

## Зам.-министър Вергиния Кръстева откри българския щанд на изложението „Зелена седмица“ в Берлин



Заместник-министърът на земеделието, храните и горите Вергиния Кръстева откри българският щанд на най-голямата в света изложение за земеделие, хани и градинарство „Зелена седмица“ – 2019 в Берлин.

Събитието е сред най-престижните международни форуми за хани и селскостопански продукти и отваря врати за 84-ти път, с над 1 700 изложители от 65 държави.

на стр. 2



PBC-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 2



на стр. 4



на стр. 4



на стр. 5



ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛНОВОРВАНЕ НА ОТПАДЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. 7



на стр. 9



на стр. 12



на стр. 13

## ТЕМИТЕ В БРОЯ

Продължават семинарите за фирмите от хранителния бранш и през новата година

3

Евродепутати предлагат „двойният“ стандарт при храните да е нелоялна практика

4

ЕС забрани търговски практики с цел да подкрепи фермерите

5

Столичната община отмени пълната забрана за фризери и скари по тротоарите

6

Кои хани са вредни и кои са полезни?

8

Пазарът на бързооборотни стоки достигна 11 млрд. лв. през 2018 г.

9

„Алфа рисърч“: Близо половината от българите не закусват сутрин

9

План за научно-техническата дейност на СХП за 2019 г.

10

Ще успеят ли гигантите да направят опаковките си 100% рециклируеми до 2025 г.?

12

Национална конференция с международно участие

14

Покана за професионално обучение

15

Предстои пътуващ семинар-почивка в Антalia

16



## Зам.-министър Вергиния Кръстева откри българския щанд на изложението „Зелена седмица“ в Берлин

Те представят своите характерни продукти в областта на земеделието, градинарството и хранително-вкусовата промишленост в периода от 18 до 27 януари. Тази година страна-партньор е Финландия.

България участва за 30-ти по-

реден път на изложението със свой собствен щанд. Тази година той е разположен на над 124 кв. м, на които 24 фирми излагат своите продукти.



Асортиментите, които посетителите могат да дегустират на българския щанд, включват биологичен и конвенционален пчелен мед, вина, месни и млечни продукти, лютеница, конфитюри, сладка, био зеленчуци, както и представяне на козметични продукти на основата на българската роза и лавандула.

След като откри националния щанд, заместник-министр Вергиния Кръстева проведе работна среща с Петре Деа, министър на земеделието и развитието на селските райони на съседна Румъния.

Двамата обсъдиха въпроси, касаещи болестта Африканска чума

по свинете, както и законодателните предложения на Европейската комисия по отношение на бъдещата Обща селскостопанска политика след 2020 г. Страните имат обща позиция за таваните на директните плащания и външната конвергенция.

В рамките на посещението си в Берлин, заместник-министр Кръстева ще вземе участие в срещата на високо ниво с федералния канцлер на Германия Ангела Меркел, както и в 11-ата Среща на върха на земеделските министри, която ще бъде на тема: „Земеделието става дигитално – интелигентни решения за бъдещото земеделие“.

### RVS - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: 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.



### RVS - РУСЕ

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

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

### RVS - 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 хани, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.



# Продължават семинарите по актуалните проблеми за фирмите от хранителния бранш и през новата година

*В изпълнение на програмата за своята дейност за новата 2019 г.  
Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе в края  
на януари национален тридневен научно-практически курс  
„Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата, етикетиране  
и определяне енергийната стойност на храните”*

В продължение на три дни, в зала на Дома на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева и проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането и управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби).



Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на HACCP системата. Проблемите по

етикетирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познаване и владеене на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com), за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.





# Евродепутати предлагат “двойният” стандарт при храните да е нелоялна практика

Двойният стандарт при храните и други продукти трябва да бъде включен в “черния списък” с нелоялни търговски практики на ЕС. Онлайн платформите за търговия и сравняване на оферти ще трябва да разкриват информация как подреждат оферти, които показват, и дали се проверява автентичността на рецензиите за определени стоки и услуги. За нарушения, засягащи потребителите в три държави-членки, да бъдат въведени глоби за максимум 10 млн. евро.

Тези промени в европейското законодателство за защита на потребителите бяха гласувани в Комисията по вътрешен пазар и защита на потребителите към европейския парламент. След гласуване и в пленарна зала, предстои да се започнат разговори и със Съвета на ЕС.

Промените са част от ключовия пакет “Нова сделка за потребителите”, който ЕК иска да прокара преди изтичане на мандата през пролетта.



## Единодушие за двойния стандарт

Комисията по вътрешен ред към европарламента прие текстове, които ще добавят двойния стандарт към храните към нелоялните търговски практики в ЕС. По този начин трябва да се реши казуса и според предложението на ЕК. Според европейските депутати продуктите с една и съща марка могат да се различават само

при условия, свързани с “ясни и доказани регионални потребителски предпочитания, произход на местните съставки или изисквания на националното законодателство”. В същото време обаче евентуалната разлика трябва да бъде ясно указана.

**Автор:** Деница Ватева

**Фотограф:** Юлия Лазарова

**Източник:** Регал

**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**

**ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ**

ЗА АКРЕДИТАЦИЯ  
ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ  
Адрес: София, ул. Академик Г. Бончев, бл. 24  
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717  
e-mail: office@almitest.com  
www.almitest.com





# За първи път Европейският съюз забани търговски практики с цел да подкрепи фермерите

**В списъка са забавените плащания и анулираните поръчки в последната минута**

Европейският съюз (ЕС) за първи път ще забани някои търговски практики, оценявани като "нелоялни" в сектора на хранително-вкусовата промишленост, за да защити по-добре земеделските производители и малките и средни предприятия от големите промишлени групи и търговци, предаде АФП.

Според споразумение, постигнато между преговарящите от страните членки на ЕС и европейския парламент 16 "нелоялни търговски практики" ще бъдат забранени, защото са били наложени едностранно от един партньор на друг, се посочва в комюнике на ЕК.

Сред забранените практики са забавените плащания и анулиранията на поръчки в последната



минута на малотрайни продукти за земеделски производители и други доставчици на храни като най-очевидните нелоялни търговски практики, резюмира Европейската комисия в комюнике, цитирано от БТА.

Искаме земеделските производители да получават справедлива цена за произвежданото от тях и да бъдат признати заради ключовата роля, която играят в нашето общество, подчертва австрийският министър на земеделието Елизабет Кьостингер, чиято страна в момента председателства ЕС.

Еврокомисарят за земеделието Фил Хоган обеща, че земеделските производители в ЕС вече ще бъдат защитавани от най-големите оператори, които действат несправедливо и в разрез с правила.

Тези мерки за защита ще се прилагат за всички участници във веригата на хранително-вкусовата промишленост и пласмента, чийто световен оборот е под 350 милиона евро. Това ограничение не присъстваше в първоначалното предложение, отбелязва АФП.

Мерките ще важат за дистрибуторите, преработвателните предприятия, търговците на едро, кооперативите и организацията на производителите.

**По статията работиха: Надежда Бочева,  
редактор Виктория Тошкова**

**Снимка: PIxabay  
Източник: Infestor.bg**

## ASTEUS Willy

### СТЕК ГРИЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД  
02/ 974 50 28  
[teatrading@abv.bg](mailto:teatrading@abv.bg)



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



### Примофреш Паприка

емуulsionна марината



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

- окусена - аромат на чушки, с лукена нотка
- за скара, грил, аламинту и печено мясо



tel./факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249,  
0888 560 120, e-mail: [teatrading@abv.bg](mailto:teatrading@abv.bg), [www.teatrading.eu](http://www.teatrading.eu)



# Столичната община отмени пълната забрана за фризери и скари по тротоарите

*Ограничението ще важи само за някои централни улици, и то след 2019 г.*

Столичният общински съвет отмени пълната забрана за поставяне на хладилници, грилове и барбекюта по тротоарите. Тя ще важи само за някои централни улици, и то след края на 2019 г., решиха общинските съветници на последното си заседание.

Ограниченията бяха въведени през лятото с нова Наредба за преместваемите обекти и реклами, събрала над 70 критични становища от браншови организации, търговци и рекламодатели, които обаче не бяха отразени. Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки заведе дело срещу документа в Софийския административен съд.

## Минимизирането на рекламата

Най-важните ограничения, включени в наредбата, са реклама да може да се поставя на не повече от 20% от площта на витрините, отделните видове реклами елементи да се поставят по определена от общината схема.

В първа зона (историческият център на столицата) наредбата не позволява реклами елементи с изключение на тези, които са на спирките на градския транспорт и т. нар. покривна реклама. Възмож-

ностите за брандиране на сгради са много малко, както и вариантите за поставяне на билбордове в частни имоти. Тези правила влизат в сила в края на март.

В централната част на столицата да не се поставят безразборно реклами чадъри. По тротоарите собствениците на заведения в центъра ще могат да разполагат подвижни маси, столове, чадъри и конструкции за бар, само ако те могат да бъдат прибиращи при затваряне или да не възпрепятстват движението се по тротоара.

Първоначалното предложение бе да не се допуска поставяне на хладилни витрини върху изградени тротоари, а преместваемите обекти и рекламиите елементи да не препятстват възможността за ползване на изградени места за паркиране. "Който има заведение и иска да си постави хладилна витрина, да го прави върху своята площ", коментира през юли главният архитект на София Здравко Здравков, цитиран от OFFnews.

## Възраженията на фирмите за безалкохолни

Според Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България (АПБНБ), която представлява над 70% от пазара на безалкохолни напитки, включително бутилирани води, с наредбата се въвеждат множество правила, които усложняват и дори забраняват разполагането на преместваеми обекти и реклами елементи на територията на Столичната община.

"Считаме, че тези правила не биха могли да доведат до подобряване на градската среда и ще създадат неоправдани пречки пред бизнеса", смятат от АПБНБ. Особено ги притеснява забраната за разполагане в централната градска част на подвижни съоръжения пред стационарни търговски обекти с изключение на маси за консумация на открито и слънцезащитни съоръжения към тях.

"Така се изключва разполагането на хладилни съоръжения, маси за пресни плодове и зеленчуци и др. Недопускането на поставяне на хладилни витрини върху изградени тротоари също е тревожно", смятат

на стр. 7





# Столичната община отмени пълната забрана за фризери и скари по тротоарите

## от стр. 1

от асоциацията. Според тях подобна практика е непозната в рамките на Европейския съюз и не се изяснява как ще подобри достъпността и защитеността на историческия център.

Предлаганите промени според АПБНБ ще доведат до силен спад в оборота на множество малки и средни предприятия. "Практиката показва, че една витрина прави 50% повече оборот, ако е пред обекта, а не е вътре в него. Отделно физически в поне 70% от случаите няма достатъчно място в обекта да се разположат витрини за бира, безалкохолни, вода, сладолед", дават пример от асоциацията.

Браншовата организация е изчислила, че имуществените вреди в резултат на пропуснати ползи от реализация на оборот ще бъдат 7 млн. лв. без ДДС, а загубите от невнесен ДДС на нереализирания оборот - повече от 600 хил. лв. годишно.

## Компромисът

Съдът на първа инстанция не прие мотивите на АПБНБ и искането ѝ за отмяна на наредбата, но община направи крачка назад, като облекчи забраната за поставяне на хладилници, грилове и барбекюта по тротоарите.

Забраната ще остане за централните зони 1 и 2 с преходен период от една година и за улици, които са затворени за ремонт или е планирано затварянето им.

"Бяхме принудени да заведем жалбата в съда, защото наредбата беше одобрена, без да се вземе предвид нито едно от над 70 становища, изразени по време на общественото обсъждане. Окуражени сме от това, че се полага някакво допълнително усилие да се ревизират текстовете и да се даде пре-



ходен период, какъвто нямаше предвиден в първоначалния вариант", коментира за "Капитал" Жана Величкова, изпълнителен директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки.

Тя уточни, че разговорите по отношение на рекламата ще продължат, тъй като "по този въпрос няма движение". Според нея така записани текстовете няма да доведат до търсения ефект. "Искаме да се сформира работна група, която отново да прегледа текстовете и да даде икономическа обосновка на тези решения, защото те костват много инвестиции и работни места", обобщи Жана Величкова.

Десислава Лещарска  
Източник: Капитал

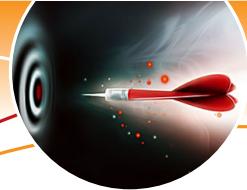
**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С**

**EKOПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВАРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

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



# Кои храни са вредни и кои са полезни?

И на вас ли ви писна някой да ви казва какво трябва и не трябва да ядете?

Какво е здравословно хранене и какво не е.

Въобще, има ли нещо което да е полезно? Кренвиршите не са от месо, зеленчуците са пълни с пестициди, месото с хормони, а хората все по-болни. Как тогава да се храним правилно?

## “Всичко е химия” – истина или лъжа?



Нека започнем с един доста известен мит... който може да се окаже истина.

Чест аргумент да не консумираме дадена храна е, че е “блъскана с химия” - оцветители, изкуствени подсладители, консерванти и какво ли още не. Всичко, което не разпознаваме на етикета със съставките или звучи прекалено сложно, също спада в графата “химия”.

Истината е, че всяка храна е изградена от различни на брой химични елементи. Доста от тях имат сложни имена, дори тези които са напълно “натурални”. Като пример погледнете снимката долу. Това са съставките на банана (забележете всичките “Е-та”)



INGREDIENTS: WATER (75%), SUGARS (12%) (GLUCOSE (48%), FRUCTOSE (40%), SUCROSE (12%)), MALTODEXTROSE (1%), STARCH (0.5%), FATTY ACIDS (E460), E461, E464, E465, E467, LYSINE, PHENYLALANINE (0.05%), GLUTAMIC ACID (19%), ASPARTIC ACID (16%), HISTIDINE (11%), LEUCINE (7%), LYSINE (5%), PHENYLALANINE (4%), ARGININE (4%), VALINE (4%), ALANINE (4%), SERINE (4%), GLYCINE (3%), THREONINE (3%), ISOLEUCINE (3%), PROLINE (3%), CYSTEINE, PHENYLALANINE (3%), TYROSINE (1%), METHIONINE (1%), FATTY ACIDS (1%) (PALMITIC ACID (30%), OMEGA-6 FATTY ACID: LINOLEIC ACID (14%), OMEGA-3 FATTY ACID: LINOLENIC ACID (8%), OLEIC ACID (7%), PALMITOLEIC ACID (3%), STEARIC ACID (2%), LAURIC ACID (1%), MYRISTIC ACID (1%), CAPRIC ACID (<1%), ASH (<1%), TOCOPHEROLS, E418, OXALIC ACID (0.50%), TOCOPHEROLACETATE, PHYLOQUINONE, THIAMIN, COLOURS (YELLOW-ORANGE E101 (RIBOFLAVIN), YELLOW-BROWN E160a), FLAVOURS (ETHYL HEXANOATE, ETHYL BUTANATE, 3-METHYLBUT-1-YL ETHANOATE, PENTYL ACETATE), E1510, NATURAL RIPENING AGENT (ETHENE GAS).

## Как да подходим интелигентно към проблема?

Аргументът сам по себе си е труден да се обори, защото всичко наистина е химия. Част от проблема идва, че точно тези дълги думички и странно изглеждащи съкращения, са ни толкова непознати, че просто ги приемаме за опасни.

Почти всеки бозайник е недоверчив към това, което не разбира. Това си е стратегия за оцеляване. Всички знаем, че “любопитството уби котката” – израза не е случаен. Това е целта на статията - да внесе яснота върху това коя храна или диета е наистина опасна.

За наше голямо щастие хранителната индустрия е добре регулирана и съществуват редица правила и изисквания преди даден продукт да се озове на масата ни. Процесът далече не е перфектен, както ще разберем в следващите параграфи.

## Каква е ролята на хранителните корпорации в качеството на диетата ни?



Но ако оставим конспирацията на страна... доста корпорации са силно (финансово) заинтересованы да продават храна, която не ни убива. Не можеш да продаваш на мъртвъци.

Повечето изкуствено създадени “химии”, които се добавят в храната, са добре изследвани и тествани. Но все пак има субстанции, които са доказано вредни или имат поне някакъв негативен ефект върху здравето ни.

Важно е да споменем, че общийт калориен прием има също толкова голям ефект, колкото и качеството на храната, която ядем.

## Как да се храним за дълъг и здравословен живот?



- “Не се лишавай от малките удоволствия в живота, но консумирай с мярка”.
- Малко са нещата, които сами по себе си са вредни и консумацията им не носи абсолютно никаква полза. Дори субстанции като алкохол и никотин, колкото и да са вредни, в малки и редки дози едва ли ще ни скъсят живота с много.
- Да не забравяме и огромния ефект на стреса, движението и щастietо.
- Иронично, ако се тревожим прекалено много за качеството на диетата си, е възможно допълнителният стрес да окаже по-голям (негативен) ефект, отколкото малкото подобрене в храната.

## Каква е цената на дълголетието?

Заслужава ли си да доживеем до 90 с много лишения, без да се сме се насладили на малките удоволствия в живота? Или по-скоро бихме го докарали до 84-5 с малко повечко “компромиси”. Или пък 60 години, прекарани в пълен хедонизъм? Всеки решава сам как да живее живота си и да вземете най-доброто решение как да си изживеете и насладите на живота.

Николай Линков





## Пазарът на бързооборотни стоки достигна 11 млрд. лв. през 2018 г.

Пазарът на бързооборотни стоки в страната се оценява на 11 млрд. лв. за 2018 г. по данни на анализаторската компания ICAP и отбележва ръст с 10% спрямо 2016 г. Това стана ясно на специален семинар, организиран от Сдружението за модерна търговия.

Веригите за хrани и напитки - хипермаркети, супермаркети, дискаунтъри и кеш-енд-кери магазини, държат около 41% от българския пазар на дребно, отчита компанията за маркетингови изследвания GfK.

**Автор:** Мара Георгиева  
**Фотограф:** Юлия Лазарова  
**Източник** "Регал"



## “Алфа рисърч”: Близо половината от българите не закусват сутрин

95% от българите не пропускат вечеря, 80% обядват задължително, а 43% доброволно се лишават от сутрешната закуска. Това отчита социологическо проучване за хранителните навици, проведено

от 7 до 15 ноември 2018 от “Алфа рисърч” по поръчка на Сарпу. Извадката обхваща 1000 души на възраст между 18 и 45 години.

Любимото място за закуска за две трети от анкетираните е у до-

ма, останалите се хранят по път или когато стигнат на работа или училище. За 57% първото ядене за деня е най-вече източник на енергия или е свързано със задоволяване на глада. В по-малка степен то се асоциира със здраве (36%) или удоволствие, разсънване и навик (12-16%), отчита “Алфа рисърч”.

**Автор:** Мара Георгиева  
**Източник** Регал

### Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

<b>На вътрешна страница</b>		<b>ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:</b>
- до 50 см <sup>2</sup>	0.70 лв./см <sup>2</sup>	<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, обозначен</b> с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклами	<b>Височина</b> (по желание)
<b>Фиксирано място</b>	+ 10%	- максимум - 24 см
<b>ОТСЪТВИ</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: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

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

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

гр.Троян, пл. 5600  
 ул."Ген.Карцов" № 387  
 факс: 0670/6 25 18  
 e-mail: [troyahleb@abv.bg](mailto:troyahleb@abv.bg)  
 тел. за заявки: 0670/6 27 62  
 моб. тел.: 0884 851478

# П Л А Н

## за НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ на СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ за 2019 г. (проект)

№	Тематика на мероприятията	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
I.	<b>Научно-технически мероприятия</b> <i>Съвместни научно-технически мероприятия с участие на ФНТС (или с други сдружения във ФНТС)</i>		
1.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог, специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“	28.01 - 01.02, юни 2019 год.	СХП, ФНТС
2.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог, специалност „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“	Март, Април, Октомври	Добрич, София
3.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог по качеството на храни и напитки, специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“	18-22 март. Май 2019	СХП, ФНТС
4.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог, специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“	28.01 - 01.02, април, октомври	СХП, ФНТС
5.	Провеждане на Осма национална младежка конференция с международно участие на тема „Здравословно хранене, хранителни добавки, добавки за храни, опаковки“	22 февруари	Пловдив, Фуудтех, СХП, ФНТС
6.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог, специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“	Март	СХП, ФНТС
7.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог, специалност „Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла“	Март Септември	Добрич, Пловдив
8.	Национален двудневен научно-практически курс на тема: „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“	20-21 март, септември	София, Пловдив
9.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, лаборант, специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“	Април	СХП
10.	Организиране на курс за обучение и квалификация - III степен, техник-технолог, специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“	Април	СХП, ФНТС
11.	Провеждане на бизнес пътуване в Сингапур	05.02-16.02.	СХП
12.	Провеждане на пътуващ семинар Гърция - Великден	25-29.04.	СХП
13.	Провеждане на бизнес пътуване до САЩ и Канада	12- 21 май	СХП
14.	Провеждане на единадесети национален бизнес-форум с международно участие на тема „Качеството на хранителните продукти - гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България“	30 май ФНТС	СХП, ФНТС, МЗХГ, МЗ, МИЕ, браншови съюзи, УХТ - Пловдив, БАБХ
15.	Провеждане на пътуващ семинар до Антalia	Юни, 2019	СХП
16.	Национален семинар - опаковки, етикетиране на хранителните продукти и енергийна стойност	Февруари, април, юни	
17.	Провеждане на Десети национален симпозиум с международно участие на тема „Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки“	Септември	СХП, ФНТС, МЗХ, БАБХ



# ПЛАН

## за НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ на СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ за 2019 г. (проект)

№	Тематика на мероприятията	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
18.	Пътуващ семинар - почивка в Турция, Айвалик	Септември	СХП
19.	Пътуващ семинар с посещение на предприятия от ХВП - Мароко	В края на септември	СХП
20.	Провеждане на пътуващ семинар-почивка до Кипър	Ноември	СХП
21.	Провеждане на Дванадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема "Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи"	Октомври	СХП, СИБ, НТС Пловдив, ФНТС, ДНТ - Пловдив
22.	Провеждане на семинар на тема „Маркетинг и мениджмънт в хранително-вкусовата промишленост“	Октомври	СХП, София
23.	Шестнадесета национална научно-практическа конференция с международно участие и Ден на хранителната промишленост	Ноември	СХП и ФНТС парк-хотел „Москва“ - София
24.	Провеждане семинари на тема: „Системи за управление на качеството ISO-9001:2000; НАССР“	Постоянен	СХП, ФНТС
25.	Организиране на курсове за повишаване на квалификацията във връзка с получения Лиценз за професионално обучение от НАПОО по определени специалности и програми	Постоянен	СХП , ФНТС
26.	Провеждане курсове за обучение на тема “Внедряване на системата за безопасност на храни НАССР“ и „Вътрешни одитори на системата НАССР“	Постоянен	СХП , УХТ - Пловдив
27.	Провеждане Ден на ветераните в ХВП, съпроводен с честване на кръгли годишници на заслужили ветерани от хранителния бранш	Ноември	СХП , ФНТС
28.	Участие с щанд и провеждане на семинар на изложението Фууд Тех в гр. Пловдив	Февруари,	СХП , УХТ -
29.	Участие с щанд на изложението Интерфуд и Дринк в Експо център - гр. София	ноември	СХП
<b>II.</b>	<b>Участие в проекти</b>		
<b>III.</b>	<b>КОНКУРСИ</b>		
1.	Награждаване на отличници - абитуриенти, завършващи ПГХП, ПГХСТ в София и други градове.	Юли	СХП , ПГХП, ПГХСТ, ФНТС
2.	Провеждане на конкурс за най-добра дипломна работа на абсолвенти от УХТ - гр. Пловдив, съвместно с УХТ - гр. Пловдив	Ноември	СХП , УХТ - Пловдив ФНТС
3.	Провеждане на ежегоден Национален конкурс за нови продукти в хранително-вкусовата промишленост	Април Ноември,	СХП, ФНТС, УХТ - всички браншови организации
<b>IV.</b>	<b>Информационна и издателска дейност</b>		
1.	Издаване на електронен бюллетин „Хранителна и питейна промишленост“	Всеки месец	СХП
2.	Издаване на списание „Храната на 21 век“	На 3 месеца	СХП



## ЩЕ УСПЕЯТ ЛИ ГИГАНТИТЕ NESTLE, UNILEVER И COCA-COLA ДА НАПРАВЯТ ОПАКОВКИТЕ СИ 100% РЕЦИКЛИРУЕМИ ДО 2025 г.?

Тези и други гиганти на хранителни продукти в света поеха предизвикателния ангажимент през следващата петилетка да приключват с удобните и евтини пластмасови опаковки, при това запазвайки марковете на печалбите си. До голяма степен тези мерки ще бъдат предприети под натиска на публичната реакция срещу употребата на пластмаса, която все по-трудно може да бъде удържана, пише The Wall Street Journal.

Макар и болезнен, процесът е необратим и започващата 2019 година е на път да се окаже решаваща в процеса на намаляване използването на пластмасови продукти. Едва ли ще бъде лесно на хранителен гигант като Nestle

например, който използва неразградимия материал в една трета от опаковките си /а тук става дума за милиони тонове годишно/ да се раздели напълно с евтината и лесно транспортируема сировина, но обратен път няма.

Страните трябва сами да се справят със собствените си пластмасови отпадъци, затова една по-една те започнаха да затягат законодателствата си в тази по-сока. Самият Китай, сам доскоро вносител на пластмасови отпадъци от всички краища на света, въведе строги ограничения и забрана на пластмасата за еднократна употреба и нискокачествените продукти, изработен от нея. Процесът стана необратим след ок-



томври миналата година, когато Европейският съюз направи факт забраната на еднократни пластмасови опаковки за хrани и напитки.

Как ще се отрази това на производителите на стоки за широкото потребление?

на стр. 13

## Хранителни машини и линии за производство



Стара Загора,  
ул. "Цар Иван Шишман" 64,  
тел./факс 042 600 450,  
042 600 451  
e-mail: office@hramash.com

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

Машини,  
съоръжения  
и линии за  
хранителната  
промишленост



## ЩЕ УСПЕЯТ ЛИ ГИГАНТИТЕ NESTLE, UNILEVER И СОСА-COLA ДА НАПРАВЯТ ОПАКОВКИТЕ СИ 100% РЕЦИКЛИРУЕМИ ДО 2025 Г.?

от стр. 12

На първо място ще се увеличат разходите им за пакетиране на продуктите, които в момента се движат между 5 и 10%. Новите рециклируеми опаковки при всички случаи ще увеличат цените на предлаганите стоки. Разходите на компаниите ще бъдат засегнати и

чрез т.нар. "разширена отговорност на производителя", която задължава компаниите да почистват пластмасата, която излиза на пазара.

Но обратен път няма. Всяка голема и държаща на реномето си компания едва ли би рискувала имиджа си, ако продължава да забикаля налагашите се в цял свят

правила. Още повече че противниците на пластмасовите опаковки в някои държави вече предприемат радикални атаки, оставайки опаковките на покупките си на касите в големите супермаркети. И това движение е на път да се разпространи в целия свят.

Източник: БАР



МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР ПЛОВДИВ

МЕЖДУНАРОДНА ИЗЛОЖБА ЗА ХРАНИ, НАПИТКИ И ОБОРУДВАНЕ  
**20-24 ФЕВРУАРИ 2019**



ВКУСОВЕ ОТ ИТАЛИЯ  
Изложба на висококачествени италиански храни и вина

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

**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ  
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ  
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ**

**П О К А Н А**

**Национална научно-практическа конференция с международно участие**

**22 февруари 2019 г., Международен панаир - Пловдив, палата № 7**

**АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ СПОРЕД НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА**

- Здравословното хранене – проблеми и решения
- Биологично производство на храни
- Хранителни добавки и добавки в храни – вредни и полезни
- Енергийна стойност на храните, етикетиране
- Опаковки за здравословните храни
- Проследимост, интегрирани системи, стандарти за търговия
- Защита на
- Системите за самоконтрол
- Нови продукти в хранителната индустрия

**ПРОГРАМА (Начало: 10,00 часа)**

- ❖ **Добавки в храни - регулиране и съвременни законодателни изисквания.**
  - Общи принципи и разрешителни процедури за добавките, ензимите и ароматизантите в храните съгл. Регламент (ЕС) №1331/2008
  - Общностни списъци, употреба и етикетиране на разрешените добавки в храните съгл. Регламент (ЕС) №1333/2008
  - Общностен списък, употреба и етикетиране на разрешените ензими в храните съгл. Регламент (ЕС) №1332/2008
  - Общностен списък, употреба и етикетиране на разрешените ароматизантни и определени съставки с ароматични свойства в храните съгл. Регламент (ЕС) №1334/2008
  - Актуални проблеми, свързани с употребата на добавките в технологичната практика.
- ❖ **Хранителни добавки - презентация на БАБХ**
  - Общи и специфични изисквания към хранителните добавки. Условия за употреба на витамини, минерални вещества, растения и екстракти от тях в хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 г. на МЗ и Директива 2002/46/EО
  - Етикетиране, пускане на пазара и контрол върху хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 на МЗ и Директива 2002/46/EО., ГРАНИЧЕН КОНТРОЛ
- ❖ **Европейските схеми за качество - задължителни и нездадължителни термини** - Иванка Статкова, Дирекция „Политики по агрохранителната верига“, Министерство на земеделието, храните и горите
- ❖ **Нови, утвърдени стандарти за месни продукти "Стара планина"**
- ❖ **Биологично производство на храни - контрол (БАБХ)**
- ❖ **Енергийна стойност на храните, етикетиране, съставяне на етикети**
- ❖ **Промени в националното законодателство за биологични производства на храни**
- ❖ **Презентация- ИЛ РВС - Пловдив, София**
- ❖ **Презентации - Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр.Пловдив**
- ❖ **Презентации - Преподаватели и студенти от УХТ**
- ❖ **Опаковки - взаимодействие между европейското и националното законодателства** - Инж. Майя Стойчева, д-р инж. Александър Петров, Акредитиран Изпитвателен Център АЛМИ ТЕСТ
- ❖ **Био-базирани ядивни покрития** - Доц. д-р Габор Живанович, Институт за изследване и развитие на храните - гр. Пловдив
- ❖ **Трансфер на Система за безопасност на храните към различни международни стандарти (HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000)** - проф.дтн.инж. Стефан Дичев, Ес Пи Ди Серт ЕООД, Пловдив
- ❖ **Развитие на пазара за занаятчийски храни** - Инж. Гергана Кабаиванова, управител на Фондация „LocalFood.bg“
- ❖ **Нови продукти в хранителната индустрия** - УХТ
- ❖ **Кръгла маса** - въпроси към лекторите - МЗХГ, БАБХ, проф. Йордан Гогов, преподаватели от УХТ, от ИИРХ и др.

**Таксата за участие е 50 лв. без ДДС.**

- за редовни членове на СХП - **40 лв.** без ДДС
- научни работници, преподаватели, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса за участие

*В таксата са включени материали за участниците, кафе-паузи и закуска*

**Таксата се превежда по сметката**

**на СХП:**

„Юробанк България“ ФЦ -  
София Окръг  
БИС код: BPBIBGSF  
IBAN:BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

**ЗА КОНТАКТИ:**

**Съюз по хранителна промишленост**  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408  
Тел.: 02 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 -  
инж. Бургуджиева  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg

**Заявете участие до 18.02.2019 г.**



Предстоящо

15



Съюз по хранителна промишленост

## ПОКАНА за ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

за придобиване на професионална квалификация по професията  
„Техник-технолог по качеството на храни и напитки“

**Специалност „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“  
(трета квалификационна степен)**

11 - 15 март  
2019 г.

Начало: 10,00 ч

Дом на техниката,  
София,  
ул. „Раковски“ 108,  
5 етаж, зала № 503.

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 460 часа теория и 500 часа практика, или това означава в 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти ще Ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подгответи за явяване на държавен изпит.

**Пълният курс на обучението дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация  
по професията „Техник-технолог по качеството на храни“  
и специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“**

### 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 сировини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост
- Технологии в хранително-вкусовата промишленост
- Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /HACCP/, БДС-ISO, 22000:2006, Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003.
- Български и европейски нормативни документи взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 12 и не по-малко от 5 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

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

**Първият модул на обучението (теория)** ще се проведе на 11, 12, 13, 14 и 15 март 2019 г. - пет дни по 8 часа. Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

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

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

Цената за един участник е 550 лева /не се начислява ДДС/ и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи и закуски за първия модул. В цената на курса не е включен хотел. Курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“, като сами правят резервация на тел.: 02/ 988-04-41.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат най-късно до 06. 03. 2019 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408  
тел.: 02 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева,  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg

**Таксата се превежда по сметката на СХП:**

„Юробанк България“ ФЦ - София Окръг  
БИС код: BPBIBGSF, IBAN:BG 05BPB 7942 1019 1562 01

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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна  
промишленост



# Съюз по хранителна промишленост

## ОРГАНИЗИРА ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР-ПОЧИВКА В АНТАЛИЯ

на тема „ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

**БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ - FSSC 22000/ISO 22002, ISO 19011/2018 и ISO 22005, Codex Alimentarius,**

**Система НАССР. Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните - интензивен курс**

**5 - 12 юни 2019 г. ■ GYPSOPHILA HOLIDAY VILLAGE - 5\* All Inclusive ■ Пътуване със самолет**



**Използвайте този шанс и направете за Вас и Вашите специалисти подарък, като съчетаете чудесната почивка на брега на топлото Средиземно море и околното вие в прекрасен хотел със знанията и опита на експертите!**

**В пътуването могат да вземат участие Ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма на изключително атрактивна цена!**

### ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- Цена на човек в двойна стая - 1180 лв.
- Цена на човек в тройна стая - 1110 лв.
- Самостоятелна стая - 1510 лв.
- Дете (ненавършени 13 години) настанено в стая с двама възрастни - 400 лв.

### Пакетната цена включва:

- Самолетен билет с директен чартерен полет София - Антalia - София
- Пътнически и летищни такси - 79 евро към дата 09.01.2019 г.
- Включен чекиран багаж - 20 кг и ръчен багаж до 8 кг
- Трансфери летище - хотел - летище
- 7 нощувки на база All inclusive в хотел 5\* „GYPSOPHILA HOLIDAY VILLAGE“
- Ежедневна програма за забавление в хотела
- Медицинска застраховка с Асистанс към Евроинс за целия период - 10 000 евро;
- Такса за участие в семинара и учебни материали
- Представител на туроператора, обслужване по програмата и екскурзовод на български език за целия престой

### Пакетната цена не включва:

- Входни такси за посещаваните туристически обекти
- Лични разходи
- Допълнителни екскурзии по желание (закупуват се на място след пристигане в Антalia)
- Застраховка „Отмяна на пътуване“ (по желание) - доплащането е в зависимост от цената на закупения пакет и срока на анулиране. Предлагаме възможност за добавяне на такава в деня на сключване на договора

**Важно: Поради динамиката на ценообразуването, моля да имате предвид, че цените по ранни записвания могат да бъдат прекратени или променени след посочения срок на действие на оферта. Затова препоръчваме резервация във възможно най-кратък срок.**

### НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:

- Валиден задграничен паспорт
- Заявка-договор, копие от задграничен паспорт и авансова вноска от 360 лв. до 25.02.2019 г.
- Внасяне на пълната такса до 17 май 2019 г.

### Условия за анулиране:

- 45 дни преди началната дата на пътуването: без неустойка
- от 44 до 22 дни: неустойка в размер на депозита
- от 21 до 8 дни: 70 % неустойка
- под 7 дни и по-малко преди датата на пътуване: неустойката е в размер на 100% от цената на пътуването.

От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС.

### Сумите се внасят по следната сметка:

Уни Кредит Булбанк София,  
BIC: UNCRBGSF

IBAN: BG73 UNCR 96601025840617  
ET „Видео Корект - Огнян Хандев“



Сумите могат да се внесат и на място в офиса на СХП или чрез пощенски запис на адрес: София, 1000 ул. „Г.С.Раковски“ 108, офис 408.

**Ако имате въпроси,  
просто ни потърсете:**

e-mail: ufi\_sb@abv.bg

тел: 02 987 47 44, 0888 72 24 82

Съюз по хранителна промишленост,  
Соня Митева Бургуджиева

### Бюллетин 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.