

КРЪГЛА  
МАСА

8 октомври 2020 г.  
Дом на науката и техниката,  
София

## Стъпка по стъпка по пътя “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”



Стратегията “От фермата до трапезата” е ключов елемент от Европейския зелен пакт, очертаващ пътя, по който до 2050 г. Европа ще се превърне в първия климатично неутрален континент. Тя представлява нов комплексен подход към значението, което отдават европейците на устойчивостта и има за цел изграждането на устойчиви хранителни вериги, които да

работят в интерес на потребителите, производителите, климата и околната среда.

Стратегията обхваща цялата продоволствена верига (системата за производство, доставка и потребление на храни) и изгражда рамка за серия от предстоящи законодателни и незаконодателни предложения

на стр. 2

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Съюзът по хранителна промишленост проведе курс по сензорен анализ

6

Проведоха се курсове за професионално обучение на хлебари и сладкари и производители на растителни масла и маслопродукти

8

Микро, малки и средни предприятия кандидатстват по подмярка COVID 3

9

БАБХ установи несъответствия в четири проби от млечни продукти в Перник

10

ЕП: без соево и бадемово мляко, вегетарианският бургер остава

11

Покана за участие в Деня на ХВП, честването на 55-годишния юбилей на СХП и XVII научно-практическа конференция

12

Предстои обучение по специалност „Производство на мляко и млечни продукти“

13

Покана за участие в XIII национален конкурс за нови продукти и технологии

14

Ядеш сладкиши и не пълнееш - възможно е

16

### Фирми, представени в броя



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 5



на стр. 7



на стр. 10



на стр. 10

# Стъпка по стъпка по пътя “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”

от стр. 2

ния, с които да бъде реализирана амбицията на ЕС за превръщане на европейските храни – вече доказан еталон за безопасност и качество, и в световен стандарт за устойчивост.

В тази връзка Съюзът по хранителна промишленост за дванадесети пореден път организира и проведе на 8 октомври 2020 г. в Дом на науката и техниката, София, Кръгла маса с международно участие на тема: СЪПКА ПО СЪПКА ПО ПЪТЯ “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”. Форумът бе проведен при строги противоепидемични мерки с цел опазване здравето на многобройните участници.

Организираният от СХП в партньорство с Института за агростратегии и иновации, дискуссионен форум предостави възможност на участниците да се запознаят в по-голяма конкретика със стратегията и произтичащите от нея ангажименти и действия на европейско и национално ниво; да повишат информираността си за създадените и предстоящите възможности за подкрепа в прехода към устойчиви хранителни системи; да почерпят познания от опита на други европейски държави в кръговата трансформация и активно да се включат с мнения и въпроси в обсъжданията и в обобщената визия по темата.

Обект на дискусията беше и взаимодействието между отделните звена в хранителната верига с компетентните власти, ролята на държавните институции във формирането и отстояването на национално отговорни позиции в процеса на обсъждане и приемане на европейските инициативи по стратегията и за реализирането на ефективни инструменти в подкрепа на индустрията в осъществява-

нето на прехода към устойчиво производство и потребление на храни.

В голямата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща експерти от компетентните министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации и представители на медиите.

Кръглата маса бе открита от д-р Светла Чамова, председател на Съюза по хранителна промишленост.



Д-р Чамова поздрави участниците във форума и пожела успешно провеждане на Кръглата маса. В своето обръщение към участниците тя сподели, че Съюзът по хранителна промишленост винаги се е стремил да дава най-новата информация на своите членове, като представителна организация, която обединява интересите на най-голямата индустрия в страната – хранително-вкусовата. В нейното експозе тя каза още: „Освен представители на фирми, научни работници, преподаватели от различни университети при нас членуват и много браншови орга-

низации като: Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите; Съюз на пивоварите в България; Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България; Асоциация на месопреработвателите в България; Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България; Съюз на птицевъдите в България; Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци в България; Съюз на производителите на комбинирани фуражи; Браншови пчеларски съюз”.

Д-р Чамова обърна специално внимание на факта, че СХП тази година навърша 55 години от създаването си – време, в което организацията се доказва като работеща структура, защитаваща едновременно интересите и на бранша, и на потребителите.

Председателят на СХП продължи с най-новата тема за 2020 г. - Европейския зелен пакт. Тя отбеляза: “Това е нова стратегия за растеж - растеж, който дава повече от това, което отнема. Той показва как да променим нашия начин на живот и работа, на производство и потребление, така че да живеем по-здравословно, а предприятията ни да станат новаторски.

Урсула фон дер Лайен определя „Европейската зелена сделка“ като широка пътна карта: “Ние сме загрижени за биоразнообразието и горите, селското стопанство и храните, зелените градове и кръговата икономика.” И добавя „Убедена съм, че старият модел на растеж, основан на изкопаеми горива и замърсяване, е остарял и няма връзка с нашата планета“.

В понеделник бях поканена на

на стр. 3

# Стъпка по стъпка по пътя „ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА“

от стр. 2

откриването на учебната година в УХТ гр. Пловдив и там видях надписа на сцената, който гласеше „Доказани в традициите, иноватори в бъдещето.“

Мисля, че СХП наистина е една доказала се организация, с много традиции, но за да е полезна на бранша, има нужда и от иноватори, а за днешното събитие това е Институтът за агростратегии и иновации.”

Съгласно програмата д-р Чамова запозна присъстващите с основните панели на форума. Програмата на Кръглата маса беше толкова наситена, че е трудно да се изброят всички теми, залегнали в нея. Важното е, че лекторите и участниците в дискусиите бяха представители на различни институции, което даде възможност да се погледне от различни гледни точки на проблемите.

Введение към темите на Кръглата маса направи Светлана Боянова, председател на Института за агростратегии и иновации – EIT Food Hub България.



В модула на тема: **Стратегията „От фермата до трапезата“; Стратегическият план по ОСП в България** взеха участие:

✦ инж. Жана Величкова, изпълнителен директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България;

✦ Яна Иванова, изпълнителен директор на сдружение „Храни и напитки България“;

✦ Светлана Боянова, председател на Институт за агростратегии и иновации – EIT Food Hub България.

От присъединяването на България в Европейския съюз досега страната ни показва силна дисциплинираност при изпълнение на европейското законодателство в областта на земеделието и храните, но това не помогна за развитието на конкурентен бизнес.



„Ние сме изоставащ играч в рамките на Европейския съюз, затова е наряло времето всички браншови организации в сектора на храните да заявим мястото си заедно, в постоянен диалог с тези, които подготвят бъдещите политики“. Така изпълнителният директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България инж. Жана Величкова обобщи нагласите на бизнеса от хранителната индустрия по повод прилагането на бъдещата европейска стратегия „От фермата до трапезата“ и нейното адаптиране към регламентиите на Общата селскостопанска по-

литика. Според бизнеса при подготовката на Националния стратегически план за развитието на земеделието в България до 2027 година трябва да се приложи „колективен подход, който да бъде съгласуван с изпълнителите на бъдещите политики“.

Изводът беше направен по време на кръглата маса, на която бяха обсъдени възможностите, които произтичат от предложената от Европейската комисия стратегия Farm to Fork Strategy.

Преобладаващата част от изискванията, които са представени в европейската стратегия, се отнасят до фермерите, които произвеждат суровините. Става въпрос не само до изискването за 30-процентно намаление на употребата на торове, но и за 50-процентното намаление в използването на препаратите за растителна защита. Що се отнася до преработвателната индустрия, тези изисквания рефлектират непряко върху компаниите, които пряко зависят от произвежданите суровини. Затова е от съществено значение новият стратегически план да се подготвя, отчитайки становищата на всички участници по веригата от фермата до трапезата, поясни и Яна Иванова, изпълнителен директор на сдружение „Храни и напитки България“. Според бизнеса трябва да има диалог, за да се постигне баланс, в резултат на което да се разработят разумни, практични и осъществими мерки.

Представената от Европейската комисия стратегия „От фермата до трапезата“ е доста сложна за изпълнение, затова и хората от хранителната индустрия очакват подробни разяснения от Европейската комисия. Препоръките ще бъдат представени на държа-

на стр. 4

# Стъпка по стъпка по пътя “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”

от стр. 3

вите членки до края на 2020 година, посочи председателят на Института за агростратегии и иновации Светлана Боянова. И припомни, че държавите членки все още не са приключили с окончателните преговори по Общата селскостопанска политика, тъй като така нареченият „триалог“ между Европейската комисия, Европейския парламент и Съвета на министрите на ЕС тепърва ще започне.

Новото за следващия програмен период е, че освен досегашните два инструмента за подкрепа – чрез първия и втория стълб на ОСП, съществува и регламент за Националните стратегически планове, по който ще се дискутира през ноември. Засега не е ясно дали той ще даде обща рамка, валидна за всички държави, или всяка държава членка сама ще определя как да адаптира екологичните изисквания, така нареченото позеленяване, в стратегическия си план.

Проблемът идва от там, че новите зелени мерки ще бъдат задължителни за държавите членки, но няма да са задължителни за самите фермери. Освен това все още не се знае откъде ще дойде финансирането за преработвателната индустрия. По линия на ОСП има само едно направление в подкрепа на преработвателния

сектор и това ще бъде отразено в стратегическия план, но няма яснота за бюджета, свързан с изпълнение на стратегията „От фермата до трапезата“.

Бизнесът има потребност от обективна информация по темата. Очакванията са със създаването на Националния съвет по храните, чието първо заседание се проведе миналата седмица, браншовите организации да получат отговори на всички поставени от тях въпроси.

Следващата тема бе: **Новото голямо предизвикателство пред стратегическите документи.**

Модератор беше Светлана Боянова. В оживената дискусия участие взеха:

- ✦ д-р Димитър Димитров, държавен експерт, дирекция „Политики по агрохранителната верига“ Министерство на земеделието, храните и горите;
- ✦ д-р Евгени Макавеев, директор дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“, Център за оценка на риска по хранителната верига;
- ✦ инж. Жана Величкова, изп. директор на Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България;
- ✦ Яна Иванова, изпълнителен директор на сдружение „Храни и напитки България“



Последва пауза за обедна почивка, от която се нуждаеха участниците във форума, след толкова оживената дискусия и изказвания.

В последвалия модул на тема: **Мястото на храните в Иновационната стратегия за интелигентна специализация**, презентация изнесе Желяз Енев, директор дирекция „Икономическа политика“, Министерство на икономиката

За EIT Food - Водещата инициатива за иновации в храните в Европа - мисия и дейности информация изнесе Светлана Боянова, председател на Институт за агростратегии и иновации – EIT Food Hub България.

Темата за EIT Food Innovation Prizes – опитът на победителите, бе поднесена от Александра Велкова, Atlas Agro Science - Иновации в уп-

на стр. 5



# Стъпка по стъпка по пътя “ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА”

от стр. 4

равлението на отпадъците и земеделието чрез кръгова икономика

В последния модул **Национална програма за предотвратяване и намаляване на загубите на храни** с модератор Жана Величкова, основни участници с изказвания и

Мнения изказаха:

- ❖ д-р Стоилко Апостолов, Фондация БИОСЕЛЕНА, проект „Твоята храна“;
- ❖ д-р Дора Петлова – гл. експерт в дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“, ЦОРХВ;
- ❖ д-р Аксиния Антонова - гл. експерт в дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“, ЦОРХВ
- ❖ д-р Димитър Димитров, държавен експерт, дирекция „Политики по агрохранителната верига“ Министерство на земеделието, храните и горите.

След всички представени теми от модулите, отново последва оживена дискусия между участниците и лекторите. Обсъждаха се проблеми, които подлежат на решения от страна на компетентните органи.

Поредната Кръгла маса, проведена от СХП, вече е история. Всички мнения и предложения от кръглата маса, ще бъдат обобщени и изпратени официално до ведомствата, които имат отношение към обсъждането и реализирането на заложените в Стратегијата от „Фермата до трапезата“ цели, дейности и ангажименти. Искрено се надяваме, че предложени

ята ще бъдат разгледани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси ще намерят своя отговор. Най-искрено благодарим на спонсорите на кръглата маса, които спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусиите!



нията ще бъдат разгледани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси ще намерят своя отговор.

Най-искрено благодарим на спонсорите на кръглата маса, които спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусиите!

## РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: [rvs\\_sofia@abv.bg](mailto:rvs_sofia@abv.bg)

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



**ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!**

**ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,  
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ**

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.

## РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>

e-mail: [office@rvs-ruse.com](mailto:office@rvs-ruse.com)

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

## РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив

ул. „Васил Левски“ 214

тел.: 089 3322020



Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи храни, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.





## Съюзът по хранителна промишленост отново проведе курс по сензорен анализ

*В продължение на серията от курсове по време на пандемията и при спазване на всички противоепидемични мерки Съюзът по хранителна промишленост отново проведе в края на месец септември Национален двудневен научно - практически курс на тема: „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“.*

Сензорният анализ е една изключително важна тема за фирмите от хранително-вкусовата промишленост и съвсем естествено интересът към нея расте непрекъснато.

Сензорните оценки на храни и напитки са едни от първите, с които потребителят свързва тяхното качество и са водещи в неговия избор.

Обучението на курсистете се проведе на два модела – теория и практика.

С изключително внимание участниците в курса слушаха лекциите на проф. Йордан Гогов за:

- органолептичния анализ на продуктите в ХВП – същност и значение;
- физиологичните аспекти на сензорното оценяване – видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания;
- факторите, влияещи върху оценките на изследваните продукти;
- методите и стандартните тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.

на стр. **7**





# Съюзът по хранителна промишленост отново проведе курс по сензорен анализ

от стр. 6

Темите за организация на дегустационния процес – общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане; подбор и подготовка на дегустатори – етапи, същност и специфични източници на грешки при сензорните оценявания предизвикаха голям интерес.

На курса присъстваха специалисти от различни браншове на хранително-вкусовата промишленост: безалкохолни напитки, добавки, млечни продукти, хлебни изделия, месни продукти, салати и др. Включиха се и представители на лаборатории.

С изключителен интерес участниците очакваха практическата част на курса.

Практическите упражнения се проведоха в модерна лаборатория по сензорен анализ в София. С кратка презентация инж. Кристина Петева запозна присъстващите специалисти по различните въпроси с практическа насоченост на сензорния анализ.

В първия модул на практическата част - **Теоретични основи на сензорния анализ**, бяха представени темите:

- възприемане на цветовете;
- разграничаване на аромати;
- разпознаване на основни вкусове.

Във втория модул на тема: **Методики и ISO стандарти за провеждане на сензорен анализ** бяха разяснени тригълното изпитване, ранговото класиране, сравнение по двойки.

Накрая курсистите проведоха по Методика за провеждане на сензорен анализ с необучени оценители органолептичен анализ на шоколад, на месни продукти, на кисело мляко, на пчелен мед, на безалкохолни напитки и др.

На участниците в курса бяха издадени сертификати за участие в курса.



Благодарим на инж. Кристина Петева, Величка Терзиева и техните колеги за съдействието и отличната организация на упражненията в лабораторията.

*Съюзът по хранителна промишленост ще продължи провеждането на този вид обучения за сензорен анализ на храни и напитки, защото към тях се проявява голям интерес. Ако имате желание да обучите вашия персонал по посочената тема, моля обърнете се към нас. Ще организираме специално за вашите специалисти и продукти курса по органолептичен анализ.*

## Примофреш Паприка

емулсионна марината



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

- овкусена - аромат на чушки, с лучена нотка
- за скара, грил, аламинути и печено месо



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

**WIBERG**

## ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



EST. 2014  
**DRY AGER**  
SUPERIOR BEEF

**НОВО**

**МИНИ ВИТРИНИ**  
(за 20 кг)

За контакти: ТЕА Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711, e-mail: dry\_ager@abv.bg, www.teatrad.eu







## Продължават курсовете за професионално обучение 2020

В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през 2020 година продължава да провежда курсове за професионална

квалификация, въпреки няколко месеца спазване на карантина във връзка с КОВИД 19 в България и спиране на всички присъствени форми на обучение. В мо-

мента провеждането на различни видове присъствени мероприятия и обучителни курсове става при строго спазване на въведените противоепидемични мерки.

### В края на м. септември започна поредния курс за професия “Техник-технолог в хранителната промишленост”, по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените преподаватели – инж. Ружа Панева, инж. Красимира Сотирова, инж. Стайков и др. и участваха активно в практическите упражнения в специализираните работилници

на Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии. През месец декември, след останалото време за самостоятелна подготовка, всички трябва да се явят на държавните изпити по теория и практика и очакваме, че ще завършат обучението си успешно.



### През м. септември започна и курсът за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла” (трета квалификационна степен)

СХП организира и проведе това обучение на изключително високо ниво. Болшинството от участниците бяха апаратчици, ангажирани пряко в това производство и много внимателно слушаха лекциите на отлично подготвения преподавател - инж. Кирил Нинчев.



Въпреки ограниченото време за лекции, темите, изучавани в курса, са изключително важни и интересни за работата на специалистите в този бранш:

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация за този курс продължава със самостоятелната подготовка на участниците и ще завърши с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията в началото на м. януари. Надяваме се, че всички ще ги из-

държат с висок успех.

Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със “Свидетелство за професионална квалификация” по образец на МОН.



Притежаваната лицензия № 200812655 за Център за професионално обучение от НАПОО на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен.

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

Център за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост – тел.02 / 987 47 44

Поканите и датите за следващите обучения по различните специалности може да намерите на страницата на Съюза по хранителна промишленост – [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com).







# Микро, малки и средни предприятия кандидатстват по подмярка COVID 3

От 26 октомври до 13 ноември 2020 г. ДФ „Земеделие“ отваря прием на заявления за подпомагане по подмярка 21.3 „Извънредно временно подпомагане за малки и средни предприятия и признати групи и организации на производители COVID 3“ от Програмата за развитие на селските райони 2014-2020 г. Подмярка COVID 3 е с бюджет 7 321 096 лв.

Кандидатването е със заявление в Областните дирекции на ДФ „Земеделие“ по местонахождение на предприятието или по седалището на юридическото лице.

## Допустими кандидати

Допустими за подпомагане по подмярка COVID 3 са микро-, малки или средни предприятия съгласно Закона за малките и средните предприятия, осъществяващи преработка на селскостопански продукти, включени в Приложение I към ДФЕС, или на памук, с изключение на рибни продукти, както и групи,

и организации на производители, които осъществяват преработка, предлагане на пазара или развитие на селскостопански продукти.

Подпомагането е предназначено за малките и средни предприятия, преработващи първична земеделска продукция:

- ➔ мляко и млечни продукти, включително яйца от птици, с изключение на производство, преработка и/или маркетинг на продукти, наподобяващи/за-местващи мляко и млечни продукти;
- ➔ месо и месни продукти;
- ➔ плодове и зеленчуци, включително гъби;
- ➔ пчелен мед и пчелни продукти с изключение на производство, преработка и/или маркетинг на продукти, наподобяващи/за-местващи пчелен мед и пчелни продукти;
- ➔ зърнени, мелничарски и нишестени продукти с изключение на производство, преработка и/или



маркетинг на хляб и тестени изделия;

- ➔ растителни и животински масла и мазнини с изключение на производство, реработка и/или маркетинг на маслиново масло;
- ➔ технически и медицински култури, включително маслодайна роза, билки и памук, с изключение на производство, преработка и/или маркетинг на тютюн и тютюневи изделия, захар и сладкарски изделия;
- ➔ готови храни за селскостопански животни (фуражи).

Подпомагане не се предоставя за дейности, свързани с риба и рибни продукти, гроздова мъст, вино и оцет.

Подпомагането е предназначено за малките и средни предприятия, преработващи първична земеделска продукция, които са извън обхвата на Оперативна програма „Иновации и конкурентоспособност“ 2014-2020.

Финансовата помощ по подмярка COVID 3 е в размер на 5% от стойността на декларираните приходи от реализация на преработени селскостопански продукти за 2019 г. или за лице, заето в предприятието и се изплаща под формата на еднократна сума в размер на 270 лв. за едно заето лице, приравнено към средносписъчния брой на персонала по данни от НАП. Водещо условие при COVID 3 е субси-

на стр. 10

## Тарифа за реклама в бюлетин

### ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

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





## Микро, малки и средни предприятия кандидатстват по подмярка COVID 3

от стр. 9

дии да се предоставят в случаите, че в предприятието има установен спад на приходите от продажба на преработени селскостопански продукти с най-малко 20%.

Таванът на финансова помощ за предприятията по подмярка

COVID 3 е до 50 хил. евро.

Условията за предоставяне на помощите и документите за кандидатстване по подмярката са разписани в публикуваната в Държавен вестник, бр. 70 от 7.08.2020 г. Наредба № 2 от 5 август 2020 г. за прилагане на мярка 21 „Извън-

редно временно подпомагане за земеделските стопани и малки и средни предприятия, които са особено засегнати от кризата, предизвикана от COVID-19“ от Програмата за развитие на селските райони за периода 2014 – 2020 г.

АГРОЗОНА

## БАБХ установи несъответствия в четири проби от млечни продукти в Перник

Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) констатира наличие на немлечни мазнини в една проба сирене и несъответствие по физикохимични показатели в друга проба сирене и в две от кашкавал.

Пробонабирането беше извършено в обекти за търговия на дребно в град Перник от комисия от експерти от Агенцията, Асоциацията на млекопреработвателите, Националната асоциация на млекопреработвателите, Комисията за защита на потребителите и Българска национална асоциация „Активни потребители“. За лабо-



раторно изпитване бяха взети 12 проби от млечни продукти.

Четири проби кашкавал, шест проби сирене, една проба кисело мляко и една проба краве масло бяха изследвани за съдържание на немлечни мазнини, по микробиологични показатели и за съответствие

с физикохимични показатели, заложи в технологичната документация, представена от производителите. В предприятията, произвели несъответстващите храни, бяха извършени незабавни проверки.

Производството на сирене в обекта, произвел продукта с наличие на немлечна мазнина, беше временно преустановено до отстраняване на нередностите и е съставен акт по Закона за храните. Съгласно законодателството глобата е в размер до 6 хил. лева.

На предприятията, в чиито продукти са установени несъответствия с физикохимичните показатели, са издадени и връчени предписания, за спазването на които ще бъде извършен последващ контрол.

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

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



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



## Европейски парламент: Няма соево и бадемово мляко, вегетарианският бургер остава



Според волята на Европейския парламент, вегетарианският бургер може да продължи да се нарича „бургер“. Но „соево мляко“ не трябва да съществува.

Европейският парламент отхвърли забраната за използване на зеленчукови заместители като „пържола“ или „наденица“. Компромисен проект, който предлага по-ясно етикетирание на заместващите продукти с бележка „без месо“, също пропадна.

Гласуването на законодателното предложение беше част от трите доклада за Общата селскостопанска политика (ОСП). Със своя вот обаче депутатите решиха само позицията на Европейския парламент. Все още предстоят тристранните преговори със Съвета и Комисията.

### Защита на етикета за мляко и сирене

Парламентаристите обаче гласуваха с мнозинство от 386 на 290 гласа за запазване на защитата на името на млякото и млечните продукти. Имена като „бадемово мляко“ вече са забранени в Европейския съюз. През 2017 г. Европей-

ският съд постанови, че млякото може да се използва само за описание на продукти, които се получават от „нормалната секреция на вимето“ на животните.

Същото се отнася и за обозначаването на млечните продукти като „сирене“ или „масло“, съобщи [www.agrarheute.com](http://www.agrarheute.com).

### Асоциацията на фермерите критикува несправедливостта

Преди гласуването земеделските асоциации също масово проведоха кампания за забрана на наименованията на месо за заместващи продукти.

Асоциацията на ЕС за земеделие (Сора-Sogesa) заяви, че одобрението на обозначенията за месо за растителни алтернативи ще отвори кутията на Пандора. От организацията говорят за вредата за фермерите и потребителите, които биха били объркани от неясни имена.

Германската фермерска асоциация (DBV) призова за „честни“ имена на храните от заместващи продукти. Не става дума за забрана на вегетарианския пазар, под-

черта председателят на земеделската комисия на Европейския парламент Норберт Линс (CDU) преди гласуването. Той обаче поиска яснота за имената. „Искаме да защитим обозначението на „чисти“ месни продукти, докато заместващият продукт за месни заготовки трябва да носи „вегетариански етикет“.

### Зелените не виждат риск от измама на потребителите

Зеленият европейски политик Мартин Хауслинг не видя риск от объркване за потребителите пред хладилните рафтове. Той не смята, че вегетариански бургери и бургери, приготвени от месо, могат да бъдат объркани.

Хауслинг по-скоро се страхуваше, че Европейският парламент ще рискува да завърши с „втори регламент за краставиците“. Прословутата – и сега отменена – наредба за забраненото изкривяване на краставиците често се цитира от критиците като пример за свръхрегулация от Брюксел.

**Източник:  
АГРОЗОНА**



# 55 ГОДИНИ СХП



Съюз по хранителна промишленост  
Министерство на земеделието, храните и горите  
Федерация на научно-техническите съюзи

## П О К А Н А

СХП има удоволствието да Ви покани на традиционния  
**Ден на хранително-вкусовата промишленост в България**  
и  
**честването на 55-годишния юбилей от създаването на Съюза,**  
съпроводени от  
**Седемнадесета национална научно-практическа конференция**  
с международно участие на тема:

### ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ В БЪЛГАРИЯ – НАСТОЯЩЕ И БЪДЕЩЕ

16.12.2020 г., 10,00 часа, София, Парк хотел Москва, зала "Европа"

СПОНСОРИ НА  
СЪБИТИЕТО:



#### ПРОГРАМА

- ▶ Откриване от председателя на СХП д-р Светла Чамова
- ▶ Приветствие към присъстващите от министъра на земеделието, храните и горите
- ▶ Приветствия от официалните гости на празника
- ▶ Връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на СХП
- ▶ Връчване на наградите от националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2020 година“
- ▶ Седемнадесета национална научно-практическа конференция с участие на български и чужди лектори: „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“.
- ▶ Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите на празника и конференцията
- ▶ **От 16,00 ч - РАБОТНИ СРЕЩИ-ДИСКУСИИ С ЛЕКТОРИТЕ** по основните теми на конференцията

**В конференцията се предвиждат два варианта на презентация:**

- ▶ **Устна презентация:** 15 минути за изложение на теза.
- ▶ **Постерна презентация:** платна с формат 120 см (височина) x 90 см (широчина). Презентаторите на постерите трябва да стоят до тях по време на обедната почивка. Постерите ще се свалят в края на конференцията.

#### ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ:

- 60 лв. без ДДС
  - за членове на СХП - 50 лв. без ДДС
  - за ветерани - членове на СХП, и научни работници - 15 лв.
- Таксата включва сборник с докладите, участие в конференцията, кафе паузи, закуски, обяд, тържествена вечеря. Може да се плати по банков път или на 16.12.2020 г. в брой, по предварителна уговорка, при регистрацията. Ношувките се заплащат отделно.

#### НАСТЯВАНЕ

Настявяването на участниците от провинцията ще става в „Парк хотел Москва“, София, ул. „Незабравка“ № 25, на преференциална цена от 90 лв. за двойна стая, 69 лв. за единична стая, 96 лв. за джуниър суит, със закуска. За заявки: тел. 02/987 47 44.

#### СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

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

#### ЗА КОНТАКТИ:

СХП - София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408  
тел./факс: (02) 987 47 44; GSM: 0888 72 24 82  
инж. Соня Бургуджиева, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

С ПОДКРЕПАТА НА:

- Сдружение „Храни и напитки България“
- „Хлебопроизводство и сладкарство“ ЕООД - Троян
- „Максим Деница“ ЕООД
- „Алмитест“

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ - СОФИЯ

**ПОКАНА за ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ**  
за придобиване на Професионална квалификация по професията  
**ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ****специалност**  
**ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ**  
(трета квалификационна степен)  
**23 - 27 ноември 2020 год.**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на новия Закон за храните, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 ч теория и 480 ч практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), като за целта са планирани два модула, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория – 5-дневен, а вторият – практика и държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от който трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността. Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

**Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование или 10 клас на професионална гимназия.**

**Първият модул на обучението ще се проведе на 23, 24, 25, 26 и 27 ноември 2020 г.** Тогава ще бъде съобщена и датата на втория модул.

**Присъствието на първия модул е задължително.**

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 човека и по-малко от 5 човека. За останалите

желаещи ще се организира следващ курс за обучение.

**Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

**Курсът ще започне на 23.11.2020 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, гр. София, ул. ”Г.С. Раковски” 108, 1 етаж, зала № 109.**

Регистрацията на участниците е на 23.11.2020 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 550 лева и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе паузи.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел “Славянска беседа” - тел. 02 988 04 41; хотел “Хемус” - тел. 02 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотела.

Заявки за участие с копие от платежно нареждане се изпращат на адрес: Съюз по хранителна промишленост София 1000, ул. ”Г.С. Раковски” 108, офис 408, Тел./факс: 02/ 987-47-44 GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi\_sb@abv.bg Инж. Соня Бургуджиева

**Сумите се превеждат по сметката на Съюз по хранителна промишленост:** „Юробанк България”, ФЦ София Окръг ВИС код: BPBIBGSF

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01 Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят до 16.11.2020 г. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





# ПОКАНА ЗА УЧАСТИЕ В НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

## СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ОБЯВЯВА

### Т Р И Н А Д Е С Е Т И Н А Ц И О Н А Л Е Н К О Н К У Р С

#### „ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ - НОВИ ПРОДУКТИ И ТЕХНОЛОГИИ - 2020 г.“

ПАРТНЬОРИ: ФНТС, УХТ - ПЛОВДИВ, МЗХГ

Заявки за участие до 27. 11. 2020 г. ● Отчитане на резултатите и награждаване на победителите - по време на честването на Деня на хранителната промишленост - 16 декември 2020 г.

*Целта на конкурса е да насърчи връзката между българската наука и бизнеса, работещи в хранителната и питейна индустрия. В конкурса могат да вземат участие производители на храни и напитки, които са разработили и/или внедрили в производството продукт и са го пуснали за продажба на пазара в страната.*

**Конкурсът е обособен в две основни категории:**

1. Разработка на нов краен продукт, нова технология или суровина
2. Производител или фирма, внедрили нов продукт, пуснат на пазара

**Ще бъдат разгледани и класирани от специална комисия продуктите от следните браншове:**

#### 1.1. Категория „Краен продукт“ (Потребителски продукти)

1. Млечни продукти
2. Месни и рибни продукти
3. Хлебни и сладкарски изделия
4. Захарни изделия
5. Преработени плодове и зеленчуци
6. Напитки - вино, пиво, безалкохолни напитки

**1.2. Категория „Суровини“** - включва суровини, оцветители, ароматизатори, стабилизатори, подобрители, коректори и др., създадени от български специалисти и внедрени в производството.

#### 2. Категория „Предприятие, внедрило нов продукт“

**Критерии за предварителния подбор**

**За продукт и суровина:**

1. Продуктът да бъде нов за българския пазар;
2. Да отговаря на изискванията за безопасен и здравословен продукт;
3. Оригиналност на продукта;
4. Да има изпитвателен протокол от акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
5. Асептичното производство и отсъствието на консерванти е предимство;
6. Наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества е предимство;
7. Органичен и био продукт, за което се представя сертификат, е предимство;
8. Влагането на български суровини е предимство;
9. Възраждане на традиционен местен продукт е предимство.

**За предприятие и фирма**

1. Внедрени системи за управление на качеството и безопасността на продуктите;
2. Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар;
3. Опаковката и етикетирането на продукта да отговарят на изискванията на българското законодателство;
4. Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство.

#### КОМИСИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛЕН ПОДБОР

Комисията ще определи класиране на 1, 2 и 3 място за двете категории и ще отличи с Вимпел и грамота съответно:

- ▶ от Категория „Краен продукт“
- ▶ от Категория „Суровини“;
- ▶ от Категория „Предприятие“.

*Забележка:* Комисията за предварителен подбор ще се комплектува със специалисти в зависимост от характера на направените заявки.

#### РЕГЛАМЕНТ НА КОНКУРСА

**Заявка за участие в конкурса може да се подаде:**

- ▶ от специалист (ръководител на колектив), разработил продукта;
- ▶ от фирмата, финансирала разработката и внедрила продукта.

**Заявката се придружава от:**

- ▶ снимки на продукта
- ▶ етикет, даващ информация за съдържанието и специфичните качества на продукта - диетичен, здравословен, органичен, функционален, енергиен и др.п. или кратко описание на продукта, удовлетворяващо необходимостта от информация в съответствие с изискванията на наредбата за етикетирането, както и допълнителна информация, аргументираща иновативността.
- ▶ към заявката могат да се прибавят резултати от научни изследвания, мнения на търговски партньори, резултати от проучвания за оценката на готовия продукт (ако има проведени), спечелени вече награди, друга информация, която може да изгради попълна представа за качествата на новия продукт.
- ▶ **Номинараните продукти се предоставят в натура два дни** преди провеждане съвещанието на журито, за което фирмите ще бъдат своевременно информирани.

**КРАЕН СРОК ЗА ПОДАВАНЕ  
НА ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ И ПРОДУКТИ:  
27 НОЕМВРИ 2020 г.**

**Резултатите ще бъдат обявени на тържественото честване на Деня на хранителната промишленост на 16 декември 2020 г. в София, като за това номинараните ще бъдат известени предварително.**

**За заявки и подробна информация:** СХП - София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408  
тел./факс: 02 987 47 44; GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева





# ЗАЯВКА

## за участие в Тринадесети национален конкурс

### “Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии

#### I. Данни за участника:

Наименование на фирмата: .....  
Булстат: .....  
Седалище: .....  
Адрес: .....  
телефон: .....  
факс: .....  
e-mail: .....

#### Участникът се представява от:

1. ....  
*/име, фамилия, ЕГН, длъжност, подпис и печат/*

#### II. Категория:

- Краен продукт
- Суровини
- Предприятие, внедрило нов продукт или технология

#### III. Данни за продукта/суровина:

1. *Наименование и предназначение:* .....

2. *Информация за най-важните преимущества на изделието:*

- иновативност
- здравословен
- безопасен
- оригиналност
- наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества
- органичен
- използвани суровини – български ; вносни
- традиционен местен продукт
- отсъствие на консерванти

#### 3. Придружаващи документи:

- изпитвателен протокол от Акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
- протоколи от изпитване за безвредност; документ, удостоверяващ претенция за здравословни качества;

- декларация за съгласие от другия производител;
- други

#### IV. Данни за предприятието/фирмата, внедрило нов продукт или технология

- Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар
- Опаковката и етикетирането на продукта да отговарят на новите изисквания на българското законодателство
- Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство
- Иновативност на технологията
- Данни, доказващи икономическия ефект от новата технология
- Данни, доказващи ефекта на новата технология върху качеството на продукта

#### V. Цялостно използване на иновативни информационни технологии за нуждите на хранителна промишленост

- Нови технологии, внедрени в компания през последните 3 години.
- Обхват на внедрените технологии.
- Ползи и подобрения в следствие на внедрените технологии.

**Забележка:** При недостиг на място, моля попълнете на отделен лист.

#### За изпращане на заявки и подробна информация:

#### Съюз по хранителна промишленост

София 1000,  
ул. Раковски 108, офис 408  
тел./факс: 02/ 987-47-44  
GSM: 0888 72 24 82  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg  
инж. Соня Бургуджиева





## Ядеш сладкиши и не пълнееш - възможно е Диетолог от Франция споделя тайната за това как да ядем сладкиши и да не напълняваме.

“Балансираното хранене, разбира се, е важно за здравето. Но в същото време има хора, които се хранят сравнително балансирано и в същото време продължават да качват килограми. И обратно - има и такива, които ядат нездравословни храни, но не качват нито грам... Следователно проблемът с наднорменото тегло е различен. Човек е с наднормено тегло, ако яде повече, отколкото е необходимо на организма му. Например, ако консумирате 2000 килокалории на ден и имате нужда от 2000 килокалории, за да живеете, теглото ви ще остане стабилно. Но ако изяждате 2300 килокалории, а ви трябва само 2000 и го правите всеки ден, в един момент ще видите промени в теглото си – не веднага, а в дългосрочен план“, обяснява Паскал Гурдон, специалист по хранене от Париж пред РИА Новости.

Според него, ако човек иска да остане със стабилно тегло или да отслабне, той трябва да се научи да отказва да яде, когато вече не изпитва глад.

“Вижте бебетата – те ядат само когато огладнеят. Веднага щом се заситят, спират да се хранят”, каза Гурдон и добавя, че много възрастни не знаят как да усещат нуждите на тялото си, което причинява проблеми като затлъстяването.

Диетологът отговаря утвърдително на въпроса дали е възможно да се ядат сладкиши и да не се напълнява.

“Ако ядете десерт в момент, когато сте гладни и спрете, когато усетите, че сте сити, тогава няма да има проблеми. Но ако не искате да ядете и насила хапнете ябълка или кисело мляко, ефектът ще бъде отрицателен”, отбеляза специалистът.

“Друг проблем с наднорменото тегло е, че не си позволяваме да се забавляваме, когато ядем сладки неща. И когато ядем десерт с мисълта, че това е вредно и не бива да го правите и т.н., този продукт няма да бъде усвоен правилно от организма. И после пак ще обвинявате себе си”, заяви Гурдон.



Диетологът обърна внимание на факта, че диетите, до които прибягват много представители на нежния пол, не носят стабилен резултат.

“По-скоро се препоръчва да не се ограничавате с диети, за да отслабнете. Защото диетите всъщност са ефективни само в краткосрочен план. Но след като диетата приключи - или защото сте уморени, или защото желаният резултат е постигнат – човек често се връща към обичайните си хранителни навици и теглото му се връща отново, даже е възможно да натрупате повече излишни килограми“, отбеляза специалистът.



### Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

