

Честито Възкресение Христово!

*Нека Великден ни зареди с мъдрост и
смирение, изпълни сърцата ни с радост,
мислите ни - с доброта,
надеждите ни - със светлина!*



ТЕМИТЕ В БРОЯ



Покана за Общо събрание
на Съюза по хранителна
промишленост

2

Отново бе проведен курс
по сензорен анализ

3

Курсове и професионално
обучение, организирани
от СХП

5

Ден на отворените врати в
УХТ за бъдещите кандидат-
студенти и финал на
националния конкурс
„Млади изследователи 2024“

6

Вкусотиите на
Северозапада

8

Нови специалности на
английски език предлага
Университетът по хранителни
технологии

9

Тринадесетдневно бизнес-
пътуване със Съюза по
хранителна промишленост
Вълшебният свят на Изтока -
Южна Корея и Япония

10

Стартира кампанията
по директни плащания
за 2024 г.

14

Гергьовден -
традиции и обичай

15



Съюз по
хранителна
промишленост
към ФНТС



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

П О К А Н А

Уважаеми колеги,

Управителният съвет на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС на основание чл.26 от закона за ЮЛНСЦ, във връзка с чл.21.1 от Устава на сдружението, свиква Общо събрание, което ще се проведе на 28.05.2024 г. (вторник) от 10,30 ч в Национален дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" 108, ет.2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2023 г. и годишния финансов отчет.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2023 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2024 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2024 г.
5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2024 г.

В Общото събрание на Съюза трябва да участват:

- по един член от редовно отчетените колективни членове на СХП, фирми и браншови организации, до 2022 г.
- всички, редовно отчетени, индивидуални членове на СХП до 2022 г.
- членовете на УС и КС на СХП

Най-учтиво Ви каним да вземете участие в отчетното събрание и във вземането на решения за подобряване на бъдещата ни дейност! След официалната част ще има обяд за всички делегати и гости на Събранието.

*Моля, заявете своето участие до 22 май 2024 г.
на тел.: 02 987 47 44, GSM: 0888 722482, e-mail: ufi_sb@abv.bg
инж. Бургуджиева,*

Председател на УС на СХП: / п /
д-р Светла Чамова





ОТНОВО КУРС ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

В продължение на серията от курсове, заложи в Програмата на Съюза по хранителна промишленост за 2024 г., отново през месец април се проведе Национален двудневен научно-практически курс на тема „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“.

Това е една изключително важна тема за фирмите от хранителния бранш и интересът към нея расте непрекъснато.

Сензорните оценки на храни и напитки са едни от първите, с които потребителят свързва тяхното качество и са водещи в неговия избор.

Обучението се проведе на два модула – теория и практика.



С изключително внимание участниците в курса слушаха лекциите на инж. Кристина Пе-

тева за: Органолептичния анализ на продуктите в ХВП – същност и значение; Физиологичните аспекти на сензорното оценяване – видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания; Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти; Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.

Темите за Организация на дегустационния процес – общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане, Подбор и подготовка на дегустатори – етапи, същност и Специфични източници на грешки при сензорните оценявания предизвикаха голям интерес.

На курса присъстваха специалисти от различни браншове на ХВП, инспектори от БАБХ, лаборатории и др.

С изключителен интерес участниците очакваха практическата част на курса.

Практическите упражнения

на стр. 4





ОТНОВО КУРС ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

от стр. 3

се проведеха в модерна лаборатория по сензорен анализ в София.

С кратка презентация инж. Кристина Петева запозна присъстващите специалисти по различните въпроси с практическа насоченост на Сензорния анализ. В първия модул на практическата част "Теоретични основи на сензорния анализ", бяха представени темите за възприемане на цветовете, разграничаване на аромати, разпознаване на основни вкусове.

Във втория модул на тема: "Методики и ISO стандарти за провеждане на сензорен анализ" бяха разяснени - Триъгълното изпитване, Рангово класиране, Сравнение по двойки.

Накрая курсистите проведеха, по методика за провеждане на сензорен анализ с необучени оценители, органолептичен анализ на шоколад, на месни продукти, на сирене, плодове, на безалкохолни напитки, на различни видове кисели млека и др.

На участниците в курса бяха издадени сертификати за участие в курса.

Благодарим на инж. Кристина Петева и нейните колеги за съдействието и отличната организация на упражненията в лабораторията.



Съюзът по хранителна промишленост ще продължи провеждането на този вид обучения за сензорен анализ на храни и напитки, защото към тях се проявява голям интерес.

Ако имате желание да обучите вашия персонал по посочената тема, моля обърнете се към нас. Ще организираме специално за вашите специалисти и продукти курса по органолептичен анализ.





Курсове и професионално обучение

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2024 г. СХП проведе отново през м. април националния двудневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата“.

В продължение на два дни в Дома на техниката, София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Кирил Нинчев и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряването на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането ѝ, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000 /ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и 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/

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на HACCP системата.



В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познанията и владее на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.

В края на април започна курсът за професия „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, Специалност „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“. Темите, изучавани в него, са изключително важни и интересни за работата на специалистите в хранителния бранш: Класически и инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни, Биохимия на храните, Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост, Технологии в хранително-вкусовата промишленост, Системи за управление на безопасността на храните – въвеждане и вътрешен одит /HACCP/, БДС-ISO, 22000: 2006, Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003, Български и европейски нормативни документи, взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хра-

нителните продукти и мн. други.

Курсът бе предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните в предприятия и фирми, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти и др.

След самостоятелната подготовка на участниците в началото на м.октомври предстоят държавните изпити по теория и практика по специалността. Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.

СХП 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.





Ден на отворените врати в УХТ за бъдещите кандидат-студенти

финал на националния конкурс „Млади изследователи 2024“



Денят на отворените врати в УХТ се провежда по традиция в края на април. Всички желаещи да продължат образованието си в УХТ бяха добре дошли в университета, където имаха възможност да посетят катедри и лаборатории, за да видят къде и как се провежда обучението, а също и да обсъдят с преподавателите специалностите, към които имат интерес.

Два часа преди старта на Деня на отворените врати в Университета по хранителни технологии студенти на трите факултета – Технологичен, Технически и Стопански, започнаха да подготвят участието си и за посрещането на многобройните гости. От ранни зори дворот се препълни с ученици, техните преподаватели и директо-

ри, дошли да разгледат висшето училище и да участват в най-голямото у нас ученическо състезание „Млади изследователи“.

„Повече от 70 г. УХТ обучава водещите специалисти в областта на хранително-вкусовата, туристическата, етерично-маслената и козметичната, биотехнологичната и тютюневата индустрии. Днес ще имате възможността да се запознаете с всички специалности, за които можете да кандидатствате, с материалната база и условията, в които се провежда обучението в отделните направления и специалности, както и да се срещнете с преподаватели. Ще имате възможност да дегустирате традиционни и нови продукти, направени от нашите студенти в хода на тяхното обучение“, заяви ректорът проф. Галин Иванов в приветствието си. Той изтъкна, че университетът поддържа отлични партньорства с бизнеса, а това дава възможност обучението да е практически ориентирано и да се провежда в модерно оборудвани на европейско ниво предприятия.

Гости на университета бяха Дияна Димова и Надежда Тоде-

ва от Министерството на труда и социалната политика, инж. Илия Зюмбилев, управител на Област Пловдив, проф. Пламен Моллов, председател на Съвета на настоятелите на УХТ и бивш ректор, почетният професор на УХТ и изпълнителен директор на VP Brands International Иван Папазов, членове на настоятелството, представителите на местната власт, браншови организации и бизнеса. Съюзът по хранителна промишленост бе също гост на събитието в лицето на инж. Соня Бургуджиева, Главен секретар.

В приветствието си областният управител поздрави учениците, че са обърнали своя поглед към УХТ и ги увери, че креативните, знаещи и можещи млади хора са изключително необходими за страната ни. Образованието е най-ценният актив във вашия живот, заяви инж. Зюмбилев.

След официалното откриване гости и домакини разгледаха изложените по щандовете продукти. Всички експонати бяха изработе-

на стр. **7**





Ден на отворените врати в УХТ за бъдещите кандидат-студенти

финал на националния конкурс „Млади изследователи 2024“

от стр. 6

ни в духа на логото на УХТ и бяха иновативни или традиционни. Истински фурор предизвикаха хапките с медузи, чипс от цвекло, кетчуп от боровинки, бонбони с амарант и черен белгийски шоколад, баклавички с боб мунг и шам фъстък, бонбони с ксилитол, подходящи за диабетици, младо пиво и кашкавал с лавандула. Посетителите разгледаха последно поколение 3D принтер, минихладилна камера и още разработки на студенти. Техни колеги съчетаха представянето на традиционни великденски козунаци с благотворителна кауза в полза на момче с детска церебрална парализа.

И тази година в двора на висшето училище бяха разположени шатри, на които студенти от трети и четвърти курс представиха направени от тях храни, изработени по класически технологии или по иновативни рецепти. Посетителите опитаха различни месни продукти, сирена и кашкавали, сладкиши, разноцветни и здравословни хлябове. Студентите бяха наблегнали на здравословните и веган продукти, спирулина, черен кимион и други редки съставки, които бяха вложени в произведенията си.

В Деня на отворените врати се проведе и финалът на Националния конкурс „Млади изследователи 2024“, в който се състезават ученици от 10-ти до 12-ти клас. Конкурсът освен че открива млади таланти, създава предпоставки за мотивация на младите и създава възможности да се инвестира в тяхното бъдеще.



Тази година конкурсът се провежда с брой на участниците почти 3 пъти по-голям спрямо миналата година – 67 отбора от 25 училища в цялата страна. Всеки тим включваше от един до трима ученика и учител (училищен ментор).

Темите бяха много разнообразни – свързани са с традиционната българска кухня, старите рецепти, както и нови храни и напитки, натурални компоненти,

анализи на храни и напитки. Участниците работиха в сферата на кулинарния туризъм, българските празници и фестивали, както и в развитието на туристическите дестинации.

Спечелилите призовите места получиха парични награди. Класирането на зрелостниците се признава и за оценка от кандидат-студентски изпит и с нея те имат възможност да се запишат в УХТ.

Съюзът по хранителна промишленост бе поканен от организаторите да отличи със свой приз някои от представените презентации. Много бяхме затруднени в този избор, защото наистина всички теми бяха представени на много високо ниво от учениците.

От името на Съюза бяха отличени следните две презентации и връчени от инж. Бургуджиева почетни дипломи и награди на:



- ★ **ВЕЛИНА ФУРНАДЖИЕВА И ГАБРИЕЛА ПЕТКОВА**, 10^б клас от Професионална гимназия по хранителни технологии и техника - Пловдив, за участието им с презентацията “Сравнителен анализ на липов мед от Южен централен район на България” с ментор Христина Минчева
- ★ **МАГДАЛЕНА ПЕТРУНОВА И МИКАЕЛА ИЛИЕВА**, 10 клас от Професионална гимназия по туризъм „Алеко Константинов“ - гр. Баня с презентацията “Храната на бъдещето - в подкрепа на човешкото здраве” с ментор Ренета Петкова

Честито на победителите! Успех, бъдещи наши колеги!





С голям успех премина и второто издание на кулинарния конкурс „Вкусотиите на Северозапада“, организиран по идея на Лучия Лилова – председател на секцията по хранително-вкусова промишленост към НТС – Монтана и подкрепено от Съюза по хранителна промишленост.



ВКУСОТИИТЕ НА СЕВЕРОЗАПАДА

За втора поредна година НТС в Монтана събра готвачи от различни части на региона. Над 30 бяха участниците тази година, сред които и двама професионалисти. Журито в състав инж. Соня Бургуджиева, Силва Митова, заедно с кмета на Монтана Златко Живков избраше най-вкус-

ните храни сред десетки сладки и солени ястия.

Над 30 участници представиха типични за техните села гозби, предавани от поколения на поколения. Люта капацъна де магарича, се прави във видинското село Кутово от стари времена, спо-

дели Татяна Любенова, секретар на читалище “Просвета 1930”: “Нашите баби са го правили винаги, когато нещо месно се сервира на трапезата.” Даниела Иванова, от читалище “Развитие” в белградчишкото село Салаш представи бел муж, типично ястие от торлашката кухня: “Прави се от меко сирене и много малко брашно.” Постни чушки, пълни с кисело зеле и праз лук, е ястие от монтанското село Горно Церовене, сподели Суска Йорданова, председател на читалище “Еленко Ценов”: “Киселото зеле придава много приятен вкус на ориза в пълнена чушка суха.”

Журито с председател инж. Соня Бургуджиева – главен секретар на Съюз по хранителна промишленост – София, бе изключително затруднено от голямото кулинарно майсторство на всички участници.

Първото място взеха членовете на Съюза на слепите в Монтана с най-добра маса в конкурса



на стр. 9



Вкусотните на Северозапада

от стр. 8

“Вкусотиите на Северозапада”. Пълнени чушки с боб, ориз и праз, постни сърми, най-различни видове баници, питки, разнообразни десерти изложиха в кулинарния конкурс “Вкусотиите на Северозапада”.

Второ място получи читалището в село Аспарухово, община Медковец, а на трето бе отредено на самодейците от читалището в село Липен. 10-годишната Рая

Белчева получи награда за най-млад участник, а поощрителните награди са за народните читалища от селата Салаш, Белоградчишко и Кутово, Видинско. Кметът Златко Живков бе награден с плато от суши, специално приготвено от местно елитно заведение.

Оркестър на живо, поздравления с акордеон, много народни състави с песни и танци и детски състави допълниха пъстрата палитра на празника!

Видяхме, че традициите и обичаите са още живи, разпространявани по села и градове от истински родолюбиви българи. Съюзът по хранителна промишленост винаги ще подкрепя и участва в организирането на тези събития.

Затова всички си обещаха до година отново да се съберат в края на април на следващото, още по-силно издание на конкурса „Вкусотиите на Северозапада“.

Нови специалности на английски език предлага УХТ

Университетът по хранителни технологии предлага две нови бакалавърски специалности с обучение на английски език, стартираци през академичната 2024/2025 г.

Идеята за тях дойде след успешния старт на международната магистърска програма по винарство, в която УХТ провежда обучение на студентите под егидата на Международната организация по лозата и виното – OIV, съобщи доц. Хафизе Фидан, ръководител на Международния отдел в ръководството на университета. Тя заяви, че интересът на млади хора от чужбина към други специалности също е нараснал. А многобройните срещи на преподаватели от висшето училище с ученици и представители на бизнеса са уверили ректорския екип, че е необходимо да въведе обучение на английски език и за бакалаври.

И двете специалности са уникални и нямат аналог в сферата на висшето образование у нас, защото осигуряват отлична подготовка както в сферата на техно-

логиите и туризма, така и в предприемачеството.

Специалност “Food, Gastronomy and Tourism (Храни, гастрономия и туризъм)”

Специалността “Food, Gastronomy and Tourism (Храни, гастрономия и туризъм)” залага на задълбочените познания за храните като основа за кулинарни иновации и нови туристически продукти. Специалността осигурява широкопрофилна подготовка в областта на храните и напитките, като се акцентира върху тяхната технология и качествени характеристики. Наред с това, студентите получават технологична и мениджърска подготовка за управление на процесите в ХОРЕКА сектора и туризма.

Дипломираният специалист може да се реализира като мениджър на производството или мениджър по качеството на храните в производствени или търговски предприятия, кулинарен мениджър в заведения за хранене или кетърингови предпри-

ятия, мениджър “Храни и напитки” в туристически обекти или мениджър на кетърингови събития.

Специалност “Industrial Engineering and Management (Индустриално инженерство и мениджмънт)”

Специалността “Industrial Engineering and Management (Индустриално инженерство и мениджмънт)” осигурява широка хибридна подготовка в областта на технологиите и мениджмънта, а акцент в общия инженеринг са компютърните системи.

Студентите придобиват необходимите базисни знания и умения, позволяващи ефективното управление на процесите в хранителната, козметичната и биотехнологичната индустрии.

Дипломираният специалист може да се реализира като мениджър на производството, иновационен мениджър или мениджър бизнес развитие.





Тринадесетдневно бизнес-пътване със
Съюза по хранителна промишленост

ВЪЛШЕБНИЯТ СВЯТ НА ИЗТОКА

ПОЛЕЗНО
И ПРИЯТНО



ЯПОНИЯ

И ЮЖНА КОРЕЯ

Уникално съчетание на две от най-добрите азиатски дестинации. От древните палати и модерните градове до впечатляващите храмове и традиционни фестивали, тези две страни се отличават с богата история, бляскава култура и невероятна природа.

В края на м. март бе организирано тринадесетдневно бизнес пътуване от Съюза по хранителна промишленост до Южна Корея и Япония.

След една година, изпълнена с денонощен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и в къщи, участниците в пътуването успяха да отдъхнат и съберат нови сили за 2024 год. с това чудесно пътуване.

В Южна Корея участниците останаха заплени от вълшебството на Сеул – модерен град със старинен дух. Страната

има вековна история, писменост, природа, традиции, а ударното развитие - „чудото на река Хан“, от 80-те години насам я поставя сред най-развитите страни. Столицата Сеул е „командният център“ на една от най-стабилните икономики в света и е отличен като еталон за градски дизайн.

След дългите полети пристигнахме в Сеул и се настанихме в хотела.

Организирана бе вечеря за добре дошли в корейски ресторант – шабу-шабу със зеленчуци. Беше ни предоставена въз-



можност сами да приготвим вечерята - изключително впечатляваща храна за българите. Водорасли, зеленчуци и месо, сва-

на стр. **11**





ВЪЛШЕБНИЯТ СВЯТ НА ИЗТОКА

ЯПОНИЯ И ЮЖНА КОРЕЯ

от стр. 10

рени във връщ бульон. Мненията бяха разнопосочни, но все пак бяхме в Корея.



По време на туристическата обиколка посетихме площад Gwanghwamun; "Северния дворец" - първият кралски дворец. След двореца се отправихме към Bukchon Hanok Village, посетихме улицата на занаятчиите Инсадонг, "скъпата" пазарска улица Миангдонг, пазарът Намдемун и др. Видяхме и двореца Чангдеокунг, изграждането на който започва през 1405 г., кулата Seoul № Tower, от която се открива панорамна гледка към града. Разходка в световноизвест-

ния квартал Gangnam, възпят в песента Gangnam Style. Посетихме Bongjeunsa Temple и библиотеката COEX Starfield, която се намира в голям търговски център. С влак пристигнахме в гр. Бусан, главен пристанищен град на Корейския пролив. Разгледах-

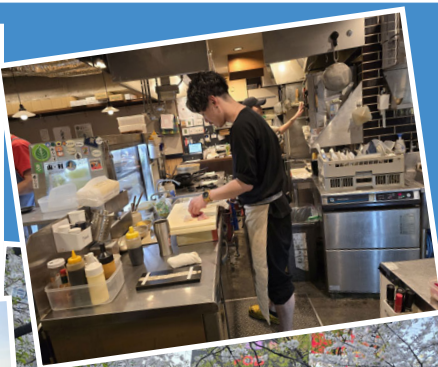
ме най-големия рибен пазар в Южна Корея – Джагалчи "Nuritagu APES House" - престижна международна конферентна зала, където са проведени поредица от исторически политически срещи на световни лидери.

Със самолет отлетяхме за гр. Осака, Япония.

В Япония традиция и съвременност се преплитат по не толкова вълнуващ начин. Страната на изгряващото слънце, издигнала в култ трудолюбието, опазването на околната среда и преклонението пред красотата на природата. Освен историческите и археологическите обекти, будистките и шинтоистките храмове, видяхме огромен робот, насладихме се на хармонични пейзажи, вкусихме традиционни японски специалитети като темпура и окономияки, дегустирахме мача.

Най-интересната забележителност на град Осака е Замъкът, построен през 1576 г. Замъкът е бил построен, за да бъде най-здравият и най-красивият в Япония. Качихме се на най-високата сграда в града – Umeda Sky Building.

на стр. 12





ВЪЛШЕБНИЯТ СВЯТ НА ИЗТОКА

ЯПОНИЯ И ЮЖНА КОРЕЯ

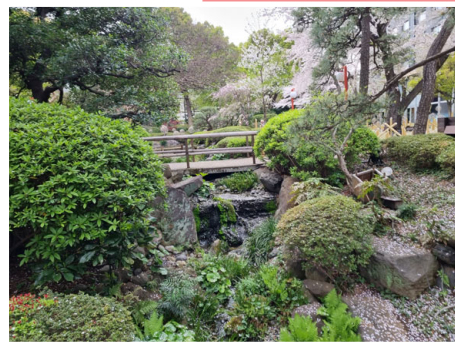
от стр. 11

От панорамната тераса на 40-ия етаж видяхме от високо целия град. По време на целодневната екскурзия до древната столица Киото посетихме Златния Павилион, Императорския дворец, будисткия храм Кийомидзу и квартала на гейшите Гион.

Имахме огромното удоволствие на следващия ден да пътуваме за Токио с влака - стрела от мрежата Шинкансен, който се движи с до 285 км/час (520 км - за около 2 ч, 20 мин). Отново туристическа програма в Токио – посещение на финансовия център Шиндзюку и обсерваторията в сградата на Токийското кметство, разположена на 202 метра височина и откриваща панорамна гледка към Токио.

Храма Асакуса Канон, посветен на богинята на милосърдието Канон; търговската улица Накамисе, рибния пазар Цукиджи; Шинтоисткия храм Мейджи, построен преди 100 години в чест на император Мейджи и императрица Шокени. Един от най-оживените и цветни райони на Токио, с магазини, ресторанти и нощни клубове – Шибуя ни впечатли невероятно с десетки заведения на открито предимно с рибни деликатеси и много хора, а чистотата беше на много високо ниво.

Животът в Япония спира, когато започва сакура или



цъфтежа на вишните, които изобилстват из улиците и парковете на всички градове. Невероятна красота и свежест, японците временно забравят за работата си, а парковете са пълни с хора.

Ние също имахме възможност да се насладим на тези невероятно красиви цъфнали вишни и череши в Япония, да опитаме от различните за нас и традиционни ястия за Япония и Южна

на стр. 13



ВЪЛШЕБНИЯТ СВЯТ НА ИЗТОКА

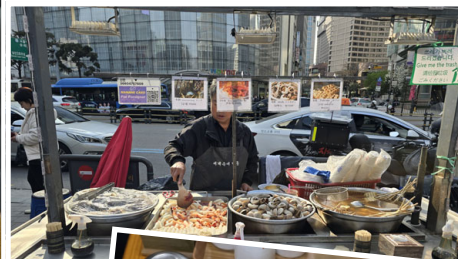
ЯПОНИЯ И ЮЖНА КОРЕЯ

от стр. 12

Така мечтаната дестинация за много туристи и нейната уникална природа и обичаи за нас е вече реалност. Настанени в чудесни хотелски комплекси, участниците успяха наистина да съчетаят чудесната почивка с нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес – информация, съпътстваща цялото пътуване.

Пътуването ни приключи, но остави в нашето съзнание незабравими спомени и преживявания заради които може би ще се върнем отново.

ЯСТИЯ С ВКУС НА ИЗТОЧНА ЕКЗОТИКА



Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2024 година.

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



Стартира Кампанията по директни плащания за 2024 г.

Земеделските стопани могат да очертават площите си, заявяват животни и схеми за подпомагане в Интегрираната система за администриране и контрол (ИСАК). Фермерите следва да подават заявленията си, без да ги приключват, в общинските служби по земеделие. Това стана възможно след като от Министерство на земеделието и храните публикува за обществено обсъждане проект на Наредба за изменение и допълнение на Наредба № 3 от 2023 г. за условията и реда за прилагане на интервенциите под формата на директни плащания и Наредба № 4 от 2023 г. за условията и реда за подаване на заявления за подпомагане по интервенции за подпомагане на площ и за животни.

Двата нормативни акта уреждат правилата за проверки, намалявания на плащанията и реда за налагане на административни санкции. Изменението е на база

предложените промени в интервенциите под формата на директни плащания в рамките на първо изменение на Плана.

С промяната в Наредба № 4 от 2023 г. се предвижда срокът за подаване на заявления в настоящата кампания да е до 24.06.2024 г. Целта е да бъдат създадени всички необходими условия за правилно администриране на интервенциите за директни плащания, както и осигуряване на възможност за земеделските стопани да се запознаят с променените изисквания и условия за подпомагане.

Предложенията по Наредба № 3 включват изменения в условията за допустимост по интервенциите за обвързано с производството подпомагане на доходите за животни, в частта за реализация на продукцията. Те предвиждат да бъдат извършвани административни проверки за наличие или липса на регистрация в

системите за регулиране на пазара в сектор „Мляко“, както и в Системата за идентификация и регистрация на животните на БАБХ за установяване на движение на животните в сектор „Месо“. Целта е да се установи дали кандидатите извършват активна стопанска дейност.

Създава се нова интервенция за обвързано с производството подпомагане на доходите за производство на семена от картофи. Специфичната подкрепа ще даде възможност за постигане на балансирана себестойност за производителите на семена и картофо-производителите, както и за осигуряване на по-лесен достъп на фермерите до посадъчен материал.

В екосхемата за запазване и възстановяване на почвения потенциал, при насърчаване на зелено торене и органично наторяване, са разграничени междинните и покривните култури, които са на полето в различните периоди.

Към схемата за екологично поддържане на трайните насаждения са добавени две нови дейности, приложими за междуредията на трайните насаждения. Включена е възможност за поддържането им с естествена растителност.

Към допустимите за подпомагане култури по екосхемата за разнообразяване на отглежданите култури са добавени нови видове трайни насаждения, които да се приемат за една култура. За да се облекчат изискванията към фермерите делът на основната култура е завишен до максимум 95%, в сравнение с 2023 г. - 90%.

Крайният срок за предоставяне на предложения и коментари по публикувания документ е до 20 май 2024 г.,

Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	Ширина (възможни варианти): - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	
Лого на първа страница, което препраща към рекламната	+ 10 лв.	Височина (по желание) - максимум - 24 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	
Фиксирано място	+ 10%	За контакти: София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44
ОТСТЪПКИ		
За членове на СХП	10%	
При авансово плащане за 1 г.	20%	
При авансово плащане за 6 м.	10%	

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSG; IBAN: BG05BPBV1 7942 1019 1562 01





ГЕРГЬОВДЕН - традиции и обичаи

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

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



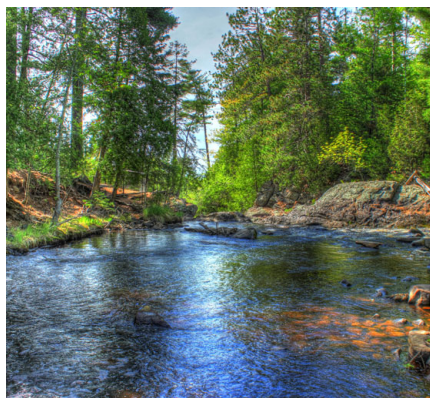
Св. Георги е роден в Кападокия, Мала Азия. Заради воинските си способности бил удостоен с военен чин *трибун*. Светецът ревностно проповядвал християнската вяра и затова бил затворен в тъмница и посечен през 305 г. Близо до гроба му се заселил змей, който опустошавал околността, владеел водите и всеки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

бял кон, а прободеният змей се гърчи в краката му.

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

Рано сутринта на Гергьовден, още преди изгрев слънце, жени, моми и деца берат пролетни цветя и лековити билки, от които правят венци и китки. С венците украсяват прозорците и вратите на къщите, а китките връзват на котлите за мляко, ноцвите и печеното агне. Зелени клони се слагат и върху завивките на децата.

Смята се, че в навечерието на Гергьовден растителността и водата дават здраве и плодovitост. Затова има обичай рано сутрин всички да се търкалят по росните ливади, да се къпят в



реки и извори. За да растат косите на момите дълги и здрави, ги мият с дъждовна вода, събрана на Гергьовден.

С Гергьовден започва лятната паша. Рано сутринта се прави обредно извеждане на стадата на първа зелена паша, като животните се подкарват със зелена пръчка.



Овчарите издояват обредно първото мляко в котле, украсено с билки и цветя, вързани с червен конец, които да предпазят овцете от уроки. Издояването се прави през сребърна невестинска гривна или гергьовско кравайче. Първото издоено мляко по традиция се раздава на роднини.

на стр. 16



Гергьовден - традиции и обичаи

от стр. 15

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

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

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

Гергьовските хлябове са големи, кръгли, украсени отгоре с тесто. Украсата най-често изобразява овчарска гега, овчар, кошара с ов-



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

це, кучета. Гергьовското агне и опечените хлябове се носят в църквата да ги освети свещеникът.

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

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

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

**Честит празник
на всички именници!**

**Нека бъдат здрави
и много обичани!**

Бюлетин
**Хранителна и питейна
промишленост**

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.