

Здрава,  
щастлива  
и успешна  
2022  
година!



Фирми, представени в броя



на стр. 3



на стр. 10



на стр. 12

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



МЗХ: Ще създадем възможно най-добри условия за достъп на български храни до пазара

2

Зам.-министър Неков: Заедно ще създадем здрави и устойчиви политики за сектора

4

ЕК въведе забрана на титанов диоксид като добавка в храните

5

Потребителите решават какво да съдържат етикетите на храните

6

БАБХ не допусна внос на над 3 165 тона неотговарящи на законодателството храни от трети страни през 2021 г.

7

2021 г. приключи с рекордно ниско ниво на безработица

8

Салмонелата предизвиква най-често хранителни взривове в Европа

9

Екологичен стиропор разработиха учени от УХТ в гр. Пловдив

10

Идва ли краят на шницела?

11

Курс „Производство на месо, месни продукти и риба“

13

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

14

Лечебните свойства на райските ябълки

15

## Министерство на земеделието: Ще създадем възможно най-добри условия за достъп на български храни до пазара

*„Ще работим за подобряване на контрола по агрохранителната верига, качеството и безопасността на предлаганите храни на пазара в страната. Искаме да подкрепим родните производители на храни като създадем възможно най-добри условия за достъп на българските храни на пазара.*

*Особено важна за нас е устойчивостта на веригата на предлагане на храни чрез предлагане на фермерски продукти и скъсяване на веригите на доставки с цел да се защитят максимално интересите на българските производители и да се предотвратят нелоялни търговски практики. Сред приоритетите ни в сектора са борбата със сивия сектор, както и прилагането на ангажиментите по Зелената сделка и запазване на биоразнообразието.*

Този ангажимент пое ръководството на Министерство на земеделието по време видеоконферентна среща с браншовите организации от сектор „Храни“ и търговските вериги. В срещата участие взеха министърът на земеделието д-р Иван Иванов, заместник-министър Момчил Неков, заместник-министър Стефан Бурджев, заместник-министър Иван Христанов, както и представители на Българската агенция по безопасност на храните, Центъра за оценка на риска по агрохранителната верига, Комисията за защита на потребителите и Комисията за защита на конкуренцията.

Заместник-министър Момчил Неков подчерта, че едни от най-важните и трайни приоритети, които си поставя екипа на Министерство на земеделието в провежданите от него политики, са насочени към подобрена комуникация и партньорство

при работата с браншовите организации от сектор „Храни“.

Той подчерта, че се работи в посока производството на повече българска продукция с по-голяма добавена стойност и подкрепата през финансовите инструменти на европейските и национални политики, които бъдещия Стратегически план и Националния план за възстановяване и устойчивост предлагат. „Ще се работи да се подпомогнат преработвателите, тъй като те създават работни места и много от тях оперират в селските райони, което е в унисон със заложените основни приоритети както на коалиционното правителство, така и на подготвяния стратегически документ за следващия програмен период“, каза още той.

По думите му, целта на срещата е да бъдат разгледани и търсени възможности за увеличаване на достъпа на традиционни български храни до потребителите, включително и чрез увеличаване на предлагането им в търговските вериги.



Една от важните теми в дискусиата беше и дигитализацията, прилагането на високите технологии в хранителната индустрия и търговската мрежа.

на стр. **3**



# Министерство на земеделието: Ще създадем възможно най-добри условия за достъп на български храни до пазара

от стр. 2

Друг важен акцент в разговорите, отношение към който взе заместник-министър Иван Христанов, беше развитието на биологичното земеделие и перспективите му както в национален план, така и като експортно ориентиран продукт.

Заместник-министър Неков посочи, че политиките по агрохранителната верига ще продължат да бъдат важен приоритет на Министерство на земеделието и на неговия експертен екип, както и политиката за създаване на национални стандарти за производство на храни, с цел подобряване и повишаване на качеството на храните.

Представителите на преработвателите подкрепиха включването на мярка в стратегическия план и за подпомагане на схемите за качество.

По време на дебата бяха поставени още въпроси за недостига на работна ръка в сектора и студентските програми, с които да се привличат млади специалисти, както и за приобщаване на децата към вкуса на добрата българска храна чрез програмите „Училищен плод“ и „Училищно мляко“.



Заместник-министър Неков информира, че се удължава с две седмици срокът - до 28 януари 2022 г., за обществено обсъждане на изготвения проект на Програма за местни традиционни и регионални традиционни храни за периода 2021-2031 г. Той покани Националния съвет по храните да излъчи свои представители за участие в работната група, която работи по проекта.

Представителите на хранително-вкусовия бранш активно участват и в дейностите при изпълнение на мерките по Национална програма за предотвратяване и намаляване на загубата на храни (2021 – 2026 г.).

## ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО

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

## Гефлюгел Медитеран подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус. Подходящ за птиче месо.

- нежни подправки с розмаринова нотка
- за всички видове птиче месо, печено на скара или на грил



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

**WIBERG**



## Зам.-министър Неков към българските земеделци: Заедно ще създадем здрави и устойчиви политики за сектора

„Заедно ще създадем здрави и устойчиви политики за сектора“. Това заяви заместник-министърът на земеделието д-р Момчил Неков пред 150 представители на сектор „Земеделие“ по време на заседание на Тематичната работна група по изработване на Стратегическия план по ОСП за периода 2023 - 2027 г.

В работата на групата се включиха и заместник-министрите Иван Христанов и Стефан Бурджев, както и представители на синдикатите.

Заместник-министър Неков обясни, че се работи по формиране на нов дизайн интервенции на Стратегическия план, обработват се всички предложения, направени от браншовите организации. „На последващите заседания ще предложим компенсаторните механизми и ставките по тях. Нашата цел е максимално да удовлетворим очакванията на сектора в рамките на бюджета, с който разполагаме“, каза той. Неков уточни, че следващите заседания на Тематичната група ще бъдат проведени в кратки интервали помежду им, така че да могат да се разгледат всички детайли.

Зам.-министър Неков подчерта, че е важно да се структурира диалога с бранша, така че да се акцентира не само на необходимите средства и те да бъдат крайната му цел, а да са средство за качествено развитие на сектора. „Дебатът за българското земеделие трябва да е максимално полезен за фермерите и да включва широк набор от теми, свързани с производството, преработката и предла-



гането на земеделски продукти и храни“, каза той.

По време на продължилото 6 часа видеоконферентно заседание бяха представени и обсъдени актуализираните елементи и интервенции, предвидени в проекта на Стратегическия план по ОСП 2023-2027 г.

Един от основните акценти по време на дебата бе поставен за трансфера на знания в земеделието и иновациите в селското стопанство, консултантските услуги и професионалното обучение и придобиване на умения. Зам.-министър Неков подчерта, че в Националната служба за съвети в земеделието ще започнат да работят 28 мобилни офиса към вече съществуващите 28 областни структури.

В рамките на втория панел бяха коментирани допълнителното преразпределително подпомагане на доходите за устойчивост, както и определянето на горна граница и прогресивно нама-

ляване на плащанията. Засегнати бяха и темите за обвързаното с производство подпомагане по схемата овце-майки и/или кози-майки.

На работното заседание се представиха и предложенията за дефиниции на: „активен фермер“, „земеделска дейност“, „хектар, допустим за подпомагане“, „земеделска площ“, които ще бъдат използвани в Стратегическия план на България по линия на ОСП за 2023-2027 г., както и прилагането на критериите за социалната условност.

Най-силна подкрепа системата за социална условност получи от представителя на синдикатите, като беше посочено, че поемането на социални ангажименти е инструмент за изсветляване на сектора и разкриване на реалностите относно използваната работна ръка и декларираните разходи за заетостта. В този контекст

на стр. 5



## Зам.-министър Неков към българските земеделци: Заедно ще създадем здрави и устойчиви политики за сектора

от стр. 4

бе поставена темата и за трудовата миграция, като зам.-министър Неков припомни, че е поет ангажимент въпросите на бранша да бъдат поставени пред Министерство на труда и социалната политика.

Относно таваните за Директни плащания беше постигнат консенсус с браншовите организации спрямо записания текст в Коалиционното споразумение.

Браншовите организации подчертаха, че е важно да се прецизират използваните статистичес-

ки данни по отношение на работната заплата в сектора, както и за размера на използваната земеделска площ за земеделска дейност. Стана ясно, че предстои дадените становища да се вземат предвид и да се намери компромисният вариант, който да отговаря както на европейските регламенти, така и на очакванията на сектора. В този контекст зам.-министър Иван Христанов коментира важността на срещите, които ръководството на Министерство на земеделието провежда с бранша. По думите му ще се

търси консенсус между всички заинтересовани страни и ще се вземат предвид техните интереси. Зам.-министър Стефан Бурджев от своя страна подчерта, че представените предложения са на базата на предварителни разчети и предстоят още обсъждания.

В допълнение зам.-министър Неков подчерта, че в подкрепа на българските земеделци Министерство на земеделието е аргументирало увеличението на ковид мерките и максималните прагове на помощта де минимис.

## ЕК въведе забрана на титанов диоксид като добавка в храните

Европейската комисия прие забрана за употребата на титанов диоксид като добавка в храните (E171). Забраната ще се прилага след шестмесечен преходен период. Това означава, че от това лято тази добавка вече не следва да се добавя към хранителните продукти.

Стела Кириакиду, комисар по въпросите на здравеопазването и безопасността на храните, заяви: „Безопасността на храната, която консумират нашите граждани, и тяхното здраве не подлежат на преговори. Ето защо гарантираме строг и непрекъснат контрол на най-високите стан-



дартни за безопасност за потребителите. Важно е с тази дейност да се гарантира, че само безопасни вещества, подкрепени от солидни научни доказателства, достигат до нашата трапеза. С днешната забрана премахваме хранителна добавка, която вече не се счита за безопасна. Разчитам

на органите на държавите членки да си сътрудничат, за да гарантират, че стопанските субекти в хранителната промишленост ще прекратят употребата на E171 в храните.”

Титановият диоксид се използва, за да се придаде бял цвят на много храни - от тестени и сладкарски изделия и крема сирена до супи, сосове, салатен дресинг и хранителни добавки.

Държавите членки единодушно подкрепиха предложението на Европейската комисия, представено миналата есен. То се основава на научно становище на Европейския орган за безопасност на храните, който стигна до заключението, че E171 вече не може да се счита за безопасен, когато се използва като добавка в храните.



# Потребителите решават какво да съдържат **ЕТИКЕТИТЕ НА ХРАНИТЕ,** онлайн обществената консултация приключва на 7 март

*До края на годината Европейската комисия ще изпрати ново законодателно предложение до Европейския парламент и Съвета за преразглеждане на правилата за информиране на потребителите, което ще включва въвеждането на задължително етикетирание на хранителните стойности на предната страна на продуктът. Всички граждани на ЕС могат да допринесат за онлайн обществената консултация до 7 март.*

След публикуването на стратегията “От фермата до вилницата” е приета резолюция в Европейския парламент за създаване на справедлива, здравословна и екологосъобразна хранителна система, която позволява на потребителите лесно да правят по-здравословен и балансиран избор на храни. В тази връзка е нужна единна европейска система за етикетирание на хранителните стойности на предната част на опаковката, инструмент, препоръчан и от Световната здравна организация. Резолюцията на Европейския парламент призовава Комисията, заедно с мнозинството евродепутати, да въведе задължително, хармонизирано етикетирание на хранителните стойности на ниво ЕС, основано на науч-



ни доказателства, за да предостави прозрачна и сравнима информация за продуктите. В същото време беше поискано да се включи информация за хуманното отношение към животните и устойчивостта върху етикета на всички продукти, продавани на пазарите на ЕС, включително вносните. Освен това е предложено на Комисията разработването на цифрова система за предоставяне на допълнителна доброволна информация за храните.

Прилагането на хармонизирани хранителни профили ще подобри храненето, общественото здраве и ще спомогне за намаляване и предотвратяване на незаразните болести, предавани с храна, като затлъстяването. Повишаването на прозрачността чрез етикетирание ще помогне на потребителите да вземат решения за покупка в полза на разнообразна и балансирана диета, но също така и за преход към по-устойчива, по-регионална и по-здравословна хранителна система, цели, които са в съответствие с по-широката политика на ЕС.





## БАБХ не допусна внос на над 3 165 тона неотговарящи на законодателството храни от трети страни през 2021 година

Инспектори на дирекция „Граничен контрол“ към Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) са установили и не са допуснали вноса на територията на ЕС, в това число и България, на повече от 3 165 тона неотговарящи на законодателството храни с произход от трети държави през изминалата 2021 година. За сравнение, през цялата 2020 година са задържани малко над 2 100 тона.

При контрола, извършен върху вноса на храни от неживотински произход, най-много – 1 173 тона, са възбранените мандарини, заради съдържание на остатъчни вещества от пестициди. На второ място по задържани ко-

личества се нарежда пиперът. През миналата година са възбранени 513 тона. Лимоните със съдържание на остатъчни вещества от пестициди, задържани при граничен контрол са 434 тона.

Граничният контрол не е допуснал също 163 тона лешници и 97 тона фъстъци, заради установено съдържание на микотоксини.

При ветеринарен контрол на границите на България са възбранени 55 тона „съставни продукти“ (храни, предназначени за консумация от човека, които съдържат продукти от животински и продукти от растителен произход, като преработката на пър-



вичния продукт е неразделна част от производството на крайния продукт; напр. инстантни супи). Не са допуснати също 47 тона агнешки субпродукти, 36 тона замразена или охладена риба 35 тона пчелен мед. Най-често причините за възбрана на храни от животински произход са незадоволителната идентификация и/или документална проверка.

Всички храни и продукти, при които са установени несъответствия от инспекторите на дирекция „Граничен контрол“, не са допуснати на територията на страната и ЕС.

Спазени са Регламентите на ЕС и законодателството на Република България, продукцията е била насочена за унищожаване или е била върната в страната на произход. Заловените продукти, които подлежат на нотифициране по Системата за бързо оповестяване на храни и фуражи (RASFF) са били сигнализирани незабавно.

### 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): - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см
- до 100 см <sup>2</sup>	0.60 лв/см <sup>2</sup>	
- до 200 см <sup>2</sup>	0.50 лв/см <sup>2</sup>	
- над 200 см <sup>2</sup>	0.40 лв/см <sup>2</sup>	
<b>Лого на първа страница,</b> което препраща към рекламната	+ 10 лв.	<b>Височина</b> (по желание) - максимум - 24 см
<b>Текстови материал,</b> обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	
<b>Фиксирано място</b>	+ 10%	<b>За контакти:</b> София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg
<b>ОТСТЪПКИ</b>		
За членове на СХП	10%	
При авансово плащане за 1 г.	20%	
При авансово плащане за 6 м.	10%	
При авансово плащане за 3 м.	5%	

Сумите се превеждат по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг

BIC код: BPBIBG5F; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01

## 2021 г. приключи с рекордно ниско ниво на безработица

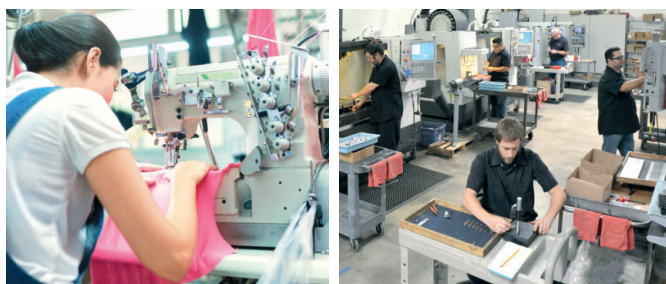
**Регистрираната безработица в страната остава на рекордно ниско ниво и през декември 4.8% сочат данните от административната статистика на Агенцията по заетостта за месеца. Спадът на годишна база е с 1.9 процентни пункта.**

Регистрираните безработни през последния месец от 2021 г. са 157 283, което е с 964 по-малко от ноември и с 63 009 или с 28.6% по-малко в сравнение с година по-рано. В бюрата по труда през декември са се регистрирали нови 21 505 безработни, като те са с 3 145 лица по-малко спрямо предходния месец, а спрямо декември 2020 г. се наблюдава спад от 11 102 лица. Други 400 души от групите на търсещите работа заети, учащи и пенсионери също са се регистрирали в Агенцията по заетостта през месеца.

През декември 14 167 безработни са започнали работа. Данните от административната статистика на Агенцията по заетостта отчитат увеличение на броя им с 1 036 спрямо ноември и с 1 914 спрямо същия месец на предходната година. Своето ново работно място чрез бюрата по труда са намерили и други 125 лица от групите на пенсионерите, учащите и заетите.

Разпределението на започналите работни места по сектори на икономиката е както следва: 59.6% от започналите работни места през декември са устроени в реалната икономика, като от тях най-много са наети в сектора на държавното управление 17,9%, следват преработващата промишленост - 17,0%, търговията - 16,0%, хотелиерството и ресторантьорството 8,0%, строителството - 4,2%, административните и спомагателните дейности - 4.0% и др.

5 717 безработни лица от рисковите групи са били назначени на субсидирани работни места през месеца 2 956 по програми и мерки за заетост и 2 761 по схеми на Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси” (ОП РЧР). Схемата „Заетост за теб” по ОП РЧР, която стартира през месец юли 2020 г. като антикризисна мярка, е осигурила работа на над 43 000 безработни лица, като само през декември са сключени трудови договори с нови 2 201 безработни.



Продължава предоставянето на средства по добре познатата вече антикризисна мярка 60/40, чийто срок на действие бе удължен до края на 2021 г. с ПМС 322/07.10.2021 г. Така, от 12.10.2021 г., когато стартира новата процедура, се осигури запазването на заетостта на повече от 105 000 заети лица.

Заявените работни места на първичния пазар на труда през декември са 7 967 или с 2 142 по-малко от предходния месец и с 395 повече спрямо същия месец на 2020 г., което е типично за есенно-зимния сезон. Най-голям дял свободни работни места в реалната икономика са заявени в преработващата промишленост (34.3%), следват търговията, ремонтът на автомобили и мотоциклети (13.5%), административните и спомагателните дейности (8.9%), хотелиерство и ресторантьорство (7.6%) държавното управление (6.8%) и образование (5.7%).

Най-търсените от бизнеса професии през месеца са: машинни оператори на стационарни машини и съоръжения; продавачи; квалифицирани работници по производство на храни, облекло, дървени изделия и сродни; работници в добивната и преработващата промишленост, строителство и транспорт; персонал, осигуряващ сигурност и защита; персонал, зает в сферата на персоналните услуги; персонал, полагащ грижи за хората; металурзи, машиностроители и сродни на тях и занаятчии; стопански и административни специалисти; работници по събиране на отпадъци и сродни на тях и др.

Равнището на безработица се определя като дял на регистрираните безработни лица от икономически активното население на възраст 15-64 г., установено при Преброяване 2011 г.

БСК



# САЛМОНЕЛАТА

**предизвиква  
най-често  
хранителни  
взривове  
в Европа**

**Вижте кои са петте опасни  
бактерии, които могат  
да бъдат намерени в храната**



Хранителните взривове са намалели с 47% през 2020 г, се казва в доклад на Европейския орган по безопасност на храните (EFSA) и Европейския център за превенция и контрол на заболяванията за мониторинга на зоонози, извършен през 2020 г в 27 страни от ЕС и 9 държави, които не са държави-членки. Две събития са засегнали събирането на данни за 2020 г. и свързаните с тях статистики: пандемия от COVID-19 и оттеглянето на Обединеното кралство от ЕС. През 2020 г. първата и втората най-съобщавани зоонози при хора са съответно кампилобактериоза и салмонелоза, коментират от Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ).

Кампилобактериозата е най-съобщаваната зооноза в ЕС през 2020 г със 120 946 случая в сравнение с над 220 000 за предходната година, отбелязват от EFSA. Следва салмонелозата, която е засегнала 52 702 души в сравнение с 88 000 през 2019 г. Броят на докладваните хранителни взривове също е намалал с 47%. Тези констатации се основават на годишния доклад на ЕС за зоонозите съобразно „One Health“ подхода от EFSA и ECDC.

Експертите признават влиянието на пандемията COVID-19 в Европа в забележителния спад на съобщените зоонозни заболявания при хората вариращи от 7% до 53% в зависимост от конкретното заболяване или хранителен взрив. Възможните фактори за голямото намаляване на случаите включват промени в поведението на хората,

ограниченията за пътуване и в събитията, затваряне на ресторанти, карантина, локдаун и други мерки за смекчаване, като използване на маски, физическо дистанциране и дезинфекция на ръцете.

Следващите най-често съобщавани заболявания са йерсиниоза (5 668) и инфекции, причинени от шига токсин продуциращи E.coli (4 446). Листерията е петата най-съобщавана зооноза (1876 случая), засягаща предимно хора на възраст над 64 години. Листерията и инфекциите с вируса от Западен Нил са заболяванията с най-висок брой смъртни случаи и хоспитализации като повечето местно придобити инфекции на Западно Нилска треска са докладвани от Гърция, Испания и Италия.

Докладът също така наблюдава хранителните взривове в ЕС, събития, по време на които най-малко двама души се заразяват с един и същ патоген и от една и съща контаминирана храна. През 2020 г. са съобщени общо 3086 хранителни взривове.

Салмонела остава най-често откриваният агент и причинява около 23% от огнищата. Най-честите източници на огнища на салмонелоза са яйцата, яйчните продукти и свинското месо. Докладът включва също данни за Mycobacterium bovis/caprae, Brucella, Trichinella, Echinococcus, Toxoplasma gondii, бяс, Ку-треска и туларемия, се казва още в доклада на EFSA.



# ЕКОЛОГИЧЕН СТИРОПОР

## разработиха учени от УХТ в гр. Пловдив

Революционен пробив в сферата на екологията - учени от катедрата по биотехнология в Пловдивския университет по хранителни технологии разработиха екологичен стиропор.

Материалът се добива от растителни отпадъци, върху които се отглежда специален вид гъба. Иновативният стиропор израства във формата, която му са зададе, а производството му не е скъпо.

Мечтата на всеки еколог за свят без стиропор е на път да се сбъдне, категорични са биотехнологи от Пловдив. Създаденият от тях заместител е на растителна основа и се разгражда напълно за по-малко от три месеца.

„В Европа сме първите, които се занимават с тази технология. Има много широк аспект на приложение тази технология и това включва възможността да се използват агроотпадъци от всякакъв вид, например - от слама, от лавандула, от роза”, обяснява проф. Алберт Кръстанов от Уни-



верситета по хранителни технологии в Пловдив.

Екостиропорът, добит от отпадъците след производството на етерични масла, продължава да ухае, но може също да се произвежда и от обикновени дървени стърготини или житни трици. Върху тях по специален начин се отглежда гъбен мицел.

„По калъп се развива, придобиват формата в която ги култивираме всъщност или ги от-

глеждаме - може да бъде купа, може да бъде куб или както ние пожелаем”, добавя гл.ас. Галена Ангелова от Университета по хранителни технологии в Пловдив.

Така уникалният продукт може да израсте направо като плоскости за строителна изолация или в опаковъчна форма за шишенце парфюм или бутилка за скъпо вино.

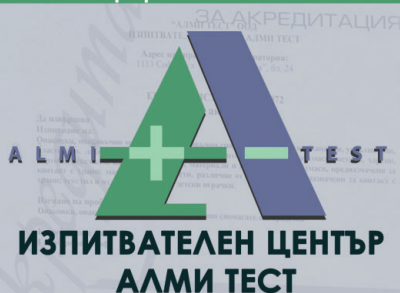
Голям винопроизводител от Австралия вече е проявил интерес. Български зеленчукопроизводители също проучват възможностите.

„Ние в момента имаме изключително голям проблем с опаковките, в които отглеждаме разсадите. Първо са много скъпи, тъй като се използват нефтопродукти и енергия, и второ - не подлежат на рециклиране.” - казва Ради Радев, производител на разсад за зеленчуци.

Саксиите от екостиропор имат и допълнителен бонус - могат директно да се полагат в земята като я наторяват, докато се разграждат. Те са типичен пример за кръгова икономика, а производството им не е скъпо.

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







Германците се питат:

## Идва ли краят на шницела?

*Дълго време панираният свински шницел беше класика на немската култура на хранене. Но имиджът на свиневъдната индустрия пострада в резултат на скандали за хуманно отношение към животните, екологични проблеми и климатична криза. Търсенето на свинско месо постоянно намалява. Фермерите се борят с разпространението на африканската чума по свинете, с ниски цени на прасетата, тъй като пазарите на продажби в Азия се сринаха. Според Федералната статистическа служба на Германия броят на фермите, отглеждащи прасета, е намалял с около 40 процента през последните десет години.*



### Публични средства за повече място в свинефермите

Министърът на земеделието на Германия Джем Йоздемир също описва ситуацията като мрачна и иска да насърчи по-доброто свиневъдство и обещава публични пари в интервюто за предаването Панорама. В него той казва, че начинът на финансиране трябва да бъде реструктуриран, така че да се възнаградят използването на повече пространство за животните. На въпрос как точно и дали би искал да премахне намалената ставка на ДДС за месото, за да има повече

пари за необходимите промени, зеленият политик отговаря: „Всяко нещо с времето си“. Йоздемир напомня, че е бил на поста само няколко седмици.

### Свинското ще трябва да е по-скъпо, казва Йоздемир

По принцип той иска да гарантира, че повече пари ще стигнат до фермерите. „Търговията прави много пари“, казва Йоздемир, но в разговора оставя отворена темата за начина, по който възнамерява да постигне по-доброто финансиране на земеделските стопани. В същото време новият ми-

нистър настоява хората да плащат повече за месото. Йоздемир смята, че е нужна по-голяма защита на климата, повече хуманно отношение към животните и респективно по-добри доходи за фермерите.

За да се улесни процесът, новият министър обяви, че първата конкретна стъпка ще бъде въвеждането на задължително етикетирание на месото през тази година, нещо което фермерите от Долна Саксония искат отдавна. Проблемът обаче е, че винаги се говори само за прясно месо, а освен това има наденици, салам на пица и други мръвки.

Планираното етикетирание първоначално трябва да се предлага само в търговията на дребно, щеше отнася за това, което може да се купи в магазина, за прясно и преработено месо, а не в гастрономията, според федералния министър на земеделието Йоздемир.

### Грийнпийс призовава за по-строги закони и ефективен контрол

Грийнпийс обаче не иска да остави подобренията в животновъд-

на стр.



Германците се питат:

## Идва ли краят на шницела?

от стр. 11

ството само на индустрията и потребителите. Организацията призовава за затягане на наредбата за животновъдството, така че животните да имат значително повече пространство и ефективен контрол, които правят невъзможно отглеждането им в нарушение

на хуманното отношение към животните. По принцип Грийнпийс иска и стимули за намаляване на консумацията на животински продукти, които не само вредят на околната среда и климата, но и на здравето.

АГРОЗОНА



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)







# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - 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 пристигане 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 платежно нареждане 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 05BPBI 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 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.







# Лечебните свойства на РАЙСКИТЕ ЯБЪЛКИ

*Лошото зимно време, освен, че събира малки и големи пред топлото домашно огнище, ражда и един от най-вкусните и полезни плодове райската ябълка. Гърците напълно заслужено са я нарекли „diospyros”, което в превод означава „божествен плод”. Макар и с размерите на свито женско юмруче, той е истински витаминозен подарък който сами можете да си осигурите.*

Пътят на оранжевото бижу започва от Япония и Китай и стига до Америка и Средиземно море през 18 век, като първото му гостуване в България датира от 1935 г.

Заради високото съдържание на танин, европейците дълго време наивно са смятали, че райската ябълка е напълно неприложима за консумация от човека. Заблудата била разсеяна от раз в момента, в който са й дали шанс на трапезата си, вкусвайки я в нейното напълно узряло състояние, което изисква време „до първия мраз”, по съвет на индианците.

Екзотичното растение произлиза от семейство Абаносови. Може да се срещне на едностволни или многостволни дървета, достигащи на височина до 15 метра с кръгли, ъгловати или жълдоподобни по форма плодове с променящ се цвят от светлооранжево в началото до тъмнооранжево, а понякога дори в червено.

Тези изменения съпътстват узряването на плода и подсказват, че е готов за хапване. В случай, че бледите нюанси ви възпят, когато решите да опитате от необикновената ябълка и се насочите към търговската мрежа повод за притеснения няма. Оставена на слънчево и светло място, тя придобива наситения цвят постепенно и ако проявите достатъчно търпение, съвсем скоро ще можете да се насладите на един изключително сладък дар

от боговете.

**Райската ябълка запазва всички полезни вещества и при минус 20 градуса**

Все пак като най-добър се посочва онзи плод, който е узрял на самото дърво, извличайки до последно благинки от природата. И нека екзотиката на растението не ви лъже райската ябълка вирее без проблем на наша територия, в частност Черноморието и Южна България Пловдив, Хасково, Сопот, Сливен, а в Ивайловград я наричат още „медовина”. Отглеждането и е лишено от каквато и да било претенциозност, устойчива на ниски температури до минус 20 градуса, тя успешно съхранява богатия си набор от микронутриенти за нас.

Популярни са пет вида райски ябълки: Fuyu, който се характеризира със сладки и по-хрупкави плодове със средни по големина размери, Suraga - представители на значително по-големи ябълки с плътна вътрешност, Giant Fuyu сорт - с продълговати и едри плодове, които добиват внушителни



тъмночервени багри при пълна зрялост, Jiro - най-популярният, може би, сорт с добро качество, Costata - плодовете от него се отличават с тръпчивост при вкусване даже и когато са готови за консумация, оцветени са в жълто и имат форма, напомняща конус.

**Плодът е богат на бета каротин**

Райската ябълка е есенен коктейл от вкусове, екзотика и полезни съставки в зашеметяващи дози като витамините С, В1, В2, Р, РР, витамин F и глутаминова киселина. Високо е също така и съдържанието на захари около 13% до 19% фруктоза и глюкоза, багрила и пектинови вещества. Пектинът отговаря за поддържането на храносмилателната система в добра форма.

В здравословен аспект за божествеността на малкото бижу свидетелстват многобройните му приложения в леченията на едни от

на стр. 16





# Лечебните свойства на РАЙСКИТЕ ЯБЪЛКИ

от стр. 15

най-често срещаните диагнози. Оранжевият цвят на райската ябълка, дължащ се на високите стойности в нея на бета каротин, ни кара веднага да си направим асоциация с морковите, които, както е добре известно, са предписвани за третирането на безброй много неразположения. Голям част от лековитите качества притежава и тя.

## Коктейл от витамини, пектин и минерали

В далечното минало хората са я разглеждали като цяр против скорбута заради високото в нея съдържание на витамин С. Витаминът, комбиниран с бета каротин, ви гарантира имунна система, която не подлежи на никакви колебания от смяната на сезона и температурите.

За проблеми със сърцето и анемичност, вниманието ни е привлечено от магнезия, който е един от съставляващите райската ябълка минерали и предпазва организма от образуване на камъни. Високата концентрация на витамин РР се явява противник на умората и депресивните състояния и едновременно с това спомага за гладка, безпроблемна кожа и здрава коса.

## В помощ при заболявания на щитовидната жлеза

Плодовете на райската ябълка влияят отлично върху заболявания на щитовидната жлеза, тъй като са богати на йод. Препоръчват се най-вече при тиреотоксикоза. Плодът е отлично средство за профилактика на атеросклероза.

В днешно време медицината прилага в практиката райската



ябълка при проблеми с функцията на гастроинтестиналния тракт, при анемия и за укрепване на съпротивителните сили за ред оплаквания - настинка, грип и други. Сокът от райска ябълка или отварата от плода се използват в народната медицина като отхрачващо средство. Смята се, че консумацията на райски ябълки подпомага възстановяването на организма след заболявания, повишава имунитета и тонуса. Може да добавим и уменията му да се справя като отличен антиоксидант.

## Отличен антиоксидант

Това се дължи на многото витамини в него и ликопенът, макар и в ограничени количества. Печели за отрицателно кратко време битката с есенната меланхолия през мрачните дни и понижава вредното влияние на свободните радикали. При заболяване на сърдечно-съдовата система, а също и при високо кръвно налягане, благодарение на естествената растителна захар, райската ябълка е отличен помощник. Няколко плода на ден са средство, което изпреварва с преимущества хапчетата за високо кръвно налягане. Има пикочогонно действие.

Последно, но не на последно място предназначение на екзотичния дар той е един безкраен танц за сетивата, задоволяващ до-

ри най-претенциозния вкус. Обелена, нарязана и оставена за около пет минутки в гореща вода с последвало прецеждане и пасиране, райската ябълка се превръща в един чудесен крем-сироп, който с удоволствие да консумирате дълго време и който ще укрепи вашето общо здравословно и емоционално състояние.

## Райските ябълки свалят кръвното, помагат при анемия и грип, гонят меланхолията

Важно е бутилките, в които ще съхранявате сместа да бъдат от тъмно стъкло, бихте могли да ги стерилизирате за около 15 минути на водна баня, но самото приготвяне на плода изключва всякаква обработка като варене и печене, защото съдържащите се в нея ценни съставки са неустойчиви при топлинна манипулация.

От райска ябълка могат да се приготвят сурови плодови десерти, торти, плодови и плодово-зеленчукови салати, смутитаи изобщо всякакви вкусотийки, каквито въображението ви може да сътвори. Неслучайно плодът е предпочитан от привържениците на здравословното хранене.

## Бюлетен 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.

