

На 29 май 2019 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе единадесета поред кръгла маса по актуални проблеми на бранша. Темата тази година бе

КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ – МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ



Качеството на продукцията е основен дълг на производителите на храни и най-сигурният гарант за просперитета на бранша. Информациите, свързани с качество на храните, зализат непрекъснато всички медии с верни и неверни

твърдения, недоказани обвинения към производителите, а понякога и с откровени хули.

В тази връзка Съюзът по хранителна промишленост реши да

на стр. 2

Фирми, представени в броя



на стр. 3



на стр. 4



на стр. 5



на стр. 8



на стр. 9



на стр. 9



на стр. 14

КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ – МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 1

акцентира на тази тема на поредната си, станала вече традиционна, кръгла маса. Ето защо, насловът на тазгодишния, единадесети поред, форум бе: „Качеството на храните – мит или реалност”.

В голямата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на много предприятия от хранителната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболелите теми в бранша. Кръглата маса събра над 120 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми.

Целта на срещата бе да се дискутират актуалните проблеми в областта на качеството на храните от гледна точка на производители, преработватели, търговци и потребители, както и на контролните и сертифициращи органи в страната.

Обект на дискусията беше и взаимодействието между отделните звена в хранителната верига с компетентните власти, ролята на държавните институции за стимулиране на производството на български храни и напитки, за защитата на добросъвестните производители и борбата с нелегалните



производители и вносители на храни и напитки.

В кръглата маса взеха участие експерти от съответните министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации, депутати и представители на медиите.

Форумът даде възможност на участниците да представят своята позиция, да формулират проблемите си и да зададат актуални въпроси към експертите. Накрая се обсъди общата визия и какво е необходимо за решаване на реалните проблеми по отношение качеството на храните, предлагани на българския пазар.

Кръглата маса бе открита от д-

р Светла Чамова, председател на Съюза по хранителна промишленост. Тя поздрави участниците и им пожела успешно провеждане на форума. В своето обръщение д-р Чамова сподели, че всички тук са се събрали, за да дискутират и заедно да потърсят най-прекия път за решаване на проблемите. Лекторите ще запознаят аудиторията с последните европейски стандарти, ще представят своите презентации, а присъстващите ще изразяват становища. „Ние имаме мнение, но е важно да чуем и това на потребителите. Всички мнения и предложения на „кръглата маса“ ще бъдат обобщени и изпратени до ведомствата, които имат отношение към проблемите.

Съгласно програмата д-р Светла Чамова запозна присъстващите с трите основни панела на форума:

- I. Биологичното производство – актуални проблеми и решения
- II. Двойните стандарти – една година по-късно. Замърсители в храните
- III. Оползотворяване на хранителните отпадъци. Организации за оползотворяване на отпадъците

на стр. 3



КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ – МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 2

Програмата на Кръглата маса беше толкова насытена, че е трудно да се изброят всички теми, залягнали в нея.

Важното е, че лекторите бяха представители на различни институции, което даде възможност да се погледне от различни гледни точки на проблемите.

По време на първия панел “Биологичното производство – актуални проблеми и решения” с модератор д-р Светла Чамова, бяха проследени проблемите за биологичното производство от производителя до крайния потребител, законодателство, сертифициращи органи и официален контрол, подпомагане и перспективи за развитие и алтернативи на биологичното производство.

Презентация на тема: “Би-

ологичното земеделие – актуално състояние в България” изнесе д-р Стоилко Апостолов, Управител на “Биоселена”.

Д-р Апостолов говори за изграждането на структурите, които се занимават с биологично земеделие и за контрола на това земеделие. Контролът е върху цялата верига - от полето до магазина и се извършва от 16 частни фирми. Належащо е направата на регистър на производителите. Има международен регистър, към който България се присъедини. Според него е нужно да се изгради система за групов сертификат. Забранява се хидропонното производство, дерогация за посадъчен материал и семена.

Д-р Румяна Йорданова, началник отдел в Дирекция “Контрол на храните”, БАБХ,

взе участие с презентация на тема “Био храни нормативни изисквания и контрол”.

Д-р Йорданова разясни какви са правилата за биологично производство на храни, означаването на биологичното производство, както и какъв е контролът върху използването на означения за биологично производство, съобразно националното законодателство и това на ниво Европейска общност. В своята презентация тя конкретизира, че компетентен орган за контрол на биологичното производство в България е Министерството на земеделието, горите и храните, а Българската агенция по безопасност на храните е определена като компетентен орган за контрол на биологични продукти и храни в търговска мрежа. Д-р

на стр. 4

Light SPIDER IP65 INOX

най-добрият помощник в борбата с насекомите



Инсектицидна лампа, разработена специално за нуждите на производствени предприятия в областта на хранително-вкусовата промишленост. Без аналог на пазара.

Покрива всички европейски стандарти:

- изработена е от неръждаема стомана, по стандарт IP65;
- покрити с фолио удароустойчиви тръби за опасни и чувствителни области;
- високоефективни UV тури със защитно фолио BL 368-18 W FEP Sylvania;
- проектирана за работа с едностррана лепилна плака, прорязан тип с жълто покритие за по-добро привличане на насекомите;
- притежава сертификати от изпитване по всички европейски изисквания за безопасност.

Предлага се стандартно с две тури по 18 W (ефективен обхват от 120 м²). Могат да се заменят с 2 x 36 W, което ще доведе до площ на покритие около 240 кв.м.

Официален вносител за България:
 Гарант пест контрол - 1202 София, бул. „Сливница“ 213Б
 тел.: 02 831 90 73, 02 831 48 96.

www.garantpest.com




КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ – МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 3

Йорданова изнесе данни за извършените през 2018 г. проверки по официален контрол.

Диана Босашка, главен експерт в отдел „Биологично производство“, Дирекция „Растениевъдство и биологично производство“, МЗХГ, запозна участниците с темата: „Прилагане на политиката на ЕС в сферата на биологично производство в България“.

Г-жа Босашка обясни начина, по който България прилага регламента и че това е едно тежко законодателство, което непрекъснато се актуализира. Има междуведомствена комисия за био производство. Консултативният съвет, създаден от министъра на земеделието е постоянно действащ орган. На 7 май 2019 г. се е провело първото заседание в посока подобряване надзора на биопроизводството.

Д-р Мая Макавеева – експерт-консултант на „РВС лаборатории“ ЕОД говори по темата: „Биологично произ-

водство в България. Остатъчни вещества в биологичните продукти“. Д-р Макавеева засегна въпроса за организацията на лабораторния контрол. Биологичното производство е задължение на оператора. Една част от замърсителите са химикали в наследство от миналото. Друга част - от замърсяването при транспорт, съхранение, при преработка, от въздух, прах, вода. Проследяването на всички съмнителни случаи ни помага по-лесно да откриваме замърсителите.

След презентациите д-р Чамова откри дискусията по темите от първия панел.

Д-р Нина Рашева, началник от дел „Биоземеделие“, МЗХГ, сподели: „Нашият от дел е един от най-критикуваните. Относно регистъра д-р Апостолов ни критикуваше. Сега регистъра има технически проблеми. Съвсем скоро се надявам да има функционираща база данни. Всеки един оператор проверяваме. Относно ресурсната обезпеченост на отела д-р Апостолов е прав, но

имаме отпуснати нови бройки. Към момента имаме опълномощени допълнително служители от областните дирекции. Ползваме ги за надзорните проверки. В момента са 14 лица. Времетраеното на проверките е кратко. Имаме забележки от Сметната палата. При 6000 оператора разполагаме само с 14 надзорника и 6 души в администрацията. За законодателството: наредба №5 беше създадена в този вид. Да се покаже волята за корекция, отворени сме за диалог. За консултативния съвет, създаден в последните дни, имаме желание да седнем на една маса всички, за да няма некоординирани действия.“

Д-р Чамова каза, че от Държавен фонд „Земеделие“ Разплащателна агенция няма никой. Много средства се изливат в производството. Има ли анализ на вложените финансии с получения продукт? Дава се 1 million субсидия, какво се очаква от тях, има ли обвързаност?

Проф. Белоречки, председател на Съюза на птицевъдите, сподели: „Запознат съм за 50 - 70 % от конвективното производство. Има намаление при биопроизводството. Не се използват синтетични аминокиселини и синтетични витамини. При хората се използват, а при птиците - не. При свободно отглеждане птици се изисква енергия и така се намалява производството. Не се обезпаразитяват, не се използват препарати за насекомите. Използването на трева също е забранено. Би трябвало да има контрол на всеки, който произвежда „био“. Основната маса „салмонела“ е в дворовете. Селските кокошки не се смятат за биологично производство. У нас основното произ-

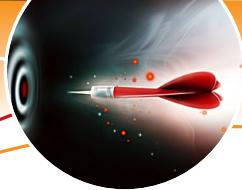
на стр. 5

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

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР
АЛМИ ТЕСТ

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



КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ – МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 3

водство на био животни е от птици. Във Франция 27% са био птици. Да се включи и свиневъдството.

Г-жа Марияна Кукушева, председател на Националния браншови съюз на хлебарите и сладкарите взе думата и поздрави за темата. Тя каза, че субсидирането върви напред. Когато фирмата е направила всичко, спира да получава субсидии. Затова големите фирми получават субсидии, а след това няма продукти. Интересен е въпросът дали има обвързаност, дали има реколта, каква е разликата между обикновено пасище и био пасище? Защо тези пасища са толкова ценни? Всички субсидии дали ще бъдат обвързани с конкретна реколта? Колко са био фермите? Един агроном е консултиран над 50 фирми. Как е възможно това? Едни търговци продават ядки „био“ от страни, които са извън ЕС.

Г-жа Здравка Смиленова, управител на биоферма „Моравско село“ много разтревожено направи изказване за следното: „Имаме технологии за биопроизводство. Ние сме в цялата верига. Възможно е биопроизводство-



то. Златното време беше през 80-те години, когато нямаше лаборатории. Сега се говори за биопроизводство и за едни пари. Фирмата ни е на 25 г., от 12 г. сме в биопроизводството и не сме ползвали никакви европари. Защо на всички е ясно за субсидиите, а не се вземат мерки. Някакви разписки, без фактури се дават пари. Особен показател са пчелите. Причината за смъртта е неоникотина, инсектицид, използван за растителна защита. От месец март 2018 г. забранен от БАБХ, въпреки това се използва. Производители са третирали царевица и слънчоглед с такива препарати. Когато си получават средствата, да се поискат документи с какви препарати са третирали. Може да се контролират, като се вземе корен, стръкче от насажденията и да се изследват. Да се щадят хора, природа, пчели. Всички да работят в синхрон и тогава храната ще бъде чиста. Контролът да е не само върху регламентирани, но и върху нерегламентирани производители. Нас ни проверяват често, а другите си работят необезпокоявани. Необходимо е упражняване на истински контрол. Европари не за единица площ, а да се дава след представяне на сертификат. За произво-

дителите да се изготвят нови технологии.”

Д-р Чамова каза, че днес био храните се превърнаха в мода. Майки с малки деца си поръчват храни, които не се контролират като мляко с туберкулоза. Като е мода, да се въведе ново законодателство. Няма контрол. Сигурно ли е, че контролните органи са добре обучени? Европа субсидираше само конвекционалното производство и когато се появиха ГМО, започнаха да субсидират биоземеделието. За първи път кръглата маса придоби вида в който трябва да бъде - въпроси, отговори, а не лекции.

Вторият панел беше на тема “Двойните стандарти – една година по-късно” с модератор: проф. Йордан Гогов

По темата говориха:

- Яна Иванова - изпълнителен директор на сдружение "Храни и напитки България";
- Марияна Кукушева – председател на НБСХС;
- д-р Ива Янчева - гл. експерт в отдел "Безопасност на храните", МЗХГ;
- д-р Татяна Николова - начал-

на стр. 6



КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ – МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 5

ник отдел в Дирекция “Контрол на храните” с презентация на тема “Двойният стандарт при храните – резултати и перспективи”.

Думата бе дадена на г-жа **Марияна Кукушева**, която сподели, че за двойните стандарти лекция няма да изнася, а ще обърне внимание на някои проблеми, като това, че липсва актуализация на Закона за храните. За това, че Вишеградската четворка е признала, че има двойни стандарти, че г-жа **Мая Манолова** е оглавила петиция още първия път, когато се е заговорило по темата. Партиди на един и същи производител са различни. Тогава българските институции са се събудили. Българските производители произвеждат продукти с висок стандарт и качество. На 21 януари т.г. омбудсмана връчи петиция за разглеждане в Европейската комисия.

Последва презентация на г-жа **Яна Иванова** на тема “Двойните стандарти - митове и реалност - две години по-късно”

Г-жа Иванова каза, че не всяка разлика в състава на стоката е разлика в качеството. Има обек-

тивни и легитимни причини за разлики в рецептите и отчитането им е в интерес на потребителя и обществото. Тя предложи съществената разлика в състава да се включи като нелоялна търговска практика чрез изменение на член 6, при отчитане на обективни и легитимни причини за разликите, преценка на всеки отделен случай и при прилагане на единна методология.

След това думата бе дадена на д-р Ива Янчева, която сподели, че през м. април 2018 г. на форум под българското председателство и м. март 2019 г. се даде мандат за водене на преговори. Ако един търговец наруши правилата в много страни, може да се направи колективен иск. Асоциацията за защита на потребителите може да предяди колективен иск за прекратяване на търговската дейност.

Следващата презентация бе на д-р **Татяна Николова**: “Двойния стандарт при храните – резултати и перспективи”. В своята тема д-р Николова, началник от отдел в дирекция „Контрол на храните”, представи резултатите от проведените в 3 етапа проучвания на пазара в страни от Европейския съюз през 2017-2018 г. В тях

са включени храни, произведени от големи международни компании.

Тя представи данни за изследванията на храните, етикетирането и извършения ценови анализ. В презентацията бяха посочени откритите различия по отношение на състава на тестваните храни. Анализът на храните показва, че са спазени изискванията на Регламент (ЕС) №1169/2011 по отношение на предоставяне на информация на потребителите, но че са необходими действия на европейско равнище за законодателство, относно различното качество и състав на храни от една и съща търговска марка.

В презентацията си д-р Николова начерта и перспективите за развитие, които стоят пред БАБХ като компетентен орган, засегна и какви са бъдещите действия и проекти, в които е включена Агенцията и съвместната ѝ работа с Комисия за защита на потребителите и Съвместния изследователски център (JRC).

Последваха изказвания. Проф. Гогов даде думата за изказване по темата на проф. Пламен Молов от УХТ – Пловдив, на инж. Жана Величкова, изпълнителен директор АПБНБ и др.

Презентация на тема “Акриламид в храните”, бе представена от доц. д-р **Тери Врабчева от НЦОЗА**, в която се засегна въпроса за това, че при висока температера аспарагинът се превръща в акриламид. Най-високи стойности се откриват в чипс, пуканки, пържени картофи. Образува се в кафето, когато се изпича. Регламентът от 2017 г. за намаляване на акриламид се прилага от 11 април 2018 г. Последва бурна дискусия по темата.

на стр. 7



КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ – МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 6

Темата „Замърсители в храните – законодателство и контрол“ бе представена от д-р Кремена Стоева, началник отдел в Дирекция „Контрол на храните“, БАБХ.

В своята презентационна част тя разгледа темата за замърсителите в храните и какво е действащото европейско и национално законодателство по отношение на безопасността на храните. Тя изтъкна, че БАБХ провежда ефективен и системен официален контрол с цел гарантиране безопасността на храните. Д-р Стоева представи методите за вземане на пробы и анализ за контрола на нивата на микотоксии, диоксины, тежки метали и нитрати, както и оценката на резултатите по микробиологични и фармакологични показатели. В рамките на презентацията тя обърна внимание на програмите за лабораторен контрол като постави акцент върху значението на официалния контрол по мониторинговите програми, техните цели и обхват. Д-р Стоева изнесе и данни за броя взети пробы по мониторинговите програми за 2018 г.

Последваха изказвания на д-р Д. Димитров, МЗХГ, проф. д-р Й. Готов и др.

Инж. Мая Стойчева от ИЦ „Алмитест“ взе думата и обясни проблемите, свързани със замърсителите метални йони, които идват от лошото качество на металните опаковки. Инж. Стойчева обърна внимание на опаковъчните материали и опаковки, които все още не са обект на задължителни регламенти и директиви. Ясно е, че липсата на специфично законодателство по тези въпроси не освобождава страните членки и бизнес операторите от задължението да имат национална такова.



Такива опаковъчни материали са металите и металните сплави, хартията и картонът, печатарските мастила, лаковете и покритията от тях, лепилата, силиконите, коркът – всичките предназначени за контакт с храна. За тези опаковъчни материали има декларации за политиката на ЕК. Те са практическо ръководство за прилагане на регламентите и/или определят техническите и научните спецификации за производството на материали и предмети, предназначени за контакт с храна. Крайно време е тези документи да се превърнат в национално законодателство. Необходимо е засилване на контрола на безопасността на металните опаковки, като се използват изискванията към съдържанието на метални иони в опакованите храна, описани в Ръководство за метали и сплави.

Инж. Стойчева обясни, че проведените в ИЦ АЛМИ ТЕСТ актуални изследвания на миграцията от произвежданите в страната метални капачки за стерилизация или пастеризация на храна са показвали, че от седем вида изпитани капачки тип „Омния“ и „Туист оф“ (закупени от пазара и предназначени за населението) нито една не отговаря на изискванията за обща и специфична мигра-

ция, т.е. за контакт с храна. Необходимо е да се обърне внимание и на сроковете на годност, изписани на капачките.

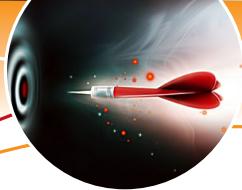
Инж. Стойчева предложи да се разшири и задълбочи контролът на металните капачки за стерилизирани храна, като ежегодно се проверяват всички производители и се обхванат в контрола и капачките, предназначени за масово ползване, а не само произведени за официалния контрол в предприятията!

Последва нова разгорещена дискусия по темата за замърсителите, в която се включиха д-р Д. Димитров, инж. Антоанета Божинова и д-р С. Чамова, която сподели, че седем пъти от СХП сме писали до заинтересованите, но няма отговор. Искаме да има диалог. Официалният контрол, МЗХГ и БАБХ да вземат отношение.

На третия панел: „Опазване на хранителни отпадъци“ модератор беше инж. Жана Величкова, изп. директор на АПБНБ.

В панела участие с презентации взеха: Антон Пейчев - главен експерт от отдел „Управление и контрол на масово разпространени отпадъци“ - Дирекция „Управление

на стр. 8



КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ – МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 7

на отпадъците и опазване на почвите" - МОСВ, Михаил Митев - Екопак България и доц. Антон Славов - УХТ.

В презентация си „Новости в европейското законодателство по управление на отпадъци от опаковки и пластмаси” г-н Антон Пейчев, главен експерт „Управление на отпадъците и опазване на почвите“, МОСВ, говори за кръговата икономика и замърсяване с пластмасови отпадъци. В Директива за опаковките от 1994 г. е споменато, че опаковките трябва да бъдат само за рециклиране. Трябва да се носи отговорност за последствията, ако този отпадък не

се рециклира. Новата наредба е във връзка с ограничаване потреблението на пластмасови опаковки.

Презентация на тема "Новите предизвикателства в оползотворяването на отпадъци от опаковки" бе на г-н Михаил Митев, мениджър обслужване на клиенти, в „Екопак България”, който сподели, че: „Нашата фирма е най-голяма за оползотворяване на отпадъци. Разделното събиране и рециклиране е задължително от 2004 г. Провеждаме информационна кампания заедно с бизнеса".

Последната презентация на тема: „Отпадъци от произ-

водството на етерични и растителни масла – подходи за оценяване и рециклиране" бе изнесена от доц. Антон Славов, от УХТ – Пловдив. Той благодарил на организаторите за форума и каза, че отпадъците при производството на парфюми и козметика не са опасни, както пластмасите, но те са ценен ресурс. Могат да се използват не само розите, но и техните отпадъчни продукти.

Последва дискусия по темата. Накрая д-р Светла Чамова благодари и на тримата лектори за презентациите и повдигна още един много наболял въпрос. Тя споде-

на стр. 9

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>
e-mail: rvs_sofia@abv.bg
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5
тел.: 0893322017; 0888322090



ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>
e-mail: office@rvs-ruse.com
Русе, ул. Марица № 3
тел.: 0899899289; 0886 137 832

РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив
ул. „Васил Левски“ 214
тел.: 089 3322020

Уважаеми клиенти,

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

КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ – МИТ ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 7

ли, че липсата на екарисажи е проблем на околната среда. Фирмите събират отпадъци, кръв, цвик, тръгват кам екарисажите и по пътя изливат в реки и други водоеми. Това е една екологична бомба.

След прекратяване на изказванията, д-р Светла Чамова закри кръглата маса.

Причина за организирането и провеждането отново на кръглата маса на тази тема бяха зачестили публикации относно качеството на храните, предлагани на българския пазар. В общественото пространство бяха посочени редица примери, които разколебаха потребителите и създадоха условия за недоверие към производителите. Плахите опити да се обясни това състояние още повече задълбочиха съмненията относно истинските причини. Обществото продължава да очаква разумен отговор на базата на задълбочена дискусия.

Поредната кръгла маса, проведена от Съюза по хранителна промишленост вече е история.

Предложениета и мненията, обсъдени на нея, ще обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към обсъжданите проблеми - Министерски съвет, Народно събрание, четири ресорни министерства, държавни агенции и др.

Искренно се надяваме, че предложениета, които бизнесът отправя, ще бъдат внимателно разгледани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси най-накрая ще намерят своя отговор.

Специална благодарност изказваме на спонсорите на кръглата маса, които спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още поактивно в дискусията!

Гефлюгел Медитеран

подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус.
Подходящ за птиче месо.



- нежни подправки с розмаринова нотка

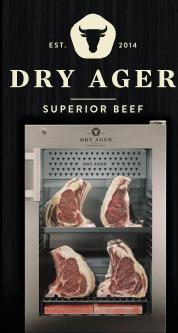
- за всички видове птиче месо, печено на скара или на грил



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

WIBERG

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



НОВО
МИНИ
ВИТРИНИ
(за 20 кг)



За контакти: TEA Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711,
e-mail: dry_ager@abv.bg, www.teatrading.eu

**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

РЕЦИКЛИРАЙ С

EKO ПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОВАРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

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



ЗАСЛУЖЕНИ НАГРАДИ

Вече тринаесет години Съюзът по хранителна промишленост в края на всяка учебна година раздава грамоти и подаръци на учениците абитуриенти, които са завършили с най-висок успех Софийската гимназия по хлебни и сладкарски технологии

На 21 юни 2019 г. ръководството на гимназията раздаде дипломите на зрелостниците от Випуск 2019 г., завършващи своето средно образование. Атмосферата на празника беше много тържествена.

Учениците бяха подготвили кратка литературно-музикална програма в стил народни обичаи и празници. Народни песни и български народни танци огласиха сцената, под бурните аплодисменти на зрелостниците и техните преподаватели.

След откриването и програмата думата бе дадена на Главния секретар на Съюза по хранителна промишленост инж. Соня Бургуджиева, която връчи грамоти и подаръци за най-висок успех на 10 отличници абитуриенти.

Настроението на бъдещите специалисти в хранителния бранш бе



преповдигнато от получените отличия и овациите на присъстващите.

В гимназията се обучават кад-



ри със средно образование по специалностите – декорация на сладкарски изделия и производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия.

Този жест на внимание стимулира младите специалисти да продължат своето образование и да търсят реализация в обекти с производство на хлебни и сладкарски изделия.

Обучавани от изключително добре подгответи преподаватели по теория и практика, младежите спокойно могат да конкурират и най-добрите експерти в тази така необходима професия - хляба на народа.

Съюзът по хранителна промишленост отдава голямо внимание в своята дейност за работата с младите кадри, за да може да се осъществява тясна връзка между образоването и производството в хранително-вкусовата промишленост.

**На добър път,
бъдещи колеги!!!**



Въведе се официално логото за качество “Планински продукт”

България въведе официално логото за качество “Планински продукт”, с което ще се обозначават сирови и преработени продукти като мляко, сирене, кашкавал, месо, колбаси, мед и други храни, произведени в планината.

Това стана възможно след като в Държавен вестник бе обнародвана Наредба №4 от 28 май 2019 г. за условията и реда използването на термина за качество “Планински продукт”.



За да ползват етикет “Планински продукт” стопаните трябва да получат специално удостоверение и да бъдат вписани в публичен регистър. Логото може да се използва и при директни доставки на непреработени продукти от животински производход от производители, регистрирани по Наредба №26.

Контролът върху употребата на термина “Планински продукт” ще се извършва от Българската агенция по безопасност на храните на всеки етап от производството, преработката и дистрибуцията.

Георги Събев, съветник по земеделие в Европейския парламент:

“*Терминът не е задължителен, но е отлична възможност за страни като България – 40% от територията ни попада в т. нар. планински и предпланински региони. Целта е да се даде видимост на планинските продукти, за чието производство са необходими повече ресурси, в сравнение с продуктите от останалите региони*”, коментира Георги Събев, съветник по земеделие в Европейския парламент, по чиято инициатива логото бе въведено и у нас.



Логото за планински продукт влезе за първи път в европейското законодателство през 2012 година, като прилагането му за държавите членки започна през 2014 г.

България е осмата държава в Европейския съюз, която въвежда термина, заедно с Австрия, Франция, Германия, Италия, Румъния, Словения и Чехия.

Агроновините



Проучване на Европейската комисия за двойния стандарт при храните

Европейската комисия публикува резултатите от проучване за оценка на разликите в състава на хранителните продукти в Европейския съюз. Според отчетените данни някои продукти се продават под еднаква или сходна марка, но имат различен състав. Въпреки това за двойни стандарти не можело да се говори. Анализирани са 1 380 пробы от 128 различни хранителни продукта от 19 държави. От комисията уточняват, че извадката е показателна, но не и представителна, предвид голямото разнообразие от хранителни продукти на пазара на страните членки. В повечето случаи съставът отговарял на начина на представяне на продуктите.

В проучването са участвали България, Германия, Гърция, Дания, Естония, Испания, Италия, Кипър, Латвия, Литва, Малта, Холандия, Полша, Словакия, Словения, Унгария, Франция, Хърватия и Чехия.

Сред тестваните продукти са детски хrани и бисквити, шоколадова паста, кафе, газирани напитки, бира, маргарин, сладолед, зехтин, кисело мляко, замразени продукти, салами.

При използването на еднаква или сходна опаковка на продукти с различен състав не се наблюдавали географски тенденции. Освен това разликите в състава, открити в тестваните продукти, не означават непременно разлики в качеството. В повечето случаи съставът отговарял на начина на представяне на продуктите: 23%

от продуктите са били с еднаква лицева страна на опаковката и еднакво съдържание; при 27% от продуктите разликите в състава им в различните страни от ЕС са били съпроводени от различна лицева страна на опаковката.

9% от продуктите, представени като еднакви в целия ЕС, са имали различен състав: те са имали еднаква лицева страна на опаковката, но различен състав. Други 22% от продуктите, представени по сходен начин, са имали различен състав: те са имали сходна лицева страна на опаковката, но различен състав.

“Резултатите са смесени - радвам се, че не бяха открити доказателства за разделение Изток - Запад в състава на марковите хранителни продукти, но в същото време у мен буди притеснение

фактът, че една трета от тестваните продукти се продават под еднаква или сходна марка, но имат различен състав”, каза комисарят по въпросите на образоването, културата, младежта и спорта, отговарящ за Съвместния изследователски център Тибор Навралич.

Комисарят по правосъдието и потребителите Вера Йоурова пък е категорична, че на европейския единен пазар не може да има двойни стандарти.

Мина Андреева - говорител на Европейската комисия каза: “Дори и само 9% да са продуктите с различен състав, ние не бихме искали никой гражданин в ЕС да се чувства втора ръка и затова приемаме мерки.”

Европейската комисия отпуска допълнителни средства за потребителските организации в държавите членки, които следят за двойния стандарт при храните. Кандидатстването е до 6 ноември тази година.

Брюксел вече предприе законосъдителни мерки против двойния стандарт на храните. ЕК призовава и потребителските организации в държавите-членки да продължат да тестват продуктите.



Българската агенция по безопасност на храните започва проверки за фалшив оцет на пазара

Българската агенция по безопасност на храните започва проверки във фабриките и магазините за фалшив оцет. Инспекциите ще обхванат обектите, които произвеждат и бутилират оцет или заместители на оцет, складове за търговия на едро с храни, магазините за хранителни стоки и супермаркетите към търговските вериги на територията на цялата страна.

В производствените обекти ще се следи за произход и качество на използваните сировини, технологична документация и доказателства за спазването ѝ.

Продукти с наименование „Винен оцет“ следва да са получени изключително чрез оцетно-кисела ферментация на виното, което трябва да е видно от технологичната документация за продукта – в частта за технологияния процес.

Продуктите с наименования

„Ябълков оцет“, „Плодов оцет“, следва да са получени чрез бактериална ферментация на съответната плодова смес. Киселинното съдържание на винения оцет е минимум 6 % (съдържание на оцетна киселина – 60 гр./л.), а на плодовите оцети – минимум 4,5 %.

Продуктите, които са произведени чрез разреждане на оцетна киселина (Е 260), са заместители на ферментирания оцет и разрешените добавки за влагане в тях са съгласно европейското законодателство. Киселинното им съдържание се посочва чрез процента на концентрация на оцетната киселина в продукта.

При инспекциите в търговската мрежа ще се изискват документите за произход на продуктите, правилно обявяване на киселинността – в процентно изражение (а не в алк. % vol.) и ще се обрне особено внимание за наличието на

заблуждаващи наименования, текстове, описание, картички изображения и други, подвеждащи потребителите по отношение на състава и естеството на продукта. По време на проверките ще бъдат взети пробы по официален контрол от търговската мрежа.

Според актуалната статистика, през 2015 година продажбите на оцетни заместители в България са 56% към 44% спрямо натуналните оцети, показва проучване на Асоциация „Активни потребители“. Това лесно може да се обясни с по-ниските цени (средно с 26% по данни на Националния статистически институт), но не е единственият фактор, който влияе на потребителите.

Наред с цената съществено значение може да имат точната информация за съдържанието и ясното представяне на продукта.

До 2014 година беше много трудно да се направи разлика между натунален и синтетичен оцет, защото и двата вида използваха името оцет и само малък брой възискателни потребители можеха да ги различават. Тогава бяха приети законодателни изменения, които да позволяят по-ясно разграничаване на натунален и синтетичен оцет (заместител). Проучването на „Активни потребители“ търси отговор на въпроса дали направеното е достатъчно.

Проучването показва, че често се използват подвеждащи изображения на етикетите – изображения на плодове, навяващи асоциацията, че продуктът е произведен от плодова сировина; изображение на дете, което намеква, че продуктът е за деца; снимка на туршия, която ясно намеква, че продуктът е подходящ за консервиране.

Агроновини

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница

- до 50 см ²	0.70 лв/см ²
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²

Лого на първа страница, което препраща към рекламата

+ 10 лв.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“

- 50% от тарифата за реклама

Фиксирано място

+ 10%

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

ОТСТЬПКИ

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%

За контакти:

София 1000
ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
тел./факс: 02/ 987 47 44
e-mail: ufi_sb@abv.bg

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





Най-добрите майстори на пуската премериха сили на празника в с. Ябълково

Най-големите майстори на месните деликатеси се състезаваха кой е най-добър по време на традиционния Празник на ябълковската пуска, организиран за трети път от читалището в димитровградското село Ябълково в събота.

Името на вкусния колбас идва от "пуска", "пузка" – стара дума за пикочен мехур, използвана в димитровградските села. Деликатесът се прави от свинско месо, пълнено в мехур от прасе или теле, а традицията по приготовлението му се пази повече от век в някои села между Хасково и Първомай.

Пуската се е приготвяла по един и същи начин от годините преди Освобождението до днес. Рецептата се е предавала в семейството от поколение на поколение с някои вариации в отделните села. Прави се от прясно свинско месо – крехката част от бута и плешката, като се добавя от сланината на прасето или шарено месо в съотношение 2:1. Ме-

сото се почиства от ципите и се реже на едри парчета от 3 до 5 см. Тъй като не се съхранява във фризер, по рецепта в него се добавя сол около 40-45 г на килограм.

Основните подправки са червен пипер и кимион, като в регионалните рецепти има и други добавки – праз в района на с. Ябълково, сладък червен пипер в района на Върбица (от 1950 до 1992 г. наричано с. Филево), в други села слагат лют червен пипер или люти чушки, чубрица или риган.

След напълване пуската се зашиваша, а отгоре се залепя друго парче пуска или черво. Пълнените в свински мехур пуски стават кръгли, а размерите им са от 1 до 3 кг. Тези, пълнени в телешки мехур, са с крушовидна форма и са доста по-големи. Някои пълнят пуски и в сляпото черво на телето, наричано по този край "бърсак". Готовите пуски се сушат на проветрило място в продължение на три месеца.

При сушенето губят почти 40 % от теглото си. След това зреенето продължава като пуските се съхраняват в сандък с дървесна пепел и по този начин могат да издържат дълго – чак до Димитровден.

През 80-те години на XX век хасковският месокомбинат "Родопа" започва масово производство на пуски, което след 1990 г. спира.

Дванадесет души премериха сили в конкурса за най-добра пуска в с. Ябълково в събота. Те са жители не само на Ябълково, но и на околните села Крум, Стале-



Пуските на адвокат
Божидар Колев от Хасково
получиха грамота за
масторско представяне

во и Върбица, макар там пуските да се различават по количеството червен пипер и някои други подправки.

Най-младият участник в надпреварата бе 19-годишният Руси Калинов от с. Ябълково. Семейството му прави пуски от години, като спазва старата рецепта.

Грамота за изключително мастерско представяне получи хасковският адвокат Божидар Колев, който от години прави пуска и продължава традицията на родното си село.

Празникът бе разнообразяван с музика и танци от фолклорни състави от Хасково и Димитровград, както и от местната формация "Алма".

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО ЕООД - гр.Троян

ТРОЯН

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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



ИЛИНДЕН Е!

ЧЕСТИТ ПРАЗНИК НА ПИВОВАРИТЕ В БЪЛГАРИЯ И НА ВСИЧКИ ИМЕННИЦИ!

На Илинден се правят курбани за здраве, организират се и големи общоселски събори и тържества.



Илинден в България се нарича денят, в който се почита Свети пророк Илия, 20 юли (между 1916 и 1968 година Българската православна църква отбележва празника на 2 август).

На тази дата се чества също и денят на Илинденско-Преображенското въстание в България.

Съществува поверье, че на този ден - 20 юли, морето взима най-много жертви като курбан за Св. Илия. Според народните вярвания ако на този ден гърми, орехите и лешниците ще бъдат кухи и изгнили. Народната традиция повелява на този ден да не се работи, за да не се разсърди Свети Илия, който е почитан като господар на летните небесни стихии, гръмотевичите и градушките.

Важно е да се отбележи, че това поверье е чуждо на православната ни вяра и църква и е изцяло езическо. В православието Светите се възприемат като горещи молитвени застъпници за народите и за отделните хора, като винаги предстоящи пред Светия Божи престол.

Свети Илия е покровител и на кожарите, грънчарите и пивоварите.

Поздравяваме нашите колеги и приятели, производители на кехлибарената напитка - бирата, както и целия екип на Съюза на пивоварите в България с празника и им пожелаваме много здраве и просперитет, нови асортименти от тази свежа напитка и с любов да упражняват своята интересна и нелека професия - производството на пиво - любима напитка на милиони хора от целия свят!



Съюз по
хранителна
промишленост



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

ПОКАНА ЗА ЧЕТИРИДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ

за посещение на **ANUGA - най-голямото международно изложение за хrани и напитки**, организирано с любезното съдействие на представителството на Къолнски панаир в България



05 - 08 октомври, 2019 г., Къолн, Германия, пътуване със самолет

Ануга е всичко за света на храните и напитките. Най-голямото световно търговско изложение е най-важното място за срещи в хранителната индустрия с впечатляващите 7 405 изложители и около 165 000 посетители. Всеки посетител ще има възможността да се запознае с най-важните световни тенденции, защото Ануга отново ще представи всичко, което е важно за международната търговска аудитория.

Ануга е единственото изложение, което комбинира 10 други изложения: Деликатеси, хrани за гастрономи, основни хrани и здравословни хrани, алкохолни и безалкохолни напитки, сокове, сирови и охладени хrани и риба, меса, колбаси, наденци, дивеч, домашни птици, замръзни хrани и сладоледени продукти, мляко и млечни продукти, хляб, печива, дребни сладкиши и топли напитки, органични продукти, оборудване за хранително обслужване и кетеринг, технологии и услуги за търговски обекти и др.

Ние от Съюз по хранителна промишленост успяхме да намерим за Вас възможно най-ниските цени за билет и хотел, като имаме предвид колко са скъпи всички хотели в Къолн и околностите по това време. Моля, ако желаете да пътувате, след получаване на поканата, да изпратите в срок от 24 часа своите заявки, за да можем да Ви върнем уверение, че в този ден цените са такива и отново в срок от 24 часа трябва да се направи пълното плащане, за да запазим тази преференциална цена за това посещение. Това са изискванията на хотелите, така че очакваме Вашето решение. Очакваме Ви!!!

ПРОГРАМА

1 ден: София - Дортмунд

Среща на Терминал 1 в 04.40 часа. Излитане с директен полет на Wizz air в 06.40 ч. Пристигане в Дортмунд в 08.15 ч. Трансфер от летището до Ессен с влак (40 км - 25 мин). Настаняване в хотел в централната част на Ессен и в непосредствена близост до жп гарата. Свободно време. Нощувка.

2 ден: Ессен - Къолн (70 км)

Закуска. Отпътуване за Къолн - един от най-старите градове в Германия. Посещение на Ануга. Връщане в Ессен.

3 ден: Ессен - Къолн

Закуска. Отпътуване за Къолн за посещение на изложението. След обяд - разглеждане на град Къолн. Връщане в Ессен.

4 ден: Дортмунд - София

Ранна закуска. Трансфер с влак до летището в Дортмунд и полет до София в 9.00 часа.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Цена за 1 човек в двойна стая - 910 лв.
- Доплащане за единична стая - 230 лв.



ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет София - Дортмунд - София с включени летищни такси и чекиран багаж до 20 кг + ръчен багаж до 10 кг и малка чанта
- 3 нощувки със закуски в 4* хотел в централната част на Ессен
- Водач от офиса
- Медицинска застраховка с Асистанс

Пакетната цена не включва:

- Застраховка „Отмяна на пътуване“ - възстановява заплатената сума, при отказ по здравословни и други причини
- Трансфер летище - хотел и обратно с влак



- Трансфера от хотела в Ессен до изложението в Къолн и обратно с влак
- Такса за вход на изложението (около 40 евро на ден)

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и пълно плащане на пътуването в срок от 24 часа от получаване на заявката и потвърждаване на цената в този ден.
- Сумите се внасят на сметката на туроператора: От фирмата се издава фактура. Не се начислява ДДС. Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП

Банкова сметка:

ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев“
IBAN: BG73 UNCR 96601025840617
BIC КОДА НА БАНКАТА Е : UNCRBGSF
Уни Кредит Булбанк София

За контакти:

Съюз по хранителна промишленост
инж. Соня Бургуджиева - тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg



СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

