкова по-успешно ще се развива и селският туризъм у нас, разчитащ на притегателния магнетизъм на автентични продукти като този на Теменужка.

# **ФЕДЕРАЦИЯТА НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ (ФНТС)**

е творческо-профессионален, научно-просветен, неправителствен, неполитическо сдружение с нестопанска цел на юридически лица – съсловни организации, регистрирани по ЗЮЛНЦ, в които членуват инженери, икономисти и други специалисти от областта на науката, техниката, икономиката и земеделието.

**ФНТС е съучредител и член на Световната федерация на инженерните организации (WFEO).**

**ФНТС членува и в Европейската федерация на националните инженерни асоциации (FEANI).**

**ФНТС е член на Постоянната конференция на инженерните организации от Югоизточна Европа (СО.Р.І.С.Е.Е.), Глобалният Договор на ООН, Европейски млади инженери (EYE).**

**ФНТС осъществява двустранно сътрудничество със сродни организации от редица страни.**

- ⇒ ФНТС обединява 19 национални сдружения – научно-технически съюзи (НТС) и 34 териториални сдружения – ТС на НТС, в които членуват над 15 000 специалисти от цялата страна.
- ⇒ ФНТС е собственик на еднолично дружество с ограничена отговорност "ИНОВАТИКС" ЕООД с предмет на работа инженерно-внедрителска дейност.
- ⇒ Към ФНТС функционира Център за професионално обучение, лицензиран от НАПОО към Министерски съвет на Република България.

**Контакти с Център за професионално обучение:**

+ 359 2 989 33 79; e-mail: kvvo@fnts.bg

**Дом на науката и техниката – град София, предлага зали под наем на атрактивни цени, прекрасни условия за провеждане на научно-технически мероприятия, международни симпозиуми, конгреси, конференции, курсове, концерти, коктейли и др.**

**Предлагаме ви зали с площ от 39 м<sup>2</sup> до 200 м<sup>2</sup>.**

**Контакти за зали и офиси под наем:**

инж. Марин Антонов: + 359 2 987 72 30; + 359 878 703 669; e-mail: mantonov@fnts.bg  
инж. Валентин Ставрев: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 720; e-mail: vstavrev2@hotmail.com  
инж. Невена Дончева: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 714; e-mail: n.doncheva@fnts.bg

**ФНТС, София 1000, ул. "Г.С.Раковски" №108, <http://www.fnts.bg/>**

История, култура и обичаи или...

# КАК КУХНЕНСКИТЕ ПРИБОРИ СЕ ПРЕВЪРНАХА В ОРЪЖИЕ НА МАРКЕТИНГА



Светлана Дамянова,  
студент по психология

*Често гори не обръщаме внимание на приборите, с които се храним. Ножът, вилицата, лъжицата са толкова естествени атрибути на трапезата ни, че понякога просто не ги забелязваме. Посягаме към тях съвсем инстинктивно, без гори да подозирате, че формата, големината, теглото, а даже и цветът им биха могли да ни внушат различно усещане за вкуса на иначе едно и също ястие.*

*Съвременният потребител е виждал десетки разновидности на ножове, вилици, лъжици (чайни, кафени, супени, такива за абсент и други). Съществуват гори хибридни прибори, като например „споркът“ (кръстоска между вилица и лъжица), както и всякакъв вид черпаци, клечки, щипки, а даже и игли, с помощта на които храната да бъде разфасована и изконсумирана. Вероятно и много от производителите на прибори, които иначе проявяват завидна фантазия към своите продукти - сребърни, позлатени, с камъни „Сваровски“, гравирани, рисувани и какви ли не още - едва ли подозират колко много влияят върху усещането за вкус. Чувството за допир до приборите за хранене, обаче, е един от факторите, които сериозно въздействат върху възприятията ни за храната. И това вече е научно доказано.*



## Малко история

Преди да разгледаме различните прибори за хранене и тяхното влияние върху вкуса нека хвърлим бегъл поглед назад в историята, за да видим как и кога човечеството започва да ги използва.

### Ножът

Известно е, че още по времето на палеолита хората започнали да изработват ножове. Първоначално те служили като оръдия на труда и обикновено били изработени от кремък, издялани във формата на бадем. Впоследствие към тях започнали да прикрепят дървени или костни дръжки за удобство. Срещали се също ножове от дърво, бамбук или кости, а когато човечеството се научило да добива и обработва различни метали, бронзът и медта изместили първоначалните материали.

Ето един интересен факт. През 2005 г. списание „ФОРБС“ провежда анкета сред своите читатели, редактори и експертни групи с цел да бъде определен инструментът или предметът, оказал най-голямо влияние върху историята на човечеството. На първо място сред най-важните вещи, създадени от человека, анкетираните посочили именно ножа.

### Лъжицата

Друг прибор, използван още в древността, е лъжицата. За разлика от вилицата, която става популярна доста по-късно, хората започват да използват лъжици още 3000 г. пр. Хр. Преди това единственият „помощник“ при храненето били само... ръцете.

Първите подобия на лъжици представлявали изделия от дърво, кости или рога. Гърците използвали също миси и раковини, които дооформяли като лъжици. В Египет пък ги изработвали от слонова кост, дърво или камък и често ги покривали с религиозни изображения.

По време на подема на римската и гръцката цивилизации се появили лъжици от бронз и сребро, които днес могат да се видят в различни исторически музеи по света.

## Вилицата

Най-късно се появява вилицата. И въпреки че е създадена последна, за историята ѝ има най-малко информация. Някои сведения гласят, че медната вилица е съществувала още по времето на Мойсей и фараоните и че около 2400-1900 г. пр. Хр. е имало вилици от кости, открити от археолозите в гробниците от древнокитайската култура Кицзия. Подобни открития има и при династията Шан (1600-1050 г. пр. Хр.), но като цяло този прибор официално е упоменат за пръв път през IX век. Тогава вилицата е била само с 2 зъба и е служила единствено за нанизване на храната по време на готвене, без да е използвана по познатия ни днес начин. През X век в Азия се появява още едно подобие на вилица, само че с 5 зъба.

Други източници сочат, че първата вилица в Европа се появява във Византия през XI век по поръчка на „капризна“ принцеса, за която яденето с пръсти било срамно и неприемливо.

В началото църквата отричала използването на вилици, защото от една страна това бил „излишен разкош“, от който нямало кой знае каква нужда, а от друга - вилицата наподобявала тризъбец на Сатаната. Така чак през XVI век вилицата се налага като един от трите основни прибора за хранене.

## Как се храни съвременният човек



Съвременни проучвания показват, че 30% от населението на Земята днес използва

на стр. 23



нож, лъжица и вилица като помощни средство по време на хранене, още толкова се хранят с помощта на пръчици, а 40% използват само ръцете си. Разбира се, тези разновидности в начина на хранене зависят от природно-климатичните условия, историческите особености, религиозните вярвания и още ред други фактори. Да вземем за пример ориза. На запад и в Европа той се консумира с вилица, в Китай и други азиатски страни - с клечки, а в Индия - само с ясната ръка.



Според някои теории причината в азиатски страни като Китай, Виетнам, Япония, Корея и от части Тайланд да се използват пръчици е именно широкото разпространение на конфуцианството. За китайския мислиител Конфуций ножът е оръжие за убийство и затова този прибор се избягвал.

Съществува и друга теория, според която причина за налагането на клечките като основен прибор бил оризът и формата на неговото зърно, както и консистенция му след термична обработка.

На териториите на повечето земи в Африка, Азия и Близкия Изток пък е било присъщо ястията да се приготвят с нож. Тяхната консумация обаче се е осъществявала само с помощта на ръцете.

В Индия и Хималаите например вярват, че човекът и заобикаляящият го свят постоянно си взаимодействат на енергийно ниво. Смята се, че определени действия могат да наручат равновесието на силите и да доведат до беди. Тези народи считат, че на крайчетата на пръстите ни се намират определени точки, отговарящи за различни енергии. Поради това се вярва, че яденето с ясната ръка всъщност обогатява храната с нашата „родна“ енергия, която няма

как да ни навреди. Лявата ръка по тези, а и други земи, се смята за „нечиста“ и с нея може да се извършват само хигиенни процедури.

## Приборите днес - маркетингово оръжие

Интересно е да проследим как от средство за хранене вилицата, лъжицата и ножът са се превърнали в едно истинско маркетингово оръжие, благодарение на което потребителят и неговите желания и удоволствие от храната могат лесно да бъдат манипулирани.

Изследване на Университета в Оксфорд подкрепя това твърдение и обяснява, че човешкият мозък прави заключения за храната още преди тя да е попаднала в устната кухина. Според него формата, цветът, текстурата и големината на приборите изграждат подсъзнателно представата ни за вкуса на дадено ястие, секунди преди да сме го опитали. Това дали храната се реже с нож или вилица, например, може да ни остави впечатление за разлика в солеността на иначе едни и същи продукти.

При експеримент със сирене, изследваните лица посочили, че млечният продукт, набоден на нож, има по-солен вкус за разлика от същия, набоден на вилица или клечка за зъби. Също така, храната, изконсумирана с нож, се определя от потребителите като по-осмра на вкус.

Hanki, обучени на клечки за зъби, създават илюзията за по-голяма изисканост и финност на вкуса. Това, разбира се, може да се дължи и на факта, че на клечката за зъби набучваме по-малко количество храна, а



на стр. 24



както е добре известно, малките количества оставят впечатление за по-голяма насиленост и удоволствие. Също така, места, на които храната се консумира с помощта на клечки за зъби, обикновено са коктейли и други изискани събития, което също би обясняло тази иллюзия за по-фин вкус.

## Влиянието на цветовете



Според списание „Flavor“, всеки човек има „емоционална реакция на определен цвят“. Както разглеждаме по-подробно в миналия брой на списание „Храната на XXI век“ в статията „Гастрофизика - новата наука за храненето“ цветовете имат много голямо влияние върху възприятието ни. По този начин ние можем да въздействаме на потребителя не само чрез храната, но и чрез чинии, чаши и разбира се - приборите. „Цветът на храната се възприема по различен начин, в зависимост от декора, в който е представена (чиния или прибори за хранене) и в резултат на това има различен вкус“ - заявила Ванеса Харар, един от главните организатори на проучване за цветовете и влиянието им.

За да покажем как точно този компонент въздейства върху вкуса, ще разгледаме един пример. Доказано е, че например синьо или зелено, се усещат от потребителя като по-освежаващи. Друго изследване показва, че горещият шоколад изглежда по-вкусен, когато се поднася в оранжева или кремава чаша, отколкото в бяла или червена. Това може би се дължи на факта, че тези цветове са топли, но и същевременно са неагресивни и ненатрапчиви. Питие, поднесено в розова чаша пък се възприема като по-сладникаво.

## Как да събудим апетита

Цветовете, които събуджат апетита, са жълто - привлича вниманието и се асоциира с жизнерадостност и позитивност, оранжево - топъл и приветлив цвят, внушаващ на потребителите чувство на комфорт и често асоцииран със здравословното (може би заради най-първия представител, който ни изва наум при споменаването на цвета - портокала). Смята се също, че оранжевото повишава количествата кислород в мозъка. Червеното, обратно на много твърдения, също повишава апетита. Това е цвят, който често се свързва със зрялост (например при плодовете) и носи висок енергиен заряд. Може би това е причината ресторантърите да залагат на червеното, когато става въпрос за обзавеждане, например. И разбира се, не на последно място изва зеленото, което също се свързва със здравословното и свежото и спомага за повишаването на апетита.

## И как го помиснем

Он своя страна, цветовете, които помискат апетита, несъмнено са синьото и сивото. Синият цвят успокоява ума, но рядко се среща в природата и вероятно по тази причина не събуджа апетита. Напротив, помиска го, което го прави подходящ при дуети. Синя лампа на хладилника или пък покривка в син цвят биха могли да ни помогнат при отслабването. Смята се, че всякакъв вид презентации на храни в сини помещения или със синьо кухненско оборудване влияят отрицателно на потребителите. Прибори и съдове в син цвят не се препоръчват и за хора с хранителни разстройства. Сивото също притъпява апетита и е възможно понякога да предизвика гору отвращение от поднесената храна.

При експеримент с кисело мляко, учени установили, че ако то се консумира с бяла лъжица, вкусът му изглежда на потребителя по-добър и приятен в сравнение с хапването на йогурт от прибор в по-тъмна гама. Дегустацията на кисело мляко от синя лъжица също повлиява на оценката на вкуса. Поради асоциацията на синьото със солта, млякото, поднесено в тези лъжици, изглежда на изследваните лица като по-солено. Всъщност точно заради тази асоциация, за солен

на стр. 25



ните хани маркетинголозите препоръчват да се наблюга на сини онаковки (например при чипсовете).

## Тежестта също Влияе

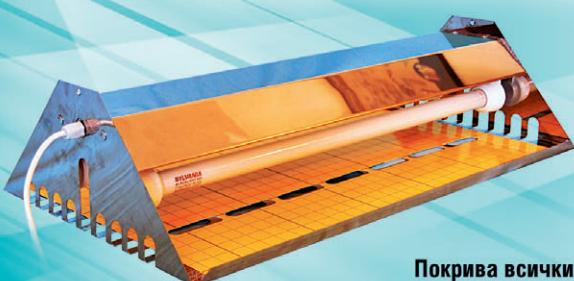
След пореден експеримент, в който вземат участие над 100 души, при които е било следено как им влияят теглото, цветът и формата на кухненските прибори, става ясно, че тежестта на вилиците и лъжиците също има важна роля в изграждането на мнение за храната. След експеримент с кисело мляко, който целял да се провери дали по-тежките прибори карат храната да се усеща по-вкусна, се установило, че йогуртът, консумиран с по-тежки лъжици, въщност бил оценяван като най-малко харесван, най-евтин и с най-ниска плътност. За сметка на това обаче, той се сторил на участниците най-сладък. Киселото мляко, консумирано с по-леки прибори за хранене пък било оценено като най-плътно и вкусно.

В последно време много ресторани и брандове налагат яденето с ръце. Това не са забелязва само при заведенията за бързо хранене, но и при някои от най-елитните и скъпи ресторани по света. Навсякъв това се дължи на факта, че много проучвания опитват да покажат повишаването на наситеността и удоволствието от храната, когато тя е поднесена към устата с ръце. Въпреки етикета, според който яденето с ръце се счита за неприемливо, в последно време тази практика започва да се превръща в тенденция. Дали след толкова години еволюция си струва да се върнем в самото начало и да загърбим всичко научено досега, и дали това би оставило отпечатък върху удоволствието ни от храната - оставяме на Вас да решите. До тогава - наслаждавайте се на хапването с добра компания, наблегнете на по-здравословните хани и изprobвайте някой от експериментите върху. Може да останете приятно изненадани.



# Light SPIDER IP65 INOX

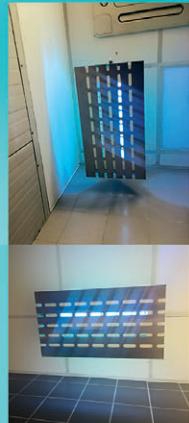
## най-добрият помощник в борбата с насекомите



Покрива всички европейски стандарти:

- изработена е от неръждаема стомана, по стандарт IP65;
- покрити с фолио удароустойчиви тръби за опасни и чувствителни области;
- високоэффективни UV тури със защитно фолио BL 368-18 W FEP Sylvania;
- проектирана за работа с еднострани лепилна плака, прорязан тип с жълто покритие за по-добро привличане на насекомите;
- притежава сертификати от изпитване по всички европейски изисквания за безопасност.

Предлага се стандартно с две тури по 18 W (ефективен обхват от 120 м2).  
Могат да се заменят с 2 x 36 W, което ще доведе до площ на покритие около 240 кв.м.



**Инсектицидна лампа, разработена специално  
за нуждите на производствени предприятия  
в областта на хранително-вкусовата промишленост.  
Без аналог на пазара.**



Официален вносител за България:  
Гарант пест контрол - 1202 София, бул. „Сливница“ 213Б  
тел.: 02 831 90 73, 02 831 48 96.  
[www.garantpest.com](http://www.garantpest.com)

**ГАРАНТ**  
ПЕСТ КОНТРОЛ

# ВИТАМИН Д



## И ИМУННАТА СИСТЕМА

„Слънчевият Витамин“ играе  
Важна роля за нашето здраве

**Симона Вътева,**  
студент по функционална медицина във Великобритания -  
Institute for Optimum Nutrition, London

Витамин Д е Всъщност повече хормон, отколкото Витамин. За съжаление, дефицитът на Витамин Д е много често срещан днес. Едно проучване установява, че са докладвани дефицитни нива на Витамин Д при 36% от здравите юноши и при 57% от Възрастните хора (данните важат за САЩ). Други проучвания изчисляват, че един милиард хора по света имат недостатъчни нива на „слънчевия Витамин“. Истината е, че може би хората, дефицитни на Витамин Д, вероятно гори са много повече, защото новите изследвания показват, че доскоро препоръчватите за оптимални нива на Витамин Д Всъщност са били твърде ниски.

на стр. 27



Дефицитът на Витамин Д може да има клочово значение, тъй като играе важна роля в много области на нашето здраве. **Допринася за здравината на костите, здравето на сърцето и профилактика на рака.** Доказано е, че **взаимодейства с над 200 гена в човешкото тяло.** Всичко това е от съществено значение за имунната система и може би нивата на Витамин Д са един от определящите фактори за развитие или не на автоимунно заболяване.

## Причины за дефицит на Витамин Д

Основно предизвикателство за естественото поддържане на оптимални нива на витамин D е съвременната ни диета и начин на живот. Ето няколко причини за това.

### Недостатъчно излагане на слънце

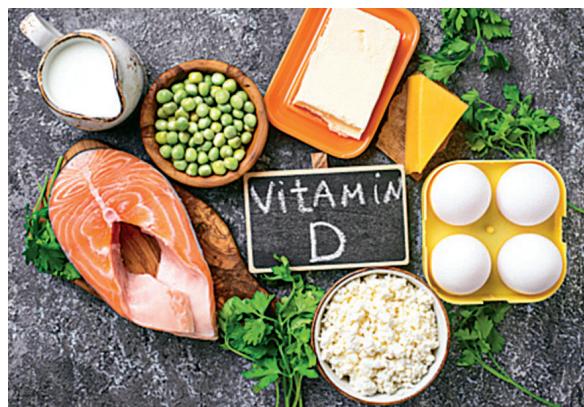
Основният ни източник на Витамин D е слънцето. То задейства процес в кожата, който произвежда Витамин D. Черният дроб и бъбреците превръщат витамин D (произведения в кожата и усвоения от храненето) в активна форма, която се нарича **калциприол.**

Съвременният начин на живот обикновено предлага много малко време, прекарано под слънчевите лъчи. Освен това, поради страх от рак на кожата, обикновено носим слънцезащитен крем, често пълен с токсини, докато сме на слънце, което намалява способността ни да абсорбираме витамина с **над 90%.**

Ако живеете на север, където има по-малко директни слънчеви лъчи или имате по-тъмна кожа, която абсорбира по-малко слънчева светлина, това допълнително намалява способността ви да произвеждате витамин D. А той неслучайно е наричан „слънчев витамин“.

### Хранене, лишене от Витамин D

Не много храни са естествено богати на Витамин D и понякога точно те не са много разпространени в типичната съвременна диета. Тези храни включват **съомга, масло**



от черен дроб на риба (треска и други), мясо от органи като говежди черен дроб и яйчни жълтъци.

Двете основни храни, обогатени с витамин D, са **мяко и зърнени закуски**, които обаче съдържат млечни продукти и глутен и може да не са подходящи за консумация от много хора. Други възможни храни са изкуствено обогатените с витамин D.

### Мастна малабсорбция

Витамин D е мастноразтворим витамин, което означава, че червата ви трябва да могат да абсорбират гиетични мазнини, за да усоят витамин D. Има поговорка, която казва: „**Ти си това, което ядеш**“, но може би по-правилно е да се каже: „**Ти си това, което абсорбиращ**“. Ако имате пропускливи черва, поради възпалителни храни като глутен, инфекции или токсици, способността ви да абсорбирате хранителните вещества и витамини може да бъде сериозно нарушена.

### Как Витамин D влияе на имунната Ви система?

**Витамин D работи като един вид предпълнявател в тялото ви, включва или изключва гени и процеси, от които тялото ви се нуждае, за да поддържа здравето.** Активният витамин D се изпраща до много различни области на тялото, включително костите, червата, дебелото черво, мозъка и имунните клетки, които имат рецептори за витамина. Активният витамин D се свързва с тези рецептори и насярчава гените, които резонират с него, като по същество ги включва.

на стр. 28

## Витамин Д и защитен имунитет

**Достатъчните нива на витамин Д намаляват риска от инфекциозни заболявания, като укрепват вродената ви имуна система.** Витамин Д се превръща в клочови пептиди в имунната система, които предизвикват силна антимикробна реакция, която ви позволява бързо и ефективно да се борите срещу нашествениците, преди те да се развият в пълноценна инфекция.

## Витамин Д и аутоимунна болест

**Аутоимунните заболявания възникват, когато имунната ви система е объркана или прекалено стресирана и започва да атакува собствените ви тъкани вместо външни патогени.** Витамин D предотвратява това чрез насищаване на регулаторните Т-клетки, които са отговорни за точното разграничаване между външни нашественици и собствени клетки. По този начин витамин D прави имунната ви система по-интелигентна, научавайки я да не атакува себе си, като това може да предотврати развитието на аутоимунно заболяване.

Изследванията в тази област са сравнително от скоро, но вече редица от тях показват, че при хора с дефицит на витамин D има по-висок процент на аутоимунни заболявания, както и по-голям процент на прогресиране на аутоимунните заболявания. Изследванията свързват дефицита на витамин D с множествена склероза, лупус, ревматоиден артрит, гиабет тип I и гр.

## Какви са оптималните нива на витамин D?

Една експертна група от 48 водещи в света лекари, изследователи и учени са анализирали този въпрос и консенсусът, до който стигат, е препоръката всички възрастни да се стремят да постигнат кръвно ниво на витамин D или 25 (ОН) D между 100-150 nmol/L (40-60 ng/ml).

**Нивата на витамин D3 могат да бъдат изследвани чрез кръвна проба.** За съжаление, това изследване не се покрива от Здравната каса в България и трябва да се заплати, но повярвайте ми, инвестицията си струва.



**Ако вашите нива са под препоръчителния диапазон, обикновено е необходим допълнителен прием от 5000 IU дневно от високочастствена добавка витамин D3, съчетан с витамин K2 за възрастни и 2000 IU дневно за деца.** Винаги се консултирайте с вашия терапевт относно прием на добавки.

Важно е добавката да е комбинирана с витамин K2, защото те работят в синергия. Вашето тяло използва витамин D, за да абсорбира калций, но той се нуждае от витамин K2, за да гарантира, че калцият отива на правилните места (кости, зъби, нокти и т.н.) вместо в артериите, жълчната или бъбреците. Освен това трябва да сте сигурни, че имате достатъчно нива на витамин Е и витамин A, защото те работят също във връзка с витамин D.

**Тъй като витамин D е мастноразтворим, той се съхранява в тялото ни и с течение на времето може да се предозира.** Ако приемате високи дози (над 5000 IU дневно), е препоръчително да проследявате кръвните си нива, но запомнете: **винаги 14 дни след като спреме добавката**, в противен случай няма да получите вярна картина.

Ако сте били диагностицирани с аутоимунно заболяване, възможно е ниските нива на витамин D да играят роля за вашето състояние, така че не забравяйте да поговорите с вашия лекар (ако разбира се, той не ви го предложи пръв) да провери нивата, като се стремите да постигнете 40-60 ng/mL.



Умения,  
знания  
и опит

Дюсена

## ПРОИЗВОДСТВО НА ХАЛВА И ТАХАН



- кафява халва и нуга халва с фъстъчени ядки;
- слънчогледова, сусамова и лешникова тахан халва;
- слънчогледов, лешников, пълнозърнест и белен сусамов тахан.

За нас харесванието е приоритет!

“Дюсена” ООД – Димитровград  
тел.: 0391 62 428, моб.: 0887 667 068  
e-mail: diusena@abv.bg; www.diusena.com





*Аз не съм стар, аз просто  
дълго съм живял.*

ърл Стенли Гарднър



# СИНИТЕ ЗОНИ НА ДЪЛГОЛЕТИЕТО

Проф. д-р Йордан Гогов

*Една от най-дискутираните тайни в историята на човечеството е тази за дълголетието. От създаването си човека е искал да узнае защо някои хора живеят по-дълго от останалите и какви са причините за това. През Вековете различни мъдреци, шамани, гадатели и изследователи на човешката природа са обяснявали по различен начин според познанията и философските си възгледи феномена на дълголетието.*

*Днес съвременната наука е изградила стройни представи за факторите, които имат основно значение за удължаване продължителността на човешкия живот. На световната карта са очертани определени географски зони, където местното население се отличава със своя здравословен начин на живот и дълголетие. Учените ги определят като „Сини зони на дълголетието“.*



Идеята за „сините зони“ възниква през 2000 година, когато Джани Пес от Италия и Мишел Булен от Белгия проучват регионите с най-много дълголетници в света и ги обозначават на географската карта със син маркер. По-късно през 2009 година американският пътешественик Дан Бломнер се запознава подробно с този феномен и издава книга, в която описва тайната на човешкото дълголетие в 5 сини зони.

Поради големия интерес към разглежданата тема ще направим кратък преглед на обявените „сини зони“, каква е тяхната географска и национална характеристика, какви са особеностите в поведението и хранителния режим на дълголетниците, както и връзката им с традиционния начин на общуване в местните общности.

## 1. Остров Икария в Гърция



Икария е гръцки остров, разположен в източната част на Егейско море, между островите Самос и Патмос. Името му е свързано с митичната история на Икар - син на Дедал. Освен с легендата за Икар, островът се отличава със своята девствена природа, чист планински въздух, красиви морски заливи, горещи минерални извори и приветливо местно население.

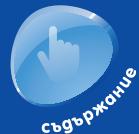
Населението на Икария е 8,500 жители. На острова хората живеят по-дълго от обичайното и се срещат много столетници. Този факт впечатлява редица изследователи от различни области, търсещи отговор на тайната за дълголетието. Според Дан Бломнер това е „Островът, където хората забравят да умрат“.

Причините за високата продължителност на живота се крият както в географските особености на остров Икария, така и в начина на живот на неговите жители. Планинският неравен терен е причина хората да се придвижват продължително за изпълнение на ежедневните си задължения, което създава интензивно физическо натоварване независимо от възрастта.

Храната им включва предимно пресни зеленчуци (домати, чушки, лук, чесън, картофи и др.) пълнозърнести и бобови култури, плодове, маслини и пресован зехтин от собствените им градини. Наред с това на почит е козето мяко, козето сирене, рибата, пчелният мед, ядките и местното червено вино, които намаляват стреса, риска от заболявания на мозъка и сърдечно-съдовата система. Месо се употребява рядко и в малки количества - основно ярешко/козе или заешко в неделни дни и по време на празници. Храната се сервира на малки порции, които се консумират бавно, без преиждане.



на стр. 32



Здравословният режим на хранене се допълва от голям брой подправки и билкови чайове. Особено популярни са чаят от див розмарин, градински чай, мента и риган, които се пият ежедневно в различни комбинации. Тези растения са богати на антиоксиданти, имат тонизиращо влияние и подпомагат организма в отделянето на отпадъците от токсични вещества.

Населението на Икария изповядва източноправославна религия и спазва строго християнските пости. Около 150 дни в годината се консумира постна местна храна с ниска енергийна стойност.

На остров Икария „времето е спряло“. Сред хората няма напрежение. Никой не бърза да свърши задълженията си и не гледа своя часовник. Следобедната дрямка е задължителна.

На острова всеки почита семейните традиции и общува емоционално с приятели и съседи, споделяйки весели и забавни преживявания. Връзката между отделните поколения и почитта към възрастните са силно изразени. Тези релаксиращи контакти елиминират стреса и влияят благотворно върху нервната система, като забавят стареенето на организма.

## 2. Остров Сардиния в Италия



Остров Сардиния е разположен в Средиземно море и е част от територията на Италия със специален автономен статут. Населението на острова е около 1,65 млн. жители. Няма разлика в съотношението между столетниците жени и мъже. Теренът на острова е предимно планински с ограничена горска растителност.

Прави впечатление, че сред мъжете дълголетници преобладават овчари от планинските райони, които ежедневно се движат по пасищата на дълги разстояния със стадата си при интензивно физическо натоварване. Това влияе благоприятно върху ме-

таболизма и укрепва тяхната костно-мускулна и кръвоносна система.

Жителите на Сардиния се хранят в малки количества с местни, натурални продукти като пълнозърнест хляб, бобови растения, маслини, пресни зеленчуци, плодове, средиземноморски подправки, билки, мед и бадемови ядки. Особено популярна е употребата на масликово масло, отличаващо се със специфичния си аромат, антисептични и антиаллергични свойства. Не случайно местните жители го наричат „диаманта на пустинята“. На остров Сардиния традиционно се консумира козе мляко и козе си-

на стр. 33



рене. Регионът е известен с местното производство на сиренето „Пекорино“ от овче мляко, което е богато на омега-3 мастни киселини. На трапезата си почти всяко семейство има червено вино от сорта „Канонау“, добивано от незапомнени времена в Сардиния. Това вино е много богато на флавоноиди и антиоксиданти, понижаващи стреса и мускулното напрежение.

Подобно на жителите на остров Икария, и тук населението уважава семейните традиции и отдава заслуженото на възрастните хора, които живеят с младото поколение в пълноценна и здравословна среда. Срещите и разходките с близки и приятели в следобедните часове създават приятно и весело настроение за отмора и забавление.



### 3. Остров Окинава в Япония

Остров Окинава е петият най-голям японски остров с население от 1,20 милиона жители. Северната част на острова е по-рядко населена. Климатът е влажен, субтропичен до екваториален.



Статистиката показва, че на този остров е регистриран най-голям брой дълголетници в добро здраве. Почти всички упражняват физическа работа и нямат проблеми с паметта до края на живота си. Това ги поддържа активни до дълбока старост, като им осигурява постоянно екологична и здравословна храна. На остров Окинава живеят 15% от столетниците, които са на повече от 107 години.

В хранителния си режим включват местни продукти, богати на въглехидрати, основно пресни зеленчуци, зърнени култури, риба и морски дарове. Особено предпочитани на острова са сладките картофи, соята и соевите продукти - сирене „Тофу“, ястия с бамбук, азиатска ряпа „Дайкон“, водорасли и зеле. От растителните подправки най-популярни са джинджифил, куркума, листа от местен вид див пелин и ломоти явански чушки. На остров Окинава месо се консумира много рядко и предимно при специални случаи.

Храната се сервира в малки съдове и в ограничено количество, което изключва преяддане. Пиенето на билков чай и чаената церемония са традиционен японски обичай и на остров Окинава.

на стр. 34



Прави впечатление, че в своите жилища дълголетниците разполагат с много скромен интериор. Далече са от съвременната суета и вешоманията. Обикновено се хранят и почиват седнали на пога, което се отразява благоприятно върху тонуса на мускулите и хранителния метаболизъм.

Дълголетниците от Окинава са спокойни, приветливи, добронамерени и общителни хора. Те са щастливи и умеят да споделят с близки и приятели положителните емоции от ежедневието си. За това имат заслуга и съзаданието на острова група „Моаи“ с цел взаимопомощ и социална подкрепа.

#### 4. Полуостров Никоя В Косма Puka

Полуостров Никоя е разположен в северо-западната част на Косма Puka. Климатът е тропически с характерния за региона сух и влажен сезон. Населението на полуострова наброява около 25 хиляди жители, които са потомци на индианското племе „Чаротега“. Характерна черта е изключителното им трудолобие и старанието за отглеждане на зеленчуци и плодове от собствените градини. Регионът е традиционен производител на кафе и тропически плодове - банани, ананаси и др.

Кухнята на местното население представлява комбинация от традиционни индиански, испански и африкански ястия. Вечеря се обикновено привечер с лека и разнообразна храна. Много популярно е приготвянето на „Тамале“ с царевица.



В хранителният режим на хората от Никоя преобладават растителните продукти - основно боб, царевица и тиква, с което се обяснява и една от причините за тяхното дълголетие.

Друг фактор е употребата на твърда вода. Същата е с високо съдържание на калций. Според експертите с този факт се обяснява по-високата костна плътност и устойчивостта на костната система при



високи физически натоварвания и редки случаи на костен травматизъм при възрастното население.

Морфологичните проучвания върху дължината на теломерите (окончанията на хромозомите) при жителите на Никоя свидетелстват, че те са много по-дълги в сравнение с тези при останалите жители на Косма Puka. По-голямата дължина на теломерите е условие за по-дълъг живот на клемките в човешкия организъм.

Изследванията на редица експерти в областта на социалната антропология и психологията показват, че в Косма Puka и особено в Никоя живеят най-щастливите хора в Латинска Америка. В основата на този феномен е доброто физическо и психично здраве на населението, което е причина за постигане на лично и семеен щастие.

Връзката между отделните членове на семейството е много силна и взаимната подкрепа е в основата за постигане на поставената цел в живота („Plan de vida“). Наред с това тайната на дълголетието се крие и в непринуденото общуване, позитивното изльчване, естествените усмивки и оригиналният хумор на местното население.



## 5. Град Лома Линда в Калифорния - САЩ

Град Лома Линда е разположен в щата Калифорния, окръг Сан Бернардино с население от 18, 780 жители. Това е една от „сините зони“, където има много голям брой физически активни и здрави дълголетници без проблеми с паметта до края на живота си.

Характерна особеност на жителите в Лома Линда е присъствието на 9 000 сплотени последователи на Църквата на адвентистите от седмия ден. Те имат общи интереси, идеи и ценности в живота, което ги обединява в едно целомъдрено общество. Тези хора се отличават не само със своите религиозни убеждения, но и с философията си за специфичен начин на живот, осигуряващ добро здраве и дълголетие. В основата е отказът от тютюнопушене и употребата на алкохол. В култ е издигната вегетарианската храна и постоянните физически упражнения. За това свидетелства и техният здравословен телесен индекс. По улиците почти не се срещат хора с наднормено тегло, което е необично за населението на САЩ.

В ежедневното меню на хората от тази група преобладават зеленчуците и плодовете в т.ч. авокадо, фурми и смокини, пълнозърнестите натурални продукти, както и пиемето на достатъчно количество чиста вода и соево мляко. В храната им напълно е изключена бялата захар. Ядките и рибата са част от предпочитанията на адвентистите в определени дни от седмицата.



Проведените периодични медицински изследвания показват, че при адвентистите се регистрират здравословни клинични показатели, изразяващи се в по-ниски стойности на артериалното кръвно налягане и



холестерола, което силно намалява риска от възникване на сърден инфаркт и мозъчен инсулт.

Спазвайки традициите, адвентистите от Лома Линда се отдават на ползотворна почивка всяка събота. През този ден те не работят, а посвещават своеото време на семейството си, на благотворителност, на умерено спорттуване и срещи с приятели сред природата, което ги освобождава от седмичното напрежение и стреса.



на стр. 36



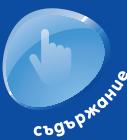
**Ако трябва да се обобщят основните причини за дълголетието на хората в „сините зони“, е необходимо да посочим значението на следните фактори:**

1. Географските особености на местообитанието, движението сред природата и умереното физическо натоварване на хората, занимаващи се със земеделие и скотовъдство, независимо от възрастта.
2. Спазване на постоянен хранителен режим с консумация на малки количества местна пълноценна храна от растителен произход, козе мляко, риба, мед, билков чай и чаша домашно пригответо червено вино. Прием на достатъчно количество чиста питейна вода. Отказ от тютюнопушене, концентриран алкохол и бяла захар.
3. Пълноценна и здравословна семейна среда, благотворно съжителство между отделните поколения, уважение и почит към възрастните хора в семейството.
4. Наличие на подходяща социална среда, близки и приятели с положително отношение към живота, споделяне на общи идеи и принципи, както и непринудено общуване, създаващо приятни емоции и весело настроение.
5. Избягване на стреса, осигуряване на достатъчно време за почивка и полезни занимания сред природата, самостоятелно или в подходяща компания от близки и приятели с общи интереси.

Освен описаните 5 „сини зони“ на световната карта съществуват и други места, където населението живее здравословно и дълголетно. Като типични примери може да се посочат: провинция Халанд в Швеция, провинция Британска Колумбия в Канада, графство Съмърсет във Великобритания и регион Юг-Пиренеи във Франция.

Най-интересна се очертава историята с малкото италианско градче Ачиароли, разположено в крайбрежието на Тиренско море. От неговите 645 жители 300 са на възраст над 100 години. При тях са регистрирани много рядко сърдечно-съдови увреждания и болест на Алцхаймер. В проведени изследвания на група учени е установена една от съществените причини за дълголетието на местното население. При кръвните анализи са доказани много ниски стойности на хормона адреномедулин, който се свързва с доброма клетъчна микроциркулация на кръвта. Това обстоятелство има важно значение като мощна защитна реакция срещу инфаркт на миокарда. Изследователите проявяват особен интерес какви фактори влияят върху понижената продукция на този хормон. Без съмнение генетичните особености са основополагащи, но не бива да се пренебрегва и ролята на здравословния хранителен режим, който е богат на зеленчуци, риба (основно аншоа), растителни подправки (предимно розмарин) и ароматични билки. Освен средиземноморската кухня жителите на Ачиароли практикуват и умерени физически натоварвания в своите земеделски стопанства, ежедневни социални контакти, разходки и забавления сред близки и приятели.

*През последните години феноменът „сини зони“, привлича все по-често внимание на световни експерти в областта на геронтологията и здравословния начин на живот в малко познати региони на света. Хората в тези „оазиси на дълголетието“ живеят и се хранят скромно, но са щастливи и горди в местата, които обитават. Ежедневно се радват на живота и плодовете на своя труд сред близки и приятели, забравили суетата и изкушенията, които ни предлага презадоволения и отчужден от човека съвременен консуматорски свят.*



# ИНОВАТИВНА СИСТЕМА за ЕДНОВРЕМЕННА БИОДЕЗИНФЕКЦИЯ НА ВЪЗДУХ И ПОВЪРХНОСТИ



За третиране на помещения  
от 10 до 1 000 м<sup>3</sup>

NOCOSPRAY®  
& Nocolyse



За третиране на помещения  
от 500 до 20 000 м<sup>3</sup>

NOCOMAX®  
& Nocolyse



- Ефикасна срещу nCOV - Coronavirus (Коронавирус),  
както и вирусите на свинския грип (H1N1) и птичия грип (H5N1)
- Ефикасна срещу *Escherichia coli*, *Pseudomonas Aeruginosa*,  
*Clostridium difficile*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus*,  
гъбички от рода *Candida*, *Mycobacterium terrae*, *Norovirus*,  
плесени и дрожди, спорообразуващи микроорганизми
- Ефективна дезинфекция, дори на най-труднодостъпните места
- ИКОНОМИЧНА - 1мл е достатъчен за третиране на 1м<sup>3</sup> обем
- НЕ ИЗИСКВА ЧОВЕШКА НАМЕСА
- БЕЗ НЕОБХОДИМОСТ ОТ ИЗПЛАКВАНЕ

## ПЪЛЕН СПЕКТЪР НА ДЕЙСТВИЕ:

- БАКТЕРИЦИДНО
- ФУНГИЦИДНО
- СПОРОЦИДНО
- ВИРУСОЦИДНО

## ПРИЛОЖЕНИЯ:

ПРОИЗВОДСТВЕНИ И СКЛАДОВИ  
ПОМЕЩЕНИЯ, СТЕРИЛНИ СТАИ,  
ОБЩИ ЧАСТИ И ДРУГИ



**BIOKOM**  
TRENDAFILOV

тел.: 044 624 777; моб.тел. 0885 248371  
Сливен 8800, ул. „Стефан Караджа“ 38А  
e-mail: sales@biokom-trend.com  
[www.biokom-trend.com](http://www.biokom-trend.com)

Стоки с различен състав, продавани като идентични в различни държави членки на ЕС - „нелоялна търговска практика“ и „двоен стандарт“ или обективна и законосъобразна

# АДАПТАЦИЯ В ПОЛЗА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

**Яна Иванова**

Изпълнителен директор на сдружение „Храни и напитки България“

*През 2017 година за пръв път бе повдигнат въпросът за наличие на разлика в качеството на продуктите, предоставяни под една и съща търговска марка в различни държави - членки на ЕС. Държавите от „Вишеградската четворка“, към които се присъединиха още 4 държави, включително България, започнаха различни национални изследвания и повдигнаха въпроса в Европейската комисия. След последвалите дебати за необходимостта от допълване на съществуващата регулация бе иницииран процес по промяна на правилата за защита на потребителите, завършил с приемането на Директива 2019/2161 за по-доброто прилагане и модернизирането на правилата за защита на потребителите в ЕС/Директивата/, с която се урежда и темата за така наречения „двоен стандарт“.*

Настоящият коментар няма за цел да излага многобройните доказателства, които бяха събрани през изминалите три години, за това, че реално няма разлика в качеството на храните на географски принцип или „двоен стандарт“, дискриминиращ страните от Източна Европа, а да обърне внимание защо допускането на адаптиране на състава на храните, при обективни и законосъобразни причини, е от изключителна важност и в полза на потребителя.

Само ще припомня, че на 28 април 2018 година Съвместният изследователски център към Европейската комисия (JRC) прие

единна методология, по която да се извършват изследвания за сравнение на предлаганите в различните държави храни. На базата на тази методология JRC направи три изследвания, като изводите от всички могат да се обобщят като:

- **Няма доказателства за разлика в качеството и състава на географски принцип;**
- **Разлика в състава не означава разлика в качеството;**
- **Разликата в състава не винаги влияе на потребителското решение, но потребителят следва да е коректно уведомен за разликите.**

на стр. 39



**Потвърждава се правилността на приемата нормативна рамка, налагаща неизчерпателен списък на обективни и легитимни причини за разлика в състава, които не само гарантират правото на свободата на търговската дейност, но са преди всичко в полза на потребителя;\***

**На 12 февруари 2020 г. Комисията за защита на потребителите в Република България оповести резултатите от свое то изследване, осъществено в рамките на „Комплекс от мерки за установяване на нелоялни търговски практики - CONC-CPC-2017 България“, финансиран от Програмата на Европейския съюз за потребителите (2014-2020). И българският регулятор до стигна до същите изводи. Изводите от изследването отново потвърдиха, че няма доказателства за предлагане на хани и напумку с различно качество в България, сравнено с останалите държави и че от всички тестирани продукти съществена разлика има само при грах и царевица, за които експертите дават мотивирано обяснение, защо това не е двоен стандарт, а естествена разлика по биологични причини\*\*.**

### **КАКЪВ Е КРАЙНИЯТ ИЗВОД И РЕЗУЛТАТ ОТ ПРОВЕДЕНИЯ ПУБЛИЧЕН ДЕБАТ И КАКВА Е РЕАЛНАТА ПРОМЯНА В НОРМАТИВНАТА УРЕДБА, ВЪВЕДЕНА С ДИРЕКТИВА 2019/2061?**

Благодарение на направените изследвания и след изслушването на всички заинтересованни страни, експертността наделя на популизма и бе отхвърлен крайният вариант, при който всяка, гори минимална разлика в грах продукта (следва да се има предвид, че Директивата не касае само хани, а всички стоки на европейския пазар) ще се счита за „нелоялна търговска практика“ и ще подлежи на санкция.

При тълкуването и транспортирането на Директивата следва да се има предвид не само точка (3), с която в член 6, параграф 2 се добавя следната буква: „**в) Всяко предлагане на стока в една държава-членка като идентична на стока, предлагана на пазара в други държави-членки, когато тази стока има значителни разлики в състава или характеристиките, освен ако не е обосновано от законодъобразни и обективни фактори.**“

От съществено значение са рециталите на Директивата 51 - 53:

*„(51) Член 16 от Хартата на основните права на Европейския съюз гарантира свободата да се упражнява търговска дейност в съответствие с правото на Съюза и националното законодателство и практики. Предлагането в държавите членки на стоки като идентични, когато всъщност между техния състав или характеристики има значителна разлика, обаче може да подведе потребителите и да ги подтикне да вземат решение за закупуване, което в противен случай не биха взели.*

*(52) Такава практика може да бъде квалифицирана като противоречаща на Директива 2005/29/EU въз основа на оценка на съответните елементи за всеки конкретен случай. За да се улесни прилагането на съществуващото законодателство от органите за защита на потребителите и органите по храните в държавите членки, в Известието на Комисията от 26 септември 2017 г. относно прилагането на законодателството на ЕС в областта на храните и защитата на потребителите спрямо проблеми, свързани с разлики в качеството на продуктите - специфичният случай с храните, бяха предоставени указания за прилагането на действащите правила на ЕС при ситуации на разлики в качеството на храните. В този контекст Съвместният изследователски център на Комисията представи общ подход при сравнителното изпитване на храните.*

*(53) Опитът от прилагането обаче показва, че потребителите, търговците и националните компетентни органи може да не са ясно с това кои търговски практики може да са в противоречие с Директива 2005/29/EU при липсата на изрична разпоредба. Поради тази причина Директива 2005/29/EU следва да бъде изменена, за да се гарантира правната сигурност както за търговците, така и за правоприлагащите органи, като се разгледа изрично проблемът за предлагането на стока като идентична на стока, предлагана на пазара на други държави членки, докато тази стока се различава значително по състав и характеристики.*

*Компетентните органи трябва да оценяват и разглеждат подобни практики според всеки*

**на стр. 40**



*конкретен случай в съответствие с разпоредбите на Директивата. При извършване на оценката, компетентният орган трябва да вземе под внимание дали това разграничаване може лесно да бъде установено от потребителите, правото на търговеца да адаптира стоки от една и съща марка спрямо различните географски пазари заради законосъобразни и обективни фактори, например национално законодателство, наличност или сезонност на сировини или доброволни стратегии за подобряване на достъпа до здравословни и питателни хани, както и правото на търговците да предлагат стоки от същата марка в опаковки с различно тегло или обем на различните географски пазари.*

*Компетентните органи следва да оценят дали това разграничаване може лесно да бъде установено от потребителите, като проверят наличието и адекватността на информацията. Важно е потребителите да са информирани за разграничаването на стоките поради законосъобразни и обективни фактори. Търговците следва да са свободни да предоставят тази информация по различни начини, които осигуряват на потребителите достъп до необходимата информация. Търговците, по принцип, би следвало да предпочтат алтернативни на предоставянето на информация на етикета на стоките начини.“*

### КАКВО ЗНАЧИ ТОВА НА ПРАКТИКА:

1. „Нелоялна търговска практика“ е налице **само** при „значителни разлики в състава или характеристиките“, която „може да подведе потребителите и да ги подтикне да вземат решение за закупуване, което в противен случай не биха взели“, а не при най-минималните отклонения;
2. „Компетентните органи трябва да оценяват и разглеждат подобни практики според всеки конкретен случай“;
3. Право на търговеца да „адаптира стоки от една и съща марка спрямо различните географски пазари заради законосъобразни и обективни фактори“, например отворен списък за лигитимни и обективни причини за разлики в състава;
4. Прилагане на едина методология - „Съвместният изследователски център на Комисията представи общ подход при сравнителното изпитване на храните“, за да се избегнат различни практики в различните страни;

5. Свобода на търговеца в начина на означаване на информацията, обозначаваща обективните различия, като се препоръчват алтернативни на етикета начини на представяне.

Бих искала да обърна особено внимание на третия извод - **търговеца има право да адаптира стоката за различните пазари при „законосъобразни и обективни фактори“, които са неизчерпателно изброени.** Защо е важно да внимам в тази част от нормативната разпоредба - защото законодателят правилно е отчел, че адаптирането на продуктите (разликата в продуктите на отделните пазари) не винаги е нещо негативно, а в повечето случаи е плод на усилията на компаниите да предложат на потребителя най-подходящия за него продукт.

Ще се опитам да разкажа за основните обективни и законосъобразни фактори - не само защото хората не винаги съзнават какво стои зад термини като „наличност и сезонност на сировините“ или „доброволни стратегии за подобряване на достъпа до здравословни и питателни хани“, но дори когато знам, скептицизъмът и ниското национално самочувствие пречат да се оцени ползата за потребителя от тях.

Ще започна от изрично изброените в §53 и от може би най-непонятния за обикновения потребител обективен фактор - „**доброволни стратегии за подобряване на достъпа до здравословни и питателни хани**“. От десетина години отговорната индустрия пое доброволен ангажимент да адаптира своите продукти, като постепенно намали съдържанието на сол, захар и настинени мазнини с оглед задълбочаващия се проблем със затлъстяването. Това са огромни усилия, които остават скрити за обикновения потребител, но изискват впрягането на научния потенциал на големите предприятия, за да се начертаят стратегии и план за тяхното изпълнение - как да променим продукта така, че да стане по-полезен, без да откажем потребителя от него.

Осъзнах сълбочинана на неразбиране на проблема, когато в разговор след една кръгла маса с един много уважаван от мен експерт по хранене, тя каза: „Е, разбирам усилията да се адаптират продуктите, но има

на стр. 41



изследване, което доказва, че човек за около месец съвкува и приема новия вкус.“ Не се съмнявам, че ако човек е принуден и няма избор, сравнително бързо ще приеме промяната в продукта, който харесва. Пазарната реалност е друга - в супермаркета има десетки видове чипс и не всички компании са съвестни и искат да работят за здравословните ползи на потребителя. Рискът, ако изведнъж даден производител рязко направи продукта си безсолен или нямали рязко захарта, потребителят просто да посегне към друг продукт, който си е соленничък и задоволява усещането му за сладост, е огромен. Време е общество то да оцени ресурсите, които отговорният бизнес влага, за да може да превъзпита вкуса на потребителя, постепенно да гради пополезни предпочтения, без да го загуби! В различните държави се тръгва от различни нива на сол, захар и мазнини, различните националности възприемат промените различно и е важно като общество да поощри усилията да се правят стратегии за отделните пазари, което неминуемо води до различен състав на продуктите на различните етапи на прилагането им, вместо да наказваме тези разлики като нещо престъпно.

Ако само предположим, че всяка разлика бе забранена и не се признават доброволните стратегии, които безспорно са в полза на потребителя за обективен фактор. Дали при избора да уеднаквят рецептурите си всички компании ще рискуват да ги равнят по най-безсолните и тези с най-малко захар и да поемат риска да загубят значим пазарен дял? Оставям въпроса за размисъл и съм благодарна за мъдростта на законодателя да впиши този обективен фактор сред изрично изброените.

Може би най-безспорният фактор е „националното законодателство“, но се оказва, че не всички разбират какво на практика значи това и ще дадам няколко примера. В една от държавите членки има забрана за адитиви като витамини и минерали в зърнените закуски. Ако няма правото да адаптира продукта си за този пазар, производител на зърнена закуска, която в останалата част от Европа е рекламирана с добавен калций и витамини, не би могъл да предлага продукта си на този пазар. Едва ли това би било в полза на потребителя. Друг случай е задъл-

жителното нормативно изискване в определана държава за минимално % съдържание на даден плод, за да може продуктът да е плодов. Така, ако производител на безалкохолна плодова напитки иска да предлага продукта си на този пазар или трябва да завиши/намали съдържанието на плод за всички останали пазари, които го предпочитат какъвто е, или отново няма да може да предложи продукта си на пазара със завишени изисквания. Националното законодателство е разнообразно и приетото от Европейския парламент решение помага да запазим националната идентичност и същевременно да има общ европейски пазар, на който никоя нация не е лишена от продукт.

Третият изрично изброен фактор е „ наличност или сезонност на сировини“. Всеки, които някога е произвеждал или просто мисли логично, знае, че сировината е най-евтина там, където е произведена, тъй като върху нея не се начисляват транспортни разходи, вложена в местно производство обратът е най-бърз и това позволява поддържане на по-ниска цена и гр. В последните години не по-малко значение има екологичният отпечатък на една стока, а при транспортиране от далече безспорно се влияе негативно на природата. Трета, но не по-маловажна причина да се поощрява използването на местни сировини е стимулирането на местното производство. Отчитайки тези обективни причини следва да се подкрепи подобна адаптация на продукта и европейският законодател го е направил, когато гъве сировини са взаимозаменяеми, не влияят съществено на вкуса и качествата на продукта, не влияят на избора на потребителя. Екземплярен пример е използването на захар и фруктозо-галокозен сироп. Доскоро в Европа имаше квоти за захар, поради което България от десетилетия не произвежда захар, но е производител, гори износител на фруктозо-галокозен сироп, за който се използва една трета от добива на царевича в страната. Последното изследване на JRC потвърди, че потребителите не усещат разлика, когато напитка е подсладена със сироп, за разлика от случаите, когато е използван изкуствен подсладител. Безспорна е ползата за потребителя, който ще получи стока със същото качество на по-добра цена, като подкрепи местната индустрия.

[на стр. 42](#)



**Различни по тегло или обем опаковки на един и същ продукт на различните географски пазари** - отчима покупателната способност и навици на потребление в различните държави, изрично отчетен в Директивата.

**Различия при отглеждане на биологични продукти** - всяка реколта от едно и също поле и всеки добив от гве различни полета на една и съща култура имат естествени разлики, които не променят продукта, затова следва да са допустими известни разлики, когато основа на стоката са биологични продукти. В изследването на КЗП единствените разлики в гва продукта бяха при грех и царевица, но в заключението изрично се казва: По света се култивират стотици сортове грех и царевица. Всеки от тях има свой, уникатен профил на нутриенти. Дори при една сорт се установяват различия в зависимост от географската локация на посевите. Дължи се на неповторимите местни почвени и климатични характеристики. Единственото, което регуляторът препоръчва е на етикета да е изрично указана държавата на произход и сортът на вида на съответното растение.

**Различия в резултат на различно оборудване** - обикновено това са незначителни разлики, които не биха повлияли на избора на потребителя, но ако бъдат санкционирани, би означавало замваряне на фабрики или осъкъпяване на продукти поради закупуване на унифицирано оборудване.

**Разлики в начина на означение на етикетите на едни и същи вещества в различните държави и начин на закръгляване на количествата** - компаниите предприемат мерки за унификация на етикетирането, но не навсякъде това е възможно поради законови изисквания или традиции.

**Различните вкусови предпочтения на отделните народи.** Това е може би най-оспорванието, а за мен най-безспорният обективен фактор. Най-важното за производителите е продуктът им да допада на вкуса

на потребителя, защото само тогава ще реализира продажби. Всички големи компании, които продават на повече от един пазар, правят много задълбочени проучвания на вкуса на потребителя на всеки нов пазар, на който навлизат. Дори по-малките компании, които сега започват международната си дистрибуция и нямат собствени изследователски звена, наемат консултантски компании, специализирани в такива проучвания, за да са сигурни, че продуктът им е правилно адаптиран за местния вкус. Това е особено очевидно, когато става дума за подправки и други адитиви, които безспорно имат национални специфики. Скоро говорих с български производител, който сподели как специално са направили гве поточни линии - едната за Югоизточна Европа, където обичаме силни подправки, другата за скандинавските страни, където обичам по-мек вкус. Е, трябва ли този производител да унифицира производството си и да загуби единия пазар, или трябва да промени наименование и да инвестира допълнителни, значими средства да маркетира продукта като гва отделни продукта? Евба ли някой ще счита, че е в полза на потребителя да получава продукт, който не му харесва или който е по-скъп поради завишени маркетингови разходи, когато подобни разлики са изрично указанi и той е информиран, че продуктът е подправен. Интересен случай от първото изследване на JRC бе продукт, който компанията предлага в три варианта, за да покрие изискванията на пазара. В България се използва рецептата като в Холандия, в Полша - рецептата като във Франция, а в Чехия - като в Германия. Наистина ли в този случай някой може да каже, че потребителите от Източна Европа са ощетени, или всъщност производителят наистина е положил максимални усилия да даде най-желаното на клиента. Именно в подобни случаи европейската Директива указва, че регуляторите следва да преценяват „всеки отдельен случай“, за да може нормите да са наистина в полза на обществото и неговото развитие, а не да ни връщат във времена, когато всички ядяхме единствения вид шоколад на пазара.

**Предстои Директивата да бъде транспонирана в български закон в срок до 28 ноември 2021 г., като се надяваме, че новите текстове ще отразят коректно всички аспекти на новата регулация, за да не се допусне противоречива практика и ограничаване интересите на потребителите.**





# ХЛЕБОИЗКУСИТЕЛНИЦА

*беке и в София*



*Вкусни и здравословни продукти,  
пригответи с внимание към детайла  
и носещи характерния  
балканджийски дух!*

"Хлебопроизводство  
и сладкарство" -  
гр. Троян се стреми  
да допринесе за  
вашите усмивки и  
удовлетвореност  
от храната!"



**ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО  
И СЛАДКАРСТВО ЕООД ГР. ТРОЯН**

*Сракване Ви*

# РЕЦИКЛИРАН ПОЛИИТЕЛЕНТЕРЕФТАЛАТ



## ИЗИСКВАНИЯТА НА EFSA

инж. Майя Стойчева,  
Изпитвателен център „АЛМИ ТЕСТ“

*Какво е актуалното положение в безопасността на бутилките от PET, предназначени за контакт с напитки съгласно изискванията на EFSA от гледна точка на използването на рециклиран материал и в светлината на изискванията на Директивата за еднократните изделия от пластмаси.*

*Съгласно тази директива се предвижда от 2025 г. бутилките за напитки, които са произведени от полиетилентерефталат като основен компонент („бутилки от PET“) да съдържат най-малко 25%, а от 2030 година най-малко 30% рециклирана пластмаса, изчислени като средна стойност за всички бутилки от PET, пуснати на пазара на територията на съответната държава членка.*

Безопасността на рециклираните пластмаси при контакт с храна се определя преди всичко от възможността замърсителите от употребените вече опаковки да се абсорбират върху рециклирания материал и по-късно да мигрират от него в храната.

Не трябва да се забравя, че говорим и за **онаковки от нехранителни стоки** - напр. пестициди, дегергенти, машинни масла, греси и др, които обикновено са включени в парцелите материали, подгответи за рециклиране при неефикасно разделяне, инци-



дентно замърсяване от онаковки за хани, в които са били държани химикали и не на последно място - продукти от разлагането на пластмасата при преработката ѝ.

## Да се запознаем по-подробно с правилата

**Правилата за използването на рециклирани материали и предмети от пластмаси са описани в Регламент (ЕС) 282/2008 относно материалите и предметите от рециклирана пластмаса, предназначени за контакт с хани.**

Съгласно регламента безопасността на материалите и предметите от рециклирана пластмаса се гарантира единствено от съчетаването на следните фактори:

- характеристиките на използвани супорции,

- ефикасността на процеса на сортиране и
- ефективността на производствения процес за намаляване на замърсяванията.

Всички тези фактори могат да се оценят единствено в своята съвкупност чрез индивидуални оценки на процесите на рециклиране, последвани от индивидуални разрешителни процедури. Безопасността на рециклираната пластмаса може да се гарантира само ако може да се осигури възпроизвядимо качество на рециклата.

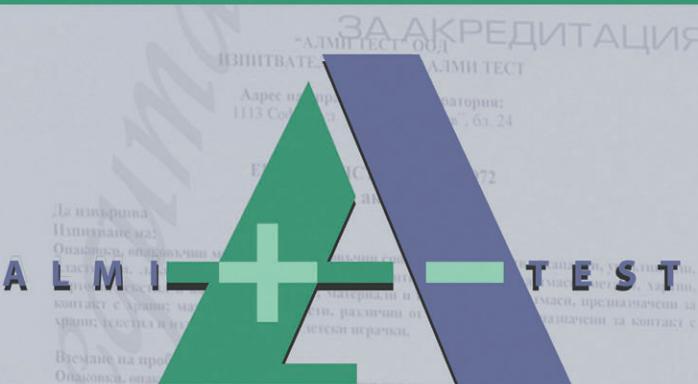
Изискванията в Регламент 282, чл.3 са:

1. Материалите и предметите от рециклирана пластмаса могат да се пускат на пазара, ако съдържат рециклирана пластмаса, получена само чрез процес за рециклиране, разрешен в съответствие с настоящия регламент.

на стр. 46

## Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с хани, напитки и фармацевтични продукти- обща и специфична миграция

### Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



**ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР  
АЛМИ ТЕСТ**

1113 София, България, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24  
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717  
e-mail: office@almitest.com  
www.almitest.com



Другите условия за разрешаване на метод на рециклиране, за да бъде разрешен процес за рециклиране съгласно чл. 4 на същия регламент 282:

2. Качеството на пластмасовите сировини трябва да бъде определено и контролирано съгласно предварително установени критерии, които гарантират, че крайните материали и предмети от рециклирана пластмаса съответстват на изискванията, посочени в член 3 от Регламент (ЕО) № 1935/2004;
3. Пластмасовите сировини трябва да произхождат от материали и предмети от пластмаса, които са произведени в съответствие със законодателството на ЕС относно материали и предмети от пластмаса, предназначени за контакт с хани и Регламент 10/2011.
4. Пластмасовите сировини трябва да произхождат от един цикъл на продукти - част от замворена и контролирана верига, което гарантира използването само на материали и предмети, предназначени да влязат в контакт с хани, и изключването на всякакво замърсяване.
5. Трябва да се доказва чрез изпитвателни тестове или чрез други подходящи научни доказателства, че процесът може да намали всякакво замърсяване на пластмасовите сировини до размер, който не представлява рисък за човешкото здраве.
6. Разрешеният процес за рециклиране се управлява чрез подходяща система за осигуряване на качеството, която гарантира, че рециклираната пластмаса съответства на изискванията, посочени в разрешението. Тази система за осигуряване на качеството следва да съответства на подробните правила, установени в приложението към Регламент (ЕО) № 2023/2006.

## Да вникнем в същината на изискванията?


**NB**

**Сертифицирането на СК на едно предприятие за вторична преработка на пластмаси по БДС EN ISO 9001, за което в сертификата пише, че има система по качество за производ-**

**ството на регранулат, разрешен за контакт с хани, не значи, че този сертификат разрешава предлагането на регранулата за контакт с хани.** Този сертификат САМО доказва, че предприятието има съответната система за качество.

Разрешението за предлагането на този регранулат за производството на опаковки за контакт с хани трябва да бъде от съвсем друга инстанция (**КОЯ Е ТЯ В НАШАТА СТРАНА???**), и то на базата на резултати от изпитване на специфичната миграция на характерните за PET вещества, които мигрират както от свежия материал, така и от рециклирана.


**NB**

**Тези изпитвания трябва да бъдат проведени в пълния им обем в АКРЕДИТИРАНИ лаборатории в съответствие с изискванията на Регламент 10/2011!**

За съжаление мога да кажа, че това досега не се е случвало. Доколкото имам информация, сертифициращите фирми изискват от тези предприятия протоколи само за общата миграция в разрез с изискванията на Регламент 10/2011 и 282/2008. В резултат на тези занижени изисквания ние може би ще троим хората гори с бензол, който се намира в рециклираните. Т.е. пригодността и безопасността на произвеждания рециклиран и изделията, в които се включва, трябва да бъдат доказвани със съответните аналитични методи!

**Не е достатъчно да се представи протокол от изследване на общата миграция, тъй като съгласно Регламент 10/2011 на първо място са изпитванията за специфична миграция. А в т. 2.2 е записано: „Скринингови методи: С цел скрининг дали даден материал или предмет съответства на границите на миграция, може да се прилага всеки от следните методи, които се считат за поне толкова стриктни, колкото е методът за проверка, описан в раздел 2.1.“**

### 2.2.1. Заместване на специфичната миграция с общата миграция

*С цел скрининг на специфичната миграция на нелетливи вещества може да се прилага определяне на общата миграция при условия на изпитване, които са най-малко толкова*

**на стр. 47**



стриктни, колкото за специфична миграция, т.е. изпитванията за скрининг да се провеждат при по-висока температура.“

За съжаление това изискване все още не се разбира от всички заинтересовани страни: производители на материали и опаковки, ползватели, контролни органи и т.н.

**Във връзка с внедряването на ДИРЕКТИВА (ЕС) 2019/904 относно намаляването на въздействието на определени пластмасови продукти върху околната среда, в ИЦ АЛМИ ТЕСТ сме разработили няколко акредитирани методи за изпитване на рециклиран PET самостоятелно или в материала на опаковките. Тези методи позволяват да се направи оценка на съответствието - дали опаковката е химически безопасна при контакт с храни и дали отговаря на нормите за специфична миграция при включване на рециклиран PET.**

При използването на рециклиран PET има някои особености, които са изключително важни. Това е материалът, който най-масово се използва за опаковане поради високата му якост и способност да задържа CO<sub>2</sub>. За съжаление обаче полимерът има способността да абсорбира и химически да задържа по повърхността си молекули от веществата, с които влиза в контакт и тези молекули не се отстраняват.

И тук е мястото да изтъкна едно важно достойнство на българската Наредба 2/2008 за пластмасите в контакт с храни: в нея има норматив за разрешените промени в органолептиката на моделните среди след експозиция и забраната на опаковката при несъответствие. Така отговаряме на изискването на Регламент 1935 опаковката да не променя органолептичните характеристики на опакованите продукти.

**NB** При промяна на органолептиката над 1 бал независимо дали в мириза или във вкуса, изделието не се допуска за контакт с храна.

При пластмасите има два вида рециклиране:

- **обикновено**/механично, когато включва сортиране, смилане, измиване, сушене и регранулиране чрез екструзия. Обикнов-



вено така се рециклират полиолефините полиетилен и полипропилен, а вече и PET.

• „**супер почистване**“, при което към механичното рециклиране се включват допълнителни етапи на дълбоко почистване чрез разграждане и повторна поликондензация. Това се отнася главно за полиетилентерефталата.

Ефикасността на рециклиращия процес и безопасността на получаваните рециклирани материали трябва да бъдат доказани с подходящи специфични анализи.

Изследвания на рециклиран PET са доказали наличието на limonene, γ-terpinene и p-citene, които се използват като ароматизатори за безалкохолните напитки. Тези вещества не само се абсорбират по повърхността на опаковката, но е установено, че се намират гори в материала и преминават непроменени в регранулата, получен по традиционния начин - механичното рециклиране и гори променят органолептиката на опакованата храна. Това важи и за всякакви вещества от други стоки, които са били в опаковка от PET - в т.ч. пестициди, шампоани, дегергенти, смазочни материали, греси, остатъци от храни и др, когато са попаднали в потока вторични суровини.

**NB** Отсъствието на такива вещества в регранулата или опаковката, в която има такъв, е доказателство за ефикасността на почистващия процес при рециклирането.

В тази връзка е основополагащо становището на панела на EFSA „Материали за контакт с храни, ензими, ароматизиращи и технологични добавки“ (CFE) по отношение на рециклирания PET, за да бъде допуснат до пряк контакт с храни. Приемат се следните изходни тези:

на стр. 48



1. Входящите за рециклиране използвани опаковки от PET трябва да са произведени от материали, които отговарят на европейското законодателство за материали и изделия, предназначени за контакт с хани - Регламент 10/2011.
2. В PET, предназначен за рециклиране, материалът, който произлиза от опаковки на нехранителни стоки, не трябва да бъде повече от 5%.
3. В съответствие с доброма производствена практика се препоръчва периодично да се проверява дали източниците на вторичния материал са били произведени в съответствие с европейското законодателство за материали и изделия, предназначени за контакт с хани.
4. Критичните параметри на процесите трябва да бъдат под непрекъснат контрол.
5. Деконтамиращата ефикасност на рециклирация процес се определя чрез специални тестове, при които се използват изкуствени замърсители, които допълнително се влагат в материала, който ще бъде рециклиран.

## Положението в България

В страната ни вече няколко години работят предприятия за рециклиране на PET. Нашите изследвания в АЛМИ ТЕСТ показват, че в хроматограмите се намират пикове на изходните сировини за получаването на PET и разпадните им продукти, което говори за тежка деструкция на полимера. Тези разпадни вещества водят до промени в цвета, мириса и pH на опакованията продукти. Досега обаче нямаме нито едно заявено изследване на специфична миграция от разградулата на PET, а сме единствената лаборатория в България, която има в обхвата си на акредитация анализ на специфичните вещества. По наша информация сертифициращите фирми при одит изискват САМО промоколи от обща миграция, но не от специфична, което е крайно недостатъчно, гори вредно.

Прилага се и друг трик - изнасят се т.нр. „флейки“ (flakes) - механично нарязани из-

ползвани бутилки от PET (вторични сировини), които след това влизат в страната като първичен материал. Тъй като обикновено не се провежда входящ контрол, не се знае дали сировината отговаря на изискванията за контакт с хани, а се разчита на придружаващите парцедата документи.

## Нашите предложения

И тъй като влагането на рециклиран PET в бутилки, предназначени за опаковане на напитки, е належащо, предлагаме на заинтересованите ведомства и организации да се разгледат някои въпроси и да се вземат съответните решения, ако не са разглеждани досега:

- 1. Създаване на публичен списък на фирмите, които произвеждат материали и предмети от пластмаси/PET, предназначени за контакт с хани и такива, които произвеждат рециклиран материал за контакт с хани, така, както е с фирмите, които произвеждат хани съгласно Закона за храните.**
- 2. Да се установи **има ли предприятия, които рециклират без одобрени от EFSA процеси** и предлагат своята продукция за опаковка на хани.**
- 3. Внасят ли се в България и в какви количества т.нр. „флейки“ (нарязани използвани опаковки от PET) или гранули от страни от и извън ЕС - Египет, Корея, Турция, Македония и др. и за какви цели и от кои предприятия се използват.**

### Случай от нашата практика:

*Фирма заявява анализи и декларира марката на китайски материал и твърди, че е първичен. Но в интернет тази марка е на рециклиран!!!*

4. Оказва се, че у нас не е достатъчно европейските регламенти да станат национално законодателство. Изискванията им масово не се спазват. Затова **при преработката и актуализирането на Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материали и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с хани**

на стр. 49





съдържание



### **ни да се вземат предвид и следните изисквания:**

4.1. За да се осигури изпълняването на изискването за проследимост съгласно Закона за храните, особено когато се включва рециклиран вторичен материал. **При изпитванията на материалите и предметите от PET е необходимо да се декларира влагането на тяхъв скрап в тях и той да бъде включен в описанието на изделието.** Необходимо е доказването на безопасността на опаковъчния материал в този му състав чрез определяне на специфичната миграция на веществата, които са характерни не само за свеж/първичен материал, но и след влагането на рециклирам.

4.2. **Да се включи изискването производителите на опаковки и материали да декларират влагането на рециклирам** в конкретното изделие и в какво количество.

4.3. В съответствие с Регламенти 10/2011 и 282/2008 и на Ръководството за оценка на безопасността на рециклиращите процеси, т. 4 и 5 **да се включи изискването за пълно охарактеризиране на получаваните рециклират** - освен физико-механичните свойства, за какви условия на контакт с опакованата храна - време и температура, съотношение обем/повърхност, за еднократна или многократна употреба, видове храни/моделни среди чрез **определение на миграцията на веществата, които мигрират както от свежия материал, така и от рециклират в съответствие с изискванията на Регламент 10/2011.** При изпълнението на това изискване производителите ще бъдат сигурни, че техните продукти няма да бъдат компрометирани и потребителите няма да бъдат изложени на вредни вещества.

5. Създаване на необходимите други нормативни документи, като бъдат включени изискванията на БАБХ и ЦОРХВ, и фирмите за сертифициране. Описане на съществуващо положение и **набелязване на мерки за подобряването на контрола и сертификацията** с конкретни предложения, показатели и нормативи.

6. Провеждане на широка кампания от мероприятия за **запознаване на заинтересованите страни с новите изисквания.**

### **Един конкретен пример:**

*В Ръководството на EFSA за определяне на безопасността на механично рециклираните пластмаси, предназначени за контакт с храни, има изискване в СК на рециклиращите фирми да бъдат включени изискванията от Регламент 2023/2006 относно добра производствена практика за материали и предмети, предназначени за контакт с храни.*

7. Разработване на стандартна **процедура за оценка на съответствието** на резултатите от представени изпитвания с нормативно установените ограничения, която ще даде основата за оценката на материал с вложен рециклирам, която да подпомогне държавния контрол.
8. Разработване на **процедура за оценка на риска** от влагане на PET рециклирам при опаковане на напумку.
9. Предлагаме **спешно създаване и финансиране на програма за оценка на съответствието и риска при изработването на преформи** и от тях бутилки с вложен рециклирам под егидата на ЦОРХВ и БАБХ. В тази програма да бъдат включен рециклиран PET от всички предприятия в страната, за да се защитят потребителите. Част от тази програма могат да бъдат процедурите за оценка на съответствието и риска от влагане на PET рециклирам при опаковане на напумку (т.7 и 8).

След събирането на тази информация трябва да се уточни съответствието с действащите нормативни документи.

Цялата тази информация ще се използва, за да се осигури проследимостта, необходима от своя страна за установяване на съответствието и оценката на риска, които са още по-важни при влагането на рециклират в рецептурите на опаковки, предназначени за контакт с храни.

# ВАРИАНТИ ЗА РЕКЛАМА В СПИСАНИЕ

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО  
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В  
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА  
ИНДУСТРИЯ



Официално издание на  
Съюз по хранителна промишленост

В сътрудничество с



Българска агенция по  
безопасност на храните

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО  
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В  
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА  
ИНДУСТРИЯ

Официално издание на  
Съюз по хранителна промишленост

В сътрудничество с

Българска агенция по  
безопасност на храните

**Вариант 1 - корица**

Размери:  
основа 21 см,  
височина 23 см

580 лв.  
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 mm  
нагдаване за рязане от всички страни -  
т.е. размерът на готовото каре трябва  
да бъде 22 / 30,7 см.

Важни елементи като лога и текст не  
трябва да се поставят на по-малко от  
15 mm навътре от обрязания размер.

**Вариант 2**

Размери:  
основа 21 см,  
височина 29,7 см

360 лв.  
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 mm  
нагдаване за рязане от всички страни -  
т.е. размерът на готовото каре трябва  
да бъде 22 / 30,7 см.

Важни елементи като лога и текст не  
трябва да се поставят на по-малко от  
15 mm навътре от обрязания размер.

**Вариант 3**

Размери: основа 21 см,  
височина 15 см

220 лв.  
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 mm  
нагдаване за рязане отляво и отясно -  
т.е. размерът на готовото каре трябва  
да бъде 22 / 15 см.

Важни елементи като лога и текст не  
трябва да се поставят на по-малко от  
15 mm навътре от обрязания размер.

**Вариант 4**

Размери:  
основа 7,7 см,  
височина 25 см

200 лв.  
без ДДС

**Вариант 5**

Размери:  
основа 7,7 см,  
височина 12 см

160 лв.  
без ДДС

**Спонсор на броя - 1500 лв. без ДДС**  
Поставя се лого във фашата на  
списанието на всяка страница,  
в която няма реклама.

**IV корица - 500 лв. без ДДС**  
**III корица - 440 лв. без ДДС**

РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА СЕ ПОДАВАТ  
В ЕДИН ОТ СЛЕДНИТЕ ФОРМАТИ:

- Рацерни: TIF, PSD, JPG (quality: maximum), в CMYK, с резолюция не по-малка от 300 dpi.
- Векторни: EPS, PDF, CDR; шрифтове в криви /outlines.

За файлове със специални ефекти (blend, lens, envelope, mesh и т.н) - елементите заедно с ефектите задължително да са растеризириани на минимум 300 dpi в крайния формат.

## ОТСТЬПКИ:

- |                                  |       |                     |       |
|----------------------------------|-------|---------------------|-------|
| • За членове на СХП              | - 10% | • Текстови материал | - 50% |
| • При авансово плащане за 2 броя | - 5%  | • Фиксирано място   | + 20% |
| • При авансово плащане за 3 броя | - 15% |                     |       |
| • При авансово плащане за 4 броя | - 20% |                     |       |

Сумите се превеждат по сметката на СХП:  
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг;  
БИС код: BPBIBGSF;  
IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти:  
инж. Соня Бургуджиева -  
тел.: 02 987 47 44  
e-mail: hranata21@mail.bg





# ЦЕНТЪР ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

Към Съюз по хранителна промишленост



Обученията се извършват от висококвалифицирани преподаватели с акцент върху практиката. Над 2500 човека са получили професионално образование при нас и успешно са се реализирали на пазара на труда.

Предлагаме професионало обучение и повишаване на квалификацията по 38 професии и 76 специалности в областта на хранително-вкусовата промишленост и други сфери от икономиката на България. Обученията се удостоверяват с дипломи от Министерство на образованието.



Центрът за професионално обучение към СХП осигурява директен контакт с реални фирми от хранително-вкусовата промишленост.

Предстоящи курсове можете да откриете на [ufi-bg.com](http://ufi-bg.com)



*Запишете се при нас, за да повишите своята професионална компетентност!*



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 [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com)



Вашият  
партньор  
в бизнеса!