

Бюлетин Хранителна и питьяна промишленост

брой 2
февруари
2021 г.



издател:
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Честита Баба Марта, колеги!

**Бъдете здрави, силни духом
и винаги носете пролетта в сърцето си!**

Фирми, представени в броя



на стр. 3



на стр. 7



на стр. 9

България изпрати заявления
за вписване на „Българско
кисело мляко“ и „Българско
бяло саламурено сирене“

Млечни и имитиращи
продукти няма да се правят
и разфасоват в един и същи
обект

Наредба определя
правилата за замразените
 храни

Нова мярка ще стимулира
цифровизацията на
земеделските стопанства в
ОСП 2023 - 2027 г.

Нови правила за храната
в къщите за гости

Пловдивски учени
разработват брашно от щурци

България е внесла 83 688 тона
домати, предимно от Турция,
Гърция и Македония

План за дейността на СХП
за 2021 г.

Предстои обучение по
специалност „Производство
и преработка на мляко
и млечни продукти“

Покана за обучение
на хлебари и сладкари

Професионално обучение по
специалност „Производство
на растителни масла,
маслопродукти и етерични
масла“

Луксозен Великден
в Гърция със СХП

2

3

4

5

6

8

10

11

13

14

15

16



България изпрати заявления за вписване на „Българското кисело мляко“ и „Българското бяло саламурено сирене“

България изпрати заявления за вписване на „Българско кисело мляко“ и „Българско бяло саламурено сирене“ като Зашитени наименования за произход (ЗНП) в Европейския регистър на зашитените наименования за производ и зашитените географски указания на земеделски продукти и храни. Те са подадени от сдружение „Български традиционни млечни продукти“.

По време на националната процедура по обработка на заявлениета, комисия към Министерство на земеделието, храните и горите прегледа всички приложени документи към подадените заявления-спецификации. Проведени бяха редица работни срещи с представители на сдружението, с цел отразяване на бележките и коментарите на МЗХГ и прецизиране на текстовете.

Предстои Европейската комисия да стартира процедура по проучване на документацията. Тя следва да не продължи повече от шест месеца, а когато този срок се надхвърли, Комисията писмено посочва причините за това. Освен преглед и изпращане на коментари и бележки от страна на ЕК за отразяване до България, право на възражение по процедурата ще имат, както държавите - членки на ЕС, така и трети страни. При липса на такова, наименованиета ще бъдат вписани в Европейския регистър.

Чрез процедурата се осигуряват по-добри доходи на производителите, съобразно качествата на тези продукти. Ще бъде постигната и единна закрила на наименованиета като право на ин-



телектуална собственост на територията на ЕС и защита от неправомерна употреба и имитация. С правото на употреба на европейските знаци за качество върху български продукти се цели защита на интересите на производителя срещу нелоялна конкуренция и злоупотреба.

Продуктите със зашитени географски означения могат да бъдат включвани и в споразумения между ЕС и трети страни за взаимно признаване, сътрудничество и закрила в областта на географските означения. Това подобрява конкурентостта и достъпа на български продукти до нови пазари.

С регистрацията на „Българско кисело мляко“ и „Българско бяло саламурено сирене“ ще се постигне защита и затвърждаване на добрата репутация и високото качество на тези традицион-

ни български млечни продукти.

Към момента страната ни има вписани в Европейския регистър на зашитените географски указания „Горнооряховски суджук“ и „Българското розово масло“, както и пет храни с традиционно специфичен характер: „Филе Елена“, „Луканка Панагюрска“, „Роле Трапезица“, „Кайсерован врат Тракия“ и „Пастърма говежда“. Те са вписани в Европейския регистър на храните с традиционно специфичен характер. „Странджански манов мед“/ „Манов мед от Странджа“ бе първият български продукт със зашитено наименование за произход.

По отношение на вината, на европейско ниво са регистрирани 54 български вина – 52 със зашитено наименование за производ и 2 със зашитено географско указание.

Десислава Танева

НОВА
НАРЕДБА

Млечни и имитиращи продукти няма да се правят и разфасоват в един и същи обект



Производителите на мляко и млечни продукти и производителите, които разфасоват и преопаковат мляко и млечни продукти на територията на Република България, не могат да произвеждат, разфасоват и преопаковат имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, в един и същи обект, одобрен по Закона за храните, е записано в проектът на Наредба за хигиената на храните, която ще носи подписите на министъра на земеделието и министъра на здравеопазването и се обсъжда обществено до 8 март 2021 г.

Във фокуса на документа е въвеждането на Регламент (ЕО) № 852/2004 за хигиената на храните и Директива 93/43/EИО относно хигиената на храните по отношение на морския превоз на сурова захар в насипно състояние.

Според наредбата образуваните хранителни отпадъци, попадащи в определението за „биоотпадъци“, ще трябва да се обезвреждат по специален начин, а в канализацията ще е забранено да се излива „страничния животински продукт сироватка от производствената дейност на млекопреработвателните предприятия“.

В документа са записани изискванията към обектите, в които ще се произвеждат хани, както и към оборудване, техника и работници в тях.

Дезинфекция, дезинсекция и дератизация пък

ще трябва да се извършват от правоспособни фирми, с които всеки бизнес оператор има договор.

Предвижда се производителите на хани да поддържат набор от документи, които включват от влаганите в храните продукти до специалните изисквания за транспорт на крайните продукти.

Наредбата обхваща и изискванията към транспорта по море и на нерафинирана захар. Според изискванията превозането на сировината не трябва да става в контейнери, в които преди това е имало течности и ако те не са били предназначени преди това за храна. то захарта задължително трябва да подлежи на рафиниране, гласи още проектът на документ.

Източник: Агрозона

Примофреш Швенкбратен

емулсионна марината



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

- ароматична - овкусена
- с нотка на лук и кореандър за скара, грил, аламинути и печено



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

WIBERG



Наредба определя правилата за замразените храни

Вижте как ще се произвеждат, транспортират и съхраняват те

Бързо замразените храни ще трябва да се приготвят максимално бързо по няколко начина, като целта е температурата на продуктите да достигне във вътрешността си минус 18 градуса, предвижда проект на нова Наредба за изискванията към бързо замразените храни, която се обсъжда обществено до 11 март 2021 г.



Три ще бъдат начините за обработка на продуктите за постигане на тази цел – чрез атмосферен въздух, азот или въглероден диоксид. Според документа, който се приема на основание новия Закон за храните, при транспортирането и съхранението на бързо замразените храни в магазините трябва да се поддържа температура, която не превишава с повече от 3 градуса указаната.

Наредбата дефинира и начините за етикетиране и за обозначаване на бързо замразените храни, както и реда за вземане на пробы и метода за измерване на температурата на бързо замразените храни.

Предвижда се на етикета освен задължителни атрибути за състав, срок на годност, условия за

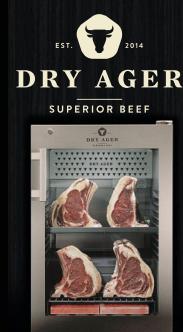


съхранение и производител към търговското наименование на храната се добави означението „бързо замразена“, както и указание от типа „Да не се замразява повторно след размразяване!“.

За да се контролира качеството на замразените храни, ще се взимат пробы при спорове или при проверки, като температурата ще се измерва на четири места в пратката, които са с най-висока температура.

За контрола на температурата на бързо замразени храни, съхранявани в хладилни витрини в обекти за търговия на дребно, се вземат пробы от 3 места на съоръжението, които са представителни за точките с най-висока температура, предвижда още новата наредба.

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



НОВО

**МИНИ
ВИТРИНИ
(за 20 кг)**



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



Нова мярка ще стимулира цифровизацията на земеделските стопанства в ОСП 2023 - 2027 г.

Нова мярка ще стимулира цифровизацията на земеделските стопанства в ОСП 2023 - 2027 г. По нея ще се подпомагат дейности като прилагане на прецизно земеделие, роботизация на производствените процеси в стопанство и дигитален маркетинг. Това стана ясно по време на видеоконферентно заседание на Тематичната работна група (ТРГ) за разработване на Стратегически план за развитие на земеделието и селските райони за периода 2023 - 2027 г. Проектът на мярката „Инвестиции в дигитализация на земеделски стопанства“ предвижда на сърчаване използването на цифрови технологии в земеделския сектор, като например метеорологични станции, сензори, датчици и др., подпомагащи вземане на решения в стопанствата.

Съгласно Стратегията за цифровизация на земеделието и селските райони в България, роботизацията и автоматизацията в земеделието ще доведе до нарастващ производителността на стопанствата в сектор „Растениевъдство“ и „Животновъдство“ за постигане целите на Зелената сделка и стратегията „От фермата до трапезата“.

Допустими за подпомагане ще са земеделски стопани и групи и организации на производители. Подпомагането се предоставя под формата на възстановяване на направени от бенефициента допустими разходи, които са до 50% от общия им размер. Минималният размер на допустимите разходи за едно проектно предложение е 15 000 евро, а максималният е до 100 000 евро.

По време на ТРГ беше пред-



ставена Системата за знания и иновации в селското стопанство (СЗИСС). Тя обединява широк кръг от заинтересовани страни, с цел повишаване нивото на образованост и осведоменост на земеделските и горски стопани. Системата ще допринесе за преодоляване на разликата между наука и практика в земеделието, като се улесни трансферът на научни знания.

СЗИСС ще подкрепя създаването и поддържането на интерактивна онлайн информационна платформа с база данни за налични иновации, научни разработки и други знания в областта на земеделието, горското стопанство и хранително-вкусовата промишленост.

Платформата ще се ползва от земеделските съветници основно като помошно средство и източник на нови знания, от научните организации, за представяне и популяризиране на техни разработки и иновации, от фермерите, за търсене на знания и материа-

ли от тяхен интерес и информация за практики, иновативни решения и събития, които ги интересуват.

Сред основните участници в системата са МЗХГ, Национална служба съвети в земеделието, висши учебни заведения, професионални гимназии в областта на селското и горско стопанство, частни обучаващи и браншови организации, земеделски стопани, организации на производители и др.

На заседанието беше дискутиран проектът за създаване на Национална мрежа за общата селскостопанска политика. Звеното за управление на Мрежата и неговите 28 регионални звена ще съдействат за споделянето на знания между участниците в СЗИСС чрез организиране на информационни събития, представяне на добри практики за проекти, информация и разяснения за възможностите за подпомагане по ОСП.

Източник: Агрозона



Нови правила за храната в къщите за гости

**Земеделското министерство предлага правилници
за фермерските пазари и малките хотели**

Министерството на земеделието ще предложи за утвърждаване от Националния съвет по храните „Правилник за ползване на фермерските пазари“ и „Наръчник относно мерките за безопасност на предлаганите хани в къщи за гости и малки хотели“.

Двата документа са издържани по чл. 119, т. 4 от Закона за храните и са в полза на най-малките производители. Те ще позволяват до голяма степен изсветляване на пазара за домашни и фермерски хани и ще дадат повече свобода на тези бизнес оператори да се развиват по-устойчиво на база на националното и европейско законодателство.

Идеята за разработването им датира от преди 4 години, когато Фондация „Локалфууд.бг“, организатор на фермерски пазари „Пендана“ в София и Пловдив, започва работа по интензивна програма за обучение на производителите на фермерски хани



и подобряване на бизнес средата за развитието им.

Преди година неправителствената организация добавя в обхвата си и къщите за гости и малките хотели като обекти, които имат изключителното право да предлагат домашно приготве-

ни хани по Наредбата за категоризираните места за настаняване и заведения за хранене и развлечения.

Целта е да се разшири обхватът на малките бизнеси с хани, с което да се позволи и на стопаните на къщи за гости да предлагат храна не само на регистрирани свои гости, но и на такива, които им гостуват без нощувка.

Правилникът за ползване на фермерски пазари включва изисквания за организацията и дейността им, правила за предлаганите хани, хигиената на терена, ползваното оборудване, както и за хората, ангажирани с продажби.

Той съдържа специфични изисквания за предлагане и продажба на повечето групи хани, предлагани на фермер-



на стр. 7



Нови правила за храната в къщите за гости

от стр. 6

ските пазари, но освен това за първи път въвежда у нас официални дефиниции за „фермерски пазар“, „местна храна“, „фермерска храна“ и „занаятчийска храна“. Новост в него е и понятието „граница на привилегии“, което разграничава домашното приготвяне на храни за дейности и инициативи, свързани с нерегуляри събития, от професионалното производство на храни.

С това на фермерските пазари ще могат да се организират събития, на които частни лица ще имат правото да продават ограничени малки количества домашно приготвена храна до 3 пъти годишно. Дори и в този случай щандът на физическото лице ще трябва да бъде регистриран като обект за търговия или приготвяне на храна на място.

Изискванията за безопасно предлагане на домашно приготвена храна също е във фокуса на Министерство на земеделието и



храните. Наръчникът за мерките за безопасност на предлаганите храни в къщи за гости и малки хотели също е разработен от експертния екип. Той описва начините, по които всички къщи за гости и малки хотели, които приготвят и предлагат възмездно храни на своите клиенти и гости, могат да регистрират тип „до-

машна“ кухня по Закона за храните.

Регулацията предлага подробни мерки за контрол върху безопасността на храните, съвети за подбор на продуктите и сировините, правила за съхранение и приготвяне на готовите хани.

Разработени са и насоки за методите на готовене, за охлаждане на готовите храни, както и за повторното им затопляне.

Наръчникът включва още: инструкции за обучение на персонала, изисквания за оборудването и зоната за приготвяне на храна.

„С тези два документа целим да подкрепим най-малките производители и да приложим европейското законодателство в областта на безопасността на храните и организацията на фермерски пазари, на които се продават и предлагат фермерски, занаятчийски, местни и домашни храни“, обясни управлятелката на Фондация „Локалфуд. БГ“ инж. Гергана Кабаива-нова.

Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с хранни, 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



Пловдивски учени разработват брашно от щурци

- Храните от насекоми са страховта бизнес ниша, смята доц. Десислав Балев от УХТ
- До 80% от теглото на щурците и скакалците е чист протеин
- Европейски орган разреши консумацията на брашнените червеи

Учени от Университета по хранителна промишленост в Пловдив разработват технология за производство на брашно от щурци.

„Преди месец с нас се свърза собственикът на ферма за отглеждане на щурци от Бургас с молба да намерим ноу-хау за хранителни продукти от насекоми. И на нас като специалисти ни е много интересно протеинът на щурците каква хранителна стойност има, какви са му технологичните параметри, как да се използва, в какви продукти е най-рационално да се влага“, съобщи пред „24 часа“ деканът на Технологичния факултет доц. Десислав Балев.



Университетът е приел хвърлената ръкавица и започва сериозни изследвания върху кулинарното приложение на щурци.

„Хранителната индустрия е толкова напреднала, че е въпрос на време в магазина да видим хляб с брашно от щурци, скакалци и други насекоми“, смята доцентът.

Вратата към бъдещето бе отворена с решението на Европейския орган за безопасност на храните (ЕОБХ), че консумацията на продукти от брашнен червей е безопасна за човешкото здраве. Очаква се още 14 вида насекоми, сред които червеи, бръмбари, скакалци, щурци и да получат картбланш за достъп до трапезите на европейските домакинства.

„Решението е историческо и дава зелена светлина за производството на много продукти. Разкрива се и голяма пазарна ниша“, допълва доц. Балев.

По думите в световен мащаб съществува недостиг на консумация на животински протеин, който инсектите биха могли да запълнят. „Насекомите са много богат източник на протеин – до 80% от теглото им са белтъчини“, обяснява ученият.



Доц. Балев посочва, че никой у нас досега не е разработвал хранителни технологии за продукти от насекоми. „За пръв път видях храни от насекоми миналата година на голямо международно изложение в Къолн. Тестените изделия с брашно от щурци веднага се превърнаха в хит“ разказва той.

Докато чакат одобрението на европейските регулятори, ферми за отглеждане на насекоми произвеждат предимно брашна и ги добавят към фуражите на хранни за животни.

„За своя растеж животните имат нужда от белтъчини, за да могат да увеличават бързо теглото си“, обяснява той.

Традиционните кухни в Европа не познават деликатесите от насекоми. На подобни кулинарни изкушения се отдават само някои народи в Азия и Африка.

Хранителният технолог допуска, че българите имат сериозна психологическа бариера да сложат на масата манджа от насекоми. „Първата асоциация, която се появява при вида на подобни

на стр. 9



Пловдивски учени разработват брашно от щурци

от стр. 8

продукти, е все едно ядат хлебарки. Но в действителност, че се отнася до нещата, които съм опитвал – много трудно ще познаете, че ядете насекомо“, отбелязва доц. Балев.

Специалистът допуска, че с течението на времето потребителите ще се престрашат да опитат, тъй като храните са безопасни и представляват добра алтернатива на животинските протеини.

Засега повечето насекоми се изсушават и смилат на брашно, от което се изпичат хляб и тестени изделия, включително кекс и палачинки. Изсушените щурци пък след овкусяване могат да

се хапват като слънчогледови семки.

Доц. Балев смята, че се отваря страховта ниша на европейския пазар.

„Продуктите от насекоми са с доста ниска себестойност. Животинският протеин като цяло се отличава с много висока цена. Затова в световен мащаб от години се търси алтернатива на животинските протеини“, коментира той.

Световният ръст на потреблението на соя се дължи на качествата на соевия протеин, който силно се доближава до животинския по своите качества.

“При насекомите обаче има допълнително предимство – това си

е животински протеин. Естествено, вероятно няма да има толкова голяма хранителна стойност като месото, но се доближава до него в най-голяма степен”, подчертава деканът на Технологичния факултет.

Други преимущества на тази изгряваща индустрия са евтиното отглеждане на насекомите и бързата им възпроизводимост. „Храните от насекоми ги очаква голямо бъдеще“, категоричен е доц. Балев.

У нас вече действат 2-3 ферми за щурци. Засега те ги предлагат като храна за животни предимно в смлян и замразен вид. Срещу 12 стотинки обаче можете да си купите и жив щурец.

RVS - СОФИЯ

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



ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

**ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ**



RVS - РУСЕ

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

RVS - ПЛОВДИВ

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

Уважаеми клиенти,

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



България е внесла 83 688 тона домати, предимно от Турция, Гърция и Македония

Това сочи справка на АгроКлуб в доклад на Европейската комисия, който класира страната ни в дъното на таблицата по производство и внос.



AGROCLUB.bg



България е реализирала търговски дефицит в сферата на търговията с домати в размер на рекордните 41 518 тона, което се дължи главно на лошите търговски практики в дистрибуцията през борсите и оттам търговията на дребно по пазарите, магазините и търговските вериги.

В отрицателното търговско салдо влиза и заслугата на заве-



денията и ресторантите, които търсят най-евтина и нискокачествена продукция.

Българското производство на домати отива предимно за преработвателната промишленост, като 73% от произведените количества се вкарват в преработка в собствени предприятия.

По консумацията и внос на домати, България надминава дори Украйна, както и редица големи европейски държави като Австрия, Дания, Белгия, Норвегия.

Източник: Агрозона

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 рекламиата + 10 лв.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“ - 50% от тарифата за реклама

Фиксирано място + 10%

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРДА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

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*





ПЛАН

за НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАТА ДЕЙНОСТ на СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ за 2021 г.

№	Тематика на мероприятията	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
I.	НАУЧНО- ТЕХНИЧЕСКИ МЕРОПРИЯТИЯ		
A.	Организиране на курс за обучение и квалификация III степен , Техник-технолог по качеството на храни и напитки, специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“	08-12 февруари, октомври 2021	СХП, ФНТС
1.	Семинар на тема „Внедряване на системата за безопасност на храни НАССР“ и „Вътрешни одитори на системата НАССР“. Етикетиране и енерг. стойност на храните“	февруари 2021	СХП, ФНТС
2.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Производство на месо, месни продукти и риба“	февруари 2021	
3.	Организиране на курс за обучение и квалификация II степен, част от професия „Хлебар - сладкар“, специалност „Производство на хляб и хлебни изделия“	март 2021	СХП, БИЛЛА България ЕООД
4.	Организиране на курс за обучение и квалификация III степен,техник-технолог Специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“	22.03 - 26.03.2021 г.	СХП, ФНТС
5.	Организиране на курс за обучение и квалификация III степен, ,техник-технолог Специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“	05.04 - 09.04.2021	СХП
6.	Провеждане на Десета национална младежка конференция с международно участие на тема „Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба“	май 2021	Гр.Пловдив, Фуудтех СХП, ФНТС
7.	Провеждане на бизнес пътуване до Хавайски о-ви, Лос Анжелес, Сан Франциско.	май 2021	СХП, ФНТС
8.	Организиране на курс за обучение и квалификация III степен,техник-технолог Специалност „Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла“	15-19 март 2021 г. сентяември 2021 г.	София Пловдив
9.	Национален двудневен научно-практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“	май 2021 г. септември 2021 г.	София
10.	Организиране на курс за обучение и квалификация III степен, техник-технолог „Зърнохранение, зърнопреработка и производство на фуражи“	19 -23.04.2021 г. октомври 2021 г.	Добрич София
11.	Организиране на курс за обучение и квалификация III степен, Лаборант, специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“	юни 2021 г.	СХП
12.	Организиране на курс за обучение и квалификация III степен, техник-технолог Специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“	септември 2021 г.	СХП, ФНТС
13.	Провеждане на пътуващ семинар Гърция - Великден	май 2021 г.	СХП
14.	Провеждане на Тринадесети национален бизнес-форум с международно участие на тема „Качеството на хранителните продукти - гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България“	април 2021 г. ФНТС	СХП, ФНТС, МЗХ, МЗ, МИ, УХГ, БАБХ, браншови съюзи
15.	Национален семинар - опаковки,етикутиране на хранителните продукти и енергийна стойност	февруари, април, юни 2021 г.	
16.	Провеждане на Дванадесети национален симпозиум с международно участие на тема „Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки“	юли 2021 г.	СХП, ФНТС, МЗХ, БАБХ

№	Тематика на мероприятията	Време на провеждане	Организатори и място на провеждане
17.	Пътуващ семинар до Антalia, Турция	юни 2021 г.	
18.	Провеждане на четиринаесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема "Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи".	октомври 2021 г.	СХП, СИБ, ФНТС, НТС Пловдив, ДНТ - Пловдив
19.	Провеждане на семинар на тема „Маркетинг и мениджмънт в хранително-вкусовата промишленост“	октомври 2021 г.	СХП гр. София
20.	Бизнес-пътуване до Мексико и Куба	ноември 2021 г.	
21.	Осемнадесета национална научно-практическа конференция с международно участие и Ден на хранителната промишленост	ноември 2021 г.	СХП, ФНТС - Парк хотел Москва - София
22.	Провеждане семинари на тема „Системи за управление на качеството ISO-9001:2000; НАССР.“	постоянен	СХП, ФНТС
23.	Организиране на курсове за повишаване на квалификацията, във връзка с получение Лиценз за професионално обучение от НАПОО по определени специалности и програми	постоянен	СХП, ФНТС
24.	Провеждане курсове за обучение на тема "Внедряване на системата за безопасност на храни НАССР" и „Вътрешни одитори на системата НАССР“.	постоянен	СХП, УХТ гр. Пловдив
25.	Провеждане Ден на ветераните в ХВП, съпроводен с честване на кръгли годишнини на заслужили ветерани от хранителния бранш.	ноември 2021 г.	СХП, ФНТС
26.	Участие с щанд и провеждане на семинар на изложението Фууд Тех в гр. Пловдив	май 2021 г.	СХП, УХТ - Пловдив
27.	Участие с щанд на изложението Интерфуд и Дринк в Експо център - гр. София	ноември 2021 г.	СХП
II.	УЧАСТИЕ В ПРОЕКТИ		
III.	КОНКУРСИ		
1.	Награждаване на отличници - абитуриенти, завършващи ПГХП, ПГХСТ в София и др. градове	юли 2021 г.	СХП, ПГХП, ПГХСТ, ФНТС
2.	Провеждане на конкурс за най-добра дипломна работа на абсолвенти от УХТ - гр. Пловдив, съвместно с УХТ гр. Пловдив	ноември 2021 г.	СХП, УХТ - гр. Пловдив, ФНТС
3.	Провеждане на ежегоден национален конкурс за нови продукти в хранително-вкусовата промишленост	април - ноември 2021 г.	СХП, ФНТС, УХТ - гр. Пловдив, Всички браншови организации в България
IV.	ИНФОРМАЦИОННА И ИЗДАТЕЛСКА ДЕЙНОСТ		
1.	Издаване периодично на БЮЛЕТИН на СХП с актуална информация за всички членове - индивидуални и колективни	всеки месец електронен	СХП
2.	Издаване в електронен вид и на хартия на списание „Храната на XXI век“	на всеки 3 месеца	СХП



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за професионално обучение за придобиване на Професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на хrани и напитки“, специалност

Производство и преработка на мляко и млечни продукти (трета квалификационна степен)

22 - 26 март 2021 г., Дом на техниката, София

Курсът се провежда при стриктно спазване на противоепидемичните мерки!

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

Чл. 13. (1) В обект за производство на хrани 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, хrани, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и хrани по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от 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 Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 модула**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория - 5-дневен, а вторият - практика и държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подгответе за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг,
БИС код: BPBIBGSF,
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01.

Копие от платежното нареjдане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 15.03.2021 г.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността

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

Първият модул на обучението ще се проведе на 22, 23, 24, 25 и 26 март 2021 г. в Дом на техниката в София, ул. "Г.С.Раковски" № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул.

Присъствието на I 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 человека и по-малко от 5човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. **Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Регистрацията на участниците е на 22.03.2021 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул."Г.С.Раковски" 108, 1 етаж, зала № 109.

Цената за един участник е 550 лева, освободена от ДДС и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи .

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел "Славянска беседа"- тел. 02/ 988 04 41; по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ С КОПИЕ ОТ ПЛАТЕЖНО НАРЕЖДАНЕ, СЕ ИЗПРАЩАТ НА АДРЕС:

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



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ



Покана за професионално обучение за придобиване на квалификация по професията “Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост”

СПЕЦИАЛНОСТ “ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ”

(трета квалификационна степен)

5 - 9 април 2021 г., Дом на техниката, София

Курсът се провежда при стриктно спазване на противоепидемичните мерки!

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

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2.

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 обучението 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 заочно, като са планирани 2 модула по 5 дни**, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на знанията. **Курсът не е подходящ за начинаещи специалисти.**

Практиката се провежда в специализирани работилници с преподавател.

- 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 задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първият модул на обучението ще се проведе на 5, 6, 7, 8 и 9 април 2021 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 503. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. **Присъствието на I модул е задължително.**

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 и по-малко от 5 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс.

Записването става по реда на пристигане на заявките!

Регистрацията на участниците е на 05.04.2021 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Таксата за един участник е **550 лв.**, **освободена от ДДС** и включва всички разходи по обучението – теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02 988 04 41; по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане. В цената на курса не е включен хотелът.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат до 30.03.2021 г. на адрес:

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

Сумите се превеждат по сметка:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ
“Юробанк България“ ФЦ
София Окръг
БИС код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС

ПОКАНА

ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ ЗА ПРИДОБИВАНЕ
НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА
“ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ”

СПЕЦИАЛНОСТ “ПРОИЗВОДСТВО НА РАСТИТЕЛНИ МАСЛА, МАСЛОПРОДУКТИ И ЕТЕРИЧНИ МАСЛА”

от 15.03. до 19.03.2021 г. - град ДОБРИЧ

Обучението се провежда при пълно спазване на противоепидемичните мерки!

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

Чл. 13. (1) В обект за производство на хани 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, хани, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и хани по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изиска, 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 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 Ви предлага обучението да се проведе задочно /тип самостоятелна форма/, като за целта са планирани **2 присъствени модула – I модул - 5 дни, II модул - в зависимост от обстановката в страната.**

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността

- 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.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със “Свидетелство за професионална квалификация” по образец на МОН.

Цената за един участник е 550 лева (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по обучението – теория и практика, учебни материали, разходи за държавен изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи на първия модул.

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

Броят на участниците не трябва да е повече от 10 и по-малко от 5 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. **Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Регистрацията на участниците е на 15.03.2021 г. от 9,00 до 10,00 часа в гр. Добрич, ул. “Димитър Петков” № 4, ет. 2, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден. Първия модул на обучението ще се проведе на 15, 16, 17, 18 и 19 март 2021 г. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. **Присъствието на I модул в обучението е задължително.**

Продължителността на обучение е 5 дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Заявки за участие с копие от платежно нареждане се изпращат по ел. път или по поща най-късно до 9 март 2021 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 СХП:
„Юробанк България”, ФЦ София Окръг
БИК код: BPBIBGSF

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

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





ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

Луксозен Великден в Гърция със Съюз по хранителна промишленост от 30 април до 4 май 2021 година

ХАЛКИДИКИ

ТЕМА: ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ, БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ - FSSC 22000, HACCP/BDC-ISO_22000:2018, Codex Alimentarius, Система НАССР - интензивен курс, Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните.

Курсът е предназначен за работещи в различните браншове на ХВП и производители на земеделски продукти, опаковки, машини за ХВП, складове, специалисти хотели и ресторани, консултантски фирми и др. На всеки участник ще бъде изданен СЕРТИФИКАТ за успешно завършен курс за вътрешен одитор на НАССР с-ма и за останалите теми. Занятията ще се провеждат в залите на хотела във време, което ще се уточни след настаняване на групата и определяне дните за туристическите посещения. Използвайте този шанс и направете за Вас и Вашите специалисти подарък, като съчетавате почивка със знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие Ваши близки, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма на изключително атрактивна цена!



30.04 - ден първи:

Отпътуване от София в 7.00 ч от паркинга на храм „Ал. Невски“ по маршрут Кулата - Солун - Агия Триада (Халкидики) - 330 км. Около обяд пристигане в Солун. По желание круиз около залива Торонио. Свободно време за обяд и разходка по Игнатия и Цимиски. Продължаваме към Халкидики и настаняване в хотел Santa Wellnes Resort 5* в Агия Триада, на брега на морето. Откриване на семинара. Свободно време. Вечеря на блок маса. Нощувка.

01.05 - ден втори:

ЦЕЛОДНЕВНА ЕКСКУРЗИЯ - КРУИЗ ОКОЛО АТОНСКИТЕ МАНАСТИРИ.

Закуска на блок маса. Свободно време или по желание отпътуване с автобус за целодневен круиз около Атонските манастири за Ормос Панагиас. Прекосявайки залива на Света Гора ще пристигнем край югозападния ъгъл на полуострова. След което ще тръгнем на север, покрай западната част на полуострова, за да разгледаме уникалната архитектура на византийските манастири. Пристигане в Уранополис. Свободно време за обяд или кафе в някоя от крайбрежните таверни. Отплаване за Ормос Панагиас - персонала на круизерата организи-

зира фолклорна програма с музика и танци. Връщане в хотела. Вечеря в ресторант на хотела на блок маса.

02.05 - ден трети:

ЕКСКУРЗИЯ ДО ПОЛУОУСТРОВ СИТОНИЯ И НЕО МАРМАРАС.

Закуска. Свободно време или по желание - екскурзия до полуостров Ситония. Посещение на курортите Сарти и Неос Мармарас с възможност за обяд. Връщане в хотела. Свободно време. Вечеря. Посещение на Великденска литургия в църквата на селището. Празнична Великденска вечеря с традиционната супа „Magiritsa“, великденски яйца и козунаци.

03.05 - ден четвърти:

ПРАЗНУВАНЕ НА ВЕЛИКДЕН

Закуска . От 11.00 ч. до 13.00 ч. около басейна можем да се насладим на традиционни гръцки мезета, узо и вино с традиционни фолклорни танци. От 13.00 ч. - Празничен великденски обяд с традиционно агнешко месо и великденски ястия и жива музика. Вечеря. Нощувка.

04.05 - ден пети:

АГИЯ ТРИАДА - САНДАНСКИ - СОФИЯ

Закуска. Отпътуване за България. Финален шопинг преди границата. Пристигане в София около 17,00 часа.



ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Човек в двойна стая - 495 лв.
- Доплащане за самостоятелна стая: 145 лв.
- Дете до 7 г. с двама възрастни: 130 лв.
- Дете до 12 г. с двама възрастни: 295 лв.
- Дати на пътуване: 30.04 - 05.05. 2021 г.

ЦЕНАТА ВКЛЮЧВА:

- Транспорт с комфортен автобус.
- 4 нощувки на база олинклузив (закуски, обяди, вечери и междуинни хранения + напитки) в Wellnes Santa Resort 5* в Агия Триада - <https://santahotel.gr>
- Празнична вечеря след литургията.
- Празничен Великденски обяд с печено агнешко, напитки и музика.
- Границни и магистрални такси.
- Мед. застраховка за 2000 евро.
- Екскурзоводско обслужване и водач.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Целодневен круиз около Атонските манастири - 35 евро.
- Обиколка на полуостров Ситония и посещение на Нео Мармарас - 20 евро.
- Такса за участие в семинара, учебни материали и Сертификат - 40 лева.
- „градска такса“ - 3 евро на стая на ден.

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и плащане на аванс - 50 лв. до 12.04.2021 г. Окончателно плащане на останалата сума една седмица преди датата на отпътуването.
- Сумите се внасят до посочените срокове на сметката на Джиджи Холидейз - Туropратор: Издава се фактура без ДДС.

Банкова сметка: Джиджи Холидейз ЕООД

IBAN : BG87UBBS80021029048315

БИС КОД: UBBS BGSF. „ОББ“ АД - Сандански

За контакти:

Съюз по хранителна промишленост
инж. Соня Бургуджиева

тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82

e mail: ufi_sb@abv.bg

**Бюлетин
Хранителна и питейна
промишленост**

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

