



## Светли празници!



### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Обръщение на Управителния съвет на Съюз по хранителна промишленост

2

Професионално обучение

3

Новият министър на МЗХГ Иван Иванов: Изпращането на Стратегическия план към ЕК е първи приоритет

4

Условие за признаването на традиционен продукт - 30 години история

4

Нови правила за електронна търговия с храни

5

Заместник-министър Събев: Контролът от полето и фермата до трапезата гарантира качеството на българските храни

6

Макадамията е пръв приятел на хубавата кожа

8

Глифозатът пак става тема на широка дискусия в Европа

9

Дафиновите листа

10

Предстои обучение по специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“

12

Курс „Производство на месо, месни продукти и риба“

13

Професионално обучение за вътрешни одитори

14

Нов курс по зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи

15

Тиха нощ, свята нощ

16

Фирми, представени в броя



на стр. 5



на стр. 7



на стр. 10



## Обръщение на Управителния съвет на Съюз по хранителна промишленост

*Уважаеми колеги, партньори,  
дами и господа,*

*От 13 март 2020 г. насам страната ни живее в извънредно положение, провокирано от мерките за борба с разпространението на коронавируса COVID-19. Ние, от Съюз по хранителна промишленост, ясно съзнаваме пред какво изпитание са поставени нашите членове и фирмите, в които работят. Ето защо още в първия ден от обявеното извънредно положение в страната започнахме да търсим възможности и начини да продължим своята дейност – както научно-техническата, обучителната, така и издателската. Въпреки всички проблеми, успяхме през 2020 г. и през тази година да издадем поредните броеве на списание „Храната на 21 век“, продължихме издаването всеки месец на бюлетина на СХП и проведохме десетки обучителни курсове, семинари и научни конференции.*

*През 2020 година се навършиха 55 години от създаването на Съюза по хранителна промишленост. За съжаление, както тогава, така и тази година не успяхме да проведем честването на Деня на хранителната промишленост, който отбелязваме вече 18 години. Това се наложи заради въведените мерки за Ковид 19. Много от нашите членове изказаха мнение, че не трябва да сваляме нивото на провеждане на празника и съпровождащата го национална конференция с международно участие, които досега се радваха на изключителен интерес и огромно присъствие на колеги и гости.*

*Съюзът по хранителна промишленост съществува повече от 55 години. Нееднократно сме доказвали, че и в най-тежките и критични моменти ние винаги сме били до нашите партньори, членове, читатели и клиенти. Въпреки трудностите, през които сме преминали заедно, отговорността и персоналното отношение към вас са били винаги това, което ни отличава. Настоящата ситуация изисква отново мобилизирането и мотивацията ни, защото е нова и различна от досега преживяното. Уверяваме ви, че в Съюз по хранителна промишленост ще продължим да работим за Вас – нашите членове и партньори, за да ви предлагаме и в следващите ни форуми и новите издания най-новото, иновативното и приложимо в практиката за хранителната промишленост!*

*Надяваме се искрено на вашата подкрепа, разбиране и ви желаем много здраве и просперитет през Новата година!*

*Благодарим Ви за чудесното партньорство през изминалата година. Успехите, които постигнахме заедно са наистина блестящи. Това, че имате вяра в нашата дейност, ни мотивира и вдъхновява да продължаваме да се развиваме и през 2022 година. Надяваме се, че ще се продължим рамо до рамо да постигаме бизнес целите си с Вас. Нека светлите празници донесат на Вас и Вашите семейства топлина, любов и здраве.*

*Весела Коледа и Успешна Нова година!*

*УС на Съюз по хранителна промишленост*





# ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

При строго спазване на противоепидемичните мерки и карантината във връзка с Ковид 19 Съюзът по хранителна промишленост продължи провеждането на различни видове присъствени мероприятия и обучителни курсове. Тази дейност е във връзка с изпълнение на програмата на СХП и през 2021 г. и на основание притежаваната Лицензия № 200812655 за Център за професионално обучение от НАПОО.

В края на м. ноември започна поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност “Производство и преработка на мляко и млечни продукти” (III квалификационна степен).

Въпреки строгите изисквания във връзка с КОВИД 19, вече няколко години по ред и сега много фирми и частни лица от млечния бранш проявиха интерес към него. ЦПО към СХП отново организира и проведе обучението на изключително високо ниво.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените преподаватели – инж. Марияна Юнгарева, проф. Йордан Гогов и др.

По време на модула по практика участниците имаха възможност да посетят семейна мандра за производство на сирене и кашкавал от овче и краве мляко в околностите на София.

Безкрайно сме благодарни за оказаното съдействие от страна на

домакините, за топлото посрещане, за изключително полезната презентация, изнесена от собственика. Демонстрираните практики на живо за изработването на сирене и кашкавал в производствени условия допринесоха за връзката в обучението между теоретичните знания и истинското производство.

След това обучение на специалисти от няколко фирми, произвеждащи мляко и млечни продукти в България, се надяваме, че качеството на тяхната продукция ще се увеличи многократно.

Няколко месеца по-късно всички ще се явят на държавните изпити по теория и практика и се надяваме, че ще ги издържат с висок успех.



Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен от хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България. Именно притежаването на тази Лицензия за обучение дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.

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





## Новият министър на МЗХГ Иван Иванов: Изпращането на Стратегическия план към ЕК е първи приоритет

Изпращането на Националния стратегически план към Европейската комисия е първият приоритет в работата ми. Това заяви Иван Иванов при встъпването си в длъжност като министър на земеделието. „В коалиционното споразумение има точно и ясно разписани ангажименти и приоритети в сектор „Земеделие“. Ще работим последователно и целенасочено за реализацията им и се надявам в следващите 4 години да постигнем заложените резултати“, коментира министър Иванов. Той уточни, че

предстои в следващите дни да се запознае със ситуацията и екипа на министерството. Постът му бе предаден от проф. д-р Христо Бозуков, министър на земеделието, храните и гори в служебния кабинет на премиера Стефан Янев.

На церемонията проф. Бозуков пожела успех на министър Иван Иванов и изрази надежда, че всичко, което е свършено до момента, ще бъде продължено и надградено. Проф. Бозуков подчерта, че в краткото време до края на годината трябва да бъде взето политичес-



ко решение за финализирането на Стратегическия план за новата Обща селскостопанска политика на Европейския съюз, което е от ключово значение за целия отрасъл в следващите години.

## Условие за признаването на традиционен продукт - 30 години история

В специална програма са записани осем мерки,  
с които изделията ще станат по-разпознаваеми

30 години доказана история на производство ще е необходима към момента на подаване на заявката за признаване на „регионален традиционен продукт“ и „местен традиционен продукт“, които се произвеждат от типични за региона съставки и по традиционен начин, е записано в Програмата за местни традиционни и регионални традиционни продукти, публикувана от земеделското министерство.

Обхватът им включва всички селскостопански стоки и храни, предназначени за консумация, в това число и рибни изделия, вина, ароматизирани лозаро-винарски продукти и такива на основата на плодови вина и оцети и спиртни напитки.

Целта на програмата е остойностяване на потенциала на тези продукти и засилване на връзката им с общностите с оглед развитие на местната икономика и аг-

рарния отрасъл. Тя ще даде импулс за развитие и утвърждаване на регионални традиционни и местни характерни продукти. Това ще подпомогне социално-икономическия растеж на българските региони и общини и ще допринесе за повишаване на разпознаваемостта на изделията. „Проектът подчертава значението на характерната българска храната и кулинарната идентичност, като важен елемент от цялостния облик и имидж на страната“, заяви от земеделското министерство. Програмата ще се прилага на територията на цялата страна. За изпълнението ѝ са разработени осем мерки, като към всяка от тях са разписани съответни дейности. Документът включ-



ва и индикативен План за действие за периода 2021-2031 г.

Пълният текст може да бъде намерен на: <https://www.mzh.government.bg/bg/normativni-aktove/proekti-na-normativni-aktove/proekt-na-programa-za-mestni-tradicionni-i-regiona/>, като в срок от 30 дни могат да бъдат изпращани мнения, коментари и препоръки.

Източник: АГРОЗОНА





# Нови правила за електронна търговия с храни

## Превозните средства на търговците трябва да са обявени в БАБХ

След месец ще влязат в сила новите правила за търговия с храни от разстояние, които са заложени в публикуваната в брой 100 на Държавен вестник Наредба № 12 от 18 ноември 2021 г за специфичните изисквания при търговия с храни от разстояние. Според наредбата се предвижда бизнес операторите с подобна търговия трябва да бъдат регистрирани по надлежен ред, както и да се въведат за контрол превозните средства в системата на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ). При превозването на храните, освен специални коли, могат да се използват и мотоциклети, мотопеди, индивидуални електрически превозни средства и велосипеди, тези превозни средства се обявяват от бизнес оператора в процедурата по регистрация на обект по чл. 26 от Закона за храните.

Храни могат да се купуват чрез интернет, телефон, пощенска кутия, като доставките освен лично, ще могат да се извършват и чрез куриер, но и тази услуга ще трябва да отговаря на изискванията на Закона за храните.

Според наредбата инспекторите на БАБХ ще трябва да се идентифицират, когато искат да правят официален контрол на бизнес оператора, но когато разглеждат сигнал за съмнение за разпространение на храни чрез търговия от разстояние, които не са безопасни или са обект на измама, и/или бизнес операторът не е идентифициран, пробите ще



бъдат за сметка на официалния контрол и ще се вземат чрез поръчка през средство за комуникация от разстояние, без да се уведомява предварително бизнес операторът.

При констатиране на несъответствия с нормативните изисквания при извършване на дейност от доставчик на услуги, установен на територията на друга държава членка, органите на БАБХ ще трябва да подават уведомления чрез системата за бързо предупреждение за храни и фуражи (RASFF) или чрез системата за административна помощ и сътрудничество.

При осъществяване на официален контрол на търговия с храни от разстояние БАБХ може да иска съдействие от органите на Министерството на вътрешните работи, Агенция „Митници“ и Комисията за защита на потребителите, се казва още в наредбата.

Източник: АГРОЗОНА

## ASTEUS Willy

### СТЕК ГРИЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД  
02/ 974 50 28  
teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu



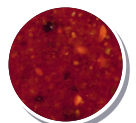
### Примофреш Спере рибс

емулсионна марината



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

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



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

WIBERG





## Заместник-министър Събев: Контролът от полето и фермата до трапезата гарантира качеството на българските храни

Извършването на интегриран контрол от полето и фермата до трапезата гарантира производството на качествени храни. Именно безопасността на предлаганите продукти на пазара в страната е основен, водещ приоритет в работата на Министерството на земеделието, храните и горите. Начините за реализирането му са многопосочни и обхващат, както създаването на ново законодателство и усъвършенстване на съществуващото, така и подобряване и развиване механизмите на контрол, извършван от компетентните структури на ведомството. Това заяви заместник-министърът на земеделието, храните и горите Георги Събев при участието си в 15-тия форум на кампания „Да! На българската храна – Криза и Зелена сделка: време за бързи решения в земеделието“.

Аграрният заместник-министър информира, че по инициатива на МЗХГ се разработва Програма за местни традиционни и регионални традиционни продукти. Тя цели остойносттаване на потенциала на тези продукти и засилване на връзката им с общностите, с оглед развитие на местната икономика и аграрния отрасъл. С нея ще се даде импулс за развитие и утвърждаване на регионални типични стоки и ще допринесе за социално-икономическия растеж на българските региони и общини, посочи Георги Събев. Той коментира още, че европейските схеми за качество не са достатъчно разпознаваеми у нас, а те са гарант за качество и могат да по-



могат страната да се утвърди с нещо традиционно и уникално.

„Стимулирането на инвестициите и въвеждане на иновации в производствения процес на български производители, насърчаването на сътрудничеството между производители и преработватели, намаляването на административната тежест, реалното противодействие на нелоялните търговски практики дават възможност за предлагане на по-голям асортимент български храни на пазара“, посочи заместник-министърът. Според него, пандемията COVID-19 ясно показва, че е необходимо да се предприемат мерки, които да предоставят гъвкавост и повече възможности за преориентиране на агрохранителния бизнес, който осигурява нашата продоволствена сигурност.

Той откри първостепенното значение на гарантирането на наличността на храни за граж-

даните, което извежда на преден план и жизненоважната роля на земеделските стопани за устойчивостта на веригата на предлагане на храни. За да гарантираме сигурността на тези стопани е важно да увеличим конкурентоспособността на нашите фермери, разясни Георги Събев.

Заместник-министърът обясни, че е необходимо да се намери точният баланс между високите изисквания на потребителите и способността на земеделските производители да отговорят на тях. И уточни, че фермерите са част от хранителната верига, в която търговците, хранително-вкусовата промишленост и производствените предприятия имат по-голяма степен на влияние. „Необходимо е ангажиране на всички партньори в хранителната верига, за да се решат всички въпроси в сектора“, допълни той.

на стр. **7**





## Заместник-министър Събев: Контролът от полето и фермата до трапезата гарантира качеството на българските храни

от стр. 6

По време конференцията, представителите на бизнеса поставиха въпроса за намаление на ДДС за храни на 9%, като заместник-министър Събев подчерта, че МЗХГ поддържа това искане.

По думите му, нещата не може да продължават както до сега, необходима е кардинална промяна и това е инициатива, която трябва да бъде подкрепена.

Аграрният заместник-министър откри и необходимостта от

повече инвестиции в агронаука и развойна дейност, като обясни, че те са с дългосрочен хоризонт, но имат висока възвръщаемост. Той поясни, че всяко едно евро вложено в наука, връща 10 евро в икономиката.

МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР ПЛОВДИВ   INTERNATIONAL FAIR PLOVDIV



# foodtech

23-27 ФЕВРУАРИ 2022

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

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





# Макадамията е пръв приятел на хубавата кожа

**Внимавайте с количеството. Тя е калорийна бомба!**

Макадамията расте в тропическия климат и се смята за една от най-капризните култури сред ядките. Дървото започва да дава плодове чак след десетиле-



ние. Именно това го прави относително рядко и повишава цената на продукцията.

За първи път макадамията е описана преди 150 години. Първоначално събирането на ядките е ставало само на ръка. Постепенно се въвеждат и по-непретенциозни сортове растения, което позволява да се разпространят по-нашироко: на Хаваите, в Бразилия и Южна Африка. Но основно макадамията се среща в Австралия.

Ползата от тази уникална култура се състои в голямото количество хранителни вещества, които се съдържат в нея. Най-много са витамините от група В, витамин Е и РР, а също така и минералите: калций, селен, мед, фосфор, цинк и калий. Както и в другите ядки, в макадамията



има висока концентрация на мастни киселини.

Системното хапване на макадамия намалява проблемите с кожата, нормализира цвета и омазняването ѝ, а също така подобрява състоянието на косата благодарение на мастните киселини.

Диетолозите препоръчват да се замени един прием на храна с шепя ядки от макадамия, която ще погълни нуждата от енергия и ще намали апетита. Омега – 3 мастната киселина в състава . ще понижи холестерола в кръвта, което е профилактична мярка срещу заболявания на сърцето и съдовете.



Голямото количество калций в състава на макадамията пък е мярка срещу заболявания на ставите и костите.

Внимавайте обаче с макадамията! Тя е калорийна бомба! Освен това е и алерген. Макадамия не трябва да се яде и при остри заболявания на стомаха и червата, задстомашната жлеза и черния дроб.

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

Сумите се превеждат по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг

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







## Глифозатът пак става тема на широка дискусия в Европа

### Ще бъде ли забранено веществото след декември догодина?

Европейският орган по безопасност на храните (ЕОБХ/EFSA) и Европейската химическа агенция (ЕСНА) вече обсъждат първоначалните научни оценки за глифозата, съобщават от Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ). Според обявените срокове, консултациите ще продължат 60 дни и всички заинтересовани страни се насърчават да дадат своя принос.

На базата на тези консултации EFSA ще събере обратна информация относно доклада за оценка на подновяването на разрешението за ползване на глифозат. Първоначалните научни оценки, представени за консултация сега, са изготвени от Групата за оценка на глифозата (AGG), която включва национални компетентни органи във Франция, Унгария, Нидерландия и Швеция.

Глифозатът е химикал, който се използва широко в продуктите за растителна защита (ПРЗ). ПРЗ на базата на глифозат – т.е. формулации, съдържащи глифозат, коформуланти и други химикали, се използват главно в селското стопанство и градинарството, за контрол на плевелите, които се конкурират с култивирани култури.

Понастоящем глифозатът има хармонизирана класификация като причиняващ сериозно увреждане на очите и като токсичен



чен за водните организми с дълготрайни ефекти, преди и след оценката на ЕСНА през 2017 г. Класификацията за мутагенност, канцерогенност или репродуктивна токсичност на зародишните клетки не се счита за оправдана. Първоначалната научна оценка от AGG не препоръчва промяна на съществуващата класификация.

EFSA ще вземе предвид резултата от становището на ЕСНА, относно класификацията на глифозат в своята партньорска проверка и се очаква да завърши работата си през втората половина на 2022 г. Европейската комисия, заедно с управляващите риска от

27-те държави-членки на Европейски съюз (ЕС) ще реши тогава дали да поднови одобрението на глифозата за употреба в общността.

Европейската комисия даде петгодишно одобрение за глифозата през 2017 г. Понастоящем той е одобрен за употреба в ЕС до 15 декември 2022 г. Това означава, че може да се използва като активно вещество в ПРЗ до тази дата, при условие че всеки продукт е разрешен от националните компетентни органи в отделните държави-членки на ЕС, след оценка на безопасността.

**Източник:**  
**Агрозона**





## ДАФИНОВИТЕ ЛИСТА

Много хора добавят дафинови листа към храните, особено ориза jollof (нигерийски), червено месо и домашни птици, но знаете ли защо дафиновите листа се добавят към храната?

Когато ги попитат защо, някои отговарят: да добавят вкус към храната

Знаете ли, че сварите ли няколко дафинови листа в чаша вода и го опиташ, няма да има вкус?

Сега защо слагате дафинови листа в месото?

Добавянето на дафинови листа към месото преобразува триглицеридите в мононенаситени мазнини, а за експериментиране и потвърждение:

Разрежете пилето наполовина и гответе всяка половина в тиган и поставете върху единия дафинов лист, а другия без дафинов лист и наблюдавайте количеството мазнина в двата тигана.



Щом имаш дафинови листа, няма нужда от аптека. Последните научни изследвания показват, че дафиновите листа имат много ползи и помагат да се отървете от много сериозни здравословни проблеми и заболявания.

### Ползите от дафиновия лист:

- Дафинов лист лекува храносмилателни разстройства и по-

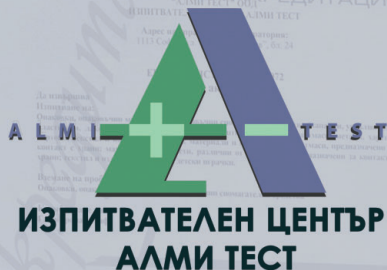
мага за премахване на бучки, киселини, киселинност и запек.

- Помага за регулиране на движението на червата чрез пиене на горещ чай с отвара от листа на дафинов лист.
- Понижава кръвната захар и дафиновият лист също е антиоксидант.
- Позволява на тялото да произвежда инсулин, като го яде или пие дафинов чай в продължение на месец.
- Елиминира лошия холестерол и облекчава организма от триглицериди.
- Дафиновият лист е много полезен при лечение на настинки, грип и силна кашлица, тъй като е богат източник на витамин "С". Можете да сварите листата и да вдишате пара, за да се отървете от храчките и да намалите тежестта на кашлицата.

на стр. **11**

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





## ДАФИНОВИТЕ ЛИСТА

от стр. 10

- Дафиновият лист предпазва сърцето от гърчове и инсулти, тъй като съдържа сърдечно-съдови защитни съединения.
- Богат е на киселини като кофеинова киселина, кверцетин, ейгонол и бартолинид, вещества, които предотвратяват образуването на ракови клетки в тялото.
- Премахва безсънието и тревожността, приема се преди лягане, помага да се отпуснете и да спите спокойно.
- Пиенето на чаша варени дафинови листа два пъти дневно разбива камъни в бъбреците и лекува инфекции...



А гали е така?

Точно както чесънът и джинджифилът са задължителни сред колекцията на всеки от подправки, така и дафиновите листа трябва да присъстват задължително в моята колекцията от подправки за добър аромат и вкус.

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО  
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В  
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА  
ИНДУСТРИЯ

**Храната**  
на XXI век

ТАЛОН ЗА  
АБОНАМЕНТ



Официално издание на  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по  
безопасност на храните

- Желяя да се абонирам ЗА ХАРТИЕН ВАРИАНТ на сп. „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“ за 2022 г.  
Списанието се издава всяко тримесечие. Годишен абонамент - 40 лв. без ДДС

Адрес за получаване: Получател.....  
Фирма..... Селище..... П.К.....  
ул:..... №..... бл..... вх..... ет..... ап.....; тел./факс:..... E-mail: .....

Данни за фактура: Адрес по регистрация:.....  
ИН по ЗДДС....., МОЛ.....  
Фирмен бранш..... Дата: .....

Абонирането се извършва по банков път или в офиса на СХП с пощенски запис през цялата година.

Приложете копие от платежния документ и го изпратете с талона на адрес: Съюз по хранителна промишленост  
София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987-47-44, GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi\_sb@abv.bg  
инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметката на Съюза по хранителна промишленост: IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01,  
BIC код: BPVIBGSF, „Юробанк България“, ФЦ София Окръг.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост



**Съюз по хранителна промишленост към ФНТС****Покана за професионално обучение****за придобиване на професионална квалификация по професията****ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ****специалност****КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ****(трета квалификационна степен)****21.02 -25.02 2022 г., Дом на техниката, София****Обучението се провежда при пълно спазване на противоепидемичните мерки за безопасност!!!**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, 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 ХВП, или
2. професионална квалификация по специалност в областта на ХВП 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.

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 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия.

**Обучението включва следните основни теми:**

- **Обща задължителна професионална подготовка** - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.
- **Специфична задължителна професионална подготовка:**  
Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни  
Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни  
Биохимия на храните  
Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.  
Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от ХВП  
Технологии в хранително-вкусовата промишленост  
Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /НАССР/БДС-ISO, 22000:2018, Codex Alimentarius, ISO 19011, БДС-ISO 9001:2015  
Български и европейски нормативни документи взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти

Курсът е предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните във фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.

Обучението завършва с държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН. **Желаещите за участие задължително трябва да имат завършено средно образование.**

Първият модул ще се проведе на **21, 22, 23, 24 и 25 февруари 2022 г.** в Дом на техниката, София - ул. „Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Тогава ще бъдат съобщени другите дати за теория и практика на следващия модул. **Присъствието на I модул в обучението е задължително.** Продължителността на обучение е **5 дни по 8 часа.** Програмата включва теоретическа и практическа подготовка.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 8 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

**Курсът ще започне на 21.02.2022 г.** от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Регистрацията е на 21.02.2022 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от **10,00 ч.** същия ден.

Цената за един участник е 550 лева (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи. По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервации за спане на посочения телефон. В цената не е включен хотелът.

Заявки за участие с копие от платено нареждане се изпращат **най-късно до 16.02.2022 г.** на адрес:

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

Сумите се превеждат по сметка на СХП:  
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSF,  
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





## 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 месо, месни продукти и риба“  
(трета квалификационна степен) **07 - 11.02.2022 г.**

*Обучението се провежда при пълно спазване на противоепидемичните мерки за безопасност!!!*

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **Новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, 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 теория и практика (6 месеца), СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), като за целта са планирани **2 два модула по 5 дни**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс - теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на Държавен изпит пред Комисия.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- 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.
- Желаящите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование

Първият модул на обучението ще се проведе на **7, 8, 9, 10 и 11.02.2022 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г. С. Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109.** Тогава ще бъдат съобщени и датите за теорията и практиката на следващия модул. **Присъствието на първия модул е задължително.** Датите за втория модул ще бъдат определени по време на първия.

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 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигането на заявките!**

Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на **07.02.2022 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, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация.

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 си. В цената на курса не е включен хотелът.

Заявки за участие с копие от платените нареждания се изпращат по ел. път или по поща най-късно до **3.02. 2022 г.** на адрес: **Съюз по хранителна промишленост, София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Тел./факс: 02/ 987 47 44; GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi\_sb@abv.bg; Инж. Соня Бургуджиева.**

**Сумите се превеждат по сметка:**

**Съюз по хранителна промишленост :**

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг

BIC код: BPBIBGSF

**IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01**

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

Покана за национален тридневен научно-практически курс

## ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

/Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/, ISO 19011/2018 и ISO 22005

## ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

2, 3 и 4 февруари 2022 г.

### ТЕМИ:

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

### ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и Запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1 ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/ ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми-предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните.

Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени досегашните сертификати IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават

храни и напитки, складове, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест, като успешно преминалите курса получават Сертификат за успешно завършено обучение.

### ПРОГРАМА НА КУРСА

Основни теми

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

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на продукта. Упражнения - групово работно

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

Актуализация на методите и верификация

**III. Основни изисквания и въвеждане в ISO 22000:2018**

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

2. ISO 22000:2018 Принципи и практика. Необходима документация.

**IV. Осигуряване проследимостта на храните**

Лекция и Упражнения - групово работно

**V. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите**

1. Теория на одитите, видове одити.

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

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групово работно

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

**Лектори:** Надежда Василева - сеньор одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев - външен одитор, проф. Йордан Гогов и др.

### УКАЗАНИЯ

- Заявка заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса следва да се изпрати в срок до 28.01.2022 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост
- Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi\_sb@abv.bg
- Таксата за участие е 280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС
- За редовни членове на СХП таксата за участие е 250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС
- В таксата са включени материалите за участниците, сертификати.
- Регистрацията на участниците е на 02.02.2022 год.от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408
- Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. „Г. С. Раковски“ 108, София
- 1 ден - от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). 2 и 3 ден занятията започват от 9,00 и завършват в 17.00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15); обедна почивка (12,30 13,00);

### За контакти:

Съюз по хранителна промишленост  
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

### Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост  
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг  
BIC код: BVPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPPB1 7942 1019 1562 01



**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС**

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията  
**ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**

специалност

## **ЗЪРНОСЪХРАНЕНИЕ, ЗЪРНОПРЕРАБОТКА И ПРОИЗВОДСТВО НА ФУРАЖИ**

(трета квалификационна степен)

**София, 24 - 28 януари 2022 г.**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **Новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира обучение. Според Закона за храните трябва:

**Чл. 13. (1)** В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, на 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 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 два модула по 5 / пет/ дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, 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 за валидиране знанията на участниците.

- 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.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първия модул на обучението ще се проведе на 24, 25, 26, 27 и 28 януари 2022 г. в София, на адрес: ул. “Г. С. Раковски” № 108 ет. 1 зала 109. Тогаваше ще бъдат определени датите за практиката в следващия модул и за държавния изпит.

Присъствието на I - я модул на всички желаещи за участие в обучението 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 и не 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 24.01.2022 от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат в гр. София, на адрес: ул. Г. С. Раковски № 108 ет. 1 зала 109

Регистрацията на участниците е на 24.01.2022 год. от 9,00 до 10,00 часа, в гр. София, ул. Г С Раковски № 108, офис 408, ет.4 , 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, разходи за Държавния изпит по теория и практика и издаване на Свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация. Курсът ще се формира по реда на постъпващите заявки.

В цената на курса не е включен хотел.

**Заявки** за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат на адрес:

Съюз по хранителна промишленост  
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

**Сумите се превеждат по сметка:**

Съюз по хранителна промишленост  
“Юробанк България”  
ФЦ София Окръг  
BIC код: VPBVBG8F  
IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01





# Тиха нощ, свята нощ

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



Рождество Христово, наричано още Коледа, е един от най-големите празници в християнския свят. В България той е продължение на Бъдни вечер, наричана в някои райони на страната Малка Коледа, Кадена вечеря, Вечерня и Неядка. На 24 декември, преди да бъде наредена празничната трапеза, стопанинът на къщата запалва бъдника - отсечен ствол от дъбово, брястово или крушево дърво. С бъдника разбърква огъня, наричайки: "Колкото искрици, толкоз пиленца, шиленца, теленца и дечица в моя дом!". Дръвчето остава да тлее цяла нощ и да поддържа огъня жив. Вярва се, че светлината и топлината на бъдника символизират не само раждането на Исус Христос, но те са и причина на празничната трапеза на Бъдни вечер да гостуват мъртвите предци и самата Божия майка, за която се нарича и първия къшей при разчупването на празничния обреден хляб. По традиция на празничната трапеза

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



лунощ до изгрев слънце. Коледарите пеят по пътя, пред вратата и в къщата.

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



## Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

