

Откриха двоен стандарт при храните и при цените на храните у нас и в чужбина

Министърът на земеделието, храните и горите Румен Порожанов е обезпокоен и от цените на храните в България в сравнение със същите в Австрия и Германия. На брифинг в Министерски съвет той коментира, че е направен ценови анализ на продуктите.

Припомняме, МЗХГ направи изследване на 31 вида продукти от пет категории, закупени съответно в България, Австрия и Германия. От тези 30 продукта, 16 са със значително по-високи цени в България, констатира Порожанов.

Министърът на земеделието и храните ще покани представители на Комисията за защита на потребителите, заедно с федерациите за защита на потребителите, да бъде обсъдена темата с по-високите цени, за да се види какво може да се предприеме.

Темата за двойния стандарт на храните ще бъде представена на следващото заседание на Съвета на министрите на 17-18 юли. Информацията ще бъде внесена Сло-



вакия и ще бъде подкрепена от страните от Висшеградската четворка, които участват в процеса по изследване.

"Информацията съдържа именно това беспокойство, което е установено и в другите страни членки за различното съдържание на съставки в едни и същи хани", посочи Порожанов.

След като бъде внесена тази информация, тя ще бъде адресирана до комисаря на потребителите, който следва да предприеме мерки за създаването на ред и режим за съставките на храните на единния европейски пазар.

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ

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

6

Завърши и курсът по специалност „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“

7

Професионално обучение за хлебари и сладкари

8

Кръгла маса „Храните - вкус, качество или мода“

9

METRO стартира програма за развитие на дигитални приложения в търговията

10

Облагането на подсладени напитки не е държавна помощ за конкурентите, реши ЕС

11

План-прием за 2018/2019 г. на Професионална гимназия по хранителни технологии и техника

12

Семинар в Пловдив за качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи

13

Предстои курс вътрешни одитори на HACCP системи

14

До остров Кипър със СХП

15

Гергьовден - най-големият пролетен празник

16

Фирми, представени в броя



RBC-RUSE-SOFIA-ПЛОВДИВ

на стр. 3

DC
"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН
Бъди съз, кога и къде намирате хляб на белозърнено!

на стр. 5



на стр. 6

EКОПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЗТОВОРИВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. 7

БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. 8

ХРANMASH

на стр. 10

СИЛВА
ХЛЕБОЗАВОД ГОРУБЛЯНЕ
1990

на стр. 11

ALMI TEST

на стр. 11



Откриха двоен стандарт при храните и при цените на храните у нас и в чужбина

от стр. 1

Относно сравнителния анализ на съдържанието върху опаковката, резултатите у нас показват, че един и същи продукт в определени съдържания се различава на пазарите в Западна Европа и в Централна и Източна Европа. При първия анализ на съдържанието имало седем продукта, в които има различно съдържание на съставките в тях. Органолептичният ана-

лиз на три от продуктите - вкус, консистенция и други параметри, сочи, че при три от продуктите се е появила определена разлика.

Основният анализ, който всъщност забавил МЗХГ, е физико-химичният. „Той имаше за цел да определи дали това, което е изписано като съдържание в своите пропорции и на опаковката отговаря на анализите. Анализите се правиха в пет лаборатории. Нало-

жиха се допълнителни анализи във връзка с опасенията да няма допълнително съдържание на определени други заместители.

Физико-химичният анализ показва, че има отклонения. Всички отклонения са в рамките на допустимите, съгласно регламента от 2014 г. за качеството на храните. Около 20% имат определени различни съставки в някои от тях”, посочи Порожанов.

Резултати от третото проучване за двойния стандарт при храните

Приключи изпълнението на третия етап от проучването за наличие на феномена “двоен стандарт” при предлаганите хани на българския и европейския пазар, извършено от Българската агенция по безопасността на храните съвместно с Министерство на икономиката и Националния център за опазване на общественото здраве и анализи. БАБХ предоставя обобщен анализ на извършените сравнения на информацията от етикетите и резултатите от сензорните и физикохимичните изпитвания на продуктите.

За извършване на проучването в Република България бяха събрани 53 двойки аналогични продукти, взети от европейския (Германия, Австрия, Италия и Чехия) и българския пазар.



Анализираните хани са от следните групи:

№	Група хани	бр.
1	Месни продукти	4
2	Млечни и имитации продукти	4
3	Млечни десерти и сметани	3
4	Консервирали хани	4
5	Кремове и сметани	3
6	Детски хани	7
7	Тестени и сладкарски изделия	9
8	Безалкохолни и енергийни напитки	3
9	Разтворими напитки	4
10	Шоколадови и захарни изделия	7
11	Чипс и зърнени закуски	5

Чрез външно сравняване и анализ на етикетите са оценени всички аналоги. При 40 от тях информацията от етикетите е идентична, а при 13 са констатирани различия в представената информация по отношение на състав и/или хранителна стойност и външен вид.

Извършени са сравнителни изпитвания в акредитирани лаборатории по различни показатели:

- органолептични показатели (сензорен анализ) – 28 двойки, като 5 двойки показват различия;

- физикохимични изпитвания: 22 двойки, като 1 двойка показва различие;
- анализ на съдържанието на различни специфични съставки:
 - ✓ какао в шоколадови хани – 2 двойки, като 1 двойка показва различие;
 - ✓ немлечни мазнини – 1 двойка, не се констатирани отклонения.

ОПИСАНИЕ НА КОНСТАТИРАНИТЕ РАЗЛИЧИЯ:

1. При суха смес за палачинки са използвани различни съставки.

► В продукта от България има глюкозен сироп, яйчен прах, състител гума гуар (E412), а в този от ЕС няма.

► В продукта от ЕС има сухо обезмаслено мляко, брашно от лупина и набухватели (натриев хидрогенкарбонат и пирофосфати), а в този от България няма.

Има разлика във вида и качеството на опаковките на двета аналоза. Опаковката на продукта от БГ е щампован, затворен влагоустойчив хартиен плик със сместа, а тази на продукта от ЕС е под

на стр. 3



Откриха двоен стандарт при храните и при цените на храните у нас и в чужбина

от стр. 2

формата на луксозно щампovана картонена кутия, в която е поставен затворен плик от влагоустойчива хартия със сместа.

2. При разтворим зеленчуков бульон има различия в описание на съставките и значителна разлика в хранителната информация, вкл. енергийната стойност при двета продукта.

- ▶ в продукта от България количеството на изсушени зеленчуци е 5,7%, но съставът му е само от морков, лук и целина, а в този от ЕС сухите зеленчуци са 3,5%, но съставът е по-разнообразен – освен морков, лук и целина в бульона има спанак и домат;
- ▶ в продукта от България има хидролизиран растителен про-

tein, а в този от ЕС такава съставка не е посочена;

- ▶ в продукта от България има къри, а в този от ЕС черен пипер;
- ▶ количеството на малтодекстрин, царевично нишесте и палмовата мазнина е различно, съгласно информацията на етикета;
- ▶ в 100 g от продукта от България е вложена 10,1 g повече сол в сравнение с аналога от ЕС. Това различие се откроява при различията в хранителната информация на двета аналога.

3. При сирене тип „моцарела“ се установява разлика в цвета и вкуса на продуктите. В българския аналог има наличие на шупли в разрезната повърхност и наличие на утайка в саламура-та, които липсват при европейския.

На етикета на българския аналог е обявено нетно количество 220,0 g и отцедено количество 125 g. След претеглянето му се установява нетно количество 209,6 g и отцедено количество 99,4 g.

4. При млечен шоколад се установяват различия в енергийната стойност, описание на съставките, маслеността и съдържанието на какао.

- ▶ в българския аналог не е вло-жене масло, а в европейския аналог има вло-жене масло, съгласно обявените съставки на етикета;
- ▶ на българския аналог масле-ността е 27,53 %, а на европ-ейския – 32,20 %.
- ▶ в българския аналог съдържа-

на стр. 4

RVC - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



RVC - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

RVC - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив

ул. „Васил Левски“ 214

тел.: 089 3322020

Уважаеми клиенти,

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





Откриха двоен стандарт при храните и при цените на храните у нас и в чужбина

от стр. 3

нието на какао е 32,70 %, а в европейския – 37,63 %.

5. При пудинг на прах с вкус на шоколад има различия в енергийната стойност и описание на съставките при двата продукта:

- ▶ в продукта от България не е посочен процентът на нискомасленото какао на прах, докато в този от ЕС е обявено наличие на 14% от тази съставка;
- ▶ в състава на продукта от България има ароматизант етилованилин, докато в този от ЕС няма.

6. При пудинг-десерт с вкус на ванилия има различия в

енергийната стойност и описание на съставките при двата продукта.

- ▶ в продукта от България има сироватка на прах, а в този от ЕС има млечен протеин;
- ▶ в продукта от България има глюкозо-фруктозен сироп, а в този от ЕС – само фруктозен сироп;
- ▶ в категорията “сгъстители” в продукта от България има карагenan, гума гуар и желатин, а в този от ЕС само карагenan и желатин;
- ▶ в продукта от България има пшенично нишесте, емулгатор и стабилизатор, а в този от ЕС – не.

7. В безалкохолна напитка

с вкус на портокал има разлики в състава, степента на газираност и енергийната стойност при двата продукта.

- ▶ в българския аналог е обявено съдържание на портокалов сок 5 % и енергийна стойност 178 kJ/ 42 kcal;
- ▶ в европейския аналог е обявено съдържание на портокалов сок 5,3 %, и енергийната стойност 187 kJ/ 44 kcal.

Във връзка с широкото разпространение на продукта в цяла Европа бе направено допълнително сравнение на информацията на етикетите на безалкохолната напитка и резултатите са следните:

Плодово съдържание	Италия	Испания	Белгия	Германия	Австрия	Унгария	България
Вид на добавения подсладител	12% захар	8% глюкозо-фруктозен сироп	6% захар	Не е посочено	5,3% захар	5% фруктозо-глюкозен сироп	5% фруктозо-глюкозен сироп
На 100 ml							
Енергийна стойност в kJ/cal	205 / 48	145 / 34	203 / 48	160 / 38	178 / 42	187 / 44	187 / 44
Въглехидрати / g от които захари	11,8 11,8	8,5 8,5	11,7 11,7	9,2 9,1	10,3 10,3	10,8 10,8	10,8 10,8

8. При адаптирано мляко на прах за малки деца има различия в енергийната стойност и описание на съставките при двата продукта, в съответствие с правилата за етикетиране, където количеството на съставките се изброява в низходящ ред.

- ▶ в продукта от България на първо място като съставка в най-голямо количество са поставени растителни мазнини (пalmово масло, слънчогледово олио и рапично олио) и след това обезмасленото мляко на прах, деминарализирана сироватка на прах, лактоза, галактоолигозахариди (млечни), малтодекстрин, концентрирана сироватъчна протеин (млечен), фруктоолигозахари-

ди, трикалциев фосфат, рибено масло и др. В продукта от България не се съдържа млечна сироватка на прах и дикалиев хидрогенфосфат.

- ▶ в продукта от ЕС обезмасленото мляко на прах е поставено като съставка в най-голямо количество, последвано от млечна сироватка на прах, концентриран деминарализирана сироватъчна протеин, малтодекстрин, галактоолигозахариди от мляко (на прах) 12%, palmово масло, слънчогледово олио, рапично олио с ниско съдържание на ерукова киселина, дикалиев хидрогенфосфат, трикалциев фосфат, фруктоолигозахариди 0,84 %, рибено масло и други.

▶ има и различия в количеството на някои макроелементи. Информацията от етикетите показва, че:

- ✓ количеството на Ca в продукта от ЕС е 120 mg/100 ml а в продукта от България е 91 mg/100 ml
- ✓ количеството на K в продукта от ЕС е 150 mg/100 ml а в продукта от България е 70 mg/100 ml
- ✓ количеството на P в продукта от ЕС е 96 mg/100 ml а в продукта от България е 50 mg/100 ml

Резултатите от лабораторните анализи потвърждават информа-

на стр. 5





Откриха двоен стандарт при храните и при цените на храните у нас и в чужбина

от стр. 4

цията за разликите в съдържанието на макроелементите.

9. При безалкохолна газирана напитка има разлика в степента на газираност и във вкуса като европейският аналог е по-силно газиран и по-сладък.

10. При млечен какаов крем за мазане на лицевата част на етикета на европейския аналог има допълнителен знак „+ калций“, но към наименованието на продукта на другата част от етикета този текст липсва.

Продуктите имат различен състав и енергийна стойност:

- в продукта от България има суперватка на прах и обезмаслено мляко на прах 5,7 %, а в този от ЕС има 7 % пълномаслено сухо мляко;
- в продукта от България съдържанието на какао на прах е 2,8%, а в този от ЕС 3 %.

11. При бързо замразени багети се установяват различия в състава, нетното количество и енергийната стойност, като при българския аналог енергийните стойности са по-ниски. Резултатите от тегловното сравнение на съставките показваха, че в българския аналог са вложени 41 % по-малко колбас и 50 % по-малко твърдо си-

рене, а 175% повече чушки и 14,9 % повече доматено пюре и хляб.

12. При друг вид сирене тип „моцарела“ се установява несъответствие между обявеното на етикета отцедено тегло 250 g и измереното отцедено тегло на двета аналога, като пробите взети от българския пазар, са с по-големи отклоненията. Измерването е извършено на две опаковки от всеки аналог както следва:

- при българския аналог са измерени количества 209,4 g и 212,8 g.
- при аналога от ЕС са измерени количества 225,8 g и 234,6 g.

13. В подложените на сензорен анализ случаини образци се установява разлика в броя на целите лешници. В българския аналог от изпитаните продукти се съдържат 6 бр. по-малко лешници.

Анализът на констатираните различия в „българските“ продукти и техни европейски аналоги показва, че има налични доказателства за разминаване в състава и качеството на някои продукти, предлагани на българския и европейския пазар.

Част от темите, обсъждани по време на неформалното заседание на Съвета на министрите по здравопазване в България бяха:

Здравословна храна, клиничният аспект на иновациите, достъпни и качествени лекарства.

Здравният министър Кирил Ананиев посочи, че здравословното хранене ще бъде обвързано с Общата селскостопанска политика, като се създадат стимули за производството на здравословни храни.

По отношение на двойните стандарти еврокомисарят по здравеопазването Витянис Андрюкайтис коментира, че всички са против вариантите Европа да е на две, три или повече скорости.

“Всички граждани трябва да са равнопоставени, когато говорим за храната и за качеството на храната. Имаме общата законодателна рамка за безопасността на храните. Възможно е да се дадат стимули за здравословни храни - данъчни стимули”, увери още Андрюкайтис. Той даде пример с общоевропейската училищната програма за мляко и плодове.



Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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

Тарифа за реклама в бюлетин **ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ**

На вътрешна страница

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

Лого на първа страница,

което препраща към рекламиата + 10 лв.

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

Фиксирано място + 10%

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

За контакти:

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

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





За пръв път професионално обучение по специалност “Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла”

През м. април приключи курсът за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност „Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла“ (трета квалификационна степен)

Курсът се проведе за първи път по тази специалност, защото много фирми от бранша проявиха интерес към него и СХП организира и проведе обучението на изключително високо ниво.

Това обучение се организира от Съюз по хра-



нителна промишленост, съвместно и с изключителното съдействие на Сдружение на производителите на растителни

масла и маслопродукти в България, за да се подпомогнат производителите на растителни масла, маслопродукти и етерични масла за тяхната професионална квалификация.

Болшинството от участниците бяха апаратчици, ангажирани пряко в това производство и много внимателно слушаха лекциите на отлично подгответите преподаватели – инж. Христина Женкова и инж. Кирил Нинчев.

По време на модула

по практика участници-те имаха възможност да посетят предприятие от бранша - „Папас олио“ в гр. Балчик и там в производствени условия да приложат наученото в теоритичния курс. Безкрайно сме благодарни за оказаното съдействие от страна на домакините, за топлото посрещане, за изключително полезната презентация.

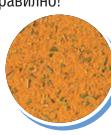
Всички до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.

Грилфикс Розмарин
суха марината



Създадена за икономично и рационално производство. Съдържа естествени съставки за окрехояване и трайност. Дава сигурност за винаги еднакви продукти от мясо или зеленчуци, защото всичко е премерено правилно!

- богато окусена, с финна нотка на розмарин
- за скара, грил от пилешко и говеждо мясо



WIBERG

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

ASTEUS Willy
СТЕК ГРИЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД
02/ 974 50 28
teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu



Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

Центрър за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост – тел. 02 / 9874744



Завърши и курсът по специалност “Техник-технолог по качеството на хrани и напитки”

През април завърши и курсът за професия “Техник-технолог по качеството на хrани и напитки”, специалност “Техник-технолог по качеството на хrани и напитки”.

Този курс се провежда по-рядко, но темите, изучавани в него, са изключително важни и интересни за работата на специалистите в ранителния бранш: Класически и инструментални физикохимични и физични методи за анализ на хrани, Биохимия на храните, Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на сировини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост, Технологии в хранително-вкусовата промишленост, Системи за управление на безопасността на храните – въвеждане и вътрешен одит /НАССР/,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 ка-



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

РЕЦИКЛИРАЙ С

ЕКОПАК

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

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

чество, условията на труд и безопасността на хранителните продукти и мн.други

Курсът бе предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физико-химични и микробиологични показатели на хrани 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 във фирмии и предприятия, произвеждащи и продаиващи хrани и напитки, складове за хrани, специалисти от вериги хотели и ресторантни, консултантски фирми и др.

Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите - проф. Йордан Гогов, Надежда Василева, инж. Борка Божилова и др. При посещение на лабораториите на Национален диагностичен научноизследователски институт “Проф.д-р Г.Павлов” участваха активно в практическите упражнения и с интерес слушаха обясненията за анализи и апаратура на проф. д-р Христо Даскалов, ръководител на Националния център по безопасност на храните към института. Благодарим на колегите за топлото посрещане и всеотдайната работа в тази област!

Всички курсисти се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.



Професионално обучение за хлебари и сладкари

В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през тази година продължава да провежда курсове за професионална квалификация на основание притежаваната лицензия № 200812655 за Център за професионално обучение от НАПОО.

В началото на м. април завърши поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекции от отлично подгответите преподаватели – инж. Ружа Панева,

инж. Светла Генова, инж. Татяна Захариева и др. и участваха активно в практическите упражнения в специализираните работилници на Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии. Всички до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.



Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

Център за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост
тел. 02 / 987 47 44

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ





Съюз по хранителна промишленост при ФНТС

Българска агенция по безопасност на храните

Федерация на научно-техническите съюзи в България



ПОКАНА ЗА УЧАСТИЕ В КРЪГЛА МАСА

УВАЖАЕМИ КОЛЕГИ,

Качеството на продукцията е основен дълг на производителите на храни и най-сигурният гарант за просперитета на бранша. Информациите, свързани с качество на храните, зализат непрекъснато всички медии с верни и неверни твърдения, недоказани обвинения към производителите, а понякога и с откровени хули. В тази връзка Съюзът по хранителна промишленост реши да акцентира на тази тема на поредната си, станала вече традиционна, кръгла маса. Ето защо насловът на тазгодишния, осми поред форум, е:

ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ МОДА

**Кръглата маса се провежда със съдействието и под патронажа
на Българска агенция по безопасност на храните**

**Кръглата маса ще се проведе на 29 май 2018 г. (вторник) от 10,30 часа
в зала №3, II етаж в Дом на науката и техниката, София, ул. „Г. С Раковски“ № 108**

Целта на кръглата маса е да бъдат обсъдени задълженията на българските производители за правилното информиране на потребителите, новите европейски практики за контрол на качеството на храните. Обект на дискусия ще бъде и взаимодействието на производителите с компетентните власти, ролята на държавните институции за стимулиране на производството на български храни и напитки, за защитата на добросъвестните производители и за борбата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки. За участие в кръглата маса ще бъдат поканени експерти от министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на фирми, потребителски и работодателски организации, депутати, представители на медиите.

Предложенията и мненията, обсъждани на кръглата маса, ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблемите.

ОСНОВНИ ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ ЗА ДИСКУСИЯ:

1. Производители и потребители

Качеството – отговорност към потребителя или начин за увеличаване на продажбите

- Една година по-късно
- Дигитално земеделие
- Проблемът с българското кисело мляко
- Национални браншови съюзи

2. Акредитирани лаборатории, сертифициращи организации и стандарти – гарант за качеството на храните и напитките.

- БСА
- БИС
- МЗХ

3. Държавни органи

Специфики на новата регуляторна система на ЕС в сферата на контрола на храните и ролята на компетентните държавни органи за контрол и стимулиране на качественото производство на храни и напитки.

- МЗХГ – двойните стандарти и храненето
- МЗХГ – защитени географски наименования, БДС, браншови стандарти, схеми за финансиране, нова идея: качество "Планински продукт"
- МИ – Комисия за защита на потребителите
- Темата от гледна точка на правото

ПРОГРАМА:

- Откриване на кръглата маса от д-р Дамян Илиев, изп. директор на БАБХ и д-р Светла Чамова - председател на СХП.
- Презентации на специалисти, изказвания на експерти от различните ведомства и министерства, браншови съюзи, потребителски организации, институти, консултантски фирми и др.
- Дискусия между участниците.
- Анализ на направените предложения и изготвяне на решения за уведомяване и съдействие от институциите.

Участието в кръглата маса е бесплатно!

Уважаеми колеги, участието Ви в кръглата маса ще даде възможност да представите своята позиция, да формулирате проблемите си, да зададете въпроси към експертите и заедно да оформим общата си визия за развитие на хранително-вкусовата промишленост.

Бярваме, че оценявате ползата от тази дискусия и оставаме в очакване на положителен отговор от Ваша страна.

Инж. Соня Бургуджиева, гл. секретар на СХП

Д-р Светла Чамова, председател на СХП



METRO стартира програма за развитие на дигитални приложения в търговията

METRO Group стартира специализирана програма за развитие на дигитални инновации с приложение в търговията, съобщиха от компанията. METRO Accelerator for Retail ще търси start-up екипи, които разработват технологични услуги и продукти, ускоряващи бизнес процесите в сектора на търговията, развиващи връзките с клиентите, въвеждайки ги в дигитална ера.

Дигиталните приложения трябва да подпомогнат клиентите да станат по-успешни, а хипермаркетът на METRO Group, Real, една от големите вериги в Германия, също ще се възползва от предложените проекти. Обхватът на дигиталните предложенията може да бъде от малки обекти, киоски, през местни хранителни магазини, компании за доставки и услуги, до вериги магазини и хипермаркети.

Кандидатите трябва да попъл-

нят въпросник, а също така, при желание, да качат и свое видео, обясняващо проекта. Комуникацията е на английски език. Директни срещи и телефонни интервюта с жури, съставено от инвеститори и ментори, ще определят 10-те най-обещаващи предложения.

Финалистите ще се възползват от експертизата на METRO и партньора му - предприемаческата мрежа Techstars, които ще осигурят над 100 ментори за 10-те компании. "В основата на нашата стратегия е да подпомогнем своите клиенти да бъдат още по-успешни в своя бизнес", казва Олаф Кох, председател на управителния съвет на METRO AG, цитиран в пресъобщението. "Убедени сме, че независимите търговци могат да се възползват по най-добрия начин от дигиталните решения – от гледна точка на комуникация с клиенти, нови услуги и в под-

крепа на своите бизнес операции. Това е и основната причина да стартираме METRO Accelerator for Retail." Демо денят на акселератора ще бъде през септември 2017 г. в Берлин, а финалистите ще получат инвестиция от 120 000 евро, достъп до експертите от мрежите на METRO, Real и Techstars, възможност да използват co-working пространство за времетраенето на програмата и други.

Новата програма допълва съществуващия проект на METRO Accelerator, който вече втора година селектира технологични предложения с добавена стойност за професионалните клиенти на METRO от хотелския, ресторантърския и кетъринг бизнеса. През 2016 г. българският startup Reputize стана част от програмата в сферата на хотелиерство и ресторантърството.

Регал (със съкращения)

Хранмаш



Стара Загора,
ул. "Цар Иван Шишман" 64,
тел./факс 042 600 450,
042 600 451
e-mail: office@hranmash.com

www.hranmash.com

Машини,
съоръжения
и линии за
хранителната
промишленост



Облагането на подсладени напитки не е държавна помощ за конкурентите, реши Европейският съюз

Европейската комисия обяви във вторник, че решението на правителството в Ирландия да облага напитките с високо съдържание на захар не представлява държавна помощ. "Обхватът и замисълът на мярката са в съгласие с целите за здравето, преследвани от Ирландия, особено с борбата срещу затлъстяването и други свързани със захарта болести", се посочва в съобщението.

Право на страните - членки на Европейския съюз, е да определят данъците и таксите на своя пазар, но те трябва да съответстват и на правилата на съюза за държавна помощ, включително не бива да са дискриминиращи спрямо други продукти.

Аргументирайки се защо не смята, че специалната такса ще деформира конкуренцията на ирландския пазар, еврокомисията е установила, че въпросните напитки могат да бъдат третирани по различен начин заради здравни съображения.

"Вземем предвид например, че подсладените напитки са основен източник на калории, лишени са от всяка хранителна стойност и поради това създават особени

проблеми за здравето. Освен това употребата им води към склонност за свръхконсумация и създават по-висок рисков за затлъстяване в сравнение с други напитки със захар и храна."

Ирландия е потърсила мнението на Европейската комисия през февруари за плановете си за нова такса и е искала предварително да се увери, че няма да наруши правилата за държавна помощ. Под "подсладена напитка" се разбира основана на вода или сок напитка с добавена захар и захарно съдържание от 5 грама или повече.

Решението може да е от полза и на други страни от ЕС, сред които Великобритания, Франция и Унгария, които също наложиха някаква форма на облагане на напитките с добавена захар, за да намалят консумацията им.

По-рано този месец Великобритания обяви "данък за захар" върху подсладените безалкохолни напитки, а подобни мерки стават все по-популярни и в други държави.

Те имат подкрепата на Световната здравна организация, която



в проучване от 2016 г. заяви, че затлъстяването по света се е увеличило повече от два пъти между 1980 и 2014 г. Това вече засяга над 500 милиона души, а повишението на цените на подсладените напитки с 20% може да намали консумацията със същия дял, смята организацията.

Регал



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

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ

1113 София, България, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717
e-mail: office@almitest.com
www.almitest.com



Предстоящо

12

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНИКА



План-прием за 2018/2019 учебна година



Професия “Техник-технолог по качеството на хrани и напитки”

Специалност “Контрол на качеството и безопасност на хrани и напитки”



Професия “Лаборант“

Специалност “Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства”



Професия “Сътрудник по управление на индустрислални отношения”

Специалност “Индустриални отношения”



Професия “Техник-технолог по експлоатация и поддържане на хладилна и климатична техника в хранително-вкусовата промишленост”

Специалност “Експлоатация и поддържане на хладилна и климатична техника в хранително-вкусовата промишленост”



Професия “Техник на енергийни съоръжения и инсталации”

Специалност “Топлотехника – топлинна, климатична, вентилационна и хладилна”

За контакти: гр. Пловдив, 4003, бул. “Васил Априлов” 156, Директор: 032/95-28-38,
Секретар: 032/95-50-18, e-mail: pghtt_plov@pghtt.net

Всичко за приема - <http://pghtt.net>

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





Експерти ще споделят знания и опит за качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи на семинар в Пловдив

Десетото юбилейно издание на утвърдилия се обучителен семинар на тема “Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи” ще се проведе от 19 до 22 юни 2018 г. в Империал Пловдив Хотел и СПА, Пловдив

Семинарът е съвместна инициатива на Центъра за обучение по качество и безопасност на храните, катедра “Биотехнология” на Университета по хранителни технологии, Българската агенция по безопасност на храните и Центъра за оценка на риска по хранителната верига, МЗХ. Тази година и Община Пловдив е ангажирана в организацията и разпространението на информация за семинара, което ще разшири палитрата от мероприятия в рамките на Европейска столица на културата Пловдив 2019.

Обучението е насочено към ръководители и служители в химични и микробиологични лаборатории, мениджъри по управление на качеството в хранителни, фармацевтични и други производства, служители в контролни органи, акредитирани лаборатории, преподаватели във висши училища, изследователи от научни институти на БАН и ССА, докторанти и студенти. Целта му е да предостави теоретични и практически знания за съвремените аналитични методи за бързо установяване и количествено определяне на химични и микробиологични опасности в храни, напитки и фуражи, както и методите за провеждане на сензорни анализи.

Теоритичните и практическите занятия по време на семинара се водят от хабилитирани преподавател

ли от УХТ - Пловдив, Съвместен геномен център - София, Пловдивски университет “Паисий Хилендарски”, Тракийски университет - Стара Загора, служители на Българската агенция по безопасност на храните, Центъра за оценка на риска по хранителната верига и Националния център по обществено здраве и анализи.

Програмата на четиридневния курс обхваща теми, които дават теоретични познания за най-често срещаните видове патогенни микроорганизми в храните и хигиенните индикатори, за модерните бързи методи за микробиологичен контрол и подходите за тяхното валидиране, както и за изискванията на Българската агенция по безопасност на храните към обектите от хранителната верига. Разглеждат се и принципите на молекуларно-генетични методи, конкретно полимеразов-верижната реакция (PCR) при контрол на микроорганизми, а също и методите за контрол на микотоксици и други химични опасности в храни, напитки и фуражи. Включени са и лекции, свързани с етикетиране на храни, фалшифициране на храни и сензорен анализ.

Практическите занятия включват запознаване с алтернативни бързи методи за химичен и микробиологичен анализ на храни, напитки и фуражи; провеждане на

Информация за семинара и условията за участие в него, можете да откриете на www.safefoodlab.com и в Facebook - Безопасност на храните УХТ Пловдив, както и от

проф. д-р Ангел Ангелов, катедра “Биотехнология”,
Център за обучение по качество и безопасност на храните,
Университет по хранителни технологии
тел.: 032 603 608, e-mail: angelov@uft-bio.com



качествено и количествено определяне на патогени със стандартен PCR и с PCR метод, анализ и статистическа обработка на получени резултати; качествени и количествени методи за провеждане на сензорни анализи.

Част от програмата на обучението са фирмени представяния на нови продукти за класически и бързи методи за химичен и микробиологичен анализ. Ще се проведе и изложение на фирми, предлагщи аналитично оборудване, реактиви и консумативи за химични и микробиологични анализи.

Проф. Ангел Ангелов от УХТ, който е сред организаторите на събитието, коментира:

“Високият интерес към предишните издания на семинара ни показва, че сме избрали теми, които вълнуват широк кръг специалисти от хранителната и биотехнологичната промишленост. Безопасността на храните и грижата за потребителите е водеща политика при производството, за което се изискват добре подгответи и квалифицирани кадри. В същото време тази област търпи постоянно развитие и е от ключово значение българските производители и контролните органи постоянно да следят напредъка в науката и нейното практическо приложение”.





ПОКАНА

ЗА НАЦИОНАЛЕН ТРИДНЕВЕН НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИ КУРС

ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМИ (Codex Alimentarius - ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002) Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните

6, 7 и 8 юни 2018 г. - гр. София, Дом на техниката

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
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетирането 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 на Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането и, 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 него може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food. Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддръжане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирмите и предприятия, които произвеждат и продават хани и напитки, складове за хани, специалисти от вериги хотели и ресторани, консултантски фирми.

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

Таксата за участие е **280 лв. без ДДС**.

За редовни членове на СХП - **250 лв. без ДДС**.

В таксата са включени материалите, кафе-паузи и закуски, сертификати.

Регистрацията на участниците е на 06.06.2018 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408, ул. Раковски 108

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

ЗА КОНТАКТИ: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408, тел/факс: (02) 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева, e-mail: ufi_sb@abv.bg

ПРОГРАМА НА КУРСА

ОСНОВНИ ТЕМИ

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

II. Изисквания на базовите програми-предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирмата, произвеждаща хани във връзка с изискванията на FSSC 22000.

III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.
2. ISO 22000:2005 - Принципи и практика. Необходима документация.

IV. Осигуряване проследимостта на храните - лекция и упражнения - групова работа

V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22000 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.
2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати.
3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ
4. Упражнения - групова работа

Всяка методична единица включва презентация, последвана от разработване и демонстрация на примери, възлагане на задачи на участниците и оценка на резултатите.

ЛЕКТОРИ:

Надежда Василева - сензор одитор по качество и безопасност

инж. Кирил Нинчев - външен одитор

проф. Йордан Гогов





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

Изискванията на българската и европейска нормативна уредба към производителите на хrани и напитки. Официален контрол

ОСТРОВ КИПЪР

25 ноември - 2 декември 2018 г., пътуване със самолет и автобус

Цел на семинара: Запознаване на участниците с актуалните проблеми и най-новите изисквания към производителите на хrани и напитки. На всеки участник ще бъде издаден сертификат за участие в Семинара. Занятията ще се провеждат в залите на хотела след определяне дните за туристическите посещения. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини!

Кипър е третият по големина остров в Средиземно море. Чисто море, златисти пляжове, първокласни хотели, пасторални селски пейзажи, романтични следи от древността, вкусна храна, спокойствие и ред - всичко това създава удивителната атмосфера на острова, визитната картичка на който е богинята на любовта Афродита.

ПРОГРАМА

Програмата е предварителна, няколко дни преди пътуването ще ви бъде съобщена окончателната.

25.11.2018: Полет София - Анталия - Никозия. Настаняване в хотел в района на Фамагуста.

26.11.2018: Закуска. Разглеждане на града и великолепния плаж. Ще посетите историческата част - Стари град, ограден със стени от XVI век. Свободно време за разходка. Ношувка.

27.11.2018: Свободно време или по желание екскурзия с включен обяд до полуостров Карпас, Кантара. Ще видите манастира „Св.апостол Андрей“ - стените му буквально се мият от вълните на Средиземно море. Пътека води до руините на замъка Кантара, откъдето се открива се красива гледка към целия полуостров. Ношувка.

28. 11.2018: Закуска. Посещение на манастира „Св. апостол Варнава“, руините на древния гр. Саламин, споменат в творбите на Омир. Ще имате възможност да купите килими и кожени предмети на



отлични цени. Продължаваме към Кирения. Ношувка в района на Кирения.

29.11.2018: Закуска. Свободно време или екскурзия с включен обяд до Пафос - родното място на богинята Афродита. Посещение на базиликата „Агия Параскеви“, мозайките в археологическия парк. Обяд в местен ресторант, свободно време. Ношувка в района на Кирения.

30.11.2018: Закуска. Свободно време за разглеждане на Кирения - старото венецианско пристанище, многообразните залятчийски работилници, античната крепост. Ношувка в района на Кирения.

1.12.2018: Закуска. Екскурзия до Никозия - разделена на две от т. нар. „Зелена линия“ - охранявана от войски на ООН. Ще имате възможност да разгледате венецианските стени. Посещение на „Св. София“ превърната в „Селимие джамия“, както и джамията на Ахмет Паша, която е преустроена римокатолическа църква. Ще посетите прочутия Буюк Хан Кервансарай, където днес се помещават кафенета и сувенирни магазини. Ношувка в района на Кирения.

2.12.2018: Полет до България.



Информация и цени

- Човек в двойна стая - 706,80 лв.
- Единична стая: + 43 лв. на ношувка
- Намаление за деца до 11 год., настанени в стая с двама възрастни - 50 лв.

В цената са включени:

- Самолетен билет с вкл. летищни такси, чекиран багаж до 20 кг. и салонен до 5 кг.
- Трансфер летище-хотел- летище
- 7 ношувки със закуски и вечери на блок маса в отлични 3* и 4* хотели
- Екскурзоводско обслужване и водаch
- 4 екскурзии бонус, включени в цената - Фамагуста, Саламин, Кирения, Никозия
- Медицинска застраховка

Пакетната цена не включва:

- Участие в семинара - 60 лв.
- Допълнителни екскурзии (3 бр.-199 лв.): Екскурзиите ще бъдат заплащани в Кипър.

Документи и срокове

- Заявка-договор, ксерокопие от международен паспорт, валиден 6 месеца след датата на връщане
- Авансова вноска от 100 лв до 30.05. 2018 г. Внасяне на пълната такса - 45 дни преди датата на пътуване!

За контакти и въпроси:

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



Гергъовден - най-големият пролетен празник

В българския народен календар Гергъовден е един от най-големите празници през годината и най-големият пролетен празник. Празникът е календарно обвързан – празнува се на 6 май и се чества във всички територии, населени с българи.

Св. Георги традиционно е схващан като повелител на пролетната влага и плодородието (отключва изворите и влагата, побеждавайки ламята; обхожда и наглежда полята и посевите), покровител на земеделците и най-вече на овчарите и стадата. Много древен по своя характер, днес все още няма пълно единство в мненията за произхода на този празник. В българската традиционна духовна култура това е един от най-големите празници, по-почитан и от Великден. В редица народни песни се пее:

*Хубав ден Великден
още по-хубав Гергъовден.*

На този празник се извършват редица обредни практики и ритуали, целящи осигуряването на здраве за хората и плодородие на нивите и животните.

Росата и водата

В нощта срещу празника хората отиват на някоя ливада или поляна, където се търкалят в утринната роса, защото народното вярване твърди, че по това време на годината всичко е „повито с блага роса“. Някъде само ходят боси по росата или си мият лицето и ръцете с нея, другаде и пият роса. Къпането в росата се прави от хората, за да са здрави и да не ги боли кръст през годината. Кънят се в роса и безплодни жени с вярата, че така ще станат плодовити. Друг, свързан с росата обреден момент, е събирането и носенето им въкъщи. Вярва се, че събраната по Гергъовден роса има особена целебна сила.

Повсеместно е вярването, че дъждът на Гергъовден (както и този на Спасовден) е особено плодоносен – „всяка капка носи жълтица“.

Зеленината и обредите за плодородие

След къпането в росата, на връщане към домовете си хората берат свежи зелени растения (здравец, бук, коприва, люляк и др.), с които се окичват вратите и праговете на домовете, оборите и кошарите, слагат се на завивките на дечата и на хомотите на добитъка, правят се венци и се слагат на главите на домашните животни. Ергените кичат със зеленина дворните врати на любимите си, а момите вият китки и венци и ги слагат в косите си. Повсеместно е разпространен обичаят на Гергъовден да се правят люлки. Те се връзват на високо разлистено дърво и момците люлеят момите, като това е съпроводено с песни и диалози, имащи скрита брачно-сексуална насоченост. Освен люленето, почти из цялата българска етнична територия, на разлистени дървета се окачат кантари, на които хората се теглят, вярвайки, че това е един от начините да бъдат здрави и жизнени през годината.

Жертвеното агне

Според народните представи Св. Георги освен покровител на земеделците, е и най-могъщият покровител на стадата, затова голяма част от обредните практики и обичаите, изпълнявани на този ден, имат за цел да осигурят здравето и плодовитостта на живата стока.

На Гергъовден рано сутринта се извършва ритуалното извеждане на животните на първа зелена паша, като стадото се подкарва със зелена пръчка. Повсеместно разпространен из цялата българска етнична територия е обичаят на Гергъовден да се коли агне.



Празничната трапеза

Тя обикновено е общоселска. Прави се извън селището някъде на зеленина – обикновено при оброчище, параклис или манастир (ако има такъв в близост). След като се освети, на нея се носят опечените агнета, обредните хлябове, прясно издоеното мляко и подсиреното от него сирене. На този ден за пръв път през годината се яде пресен чесън, който задължително присъства на трапезата.

Край празничната трапеза отново се изпълняват обредни практики, свързани както с плодородието, така и с брачна насоченост. На празничната трапеза цари веселie и се играят т. нар. „гергъовденски хора“. Веселието е задължително по време на целия празник.

**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.