

Осемнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ –

ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за 18-и път поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.



На 16 октомври в Университета по хранителни технологии, гр. Пловдив, аудитория „Хоризонт“ бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията. Съвсем нова, модерна зала,

оборудвана с всичко необходимо за провеждане на форум от такава величина, зала „Хоризонт“ предразположи участниците за ефективна и пълноценна работа по време на конференцията.



ТЕМИТЕ В БРОЯ



Забележителна история,
възходящо бъдеще -
140 години ФНТС

6

Обръщение на д-р Светла
Чамова, председател на УС
на СХП, до всички членове
и съмишленици на Съюза
по повод предстоящата 60-
годишнина от учредяването
на Съюза по хранителна
промишленост, съпроводен от
Деня на хранително-вкусовата
промишленост в България и
XXII национална научно-
практическа конференция с
международно участие на
тема „Хранителната индустрия
в България - настояще и
бъдеще“

9

Условия за подпомагане
на празника 10

10

Покана за участие в
Осемнадесети национален
конкурс „Хранително-
вкусовата промишленост в
България - нови продукти и
технологии - 2025 г.“ 11

11

Акценти за тържественото
честване на 60-годишнината
от учредяването на Съюза по
хранителна промишленост 12

12

Предстои обучение за
вътрешни одитори на
НАССР система15

15

УХТ Пловдив ще обучава
студенти на ново
международно ниво
благодарение на
партньорството със Световната
организация по туризъм! 16

16

Осемнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНOST – ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 2

Защитените географски означения, хранителни добавки и добавки в храни, опаковки за храни, системи за управление и др. бяха част от многото разглеждани теми на конференцията. Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията изигра факта, че тя се проведе в гр. Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния бранш и в Университета по хранителна промишленост, който кове специалисти за бранша. Тези факти гарантираха голямата масовост при провеждане на конференцията.

Повече от 90 % от присъства-

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ на конференцията:

- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- Индустриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.
- Иновации в опаковките на храните
- Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
- Иновациите в ХВП – споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
- Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП

щите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на УХТ, ФНТС, МЗХ, БАБХ, средни училища и науч-

ни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложили в програмата, свидетелстваше препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.

Конференцията бе открита от инж. Соня Бургуджиева, Главен секретар на Съюза по хранителна промишленост. Инж. Бургуджиева поздрави всички участници във форума, благодари на ръководството на Университета, в лицето на проф. Галин Иванов за предоставената възможност за провеждане отново на младежката конференция в зали на УХТ, както става всяка година в продължение на 18 години. Този дълъг период дава гаранция, че форумът е на много високо ниво и

на стр. **3**



Осемнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ – ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 2

е нужен на специалистите в ХВП сектора.

След това инж. Бургуджиева даде думата за откриване на конференцията и приветствено слово на проф. Иванов, ректор на УХТ като домакин.

В рамките на тържественото

отбелязване на Световния ден на храната, проф. Иванов поздрави участниците. „Младежките конференции винаги са интересни, защото младите хора са носители на иновациите“ - с тези думи ректорът на УХТ проф. Галин Иванов откри 18-та Национална младежка научно-практическа кон-

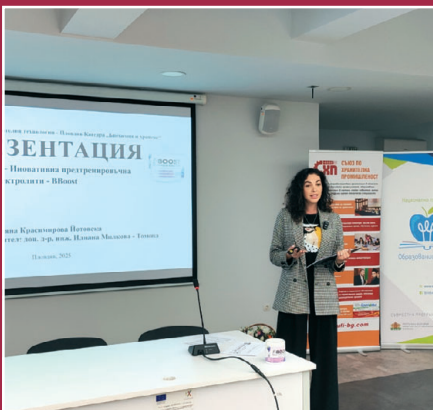
ференция с международно участие „Иновации в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи“. Той увери участниците във форума, че иновациите ще им дадат възможност да намерят своето място в бъдеще и да бъдат полезни както за себе си, така и за страната.

Модераторът на сутрешната сесия - доц. Рада Динкова даде старт на първата презентация на Министерство на земеделието и храните „Схеми за качество на земеделски и хранителни продукти. Ситуация и перспективи.“ Тя бе направена от Иванка Статкова от Дирекция „Политики по агрохранителната верига“ от МЗХ.

В научната конференция взеха участие над 250 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост гр. Пловдив, докторанти и др.

Най-младите участници от ПГХХТ – Пазарджик, ПГХТТ – Пловдив, ЕГ „Иван Вазов“ – Пловдив, ПГ „Проф. д-р Асен Златаров“ – Димитровград представиха свои иновативни разработки. По време на събитието представители на академичните среди, индустрията, регулаторните органи и училищата обмениха опит, показаха добри практики и представиха иновативни решения за безопасност, качество и устойчивост в храните:

на стр. 4



Осемнадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ – ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

от стр. 3

Политики, качество и иновации – Фокус върху географски означения и традиционно-специфични храни, практически стъпки за безопасност и хигиена, култура по безопасност на храните, ролята на контролните органи и балансът между стандарти и достъпна цена. Представени бяха и примери за продуктови иновации и функционални формули.

Младежки разработки – Кратки ученически демонстрации по анализ на отпадно кафе, идеи за хранителна устойчивост в космоса и приложение на ултразвук в козметични терапии.

Индустрия, туризъм и предприемачество – Обсъдени бяха потребителски тенденции (енергийни напитки, история и култура на кафето), влиянието на опаковките, представяне на център за компетентност и добри практики от млади предприемачи.

Наука и технологии – приложни изследвания – Широк спектър от изследвания: микро-

биологични решения и етерични масла в месни продукти, нетипични суровини (напр. камилско мляко), ферментационни и пивоварни подходи, сушене и оползотворяване на растителни суровини, управление на качеството при ферментирали продукти, плюс постерни доклади.

Резултатът – ден с практически насочени лекции, демонстрации и обмен между регулатори, индустрия, академия и ученици – с акцент върху безопасността, иновациите и устойчивото развитие в хранително-вкусовия сектор.

Бъдещите специалисти взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на преподавателите си, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканияте грешки.

Благодарности на преподавателите от УХТ и средните училища и гимназии, които отделиха време от напрегнатото си ежед-

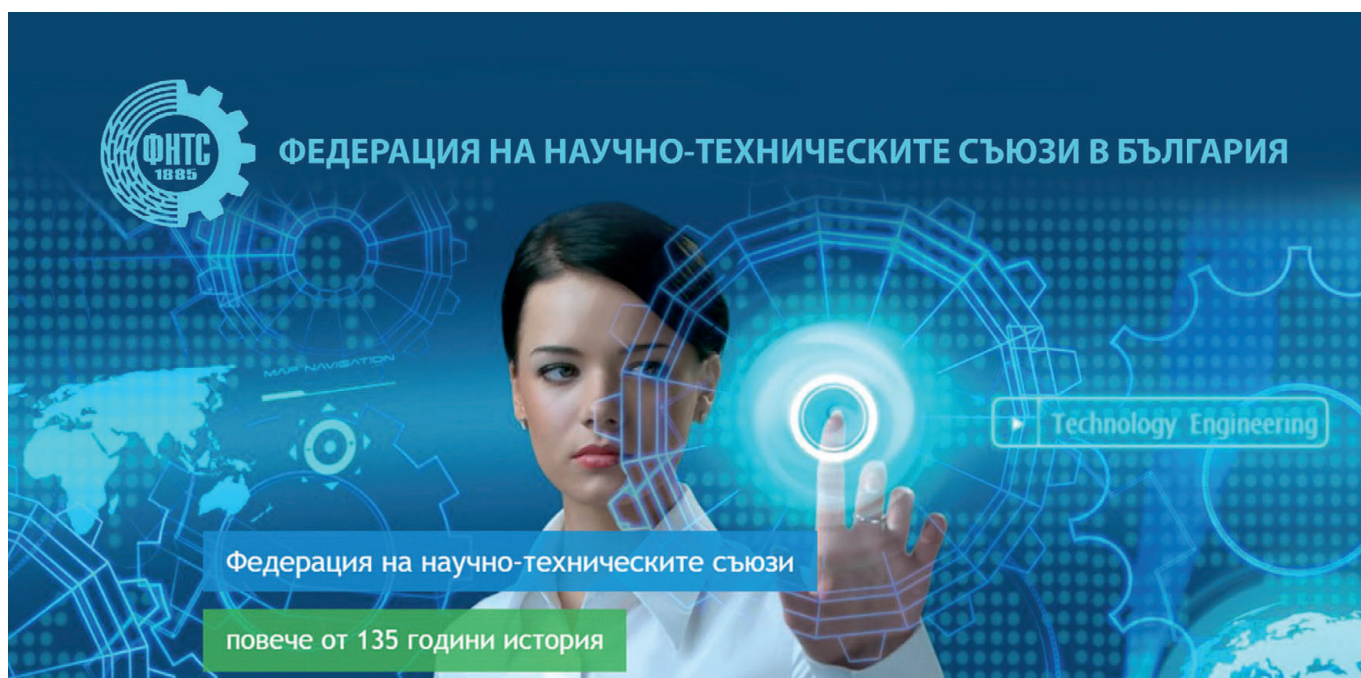
невие, за да подготвят бъдещите специалисти и лично да присъстват с тях на конференцията.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва ползата за младите специалисти от отрасъла от подобни срещи. Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

Благодарим специално на ръководството и персонала на Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив – в лицето на ректора проф. Галин Иванов, зам.-ректорите - проф. Балев и доц. Десислава Вангелова, доц. Рада Динкова, доц. Милкова, инж. Блага Генева и всички останали за предоставената ни база и перфектната организация, съдействието и безвъзмездната помощ, която ни оказаха при провеждане на конференцията.

До нови срещи!





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



Забележителна история,
възходящо бъдеще

140
ГОДИНИ

ФНТС



Голямата зала в Дома на науката и техниката трудно събра членове на ФНТС, ветерани и гости, дошли да засвидетелстват уважение към 140-годишния юбилей на Федерацията на научно-техническите съюзи в България. Председателят на Федерацията, доц. д-р инж. Кремена Деделянова, приветства присъстващите с Добре дошли на празника, а известният телевизионен водещ, Драгомир Драганов, с кратко емоционално въстъпление даде начало на празника. Той покани на трибуната да се качат – доц. Наталия Киселова, председател на Народното събрание на Република България, проф. Иван Георгиев, научен секретар в Българската академия на науките и арх. Петър Диков – председател на Съюза на архитектите в България.

Доц. Деделянова започна своето юбилейно слово с думите: *Да имаш 140-годишна история в България е повод за преклонение. Ние се гордеем от факта, че след 140 години ни водят целите поставени от основателите, решаваме същите задачи, естествено в контекста на съвременното...*

Затова празникът днес е повод да изразим уважението си не само към историята, но и към днешния ден – към труда на многобройните инженери, архитекти, агрономи, икономисти и други специалисти, които в сложните съвременни

условия с високо квалифицирания си труд допринасят за развитието на Република България, а немалко я прославят с творческите си постижения по широкия свят.

И сега, когато сме се събрали в зала „Професор Асен Златаров“ на Националния дом на науката и техниката да отбележим този наистина забележителен юбилей, нека историята да е само онази здрава основа, онзи мощен трамплин, който може и трябва да изведе на нова, по-висока орбита, днешната Федерация на научно-техническите съюзи в България.

Тя проследи историята на ФНТС от първото Българско техническо дружество, през БИАД и НТС до днешния ден. Представи актуалното състояние на Федерацията с нейните членове и богатата гама от дейности, които извършва.

Накрая доц. Деделянова каза: *Със своите немалки възможности ФНТС и нейните сдружения заемат достойно и твърде важно място в широката сфера на българските неправителствени организации. Във ФНТС се полагат сериозни усилия да се върви в крак с динамично променящата се реалност, в това число и в областта на високите технологии и изкуствения интелект.*

на стр. **7**



Забележителна история, възходящо бъдеще

140 ГОДИНИ

ФНТС

от стр. 6

През цялата си история ФНТС е работела преди всичко за развитието и възхода на България. Има надежда и увереност, че така ще бъде и в бъдеще!

И преди да завърши доклада си бих искала да цитирам проф. инж. Симеон Банков, думите на който звучат актуално и днес.

“Животът - това е труд за обществото и държава и в това е призванието на човека, неговото духовно удовлетворение и наслада.”

ЧЕСТИТ ПРАЗНИК!

Обръщайки се към присъстващите, председателят на Народното събрание Наталия Киселова каза: *Вие сте най-старата обществена организация в нашата страна, която устоя на промените на времето и продължи да работи за прогреса на българската наука и техника.*

Председателят на Народното събрание изрази задоволство от партньорството между Федерацията и Парламента в законодателната сфера: *„За нас, като народни представители, са важни позициите на Вашите експерти и техните становища по проекти на закони и други нормативни документи, свързани с развитието на науката, техниката и технологиите“*, каза Наталия Киселова и завърши:

Искам да ви пожелая Честит празник, на вас и на колегията инженери, учени специалисти, на всички, които са свързали живота си с прогреса на българската наука и техника.

Прочетено бе приветствие от Президента на Републиката, г-н Румен Радев, в което той изказва искрена благодарност на ФНТС за нейните усилия в осигуряването на индустриалното развитие на страната и утвърждаването на нейния модерен облик.

Приветствие от името на председателя на БАН, чл.-кор. Евелина Славчева, поднесе проф. Иван Георгиев. В него бе отбелязано: *Сто и четиридесет години съществуване в исторически план са наистина респектиращ период от развитието на всяка организация...*



Архитект Петър Диков подчерта в приветствието си, че Съюзът на българските архитекти има дълги години обща история с Федерацията.

Празникът бе уважен от много гости – приятели и партньори на Федерацията

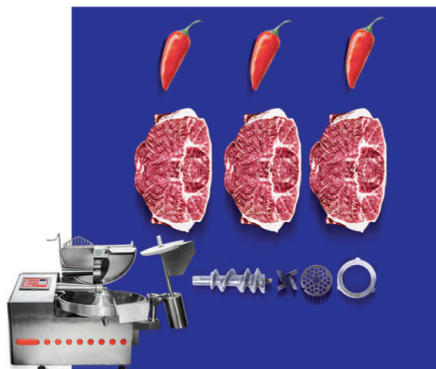
В знак на признателност за съвместната работа и за приноса към развитието на науката и техниката в България, председателят на ФНТС доц. Кремена Деделянова връчи юбилейни плакети на организации, институции и партньори на ФНТС.

Двадесет председатели на НТС организации, почетни членове и заслужили дейатели на ФНТС бяха наградени с Грамота и Плакет за принос към ФНТС, а с грамота по случай 140 години ФНТС бяха наградени активни дейци на Федерацията.

И както подобава на голям празник финалът бе един приятен концерт с изпълнения на Драгомир Драганов, Мими Иванова и танцов ансамбъл „Олга Борисова“- София. А на добре организирания коктейл по случай юбилея гости и членове на ФНТС имаха добрата възможност да си побъбрят за миналото и днешния ден, за това което предстои и за бъдещето пред Федерацията.

НО

МЕСОМАНИЯ



12-15
НОЕМВРИ
2025

ПЪТЯТ НА
МЛЯКОТО



БУЛПЕК



ИНТЕРФУД
& ДРИНК





УВАЖАЕМИ КОЛЕГИ И ПРИЯТЕЛИ – ЧЛЕНОВЕ И СЪМИШЛЕНИЦИ
НА СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ,

За нас е удоволствие да Ви поканим на официалното честване на

**60-ГОДИШНИНАТА ОТ УЧРЕДЯВАНЕТО
НА СЪЮЗА ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ,**

съпроводено от

ДЕНЯ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ В БЪЛГАРИЯ,

XXII национална научно-практическа конференция с международно участие на тема

“ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ В БЪЛГАРИЯ – НАСТОЯЩЕ И БЪДЕЩЕ”,

които ще се проведат под патронажа на министъра на земеделието и храните

Събитията ще се проведат на **09.12. 2025 г. в „Парк хотел Москва”,**

гр. София, зала „Европа”, от 10,30 часа

В продължение на 22 години празникът на хранителната промишленост се организира от Съюза по хранителна промишленост. Интересът към това събитие е изключително голям и в него участват между 200 и 300 души – представители на всички браншове от ХВП, ръководители на големи фирми в отрасъла, специалисти и научни работници от институтите, занимаващи се с хранителна наука, експерти и докладчици от Министерство на земеделието и храните, Министерство на икономиката, енергетиката и туризма, Министерство на здравеопазването, БАБХ, ЦКС, БТПП, БСК, депутати от Народното събрание и гости от чужбина.

От името на Управителния съвет на Съюза по хранителна промишленост отправям молба към вас за подкрепа в осъществяването на това значимо за България събитие. На следващата страница ще откриете възможностите за подкрепа на форума и при проявен интерес от Ваша страна ще очакваме да се свържете с нас. Бих искала да отбележа, че предложените варианти за спонсорство са примерни и подлежат на промени. Оставаме отворени за идеи и предложения от Вас, тъй като желанието ни е да постигнем максимална удовлетвореност за всички страни.

УВАЖАЕМИ КОЛЕГИ,

Вярвам, че това събитие ще допринесе много за обмяната на нови идеи, опит и знания и ще спомогне за издигане авторитета на Вашата фирма. Приканваме всички желаещи да бъдат спонсори и да запознаят участниците с дейността си, да се обадят в СХП на тел.: 02/ 987 47 44 или да ни пишат на електронната поща: e-mail: ufi_sb@abv.bg.

Ще се радвам, ако заедно отбележим достойно 60-годишния юбилей на Съюза и превърнем Деня на хранително-вкусовата промишленост в България в най-мощния годишен форум на бранша, а това да стане хубавият повод да се срещнем отново и вдигнем чаши за здраве и успешни бъднини с приятели, партньори и съмишленици !

С уважение:

**Д-Р СВЕТЛА ЧАМОВА,
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА УС**





УСЛОВИЯ ЗА ПОДПОМАГАНЕ НА ПРАЗНИКА

Златен /основен/ спонсор:

Златното спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от минимум 3 000 лв.

- Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;
- Реклама с банер за 6 месеца в уебсайта на СХП;
- Реклама в Бюлетина на СХП за 6 месеца
- Фирменото лого на златния спонсор ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на конференцията;
- Реклама във всички PR материали и прояви, свързани с конференцията;
- Поставяне на рекламни материали в конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната зала;
- Безплатен рекламен щанд на изложбата;
- 10-минутна презентация по време на конференцията;
- Достъп на 5-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата без такса участие.

Бронзов /паралелен/ спонсор:

Бронзовото спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от 1 000 лв.

- Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;
- Рекламен банер за 2 месеца в уебсайта на СХП;
- Реклама в Бюлетина на СХП за 2 месеца
- Фирменото лого на спонсора ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на конференцията;
- Поставяне на рекламни материали в конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната зала;
- Безплатен рекламен щанд на изложбата;
- 10-минутна презентация по време на конференцията;
- Достъп на 2-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата без такса участие.

Сребърен /поддържащ/ спонсор:

Сребърното спонсорство предвижда подкрепа на форума със сума от 2 000 лв.

- Реклама в сборника и диска с доклади от конференцията;
- Реклама с банер за 3 месеца в уебсайта на СХП;
- Реклама в Бюлетина на СХП за 3 месеца
- Фирменото лого на спонсора ще бъде отпечатано върху всички печатни материали на конференцията;
- Реклама във всички PR материали и прояви, свързани с конференцията;
- Поставяне на рекламни материали в конференнтните чанти;
- Поставяне на рекламен банер в конференнтната зала;
- Безплатен рекламен щанд на изложбата;
- 10-минутна презентация на конференцията;
- Достъп на 3-ма представители на фирмата до всички сесии и мероприятия в програмата без такса участие.

Други възможности за представяне:

- Отпечатване на фирмено лого върху конференнтни материали или баджове – 300 лв.
- Раздаване на фирмени брошури на регистрацията – 100 лв.
- Проектиране на фирмено лого в пленарната зала преди и след сесии – 200 лв.
- Поставяне на фирмен банер в залата за празника и конференцията – 200 лв.
- Участие в изложбата в дните на конференцията с щанд и презентация за фирмата до 10 мин. – 500 лв.
- Участие само с презентация (10 мин.) на фирма и организация – 300 лв.
- Поставяне на рекламни материали в материалите на участниците - 100 лв.

Представените възможности за спонсорство са примерни и подлежат на обсъждане. Оставаме отворени за идеи и предложения.

При проявен интерес от Ваша страна ще очакваме да се свържете с нас

За контакти: СХП - инж. Соня Бургуджиева – гл. секретар на СХП - тел.: 02 987 47 44, GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg,





ПОКАНА ЗА УЧАСТИЕ В НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ОБЯВЯВА

О С Е М Н А Д Е С Е Т И Н А Ц И О Н А Л Е Н К О Н К У Р С

„ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ -
НОВИ ПРОДУКТИ И ТЕХНОЛОГИИ - 2025 г.“

ПАРТНЬОРИ: ФНТС, УХТ - ПЛОВДИВ, МЗХ, БАБХ, МИ, МОН, ЦКС, СИБ

Обявяване на конкурса - април 2025 г. ● Заявки за участие до 21. 11. 2025 г. ● Отчитане на резултатите и награждаване на победителите - по време на честването на Деня на хранителната промишленост - 9 декември 2025 г.

Целта на конкурса е да насърчи връзката между българската наука и бизнеса, работещи в хранителната и питейна индустрия. В конкурса могат да вземат участие български научни работници и специалисти от висшите учебни заведения, институти от системата на Българската академия на науките и Селскостопанска академия и други организации, разработили и внедрили нов продукт, производители на храни и напитки, които са разработили и/или внедрили в производството продукт и са го пуснали за продажба на пазара в страната.

Конкурсът е обособен в две основни категории:

1. Разработка на нов краен продукт, нова технология или суровина
2. Производител или фирма, внедрили нов продукт, пуснат на пазара

Ще бъдат разгледани и класирани от специална комисия продуктите от следните браншове:

1.1. Категория „Краен продукт“ (Потребителски продукти)

1. Млечни продукти
2. Месни и рибни продукти
3. Хлебни и сладкарски изделия
4. Захарни изделия
5. Преработени плодове и зеленчуци
6. Напитки - вино, пиво, безалкохолни напитки

1.2. Категория „Суровини“ - включва суровини, оцветители, ароматизатори, стабилизатори, подобрители, коректори и др., създадени от български специалисти и внедрени в производство.

2. Категория „Предприятие, внедрило нов продукт“

КРИТЕРИИ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНИЯ ПОДБОР:

За продукт и суровина:

1. Продуктът да бъде нов за българския пазар;
2. Да отговаря на изискванията за безопасен и здравословен продукт;
3. Оригиналност на продукта;
4. Да има изпитвателен протокол от акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
5. Асептичното производство и отсъствието на консерванти е предимство;
6. Наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества е предимство;
7. Органичен и био продукт, за което се представя сертификат, е предимство;
8. Влагането на български суровини е предимство;
9. Възраждане на традиционен местен продукт е предимство.

За предприятие и фирма

1. Внедрени системи за управление на качеството и безопасността на продуктите;
2. Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар;
3. Опаковката и етикетването на продукта да отговарят на изискванията на българското законодателство;
4. Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство.

КОМИСИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛЕН ПОДБОР

Комисията ще определи класиране на 1, 2 и 3 място за двете категории и ще отличи с Вимпел и грамота съответно:

- ▶ 15 кандидата от категория „Краен продукт“
- ▶ 3 кандидата от категория „Суровини“;
- ▶ 3 кандидата от категория „Предприятие“.

Забележка: Комисията за предварителен подбор ще се комплектува със специалисти в зависимост от характера на направените заявки.

РЕГЛАМЕНТ НА КОНКУРСА

Заявка за участие в конкурса се подава:

- ▶ от научния специалист (ръководителя на научния колектив), разработил продукта, придружена от писмено изразено съгласие от страна на фирмата, внедрила продукта в производството си.
- ▶ от фирмата, финансирала разработката и внедрила продукта.

Заявката се придружава от:

- ▶ снимки на продукта
- ▶ етикет, даващ информация за съдържанието и специфичните качества на продукта - диетичен, здравословен, органичен, функционален, енергиен и др.п. или кратко описание на продукта, удовлетворяващо необходимостта от информация в съответствие с изискванията на наредбата за етикетването, както и допълнителна информация, аргументираща иновативността.
- ▶ към заявката могат да се прибавят резултати от научни изследвания, мнения на търговски партньори, резултати от проучвания за оценката на готовия продукт (ако има проведени), спечелени вече награди, друга информация, която може да изгради пълна представа за качествата на новия продукт.
- ▶ Номинираните продукти се предоставят в натура два дни преди провеждане съвещанието на журито, за което фирмите ще бъдат своевременно информирани.

**КРАЕН СРОК ЗА ПОДАВАНЕ НА ЗАЯВКИТЕ ЗА УЧАСТИЕ
И ПРОДУКТИТЕ: 21 НОЕМВРИ 2025 г.**

Резултатите ще бъдат обявени на тържественото честване на Деня на хранителната промишленост на 9 декември 2026 г. в София, като за това номинираните ще бъдат известени предварително.

За заявки и подробна информация: СХП - 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 КЪМ ФНТС ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

Осемнадесети национален конкурс “Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии 2025 година”

I. Данни за участника:

Наименование на фирмата:

Булстат: Седалище:

Адрес:

телефон: факс: e-mail:

Участникът се представява от:

.....
/име, фамилия, длъжност, подпис и печат/

II. Категория:

☐ Краен продукт ☐ Суровини ☐ Предприятие, внедрило нов продукт или технология

III. Данни за продукта/суровината:

1. Наименование и предназначение:

2. Информация за най-важните преимущества на изделието:

☐ иновативност ☐ здравословен ☐ безопасен ☐ оригиналност
☐ наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества ☐ органичен
☐ използвани суровини: ☐ български ☐ вносни ☐ традиционен местен продукт ☐ отсъствие на консерванти

3. Придружаващи документи:

☐ изпитвателен протокол от акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
☐ протоколи от изпитване за безвредност; документ, удостоверяващ претенция за здравословни качества;
☐ декларация за съгласие от другия производител ☐ други

IV. Данни за предприятието/фирмата, внедрило нов продукт или технология

☐ Внедрени системи за управление на качеството и безопасност на продуктите;
☐ Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар;
☐ Опаковката и етикетването на продукта да отговарят на изискванията на българското законодателство;
☐ Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство
☐ Иновативност на технологията
☐ Данни, доказващи икономическия ефект от новата технология
☐ Данни, доказващи ефекта на новата технология върху качеството на продукта

V. Цялостно използване на иновативни информационни технологии за нуждите на хранителна промишленост

☐ Нови технологии, внедрени в компания през последните 3 години.
☐ Обхват на внедрените технологии.
☐ Ползи и подобрения вследствие на внедрените технологии.

Забележка: При недостиг на място, моля попълнете на отделен лист.

За заявки и подробна информация:

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





Съюз по хранителна промишленост
Министерство на земеделието и храните
Федерация на научно-техническите съюзи

П О К А Н А

Имаме удоволствието да Ви поканим на тържественото честване на

**60-годишнината от учредяването на
Съюза по хранителна промишленост**

съпроводено от традиционния

**Ден на хранително-вкусовата промишленост в България
XXII тържествена национална научно-практическа конференция**
с международно участие на тема:

ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ В БЪЛГАРИЯ – НАСТОЯЩЕ И БЪДЕЩЕ

и националния конкурс на СХП

**"Хранително-вкусовата промишленост –
нови продукти и технологии 2025 година"**

Денят на хранително-вкусовата промишленост в България ще се проведе
под патронажа на Министъра на земеделието и храните

09.12.2025 г., 10,30 часа, София, "Парк хотел Москва", зала "Европа"

П Р О Г Р А М А

- ▶ Откриване на празника от председателя на СХП д-р Светла Чамова
- ▶ Приветствие към присъстващите от министъра на земеделието и храните
- ▶ Приветствия от официалните гости на празника
- ▶ Връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на СХП по случай 60 г. от създаването на Съюза.
- ▶ Връчване на наградите от националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2025 година“
- ▶ XXII национална научно-практическа конференция с участие на български и чужди лектори: „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“
- ▶ Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите на празника и конференцията
- ▶ **От 17,00 ч - РАБОТНИ СРЕЩИ-ДИСКУСИИ С ЛЕКТОРИТЕ** по основните теми на конференцията

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ НА КОНФЕРЕНЦИЯТА (предварителни):

- ▶ Хранителната индустрия - настояще и бъдеще
- ▶ Европейски и световни предизвикателства в бъдещето на храните
- ▶ Науката и прилагане на условията за напредък
- ▶ Програми и проекти в помощ на бизнеса
- ▶ Човешкият ресурс - стълб в развитието на хранително-вкусовата промишленост

От 17,00 ч. - РАБОТНИ СРЕЩИ-ДИСКУСИИ С ЛЕКТОРИТЕ
по основните теми на конференцията

**ОЧАКВАЙТЕ ПОДРОБНА ПРОГРАМА ЗА
КОНФЕРЕНЦИЯТА С ТЕМИТЕ НА ПРЕЗЕНТАЦИИТЕ
И ИМЕНАТА НА ЛЕКТОРИТЕ!**

**Поканени участници
за лектори и в дискусиите**

Министерство на земеделието и храните; Министерство на икономиката; Министерство на труда и социалната политика; Българска агенция по безопасност на храните; Норберт Райхл - изп. директор на FPI - Германия; CSB Systems - Германия; Университет по хранителни технологии - Пловдив; Институт по криобиология и хранителни технологии; проф. д-р Донка Байкова; ИЦ „Алмитест“; НЦОЗА; Милена Кръстановна - главен редактор на „Ветеринарна сбирка“ и други.

За участие в конференцията се предвиждат два варианта на презентация:

- ▶ **Устна презентация:** На участниците ще бъдат предоставени 15 минути, в продължение на които те ще могат да изложат своята тема.
- ▶ **Постерна презентация:** платна с формат 120 см (височина) x 90 см (широчина). Презентаторите на постерите трябва да стоят до тях по време на обедната почивка. Постерите ще се свалят в края на конференцията.

ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ В КОНФЕРЕНЦИЯТА:

- 80 лв. без ДДС
- за членове на СХП - 70 лв. без ДДС
- за ветерани - членове на СХП - 25 лв.
- за научни работници от институти - 45 лв.

Таксата включва сборник с докладите, участие в конференцията, обяд, кафе пауза, тържествена вечеря. Тя може да се плати по банков път или на 09.12.2025 г. в брой, по предварителна уговорка, при регистрацията за конференцията.

ЦЕЛТА НА ОРГАНИЗАТОРИТЕ е Конференцията да се превърне в открит форум за дискусии, въпроси и отговори по актуални проблеми, вълнуващи участниците.

КОНФЕРЕНЦИЯТА ЩЕ БЪДЕ ПОЛЕЗНА ЗА собственици на фирми, мениджъри, производствени и търговски директори на фирми, които внедряват системи за управление на качеството, координатори и специалисти от производствени отдели, мениджъри по качеството, научни работници, консултанти, експерти от държавни органи - БАБХ, ОДБХ, РЗИ, комитети, лаборатории, и др., заети в производството и контрола на храни и напитки, суровини, добавки, опаковки, машини и др. за тази промишленост.

НАСТАНЯВАНЕ

Настапяването на участниците от провинцията ще става в „Парк хотел Москва“, София, ул. „Незабравка“ № 25, на преференциална цена от 150 лв. за двойна стая, 99 лв. за единична стая със закуска. За заявки: тел. 02/987 47 44. Нощувките не влизат в цената за конференцията.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

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

ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост

София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408
тел./факс: (02) 987 47 44; GSM: 0888 72 24 82
инж. Соня Бургуджиева,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

ОЧАКВАМЕ ВАШАТА ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ И ХОТЕЛ ДО 2 ДЕКЕМВРИ 2025 Г.

З А Я В К А З А У Ч А С Т И Е

**Ден на хранително-вкусовата промишленост
и XXII национална научно-практическа конференция с международно участие - 09.12.2025 г.**

Име, фамилия
Фирма
Длъжност Бранш
Служебен адрес за кореспонденция:
Телефон e-mail:

Присъствие на вечерята: 09.12.2025 ☐ Да ☐ Не

Настапяване в хотел
на дати: ☐ Да ☐ Не

Дата Подпис:

Заявки за участие се приемат по телефон или факс,
както и чрез e-поща: ufi_sb@abv.bg

Декларирам, че предоставените от мен данни могат да бъдат използвани за регистрация на участието ми.



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс
19, 20 и 21 ноември 2025 г., София, Дом на техниката

ВЪВЕЖДАНЕ И ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/ISO 19011/2018 и ISO 22005

ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикеттирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикеттирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения

ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикеттирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби). ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

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

Заявка за участие се изпраща до **17.11.2025 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg. Таксата за участие е **300 лв. без ДДС, 360 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**. В нея са включени материалите за участниците, сертификати.

Регистрацията на участниците е на **17.11.2025 г. от 9,00 до 9,45 часа** на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108, София

ПРОГРАМА НА КУРСА - Основни теми

I. Нормативни изисквания за етикеттирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните.

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

II. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2018
1. Основни на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2018. Принципи и практика. Необходима документация.

IV. Осигуряване проследимостта на храните

Лекция и упражнения - групова работа

V. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

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

Лектор: Надежда Василева – сеньор одитор по качество и безопасност

1 ден - 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). **2 и 3 ден** занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00).

Сумите се превеждат по сметка: **Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF**
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел.: 02 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg





УХТ Пловдив ще обучава студенти на ново международно ниво благодарение на партньорството със Световната организация по туризъм!

“За нашия университет такова партньорство е ключово и стратегическо. Ще изведем на ново международно ниво обучението на студенти в производство на вино, храни и туризъм. Имаме много млади и амбициозни възпитаници, които са готови да направят тази крачка.” Това заяви ректорът на Университета по хранителни технологии проф. Галин Иванов, след като подписа меморандум с генералния секретар на Световната организация по туризъм UN Tourism Зураб Пололикашвили. Това стана в присъствието на министъра на туризма Мирослав Боршош, областния управител на Пловдив проф. Христина Янчева, кмета на Пловдив Костадин Димитров, председателя на парламентарната комисия по външна политика Йорданка Фандъкова, генералния директор на БТА Кирил Вълчев, проф. д-р Пламен Моллов, директор на Института за системни иновации по храните и виното към УХТ, преподаватели, специалисти в производството на вино и експерти в сферата на туризма. Проф. Иванов благодари на министър Боршош за оказаната голяма подкрепа. Така УХТ става единадесетото висше училище, което има партньорство с международната организация.

„За нас образованието е изключително важно. Подписването на такъв меморандум между един от най-влиятелните университети в България и една от водещите организации в света ще даде възможност на много млади хора да получат образование на високо ниво“, заяви министър Боршош.

„За първи път сключваме меморандум с университет, който обучава в сферата на гастрономия, туризъм и дори как се прави вино“, заяви Зураб Пололикашвили,

генерален секретар на UN Tourism. Той гостува на Университета по хранителни технологии на 28 февруари тази година и остана впечатлен от високото ниво на неговата дейност.

Официалното подписване стана по време на деветото издание на Глобална конференция за винен туризъм на Световната организация по туризъм към ООН.

Деветата Глобална конференция за винен туризъм на Световната организация по туризъм на ООН надхвърля всички останали събития, които се организират ежегодно в Пловдив. Над 300 участници от 30 страни се представят в нея. Тя бе открита в понеделник от министрите на туризма и земеделието и храните Мирослав Боршош и Георги Тахов, кметът на Пловдив Костадин Димитров, Зураб Пололикашвили, много производители на вино и експерти в туризма. Това е най-големият световен формат за този вид туризъм.

Българското издание на форума подчертава връзката между винения туризъм и изкуствата, представяйки и двете като важни средства за опазване на наследството, насърчаване на творчеството и повишаване на привлекателността на селските и лозаро-винарските дестинации. Организатори са Министерството на туризма в партньорство със Световната организация по туризъм към ООН и Община Пловдив.

Световната организация по туризъм (COT) е специализирана агенция на Организацията на обединените нации и водещата международна организация в областта на туризма. В COT членуват 155 страни, 7 територии и над 400 партньори. Основните ѝ цели са подпомагане на устойчивото развитие на

туризма, популяризирането му като движещ фактор за икономически растеж и устойчиво развитие и намаляване на негативното му влияние. Насърчава се прилагането на Глобалния етичен кодекс, образование и обучение в областта на туризма, като по този начин туризмът става част от инструментариума за постигане на „Целите на хилядолетието“ на ООН.

Програмата на 9-ата Глобална конференция за винен туризъм включва пленарни сесии, тематични дискусии, майсторски класове в емблематични културни пространства на Пловдив, оперен спектакъл в Античния театър и посещения на изби в страната. Във втория ден от програмата е предвидена панелна дискусия, на която ще бъдат представени отлични винени практики. Чрез представяне на утвърдени и нововъзникващи практики и насърчаване на сътрудничеството между секторите, 9-ата Глобална конференция за винен туризъм ще затвърди ролята на сектора като катализатор за устойчиво развитие, където изкуството на винопроизводството и изкуството на преживяването се съчетават в една от най-богатите на култура винени дестинации в Европа, съобщават още организаторите на събитието.

<https://shorturl.at/KVsuX>

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.