

Специалност „Технология на виното и пивото“ в УХТ на 75 години



Специалност „Технология на виното и пивото“ отпразнува в аула „Проф. Милен Бешков“ в Университета по хранителни технологии своя 75-годишен юбилей. Тържеството е част от честванията по повод 70 г. от създаването на Висшия институт по хранително-вкусова промишленост, сега УХТ.

Специалността е създадена през 1948 г. като катедра „Винарска технология“ в Агрономическия факултет към Пловдивския университет и практически е с по-дълга история от УХТ, каза сегашният ръководител и зам.-ректор доц. Христо Спасов. Той отбеляза, че „Технология на виното и пивото“ е сред основателите на ВИХВП, а за 75 г. тук своето образование са получили повече от 3000 студенти.

В словото си той увери сегашните студенти, че УХТ прави всичко възможно да ги преведе през промените и предизвикателствата на времето. „Бъдете оптимисти, знайте, че има реални

възможности за реализацията ви, бизнесът търси кадри, които могат да ръководят, развиват и оптимизират технологичните процеси във винарската, пивоварната и безалкохолната промишленост“, заяви доц. Спасов

Гости на празника бяха доайени от катедрата, сред които проф. д-р Георги Бамбалов, проф. д-р Йовчо Кабзев, доц. д-р Георги Джатов, доц. д-р Георги Владимиров, доц. Стефчо Кемилев и др., представители на винарския и пивоварния бранш, както и производители на безалкохолни напитки, ръководството на вис-

на стр. **2**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Стартира изпълнението на програмата за местни и регионални традиционни продукти

3

4046 засилени проверки в страната извърши БАБХ за Великден

4

Влиза в сила забраната за внос на земеделски продукти от Украйна у нас

5

ИСС прие становище по Националния план за развитие на биологичното производство

5

БСК се обяви против Централния регистър за проследимост на храните

6

Точни критерии за производство на сирене и кашкавал

7

Насекомите ли са „храната на бъдещето“?

8

Обучение за вътрешни одитори

10

Предстои курс „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“

11

Обучение на тема „Опаковане на храни“

12

Предстои обучение на тема „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“

13

Нов курс по специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“

14

Гергьовден - традиции и обичаи

15



Специалност „Технология на виното и пивото“ в УХТ на 75 години

от стр. 1

шето училище и преподавателите.

УХТ непрекъснато се отваря към нови партньорства, а сътрудничеството с Международната организация по лозата и виното (OIV) е ключово не само за университета, а за цялата страна, посочи в приветствието си ректорът проф. д-р Пламен Моллов. Новата магистърска програма „Технология на виното и напитките на винена основа“ под егидата на OIV е само първата стъпка. Следващата ще бъде утвърждаването на УХТ като водещ център за Източна Европа, Черноморския регион и Кавказ.

Ректорът припомни, че УХТ отскоро е официален партньор и на Европейската мрежа от винарски университети EMaVE – Vinifera, което дава възможност на студентите да учат на различни места в Европа по програма „Еразъм+“.

Той добави, че през годините висшето училище поддържа прекрасни отношения с бизнеса и браншовите организации – Съюза на енолозите, Съюза на пивоварите и Асоциация на произ-



водителите на безалкохолни напитки, както и с Националната и регионалната лозаро-винарска камара.

Проф. Моллов призова младите преподаватели и студентите да продължат започнатото от тях, за да може пътеката, която е прокарана, да стане магистрала.

На тържеството бяха връчени бокали и почетни грамоти на преподаватели за значителен принос в развитието и утвърждаването на специалността, катедрата и университета.

От името на наградените благодариха доц. Джатов, който се обърна към студентите: „Гордейте се, че сте възпитаници на катедра „Технология на виното и пивото“ в УХТ.“ Той ги увери, че в своята работа ще имат възможността да творят изкуство, защото винарството е изкуство, а пивоварството е най-интелектуалното производство в хранително-вкусовата промишленост.

Наградени бяха отлични студенти от трети и четвърти курс, които получиха почетни грамоти и книги.

Представители от „Домейн Бойар Интернешънъл“ ЕАД обявиха учредяването на еднократна годишна стипендия в размер на 4000 лв. на името на изтъкнатия български енолог Димитър Панов, учил в УХТ. Стипендията ще бъде присъдена на студент, завършил 3 курс от специалността, успешно взел всичките си изпити със среден успех не по-нисък от много добър 4,50. Той ще проведе и преддипломния си стаж в „Домейн Бойар Интернешънъл“ ЕАД.

Приветствия отправиха Невен Маджаров от „ВП брандс интернешънъл“, Станимир Стоянов, председател на Съюза на енолозите в България, доц. Ангел Иванов, председател на Сдружение „Лоза и вино“, докторанти и бивши студенти с отлична реализация у нас и в чужбина. Със своя презентация се включи проф. Виктор Недович, водещ специалист по пивопроизводство и преподавател в катедра „Технология и биохимия на храните“ към Аграрния факултет на Белградския университет в Сърбия.



Стартира изпълнението на програмата за местни и регионални традиционни продукти

Георги Събев, заместник-министър на земеделието:

Необходимо е да се работи с реални продукти и производители и те да получават видимост

Прилагането на Рамковата програма за местни традиционни и регионални традиционни продукти започна с изпълнение на първата мярка, заложена в нея. „Ефективната работа по програмата е гаранция за нейния успех“, това заяви заместник-министърът на земеделието Георги Събев при откриването на първата среща за началото на изпълнението на Рамковата програма. И добави, че първата мярка по нея цели установяване на контакт със заинтересованите страни – местните инициативни групи, местните инициативни рибарски групи, както и представители в областта на образованието, науката, местната власт и туризма.

Необходимо е да се работи с реални продукти и производители и те да получават видимост, категоричен е зам.-министърът на земеделието Георги Събев.

Той посочи, че през годините много организации и институции са работили по темата, но липсата на цялостна държавна политика към традиционните храни е попречила на това информацията за продуктите да е на едно място, за да могат всички заинтересовани страни – включително бизнесът и производителите, да надграждат и произвеждат такива продукти. „Това вече ще се промени“, категоричен беше заместник-министърът.

„Преминаваме към следващата стъпка за изпълнението на

Рамковата програма за местни традиционни и регионални традиционни продукти, а именно събирането и систематизирането на информацията“, отбеляза още той. И припомни, че документът дава методиката за остойността на местните традиционни и регионалните традиционни продукти и цели оформяне на правила с цел свършената работа от заинтересованите страни да бъде събрана на едно място. „По този начин ще се потърсят общите неща, ще се идентифицират предизвикателствата и ще бъдат натрупани знания за продуктите, а техните производители ще придобият по-добра видимост от тази, която имат към момента“, коментира Събев.

По време на събитието аграрният заместник-министър подчерта важната роля на общините и местните инициативни групи, които е необходимо да взаимодействат в максимална степен с локалния бизнес за постигането на по-добро развитие на традиционните продукти за съответния регион. Георги Събев представи и напредъка по реализацията на проекта за дигитална карта на българския туризъм, в която ще се съдържа информация за всичко, което може да бъде видно в страната ни – обичаи, традиции, храна, напитки, култура, история и други.

В срещата, която се проведе в онлайн формат, участваха представители на местни инициатив-

ни групи, специализирани гимназии, неправителствени организации от сектора, както и други експерти и заинтересовани страни. Присъстващите се обединиха, че Програмата е политическа рамка, която до момента е липсвала и нейната реализация е важна не само за пряко ангажираните с нея, но и за развитието на страната.

Предстои участниците да изпратят информация за всички продукти и проекти, по които са работили с местни и регионални традиционни продукти.

„Необходимо е да работим за това да има реални продукти, с реални производители и те да получават видимост. Колкото по-скоро започнем да даваме тази видимост, толкова по-бързо ще се разгръща този потенциал“, каза в заключение заместник-министър Събев.

Продавам

ОБОРУДВАНЕ

за производство на
**кисело и прясно мляко,
кефир, айрян,
сметана
и др.**

- Капацитет 3,5 тона/ден с възможност за увеличаване на капацитета с малки корекции.

Пълен списък - тук:

<http://shorturl.at/qHN19>

088 932 48 00



4046 засилени проверки в страната извърши БАБХ за Великден

Във връзка с Великденските празници Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) извърши 4046 засилени проверки извън текущия официален контрол в обектите за производство и търговия с храни, пакетиращи центрове за яйца, складове за търговия на едро с храни, заведения за обществено хранене и търговски обекти за търговия на дребно, пазари и борси в цялата страна, за периода от 27.03.2023 г до 17.04.2023 г. включително.

Целта на проверките беше установяване съответствието на производство и търговия на традиционно предлаганите за Великден храни (агнешко месо, козунаци, яйца, включително боядисани яйца, пресни зеленчуци и др.), както и боя за яйца. В производствените обекти, търговската мрежа и заведенията за обществено хранене беше акцентирано на произхода, сроковете на годност и условията на съхранение на използваните суровини и храни, придружаващите документи, наличие на здравна маркировка, включително цвета на маркировката на трупното агнешко месо, наличие на документи за производ и безопасност на храните и др.

Част от проверките бяха извършени с представители на ре-



гионалните подразделения на КЗП, МВР и НАП. При проверките са установени някои несъответствия, за които са издадени 24 акта за административно нарушение и 137 предписания.

Възбранени и насочени за унищожаване са 1406 кг храни от животински произход, заради липса на етикет на български език, с изтекъл срок на годност, без информация върху етикета за произход и срок на годност, без придружаващи документи; 60 броя яйца с изтекъл срок на годност и 200 л сурово мляко с неясен произход. Също така 23,8 кг храни от неживотински произход и 23,38 л плодови сокове без етикет на български език, с изтекъл срок на годност.



36 броя яйца са спрени от реализация и са насочени към доставчика с цел преетикетиране, поради липса на информация за клас и код на производителя.

Временно затворени са 5 обекта във Варна, Враца, Кюстендил и София, като нарушенията са лошо хигиенно състояние на обекта, извършване на нерегламентирана дейност и извършване на дейност в нерегистрирани обекти.

На 11.04.2023 г. при извършване съвместна проверка с Минис-



терство на земеделието и НАП на предприятие за месодобив и месопереработка в област Кърджали е установено недоказване на ефективна проследяемост при дистрибуцията на месото и представяне на заблуждаваща информация относно произхода му. В обекта по време на проверката са констатирани налични 32 092 кг замразено агнешко трупно месо от Р Северна Македония. То е поставено под забрана и са взети проби за микробиологично изследване и доказване на съответствие и безопасност с последващо насочване за преработка. Резултатите не показват наличие на несъответствия. На бизнес оператора е връчено предписание и два акта, и заповед за спиране на дейност внос и дистрибуция на месо от дребни преживни животни (ДПЖ) от трети страни.





Влиза в сила забраната за внос на земеделски продукти от Украйна у нас

Режимът ще действа до края на юни, освен ако не бъде въведен нов на общоевропейско ниво

От 24 април до 30 юни 2023 г. започва да действа забраната за внос на земеделска продукция от Украйна, след като правителството реши на свое заседание преди дни да бъде спрян вносът на стоки от Украйна, тъй като това е в ущърб на родните производители. Тогава служебният министър на земеделието Явор Гечев обясни, че страната ни остава коректна с партньори като Румъния, и с българските преработватели.

„България последва примера на други държави – Полша, Унгария, Словакия, с опасенията, че нашия пазар е наистина достатъчно пренаситен. Имаме продукция за няколко милиарда лева, за която, ако не вземем допълнителни мерки, трудно ще реализираме и ще търпи много сериозни загуби. Коридори, които вече са спрени, отново ще бъдат пренасочени към Румъния и после към България. Българското правителство реагира спрямо информацията и опасенията, които има. Включително опасенията от съседни държави относно санитарните мерки за качеството на продуктите“, допълни още той. Транзитът на стоки с произход Украйна ще бъде запазен, допълни още Гечев.

В списъка със стоки, чиито внос подлежи на заб-



рана, са хлебна и фуражна пшеница, пшенично брашно, семена от слънчоглед, слънчогледово масло, царевича, пчелен мед и продукти, сурово мляко, сухо мляко, млечен концентрат, плодове и зеленчуци, пресни и преработени, орехи, лешници, яйца, птиче месо, телешко месо, свинско месо, овче и козе месо, ръж, ечемик, овесени ядки, сорго, елда, нишесте различни видове, соя, ленено семе, рапица, вино, винен оцет и етилов алкохол.

Очаква се земеделските министри на ЕС да проведат заседание, на което този проблем да бъде основна тема на разговорите и да бъде взето решение на общоевропейско ниво.

Източник: АГРОЗОНА

ИСС прие становище по Националния план за развитие на биологичното производство

Пленарната сесия на Икономическия и социален съвет на РБ прие след съдържателен дебат становище по Националния план за развитие на биологичното производство 2030 г. То е разработено по собствена инициатива като част от плана на съвета за първото полугодие на годината и е разпределено на Комисия по устойчиво развитие, селско стопанство, околна среда и регионални политики, ръководена от Ина Агафонова, а докладчик по акта е Наталия Шукадарова.

Биологичното производство е важна част от селскостопанския отрасъл, влияе положително върху развитието на селските райони и е средство за намаляване на обезлюдяването в селата. В този смисъл, ИСС подчертава стратегическата значимост на „Националния план за развитие на биологичното производство 2030 г.“ за напредъка и подобряването на селскостопанското производство в стра-

ната, за развитието на селските райони и за осигуряването на поминък и заетост за населението.

ИСС подчертава, че биологичният сектор в страната следва да претърпи съществени нормативни, структурни и производствени промени, за да бъде изпълнена националната цел за достигане на 10 % биологични площи до 2030 г. Затова се подкрепя категорично въвеждането на европейската директива за зелени обществени поръчки, отбелязва се като положителен подхода по схемите „Училищен плод“ и „Училищно мляко“, при който с приоритет са биологичните продукти, произведени в България, и се настоява за изготвянето на детайлен анализ относно причините и факторите, обуславящи негативните тенденции в развитието на биологичния сектор през последните няколко години, както и на социално-икономическа оценка на състоянието на сектора.

Източник: БСК





БСК се обяви против Централния регистър за проследимост на храните

Най-големият проблем според камарата е значителната допълнителна административна тежест за всички малки

и средни предприятия

Българската стопанска камара (БСК) настоява Министерският съвет да оттегли проекта на постановление за приемане на Наредба за Централния регистър за проследимост на храните.

Според Камарата при необходимост от създаване на подобен регистър, неговата правна регламентация следва да се съдържа в Закона за храните или в Закона за управление на агрохранителната верига, се посочва в становище на БСК до ресорните министри, публикувано на интернет страницата на организацията.

Становището е във връзка с представения Проект на Постановление на Министерския съвет за приемане на Наредба за Централния регистър за проследимост на храните, който се обсъжда обществено в рамките на месец.

Според Българската стопанска камара с предложените промени се създава значителна допълнителна административна тежест за всички малки и средни предприятия – производители и търговци, които доставят своите продукти на търговски обект за търговия на дребно с хранителни стоки, което далеч надхвърля обхвата на търговците на едро.

Необходимостта предприятията да предоставят информация в регистъра на различни етапи – пускане на пазара; последващата дистрибуция на



храните; информация за количество бракувани храни, технологични фири и загуби от друг характер, заедно с изискването данните да бъдат подадени в информационната система в срок до 72 часа от получаване на конкретното количество (партида/пратка) храни, но не по-късно от часа на напускане на стоката от производствения или търговския обект, създава прекомерна административна тежест за бизнеса, се посочва в становището.

Според Камарата предвидените изменения, в едно с предложените изменения и допълнения на Данъчно-осигурителния процесуален кодекс по отношение на мерки в областта на фискалния контрол на стоки с

висок фискален риск, неизбежно ще наложат необходимост от ангажиране на допълнителен квалифициран персонал, ще доведе до по-високи разходи за възнаграждения и оборудване, което неминуемо ще се отрази в повишение на цените на стоките.

Според експертите от Българската стопанска камара това ще доведе до прекъсване на стопанските процеси, забавяне или неизпълнение на поръчки, което е възможно да породи сериозни негативни последствия, включително и фалити за помалките производители или доставчици.

**Източник:
АГРОЗОНА**

Точни критерии за производство на сирене и кашкавал



Браншовите организации ще могат да поставят флага на страната на продукти, произведени само от родни суровини

Подготвени са промени в някои наредби, свързани със сектора в защита на потребителите, които предпочитат български месни и млечни продукти, събщи заместник-министърът на земеделието доц. Крум Неделков на брифинг в Министерството на земеделието.

В наредбата за специалните изисквания към млечните продукти въвеждаме наименованието „свежо прясно мляко“, като това ще бъдат свежи продукти от сурово мляко, опаковани в потребителска опаковка в рамките на 48 часа след издояване, без да е претърпяло какъвто и да е процес на нагряване или друга еквивалентна обработка, и срокът му на годност ще бъде до 7 дни от датата на пастеризация, обясниха от ведомството.

В наредбата също така ще бъде въведено наименованието „бяло сирене“, за което изискването ще бъде не повече от 60 процента на водно съдържание.

Относно наименованието „кашкавал“ също се предвиждат критерии, които да изискват да се произвежда от сурово мляко, а самият процес на производство да бъде непрекъснат, с което ще бъде избегнато влагането на междинни суровини, съобщава БТА.

По думите на аграрния заместник-министър се предвижда също етикетирането на млякото и млечните продукти да изисква посочване страната на произход или мястото на произход на използваните суровини. Когато суровините са смес от различен произход, на етикета ще трябва да бъде посочено процентното им съдържание със съответните страни и места на произход.

„Създаваме и наредба, с която да се даде възможност на браншовите организации да поставят националния флаг на България за продукти, произведени изцяло от български суровини“, посочи доц. Неделков.

Той припомни и за изготвената наредба за централния регистър на Българската агенция по безопасност на храните за дистрибуция на храни, като подчерта, че воденето на такъв регистър е съществен елемент от цялата проследимост на веригата, предоставяйки необходимата информация за проследяване на безопасността на храните, защита на общественото здраве и гарантиране на съответствието с разпоредбите, както и управление на самите рискове по цялата верига.

„Действието на такава наредба може би щеше да предотврати някои от нарушенията, които установихме последните дни при направените проверки, защото цялостната проследимост съществува и в момента, но когато бъде дигитализирана, целият процес по контрол ще бъде много по-бърз“, предположи заместник-министърът на земеделието доц. Крум Неделков.

Насекомите ли са “храната на бъдещето”?

Насекомите са храна, която човечеството консумира от хилядолетия. Днес насекоми ядат близо 2 млрд. души по целия свят. Това каза Кремена Дервенкова, съпредседател на Асоциацията на производителите и преработвателите на насекоми в България, пред БТА. Те са богат източник на протеини и по този показател превъзхождат месото, което всички сме свикнали да консумираме.

Всяка година човечеството изяжда 70 млрд. животни, само в Китай за последните години консумацията на месо се е увеличила петорно, посочи футурологът Мариана Тодорова. По думите ѝ климатичните промени, въглеродният отпечатък, хуманните подбуди, предпазването от пандемии са все аргументи човечеството да спре да отглежда и яде животни.

През последните седмици в публичното пространство отново беше повдигнат въпросът дали хората трябва да ядат насекоми. Повод за тази дискуссия станаха приети два регламента за изпълнение на Европейския съюз (ЕС), с които се разрешава консумацията на домашни шурци и ларви на брашнени бръмбари от хора.

От години експерти обсъждат алтернативните варианти за набавяне на протеини.

Насекомите съдържат повече калций от млякото и повече желязо от спанака

Насекомите са съвместими с животинското месо. Те съдържат пълен аминокиселинен профил, т.е. пълен протеин с всички незаменими аминокиселини, и то с изключително високо съдържание - на 100 г изсушен продукт имаме 40-70 г протеин, каза Дервенкова.

“Насекомите не съдържат никакви антибиотици и хормони, каквито не сме сигурни дали съ-

държат месото, което консумираме, откъдето и да си го купуваме. Освен това насекомите съдържат много полезни мазнини в правилното съотношение Омега 3 към Омега 6, съдържат фибри под формата на хитин, много витамини и минерали, които не се синтезират в човешкия организъм, както и повече калций от млякото и повече желязо от спанака. Като хранителен състав са абсолютно изумителни”, обяснява Дервенкова.

Отглеждането на насекоми дори може да е по-евтино, отколкото на животни. Насекомите могат да се гледат вертикално, могат да се гледат в градска среда и с изключително по-малко ресурси.

Ако сравним килограм изходен продукт насекоми с килограм изходящ продукт месо, насекомите искат 15 пъти по-малко площ, 2000 пъти по-малко вода, стотици пъти по-малко храна, не отделят вредни газове, възпроизвеждат се бързо. Изобщо много са позитивите за опазването на околната среда, посочи Дервенкова.

Кои насекоми можем да ядем?

С новите два регламента в ЕС вече са разрешени четири вида насекоми за консумация от хора:

- ▶ Замразени, сушени и прахообразни форми на жълт брашнен червей (ларва на *Tenebrio molitor*);
- ▶ Замразени, сушени и прахообразни форми на *Locusta migratoria* (прелетни скакалци);
- ▶ Замразени, сушени и прахообразни форми на *Acheta domesticus* (домашни шурци);
- ▶ Замразени, под формата на паста, сушени и прахообразни форми на ларви на *Alphitobius diaperinus* (малък мрачник).

Всички одобрени храни са безопасни за човешкото здраве. Благодарение на изискванията на рег-

ламента както за производители, така и за търговците или рестораторите има строги задължения за ясно етикетироване и обозначаване на продуктите от насекоми или когато в пригответената храна има части от такива продукти. Етикетите включват и предупреждение в случаите, когато има риск от алергична реакция от тези продукти, заяви говорител на ЕК.

Европейската комисия в момента разглежда други осем молби за разрешаване на консумацията на продукти от насекоми, тъй като производителите трябва да кандидатстват за разрешение за всеки вид насекомо, който искат да пуснат на пазара.

Насекомите или месото в епруветки са храната на бъдещето?

Мариана Тодорова коментира, че светът в момента е изправен пред глобални предизвикателства пред изхранването си. Тези предизвикателства са в четири категории - демографска (населението нараства и ще бъде 10 млрд. до 2050 г.), икономическа (има видимо увеличаване по целия свят на търсенето на храни), климат и биология (намалжава биоразнообразието, намалжава и ресурсът от питейна вода, а 80 % почвите са изтощени) и загубата при производство на храна. По думите ѝ, разглеждайки всички тези проблеми и като се добави и фактът, че отглеждането на животни има сериозен принос за въглеродния отпечатък на Земята, човечеството ще започне да търси алтернативен начин да се снабдява с протеини.

Единият вариант е да се ориентираме към консумация на насекоми, тъй като те са в изобилие, чист протеин са и имат добра хранителна стойност. Другият вари-

на стр.  9

Насекомите ли са “храната на бъдещето”?

ант е отглеждането на месо в епруветки чрез стволони клетки. Това вече се прави, проблемът е, че е скъпо, макар че цената с времето намалява, обясни Тодорова.

Според нея проблемът с консумацията на насекоми най-вече е свързан с културата и традициите в храненето. В Западна Европа на насекомите не се гледа като на привлекателна храна. Така че не можем еднозначно да заключим, че това е единственото бъдеще на храните, но това е един добър вариант, при достатъчни научни изследвания, посочи Тодорова. Според нея са необходими проучвания дали хората, които имат алергии към морски дарове и ракови образни, ще проявят алергии и към насекомите. Когато се направят достатъчно изследвания и данни как влияят и как се понасят от организма, биха могли да са добра алтернатива за фуражни храни и за протеини за хората, които са отворени към подобен тип консумация.

“Ако ние постигнем отглеждане на чист протеин чрез стволони клетки на достатъчно ниска цена и там генната модификация е сведена до минимум, тоест, доказано не е вредно, може да бъде избран този вариант. Но ако има съмнения, че именно генната модификация влияе фатално на нашите гени, тоест, приемайки такава храна, ние променяме и нашите гени, този вариант ще бъде отречен и по-скоро ще се прибегне до употребата на протеини от насекоми, или ако започне да се прави изкуствен протеин от 3D принтери, или по друг начин. Има много възможности”, коментира още Тодорова.

Как ЕС решава дали една храна е безопасна за консумация?

След приемането на двата регламента за изпълнение, в публичното пространство се появи-

ха много спекулации и фалшиви новини, свързани с консумацията на насекоми. Министерството на земеделието даде разяснения по някои от най-важните въпроси. В ЕС съществуват специфични изисквания относно пускането на пазара на т.нар. “нови храни”. Това може да стане само след извършването на изчерпателна оценка на безопасността от Европейския орган по безопасност на храните (EFSA) и издаването на положително становище за нейната употреба.

Европейската комисия разрешава и включва нова храна в списъка на ЕС, ако тя отговаря на следните условия:

- ▶ храната не крие риск за здравето на човека с оглед на наличните научни доказателства;
- ▶ предвидената употреба на храната не води до заблуда на потребителя, особено когато е предназначена да замени друга храна и има значителна промяна в хранителната стойност;
- ▶ когато храната е предназначена да замени друга храна, не се различава от тази храна в такава степен, че нормалната ѝ консумация да бъде неблагоприятна за потребителя в хранителен аспект.

С двата регламента за изпълнение, приети съответно на 3 и 5 януари, се разрешава пускането на пазара на съответните нови храни (домашни шурци и ларви на брашнени бръмбари) единствено от конкретно определени производители, които са подали заявление до Европейската комисия. Това са съответно дружествата Cricket One Co. Ltd, Виетнам и Ynsect NL B.V, Нидерландия.

От Министерство на земеделието посочват, че правото на ЕС под формата на регламенти е задължително в своята цялост и се прилага пряко във всички държави

членки, като има приоритет пред националното законодателство. В националното законодателство пускането на пазара на нови храни е уредено в Закона за храните.

Липсва законодателна уредба за фермите за насекоми

Дервенкова коментира, че в момента няма законодателна уредба, която да урегулира сектора за производство на насекоми за хранителната промишленост. Към момента само две ферми на територията на ЕС - една в Нидерландия и една във Франция имат право да предлагат насекоми за човешка консумация.

Няма законова уредба, която да позволява на фермите, които отглеждат насекоми в ЕС, да ги предлагат за консумация на хора, каза Дервенкова. По думите ѝ това е много бавна процедура и отнема между две и три години от подаването на заявление до получаването на разрешение.

Има ли в България ферми за насекоми?

В Асоциацията на производителите и преработвателите на насекоми членуват седем компании - “Азенофф Байотех” ЕООД, “Енто Проджект” ЕООД, “Суперморио” ЕООД, VBF Pro Ltd., “М-фотон” ЕООД, “Био Стопанство Лопянко” ЕООД, “Насекомо” АД.

Секторът у нас е много малък. Българските ферми, които отглеждат насекоми, реализират продукцията си изцяло във фуражната индустрия или като храна за екзотични животни, каза Дервенкова.

Ползите от отглеждането на насекоми са много и не бива да се пренебрегва потенциалът им да задоволяват различни нужди при хората, при животните, в земеделието, в медицината и в козметиката, коментира Дервенкова.

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс
7, 8 и 9 юни 2023 г., София, Дом на техниката

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

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 сертификатите, които се изискват досега от веригите: 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 за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познание и владение на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

Заявка за участие се изпраща до **26.05.2023 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. 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 е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС**. В нея са включени материалите за участниците, сертификати. Регистрацията на участниците е на **07.06.2023 г. 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

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 и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за позобни продукти. Упражнения - групова работа.

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 въведение 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 - групова работа

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 - групова работа

Всяка от посочените методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи 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.**

1 ден - 10,00-17,00 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 ч); обедна почивка (12,30 -13,00); Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSS IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01
За контакти: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел.: (02) 987-47-44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за Национален двудневен научно-практически курс

СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ И ДЕГУСТАЦИЯ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

14, 15 юни 2023 г., София

ПРИ СТРОГО СПАЗВАНЕ НА МЕРКИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВЪВ ВРЪЗКА С COVID-19

Целта на курса по органолептичен анализ е да запознае участниците от фирмите с методологията на органолептичния анализ, с неговото място и роля при оценка качеството на различни хранителни продукти. Курсистите ще получат знания относно основните тестове за определяне на сензорната чувствителност на оценителите за външен вид, мирис, консистенция и вкус, с организацията на задължителните дегустационни процеси, със стандартни методи за оценка, обработка и интерпретация на резултатите от анализа.

Чрез получените знания те ще могат компетентно и обективно да правят органолептична оценка в процеса на производство и реализация, както и да прилагат най-подходящи стандартни тестове за проучване на потребителското мнение за съществуващи и нови продукти на пазара.

Провеждат се и практически упражнения по органолептичен анализ на храни и напитки от различни браншове на хранително-вкусовата промишленост, обединени по направления.

ПРОГРАМА НА КУРСА

I модул - Теория "Сензорен анализ"

1. Органолептичен анализ на продуктите в ХВП - същност и значение.
2. Физиологични аспекти на сензорното оценяване - видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания. Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти.
3. Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.
4. Организация на дегустационния процес - общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане.
5. Подбор и подготовка на дегустатори - етапи, същност. Специфични източници на грешки при сензорните оценявания.

II модул - Практически упражнения "Сензорен анализ"

1. Тестване на дегустаторите по отношение на праговете на усещане и разпознаване на четирите основни вкуса сладко, кисело, горчиво и солено.
2. Тестове за определяне чувствителността на сетивата за зрение и обоняние.
3. Органолептична оценка на продукти от ХВП в следните направления:
 - 3.1. Органолептичен анализ на хляб и хлебни и сладкарски изделия.
 - 3.2. Органолептичен анализ на месо и месни продукти.
 - 3.3. Органолептичен анализ на мляко и млечни продукти.
 - 3.4. Органолептичен анализ на плодове и зеленчуци и продукти, получени от тях.
 - 3.5. Органолептичен анализ на основни групи напитки: студени /безалкохолни и минерални води; топли - различни видове кафе и чай.
 - 3.6. Органолептичен анализ на полуфабрикати, готови ястия и десерти, произведени в заведения за хранене и кетъринг фирми.

Практическите упражнения се провеждат в най-новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София.

След завършване на курса на участниците се издава сертификат за успешно завършен курс.

УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие се изпраща в срок до **08. 06. 2023 г.** заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса.

Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg

2. Таксата за участие е **160 лв. без ДДС, 192 лв. с ДДС.** За редовни членове на СХП таксата за участие е **140 лв. без ДДС, 168 лв. с ДДС**

В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и сертификати.

3. Регистрацията на участниците за **София** е на 14.06.2023 г. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, ет. 4, офис 408

1 ден – от 10,00 - 17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).

2 ден – занятията започват от 9,00 и завършват в 16.00 часа в лаборатория, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30-13,00);

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост
"Юробанк България" ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти: Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел/Факс: (02) 987 47 44 инж. Бургуджиева, GSM
0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg





Покана за национален тридневен научно-практически курс за одитори и контролни органи

ОБУЧЕНИЕ НА ТЕМА

ОПАКОВАНЕ НА ХРАНИ

27 - 28.06.2023 г., София

ТЕМИ:

1. **Basics of packaging principles and concepts/**
Основи на принципите и концепциите за опаковане
2. **Packaging legislation, standards, and regulations/**
Законодателство, стандарти и разпоредби за опаковане
3. **Packaging materials manufacturing/**
Производство на опаковъчни материали
4. **Specifics to packaging of food/feed products/**
Специфика при опаковането на хранителни/фуражни продукти
5. **Quality/food safety control and testing/**
Контрол и изпитване за осигуряване качеството/ безопасността на храните
6. **Printing processes and printing inks/**
Процеси при печат и използване на мастила
7. **Packaging recycling/**
Рециклиране на опаковки
8. **Design of packaging materials/**
Проектиране на опаковъчни материали.

ЦЕЛ НА КУРСА:

Курсът основно е предназначен за одитори и контролни органи, които се занимават с проблемите и контрола на всички видове опаковки и опаковъчни материали, предназначени за контакт с храни.

На курса също могат да присъстват 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 за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

В курса се разглеждат изискванията, заложи в стандарт ISO 22000. Той може да бъде използван от всички преки и непреки участници по пътя на храните, независимо от техния размер или местоположение в света. Това включва производители на фуражи и селскостопански производители (животновъдство и/или зеленчуко-производство), но и производители и преработватели, доставчици на услуги, оператори и подизпълнители, отговарящи за транспорта, съхранението и магазини за търговия на дребно и храни, както и организации, тясно свързани с този сектор, като производители на оборудване, опаковъчни материали, почистващи продукти, добавки и съставки.

ISO 22000 носи доверие на вашите доставчици, клиенти и заинтересовани страни в хранителната верига. Той насърчава ефективната комуникация с тях, идентифицира потенциалните опасности и определя мерките, които трябва да бъдат взети за тяхното контролиране, когато те се появят.

По време на курса ще бъдат представени изискванията към одиторите според стандарта FSSC 22000, който 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. Според този стандарт, процесът на квалификация на одитора трябва да премине и през обучение във връзка с опаковането на храни. За тази квалификация обучаемият трябва да премине курс с минимум 30 часа за опаковъчните технологии и получи съответен сертификат от обучаващата организация, който отговаря на изискванията, определени от WPO Packaging. Това обучение ще включва темите, цитирани в началото на поканата.

Преминалите курса получават на английски език сертификат за успешно завършено обучение.

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: д-р инж. Александър Петров и инж. Майя Стойчева - ИЦ АЛМИТЕСТ.

УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие се изпраща в срок до **21.06.2023 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите, се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса с ДДС. Приемат се и заявки по телефон, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg
2. Таксата за участие е **380 лв. без ДДС.**
За редовни членове на СХП таксата за участие е **350 лв. без ДДС.**
В таксата са включени материалите за участниците, сертификати, закуски и кафе паузи.
3. Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г.С.Раковски" 108 София. Регистрацията на участниците е на 27.06.2023 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408.

- **1 ден** - от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза и обедна почивка.
- **2 ден** - занятията започват от 9,00 и завършват в 17.00 часа, с две кафе-паузи и обедна почивка.

Сумите се превеждат по сметката на Съюза по хранителна промишленост:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: ВРБИВГСФ
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ: Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. "Г.С.Раковски" 108, офис 408
тел/факс: (02) 987 47 44, инж. Бургуджиева - GSM 0888 72 24 82
e-mail: ufi_sb@abv.bg





П О К А Н А

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)**

от 15.05. до 19.05.2023 г. - град СОФИЯ

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, СХП 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 5.

(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 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.

Първият модул на обучението ще се проведе на 15, 16, 17, 18 и 19 май 2023 г. в гр. София, на адрес: ул. Г.С.Раковски № 108, ет. 1, зала 109. Тогава ще бъдат определени датите за практиката в следващия модул и за държавния изпит. Присъствието на I модул 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 не трябва да е повече от 10 и по-малко от 5 души. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на 15.05.2023 г. 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 15.05.2023 г. 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 580 лева, освободена от ДДС, и в нея са включени всички разходи по обучението – теория и практика, учебни материали, разходи за държавен изпит по теория и практика и издаване на свидетелства за завършен курс. В цената 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
e-mail: ufi_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат сметката на СХП:

„Юробанк България”, ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 09.05.2023 г.

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





ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

за придобиване на професионална квалификация по професията

„Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“ (29.05. - 02.06.2023 г.)

СПЕЦИАЛНОСТ

ПРОИЗВОДСТВО НА АЛКОХОЛНИ И БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

(трета квалификационна степен)

Поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш, обучението се организира от Съюза по хранителна промишленост към ФНТС, съвместно с Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България отново, за да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните:

Според Закона за храните, чл 23. (2) (Нова - ДВ, бр. 102 от 2003 г., в сила от 1.01.2005 г.) във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или **средно специално образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област** по Закона за занаятите. Не се изисква назначаване на специалист, ако лицето по чл. 14, ал. 1, т. 6 отговаря на това условие.

СХП има издадена Лицензия от НАППО 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 и АПБНБ Ви предлагат обучението да се проведе задочно, 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. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит.

- 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.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на **29, 30, 31 май, 1 и 2 юни 2023 г. в Дом на техниката в София**, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. **Присъствието на първия 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 човека и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на 29.05.2023 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 5 етаж, зала № 503. Регистрацията на участниците е на 29.05.2023 г. от 9,30 до 10,30 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,30 ч. същия ден.

Цената за един участник е **580 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, кафе-паузи и закуски на първия модул. Курсът ще се формира по реда на постъпващите заявки.

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 резервации на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат **най-късно до 23. 05. 2023 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 сметката

на Съюза 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.





ГЕРГЬОВДЕН - ТРАДИЦИИ И ОБИЧАИ

6 май е известен като Гергьовден и е сред най-почитаните български пролетни празници. В някои народни песни се казва, че е „по-личен и от Великден“.

На този ден православната църква чества великомъченик св. Георги Победоносец. Той е патрон на българската войска, затова 6 май е почитан като Ден на храбростта и българската армия и е официален празник за страната ни.

Св. Георги е роден в Кападокия, Мала Азия. Заради воинските си способности бил удостоен с военен чин *трибун*. Светецът ревностно проповядвал християнската вяра и затова бил затворен в тъмница и посечен през 305 г. Близо до гроба му се заселил змей, който опустошавал околността, владеел водите и всеки ден искал човешка жертва, за да ги пусне на хората. Когато дошъл ред на царската дъщеря, св. Георги убил змея с копието си и така я спасил. Заради това светецът се почита като пръв змеборец в християн-

ството. На иконите можете да го видите въоръжен с копие и яхнал бял кон, а прободеният змей се гърчи в краката му.

Св. Георги е един от най-почитаните светци у нас. Покровител е на овчарите, нивите, стадата и растителността. Отбелязването на Гергьовден е свързано с много и разнообразни обреди и обичаи, а ние ще ви разкажем за най-известните от тях.

Рано сутринта на Гергьовден, още преди изгрев слънце, жени, моми и деца берат пролетни цветя и лековити билки, от които правят

венци и китки. С венците украсяват прозорците и вратите на къщите, а китките връзват на котлиците за мляко, нощвите и печеното агне. Зелени клони се слагат и върху завивките на децата.

Смята се, че в навечерието на Гергьовден растителността и водата дават здраве и плодovitост. Затова има обичай рано сутрин всички да се търкалят по росните ливади, да се къпят в реки и извори. За да растат косите на момите дълги и здрави, ги мият с дъждовна вода, събрана на Гергьовден.

С Гергьовден започва лятната паша. Рано сутринта се прави обредно извеждане на стадата на първа зелена паша, като животните се подкарват със зелена пръчка. Овчарите издояват обредно първото мляко в котле, украсено с билки и цветя, вързани с червен конец, които да предпазят овцете от уроки. Издояването се прави през сребърна невестинска гривна или гергьовско кравайче. Първото издоено мляко по традиция се раздава на роднини.



на стр. **16**





ГЕРГЬОВДЕН - ТРАДИЦИИ И ОБИЧАИ

от стр. 15

Коленето на агне в чест на свети Георги е задължително във всеки дом. Определеното за курбан агне се окичва с венец от цветя и билки, набрани сутринта на празника и завързани с червен конец, за да прогонва злите и нечисти сили. Животното се коли при огнището вкъщи, в кошарата или до източната стена на къщата. С кръвта му майките правят кръстен знак по челата и бузите на децата, за да бъдат здрави. Бележи се и прагът на вратата, за да се отпъдят магиите и болестите от дома.

Гергьовското агне винаги се пече цяло, а след празника костите му се заравят в мравуняк „да се въдят овцете като мравки“ или се хвърлят в реката „да тече млякото като вода“.

За празника се приготвят и специални обредни гергьовски хлябове. Тестото се замесва в чисти нощви, а месачките са пременени в нови ризи, закичени с китка с червен конец.

Гергьовските хлябове са големи, кръгли, украсени отгоре с тесто. Украсата най-често изобразява овчарска гега, овчар, кошара с овце, кучета. Гергьовското агне и опечените хлябове се носят в църквата да ги освети свещеникът.



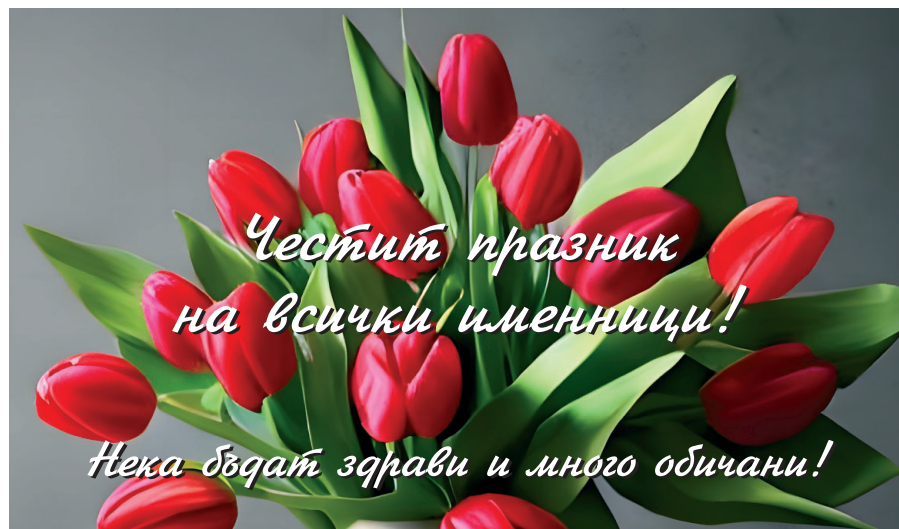
На Гергьовден момите изпълняват обичая напяване на китки или пръстени, чрез който гадаели за бъдещата си женитба.

Празничната трапеза обикновено е обща за цялото село и се прави на зелено. На нея, освен печеното агне и хлябовете, се нареждат и други обредни храни прясно издоено мляко, квасено мляко, сирене, пресен чесън. Трапезата е придружена с песни, музика, танци, устройват се борби и състезания.

През целия ден се играят гергьовденски хора, пеят се песни за

змейове и самодиви, в които св. Георги побеждава ламята и отключва водите и плодородието. Традиционни са гергьовските люлки, които задължително се връзват на зелено дърво. Вярва се, че колкото по-високо се люлеят те, толкова по-високи ще пораснат посевите.

Ако на Гергьовден завали, дъждът се посреща с радост. Според народна поговорка „на Гергьовден всяка капка дъжд е жълтица“. С празника са свързани и някои забрани: от Великден до Гергьовден нищо не се дава назаем, „за да не изхвъръкне берекетът от къщата“.



Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова
Гл. секретар: инж. Соня Бурдуджиева
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.

