



ТЕМИТЕ В БРОЯ



Министър Георги Тахов
откри българския щанд на
юбилейното 100-о издание на
„Зелена седмица“ в Берлин

2

Курсове и професионално
обучение

3

Бизнес пътуване със СХП до
Австралия и Нова Зеландия

4

Създаване на
животоподдържаща система
и хранителна устойчивост в
космически условия

6

XV национална научно-
практическа конференция
„Актуални проблеми на
хранително-вкусовата
индустрия според най-
съвременните изисквания
на българската и европейска
нормативна уредба“

11

Предстои обучение за хлебари
и сладкари

12

Нов курс „Производство
и преработка на мляко и
млечни продукти“

13

Обучение по специалност
„Контрол на качеството
и безопасност на храни
и напитки“

14

МЗХ публикува за обществено
обсъждане насоките за
кандидатстване по
интервенцията за преработка
на селскостопански продукти

15

Министър Георги Тахов откри българския щанд на **ЮБИЛЕЙНОТО 100-О ИЗДАНИЕ НА „ЗЕЛЕНА СЕДМИЦА“ В БЕРЛИН**

*15 родни производители представят България
на „Зелена седмица Берлин 2026“*

Министърът на земеделието и храните д-р Георги Тахов откри официално българския национален щанд на международното изложение „Зелена седмица“ в Берлин, в което България участва за 35-и път.

През тази година най-голямото световно изложение в областта на земеделието и хранително-вкусовата промишленост се провежда в периода 16 -25 януари и отбелязва своята 100-годишнина.

Българският щанд, организиран под егидата на Министерството на земеделието и храните, е с площ от 140 кв. м.

В рамките на националното участие 15 български производители представят висококачествени млечни и месни продукти, вина и биологични вина, пчелен мед и пчелни продукти, биохрана, розово масло, етерични и студено пресовани масла, ароматни води, натурална козметика и други традиционни и иновативни продукти от българския агрохранителен сектор.

По време на официалното откриване на изложението българският щанд беше посетен от федералния министър на земеделието, прехраната и родината на Федерална република Германия г-н Алоис Райнер. Посещението бе част от официалната обиколка на изложението при неговото откриване и подчерта интереса към българ-



ското участие и представените продукти.

Сред официалните гости на българския щанд бяха още управляващият кмет на Берлин Кай Вегнер, европейският комисар по земеделие и храна Кристоф Хансен, президентът на Асоциацията на германските фермери Йоахим Руквид, д-р Кристиан фон Бьотихер, председател на Федералната асоциация на германската хранително-вкусова промишленост и д-р Марио Тобиас, изпълнителен директор на Панаир Берлин.

Министър Георги Тахов подчерта, че участието на България в юбилейното 100-о издание на „Зелена седмица“ е важна възможност за утвърждаване на

страната ни като надежден партньор и доставчик на качествени и конкурентоспособни агрохранителни продукти, както и за разширяване на търговско-икономическите отношения с Германия и останалите международни партньори.

„Зелена седмица“ ежегодно привлича стотици хиляди посетители и изложители от десетки държави.

В рамките на изложението през тази година се провежда и Глобалният форум за храни и земеделие, включващ Среца на върха на земеделските министри с участието на делегати от над 70 държави.

Източник:
**Министерство на
земеделието и храните**



В края на изминалата година Съюзът по хранителна промишленост проведе няколко обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности.

КУРСОВЕ & ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ



В изпълнение на програмата за своята дейност за 2025 год., Съюзът започна през м. октомври поредния курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“ (трета квалификационна степен).

Много фирми и частни лица от млечния бранш проявиха интерес и взеха участие в него. СХП отново организира и проведе обучението на изключително високо ниво.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените преподаватели.

След това обучение на специалисти от различни фирми, произвеждащи мляко и млечни продукти в България, се надяваме, че качеството на тяхната продукция ще се увеличи многократно.

През месец ноември стартира и поредният курс за професия „Техник-технолог в хра-

нителната промишленост,” по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба”.

Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите.

Практическите упражнения се провеждаха в работните зали на фирма „Иван Рибарски“ - гр. София, за което най-сърдечно им благодарим.

След самостоятелната подготовка на участниците, след 6 месеца, през 2026 г. предстоят Държавните изпити по теория и практика по двете специалности. Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.

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

Моля, следете обявите в сайта на Съюза

www.ufi-bg.com

за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига е необходима за тяхната работа в производството и продажбата на продуктите.



Полезно & приятно

Четиринадесетдневно бизнес пътуване със Съюза по хранителна промишленост



АВСТРАЛИЯ и НОВА ЗЕЛАДИЯ

През месец ноември по желание на голяма група наши членове и колеги бе организирано четиринадесетдневно бизнес-пътуване от Съюза по хранителна промишленост в Австралия и Нова Зеландия - далечни дестинации, които привличат и очароват всеки.

Бяха посетени интересни градове и исторически места в двете държави: Сидни - Мелбърн - Куинстаун - Уелингтън - Окланд - Синг.

Австралия

Съвременната история на Австралия започва през януари 1788 г., когато британската флота докарва на австралийския бряг 1030 каторжници с намерението да го превърне в затворнически лагер. До ден днешен са изтекли вече няколко века.

Южната земя, както често я наричат, си остава обаче все така загадъчна, пълна с приключения, удивително различна.

Австралия е единствената в света страна - континент (7,7 млн. кв. км. площ)! Единствено тук представители на фауната и флората са 100% местни: кенгурото, коалата, птицата ему, която не може да лети, но е в герба на страната. Тук се намира и най-големият коралов риф на планетата, обявен за национален парк и включен в списъка на ЮНЕСКО за световно, природно и културно наследство. Културата на местните аборигени

на стр. **5**



Четиринадесетдневно бизнес пътуване
със Съюза по хранителна промишленост до

АВСТРАЛИЯ и НОВА ЗЕЛАНДИЯ

от стр. 4

ни, които са едва 1% от 20-милионното население на страната няма аналог никъде в света. Ако за белите блещукащият в червено Айърс Рок или Улуру е една от най-големите атракции в страната, за аборигените това е едно от свещените им места.

Австралия е един от най-големите износители на вълна в света - добивът от мириносани овце годишно надхвърля 700 хил. тона. Страната - континент е и сред големите „играчи“ в добива на злато, въглища, желязна руда и производство на вино. Столица на страната е Канбера, а Сидни е най-големият град с близо 4 милиона жители.

Нова Зеландия

В Нова Зеландия почти всички природни форми на света са представени на двата острова - Северен и Южен, съставляващи територията на тази страна. Глетчери, гейзери, фиорди, снежни полета, вулкани, езерца, водопади... Колко места по света



могат да се похвалят с такова природно богатство?

Птичият свят пък е уникален! Тук е родината на птицата киви (която не лети, но е в герба на страната), на птицата моа, подобна на щрауса.

Има и още нещо - киви - вкусният плод, който познаваме и у нас от пазарите за плодове и зеленчуци. Около 3/4 от новозеландците са с европейски произход, но и до днес е запазена културата на маорите, коренното население на Нова Зеландия, чиито полинезийски прадеди са се заселили тук преди 1000 години. Още те са

използвали горещите води на гейзерите за лечебни цели. Почти една десета от територията на страната е под защитата на национални паркове, които предлагат изключително атрактивни маршрути за туристите. Окланд е най-големият град в страната, а Роторуа - предпочитан от туристите регион, известен с гейзерите и изкуството на маорите. И Нова Зеландия като своя съсед Австралия е сред големите производители в света на вълна и вино. От декември започва лятото в Австралия и Нова Зеландия - това е най-подходящият период за посещение на този прекрасен архипелаг.

Отново нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация съпътства цялото пътуване.

СХП продължава да организира и провежда пътуващи семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост и тази година.

Очакваме ви да вземете участие в тези интересни, полезни и атрактивни пътувания!





СЪЗДАВАНЕ НА ЖИВОТОПОДДЪРЖАЩА СИСТЕМА

И ХРАНИТЕЛНА УСТОЙЧИВОСТ

В КОСМИЧЕСКИ УСЛОВИЯ

..... Ученическа разработка

Автори: Христина Ценова Костадинова, Гергана Иванова Стоицева
Пловдив, 2025 г.

Колкото повече се развива космическата наука, толкова по-ясно става, че бъдещите поколения на нашата цивилизация ще овладеят околоземното пространство, ще го населят и ще пътуват из него. При това положение трудно можем да си представим, че бъдещите продължителни полети на групи от космонавти ще протичат в чисто техническо обкръжение. Човекът е бил и ще остане основното звено на биологичната верига, състояща се от многобройни микроорганизми, растителни и животински видове, без които той не би могъл да просъществува продължително време в Космоса.

Затова именно на орбиталните научни станции се провеждат толкова сериозни генетични, ембриологични, физиологични и морфологични изследвания върху микроорганизми, тъканни култури, висши растения и животни. Резултатите от тези изследвания ще помогнат за установяване на практически важните за човека биологични видове, които при бъдещите космически полети ще се използват с пълна сигурност за създаването на бордова „екологична“ система, необходима за нормалния живот на космонавти, на които предстои продължителен полет в Космоса.

Основна цел:

Проектиране на животно-поддържаща система за астронавти на мисия до Марс.

Съпътстващи цели:

- * Формиране на правилно отношение към заобикалящата ни среда и условията, необходими за продължителен престой на космическа станция - възприемчивост, любознателност, овладяване на нови нетрадиционни

методи за изследване и изучаване на природата на нашата и други планети

- * Придобиване на нови знания и развитие на познавателни, комуникативни и практически умения в училищна възраст;
- * Пренос на теоретични знания и умения в практиката;
- * Повишаване на обществената информираност по проблемите за проучването и изследване на условията, необходими

за продължителен престой в космоса

Проучване на проблема

Храна. Вода. Въздух. Убежище. Всички живи същества имат тези основни нужди. На Земята, хората знаят къде да ги намерят. На космическия кораб тези елементи обикновено трябва да бъдат донесени от Земята. На борда

на стр. **7**



Създаване на животоподдържаща система и хранителна устойчивост в космически условия

от стр. 6

на космическия кораб, за да бъде здрав един астронавт, обикновено се нуждае от 30,60 кг храна, вода и въздух на ден. Представете си, че екипаж от осем астронавти за двугодишна мисия ще има нужда от 176 000 кг храна, вода и въздух. Би било невъзможно всичко това да се достави от Земята. Ето защо рециклирането е едно решение на този проблем.

Пречистването и рециклирането на въздуха е един от големите проблеми, който стои пред учениците на НАСА, тъй като те планират дълги пътувания в Космоса. В Космоса и на Земята, човешките същества издишват въглероден диоксид. Твърде много въглероден диоксид, особено в малко затворено пространство, може да бъде отровен. Въздухът вътре в космическия кораб трябва да се "пречисти", за да се отстрани излишният въглероден диоксид. Част от излишния въглероден диоксид може да се отдели в космическото пространство, а от друга част кислородът може да се отстрани и да се използва. Други газове, отделени на космическия кораб също могат да бъдат опасни. Източник на такива газове може да бъде електроника, DVD табели, животински продукти, опаковки на продукти. Поради тази причина съществува система за контролиране на нивото на вредните емисии на космическия кораб.

Следващият голям проблем за астронавтите е водата. В момента всеки астронавт на борда на една международна космическа станция, известна също като МКС, използва около три литра вода дневно. Средният американец на Земята използва около 35

литра вода на ден. Един астронавт при продължителен престой на МКС може да използва до 10,6 тона вода на година. Ако екипажът се състои от 8 човека за около 2 години при планирано пътуване до Марс, се очаква да използват 250,5 тона вода. Толкова много вода е невъзможно да бъде побрана на борда на космическия кораб. Това означава, че и водата ще трябва да бъде рециклирана. Един от начините за рециклиране на водата е използването на каталитично окислителна система - процес, който убива бактериите и вирусите. Нежеланите компоненти се отстраняват от водата и водата се пречиства. Ще бъде необходимо да се събира вода от къпане, миене, изпотяване, урината и влажността от въздуха. Чрез този процес НАСА може да направи събраната вода дори по-чиста от водата, която тече от крановете на Земята.

В момента храната, от която се нуждаят астронавтите по време на техните мисии, се доставя в космоса от Земята - 1,83 кг храна и опаковки за всеки астронавт. От това количество 1.56 кг е храна, а останалата част е от опаковки. Въз основа на тези данни, за 3-годишна (или 1095-дневна) мисия до Марс на един екипаж от 7 души ще са му нужни средно около 11 957,4 кг храна (или около 14 026,03 кг храна и опаковки) - повече от два тона на храна и опаковки за всеки астронавт! Да се съхранява толкова много количество храна на борда би било невъзможно. За да се избегне преноса на такива големи количества храна, учените работят върху начини как сами да отглеждат и създават храна-

та. Растенията могат да бъдат източник на храна. Те също могат да помогнат за рециклиране на въглероден диоксид в кислород.

Използваните днес космически „оранжерии“ представляват конструирани по специален начин вегетационни съдове, в които циркулират вода и разтворени в нея минерални соли. Като среда за растеж се използват влакнести йонити, които заменят земната почва. Предполага се, че за да се задоволят нуждите на един космонавт от кислород и прясна зелена храна, е необходима оранжерийна площ от около 16 м². При сега съществуващата космическа агротехника тази оранжерия може да задоволи 60–70% от необходимите на космонавта хранителни продукти.

За съжаление едно такова съоръжение ще изразходва 4 киловата електроенергия на час за осветяване на растенията и за отвеждане на неизползваната топлина, което е прекалено много за възможностите на съвременните орбитални станции. Поради това сега се разработват съоръжения с LED светлина. В последно време погледите на специалистите са насочени към аеропонния метод за отглеждане на растения. При него растенията се закрепват в индивидуални гнезда в плоскостта на капака, а корените им висят свободно във ванна. В нея са монтирани дюзи, които оросяват корените на растенията с хранителен разтвор. Преимущество на този метод е повече от ясно - при него растенията не са прикрепени към някакъв субстрат и винаги може лесно да се преместват. Доскоро

на стр. 8





Създаване на животоподдържаща система и хранителна устойчивост в космически условия

от стр. 6

на аеропонния метод пречеше едно неприятно за космическите растениевъди явление - вследствие на безтегловността аерираният воден разтвор показваше тенденции към образуване на мехурчета и на по-едри водни капки. Сега вече има разработени специални приспособления, които незабавно изсмукват неизползуваната част от хранителния разтвор. Едновременно с усъвършенстванията, които се правят по аеропонния метод, учените се стремят да разработят и по-рационални методи за култивиране на растенията. Усилено се търсят и изпробват среди

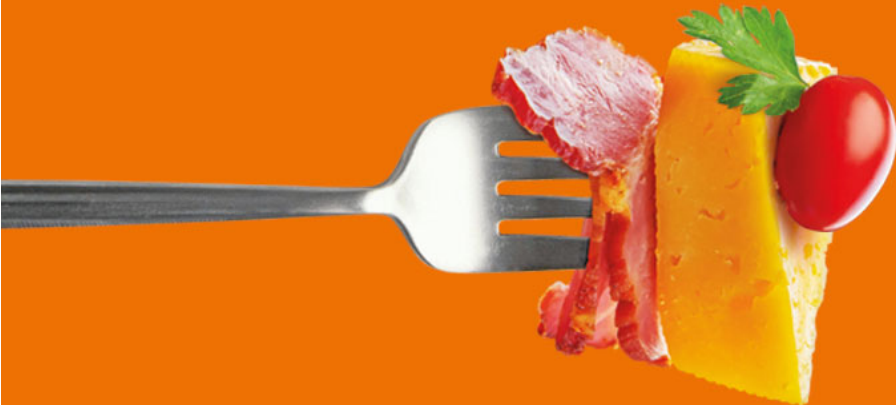
за развитието им, т.е. на изкуствена плодородна почва, която да почива на базата на йонообменните смоли. Смята се, че най-добрата почва за космическите оранжерии би била тази, която ще почива на принципа на капиллярните сили. В нея течността ще се придвижва като по фитил, което ще направи ненужна допълнителната система за изсмукване на неизползувания воден разтвор.

Независимо от това че първите опити в областта на космическото растениевъдство не са особено успешни, учените смятат, че няма основания за песимистични изводи. Сега те са се зае-

ли много сериозно с въпроса да повишат продуктивността на растенията, които ще се отглеждат в космическите оранжерии.

Вниманието им е насочено към 4 групи растения. Към първата група спадат фасулът, грахът, соята, пшеницата и оризът, които натрупват белтъци. Към втората група принадлежат фъстъците, соята, сусамът и др., които натрупват мазнини. Третата група са картофите, бататите, пшеницата, захарното и кръвното цвекло, морковите, зелето и алабашът, които натрупват въглехидрати. Към четвъртата гру-

на стр. 9



FOODTECH

17-21 ФЕВРУАРИ | 2026

МЕЖДУНАРОДНА ИЗЛОЖБА ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ,
ОПАКОВКИ, МАШИНИ И ТЕХНОЛОГИИ





Създаване на животоподдържаща система и хранителна устойчивост в космически условия

от стр. 6

па спадат чушките, магданозът, копърът, лападът, спанакът, лукът, репичките и др., които натрупват витамини. Разбира се, наред с изброените и добре познати на всички ни растения може да се отглеждат и някои тропически или субтропически видове, но засега все още няма достатъчно добре разработена технология за тях. Както виждате, отглеждането на такова разнообразие от растителни видове в космическите оранжерии ще позволи на космонавтите да разполагат с прясна, богата на витамини и на основните хранителни съставки растителна храна, която заедно с останалата част от рациона им ще съдейства за балансирано и пълноценно хранене в космически условия. Предлаган за включване в системата за осигуряване живота на космонавтите е и един птичи вид. Става дума за малкия японски пъдпъдък. При този вид птици поколенията се сменят много бързо и те притежават висока носливост. Възрастният пъдпъдък (на 90 дни) тежи 100 г, а женската - 150 г. За една година тя снася 300 яйца с обща маса 3 кг. Това превишава 20 пъти масата на самия женски пъдпъдък, докато една кокошка за една година снася яйца, чиято обща маса е само 8 пъти по-голяма от нейната. За да се установи доколко дадено животно е „рентабилно“, в състава на екологичната система на космическия кораб е въведен индекс на трансформация. Той показва каква част от изразходваната енергия за храна на животното се използва след това от човека. Най-висок индекс на трансформация е получен при японския

пъдпъдък. В клетка от 1 м³ може да се получат годишно 130 000 пъдпъдъчени яйца, или 1,5 т яйчена маса. Яйцата и месото на пъдпъдъците не отстъпват по вкусовите си качества на кокошките.

Храна. Вода. Въздух. Убежище. Основните нужди на хората „няма да се променят независимо дали те живеят на Земята, или пътуват до Марс. Това, което ще се промени, е начинът, чрез който те ще задоволяват нуждите си. Изследователи, учени и инженери от НАСА усилено работят, за да намерят нови начини да предоставят всичко, от което хората ще имат нужда за продължителни космически полети.

Възможности

- ✱ Използване на *Raphanus sativus* като експериментално растение и прилагането на получените резултати при изграждане животоподдържаща система на борда на космически кораб;
- ✱ Използване на *Arthrospira platensis* като експериментален обект и прилагането на получените резултати при изграждане животоподдържаща система на борда на космически кораб
- ✱ Използване на *Phaffia rhodozyma* като експериментален обект и прилагането на получените резултати при изграждане животоподдържаща система на борда на космически кораб
- ✱ Използване на *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium lactis* като експериментален обект и прилагането на получените резултати при из-

граждане животоподдържаща система на борда на космически кораб

- ✱ Изучаване на пробиотици и прилагане на наученото в практиката
- ✱ Създаване на реална възможност за практическо прилагане на знанията, водещо до тяхното задълбочено и трайно усвояване;
- ✱ Развитие на креативност и оригиналност при разрешаване на проблем;
- ✱ Развитие на умения за работа с лабораторна техника;
- ✱ Усъвършенстване на уменията за самоподготовка и самообучение.

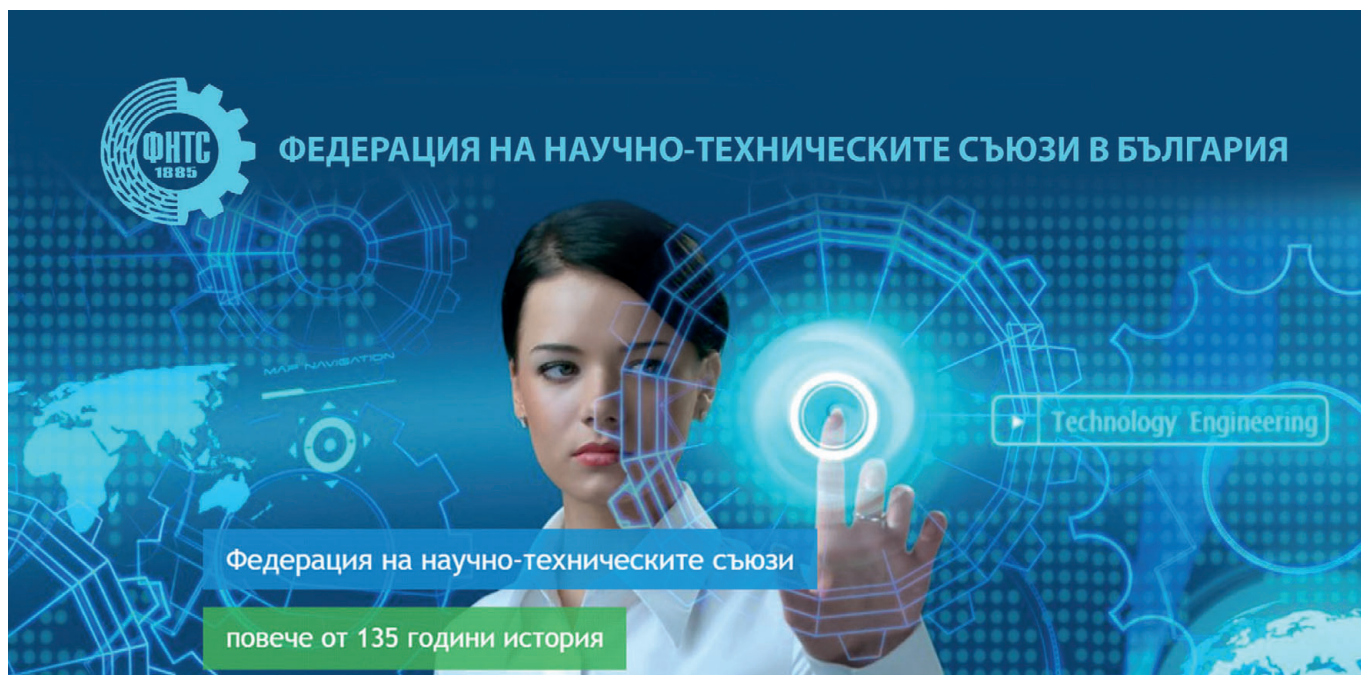
Опасности

- ✱ Статистически грешки заради ограничения брой експерименти;
- ✱ Специфични резултати, приложими само при опитния организъм *Raphanus sativus*, *Arthrospira platensis*, *Phaffia rhodozyma*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium lactis*.

Бъдещи проучвания

- ✱ Проучване на влиянието на смесена LED светлина (червена и синя) върху растежа на репички *Raphanus sativus* и *Arthrospira platensis*.
- ✱ Проучване на влиянието на LED светлина върху натрупването на атаксантин в *Neamatococcus pluvialis*.
- ✱ Проучване на растежните способности на *Bifidobacterium infantis* в условията на понижена гравитация.
- ✱ Предлагаме за включване в системата за осигуряване живота на космонавтите и на дребния японски пъдпъдък.





ИСКАТЕ ЛИ ДА ОТГОВОРИТЕ НА ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВАТА НА ВРЕМЕТО?

ПОТЪРСЕТЕ ФНТС ЗА:

Научно-технически конференции, симпозиуми,
изложби и други прояви.

Професионално образование, обучение и
специализирани курсове.

Ползване на конферетни и изложбени зали,
симулантна и офис техника.

ДОВЕРЕТЕ СЕ НА ПРОФЕСИОНАЛИЗМА И КОМПЕТЕНТНОСТТА НИ!

КОНТАКТИ: София 1000, ул. "Г.С.Раковски" 108,
www.fnts.bg, 029877230, 0878703669



ПОКАНА

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ

ПЕТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

20.02.2026 г.

гр. Пловдив

Международен
панаир Пловдив

Конферентен център
зала „Пловдив“, 2 ет.

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

ПРЕДВАРИТЕЛНИ ТЕМИ:

- Зелената сделка - европейски и световни предизвикателства
- Стратегията „От фермата до масата“
- Фермерско и занаятчийско производство
- Биологично производство на храни
- Новите геномни техники
- Европейски схеми за качеството
- Здравословно хранене - проблеми и решения
- Защита на системите за самоконтрол
- Нови продукти в хранителната индустрия

ПРЕЗЕНТАЦИИТЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ ЩЕ БЪДАТ ИЗДАДЕНИ В СБОРНИК НА ЕЛЕКТРОНЕН НОСИТЕЛ С ISSN НОМЕР И ВПИСАНИ В НАЦИД

Четвъртък, 20 февруари 2026 г. Начало: 10,00 часа

• Зелената сделка - европейски и световни предизвикателства.

Форумът предоставя възможност на участниците да се запознаят в конкретика с набора от политики, предложени от ЕК, които трябва да направят Европа климатично неутрална до 2050 г. със стратегията и произтичащите от нея ангажменти и действия на европейско и национално ниво; да повишат информираността си за създадените и предстоящите възможности за подкрепа в прехода към устойчиви хранителни системи; да почерпят познания от опита на други европейски държави в кръговата трансформация и активно да се включат с мнения и въпроси в обсъжданията и в обобщената визия по темата.

• **Стратегията „От фермата до масата“.** Ключов елемент от Европейския зелен пакт. Представлява комплексен подход към значението, което отдават европейците на устойчивостта и цели изграждането на устойчиви хранителни вериги, които да работят в интерес на потребителите, производителите, климата и околната среда.

• **Фермерско и занаятчийско производство - пазари, проблеми и бъдеще**

Цел на конференцията: Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др. Практически упражнения и дискусия по всички въпроси, вълнуващи производителите от хранителния бранш относно проверка от контролните органи от българските ведомства и ЕС.

• Биологично производство на храни - актуални промени в законодателството и контрола

• **Европейски схеми за качеството.** Европейските и национални схеми за качество в новата Обща селскостопанска политика 2021-2027 г. ще насърчават производството на продукти със защитени географски означения и специфичен характер. Подпомагането ще даде възможност на местните производители да повишат имиджа на своите продукти и да им осигуряват достъп до нови пазари.

• Здравословното хранене - проблеми и решения.

За лектори предварително са поканени експерти от МЗХГ, БАБХ, Университет по хранителни технологии, ТЮФ Рейланд-България, Институт по консервиране и качество на храните - гр. Пловдив, Стоилко Апостолов - Фондация „БИОСЕЛЕНА“, НАТУРАЛНО ДЗЗД гр. Пловдив, Гергана Кабаиванова, Фондация „Локал Фууд“, Яна Иванова - изпълнителен директор на сдружение „Храни и напитки България“, Светлана Боянова, Надежда Василева и др. експерти

• Кръгла маса - въпроси към лекторите - МЗХГ, БАБХ, УХТ, ИИРХ и др.

Конференцията ще бъде полезна за собственици на фирми, управители, мениджъри по качеството, директори на предприятия, вътрешни одитори, специалисти от производствени отдели, РЗИ и БАБХ, научни звена, заведения и други специалисти от различните браншове на ХВП, както и за опаковки, материали, машини и апарати за ХВП, търговци на едро и дребно.

Участниците в конференцията получават сертификат.

Заявка за участие заедно с копие от платежното нареждане се изпраща до 16.02.2026 г. Приемат се и по телефон или e-mail: ufi_sb@abv.bg Таксата за участие е 30 евро без ДДС. За редовни членове на СХП - 24 евро без ДДС. Такса за участие с доклади, издадени в сборник, регистриран в НАЦИД (ISSN:3033 - 0084) - 25 евро. Научни работници, преподаватели от учебни заведения, докторанти, студенти и ученици не плащат такса. В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуска. Регистрацията на участниците е на 20.02.26 г. 9,00 до 9,45 ч в Конгресен център, зала „Пловдив“ в Международен панаир Пловдив. Организаторите осигуряват безплатен пропуск на участниците за вход на 20.02.2026 г.

СУМИТЕ се превеждат по сметка на СХП: „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: (02) 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - СОФИЯ

**Покана за професионално обучение
за придобиване на професионална
квалификация по професията
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-
ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ**

**Специалност
ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ,
ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ
(трета квалификационна степен)
от 09.02 до 13.02.2026 г.**

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

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

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

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

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

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

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

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

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-

кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. 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 задочно, като за целта са планирани два модула по пет 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 неговите знания.

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 в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първият модул на обучението ще се проведе на **9, 10, 11, 12 и 13 март 2026 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. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

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 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 09.02.2026 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 09.02.2026 г. от 9,00 до 10,00 ч в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Таксата за един участник е **340 евро, 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 свидетелства 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 си. В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ с копие от платежно нареждане се изпращат до 05.02.2026 г. на адрес: e-mail: ufi_sb@abv.bg

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел.: 02/ 987 47 44

GSM: 0888 /72 24 82 - инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ:

„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 05. 02. 2025 г.**

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

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

Производство и преработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

9 - 13 март 2026 г., Дом на техниката, 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, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

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

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

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

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

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

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

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

СХП има издадена Лицензия от 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 480 часа, от които 220 часа теория и 260 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе заочно, 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 подготвят 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,
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 05.03.2026 г. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.

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.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността. Завършеното професионално обучение 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 9, 10, 11, 12 и 13 март 2026 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С. Раковски“ № 108, 1 ет., зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

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 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 9 март 2026 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109. Регистрацията на участниците е на 09.03.2026 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 340 евро, 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 резервации 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 професионална квалификация по професията
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ
специалност
КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ
(трета квалификационна степен)

02.02 - 06.02.2025 г., Дом на техниката, 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, 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.

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 480 часа, от които 220 часа теория и 260 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия.

Обучението включва следните основни теми:

- **Обща задължителна професионална подготовка** - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.
- **Специфична задължителна професионална подготовка:**
Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни
Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни
Биохимия на храните
Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.
Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от ХВП
Технологии в хранително-вкусовата промишленост
Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /НАССР, БДС-ISO, 22000:2018, Codex Alimentarius, ISO 19011, БДС-ISO 9001:2015
Български и европейски нормативни документи, взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти

Обучението включва следните основни теми:

■ **Обща задължителна професионална подготовка** - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

■ **Специфична задължителна професионална подготовка:**

Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни

Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни

Биохимия на храните

Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.

Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от ХВП

Технологии в хранително-вкусовата промишленост

Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /НАССР, БДС-ISO, 22000:2018, Codex Alimentarius, ISO 19011, БДС-ISO 9001:2015

Български и европейски нормативни документи, взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти

Професионалното обучение 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. **Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование. Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.**

Курсът е предназначен за работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки, ръководители и служители, отговорни за изграждане и поддържане на системите за управление на качеството и безопасността на храните, складове за храни, специалисти от хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Първият модул на обучението ще се проведе на **2, 3, 4, 5 и 6 февруари 2026 г.** в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, стая 509. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теория и практика на следващия модул. **Присъствието на I модул е задължително.** Продължителността на обучение е **5 дни по 8 часа**. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 8 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 02.02.2026 г. от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, София, ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, стая 509. Регистрацията на участниците е на 02.02.2026 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от **10,00 ч.** същия ден.

Цената за един участник е **340 евро** (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи. По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената не е включен хотелът.

Заявки за участие с копие от платежно нареждане се изпращат на адрес: **СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ** - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408, тел.: 02/ 987 47 44, GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg - Инж. Соня Бургуджиева. Сумите се превеждат по сметка на СХП: Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSG IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 28.01.2026 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





МЗХ публикува за обществено обсъждане насоките за кандидатстване по интервенцията за преработка на селскостопански продукти

Министерство на земеделието и храните публикува за обществено обсъждане проект на Насоки за кандидатстване по интервенции „Инвестиции за преработка на селскостопански продукти“ и „Инвестиции за преработка на селскостопански продукти, насочени към опазване компонентите на околната среда“ от Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони 2023-2027 г. Целта на интервенциите е подобряване на вертикалното и хоризонталното сътрудничество между земеделските производители, преработватели и търговци.

Прилагането на интервенцията с екологична насоченост има за цел да допринесе за опазване компонентите на околната среда и справяне с последиците от изменението на климата.

ДОПУСТИМИ КАНДИДАТИ ПО ДВЕТЕ ИНТЕРВЕНЦИИ са земеделски стопани, групи и организации на производители и преработвателни предприятия, които ще могат да получат подпомагане за материални и нематериални инвестиции в техните предприятия, съобразени с капацитета им и свързани с преработката на земеделски суровини.

ПОДКРЕПАТА ПО ИНТЕРВЕНЦИЯ „ИНВЕСТИЦИИ ЗА ПРЕРАБОТКА НА СЕЛСКОСТОПАНСКИ ПРОДУКТИ“ ЩЕ БЪДЕ НАСОЧЕНА КЪМ инвестиции, свързани с изграждане/ремонт/ре-



конструкция на сгради и други недвижими активи, необходими за производството и маркетинга, инвестиции в инсталиране на нови машини и оборудване за подобряване на производствения процес и маркетинга, инвестиции в активи за съхранение, преработка, пакетиране, охлаждане, замразяване и сушене с цел запазване качеството на продукцията и суровината. С подпомагането по интервенцията могат да бъдат финансирани и инвестиции в специализирани транспортни средства за превоз на суровини и/или готова продукция, инвестиции, свързани с внедряването на системи за управление на качеството, инвестиции за производство на енергия от възобновяеми енергийни източници (водна, вятърна, слънчева, геотермална енергия и остатъчна/отпадъчна биомаса) за собствено потребление, включително

пречиствателни съоръжения, инвестиции в софтуер, свързан с преработвателната дейност на кандидата. Подкрепа биха могли да получат и заявления за подпомагане с инвестиции в оборудване на съоръжения за съхраняване или оползотворяване на различни отпадъчни суровини от селскостопански продукти, получени в резултат на извършваната преработка, инвестиции в оборудване на съоръжения за съхраняване на отпадъчни води, включително инсталации за пречистване на отпадъчни води в преработката и маркетинга.

БЮДЖЕТЪТ за приема по интервенцията е в размер на 235 838 246,00 евро, от които 212 254 421,40 евро за заявления за подпомагане, включващи инвестиции, изцяло насочени към чувствителни сектори.

на стр. **16**

МЗХ публикува за обществено обсъждане насоките за кандидатстване по интервенцията за преработка на селскостопански продукти

от стр. 15

ПОДКРЕПАТА ПО ИНТЕРВЕНЦИЯ „ИНВЕСТИЦИИ ЗА ПРАБОТКА НА СЕЛСКОСТОПАНСКИ ПРОДУКТИ, НАСОЧЕНИ КЪМ ОПАЗВАНЕ КОМПОНЕНТИТЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА“

ЩЕ ОБХВАЩА само дейности, свързани пряко с опазване компонентите на околната среда. Подпомагането ще бъде насочено към инвестиции в строителство/реконструкция/ремонт на пречиствателни съоръжения и съоръжения за третиране на отпадъци, изграждане/ модернизирани/ оборудване на съоръжения за съхраняване или оползотворяване на различни отпадъчни суровини от селскостопански продукти, получени в резултат на извършваната преработка, модернизирани/оборудване на съоръжения за съхраняване на отпадъчни води, включително инсталации за пречистване на от-

падъчни води в преработката и маркетинга и изграждане на инсталации за производство на енергия за собствено потребление от ВЕИ (водна, вятърна, слънчева, геотермална енергия и остатъчна/отпадъчна биомаса). Допустими ще бъдат и инвестиции, свързани с преработката на биологично сертифицирани земеделски суровини.

ОБЩИ.Т БЮДЖЕТ за приема по интервенцията е в размер на 70 248 792,00 евро, от които 63 223 912,80 евро за заявления за подпомагане, включващи инвестиции, изцяло насочени към чувствителни сектори.

В проектите на Насоки за кандидатстване по двете интервенции са включени критерии за подбор на заявленията за подпомагане, с цел предоставяне на приоритети, отразяващи взетите решения в рамките на проведеното на 3 и 4 септември 2025 г. Седмо заседание на Комитета по

наблюдение на Стратегическия план. Чрез критериите ще се насърчава кооперирането на земеделските стопани, преработката на собствени земеделски суровини или от регистрирани земеделски стопани, автоматизацията и цифровизацията, внедряването на иновации в предприятията, създаването на нови работни места, както и стимулиране производството на енергия от ВЕИ за собствено потребление.

Проектите на Насоки за кандидатстване по двете интервенции са публикувани в СЕУ (Обществено обсъждане » Отворени процедури за обществено обсъждане) и на интернет страницата на Стратегически план за развитие на земеделието и селските райони 2023-2027 г. на следния адрес: <https://www.sp2023.bg/index.php/bg/proceduri/za-obshestveno-obsazdane>.

Предложенията и коментарите следва да бъдат представени в свободен текст, в рамките на електронното писмо (e-mail) или да бъдат приложени в отделен файл във формат „doc“.

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.

