

За първи път стартира прием по оперативните програми за сектор „Мляко и млечни продукти“

Приемът на оперативни програми ще се проведе в периода 2-13 октомври 2023 г.



Със заповед на министъра на земеделието и храните Кирил Вътев за първи път ще стартира прием по оперативните програми за сектор „Мляко и млечни продукти“. Той ще бъде с бюджет от 360 хил. лв. за тази година, като за петгодишния период на прилагане на програмите стойността е 1,8 млн. лв.

За финансиране по оперативните програми ще могат да кандидатстват организации, асоциации и групи на производители, които са признати от министъра на земеделието и храните.

Приемът ще се проведе в периода 2-13 октомври 2023 г. Той ще се осъществи по реда и условията на Наредба № 13 от 01.09. 2023 г. за условията и реда за прилагане на интервенции от Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони за периода 2023 – 2027 г. в секторите „Плодове и зеленчуци“ и „Мляко и млечни продукти“. Припомняме, че в нормативната уредба са посочени допустимите бенефициери, общите изисквания, на които трябва да отговарят, както и специфичните условия за подпомагане по отделните дейности от интервенциите в сектора. За всяка една от тях са разписани видовете разходи, допустими за финансиране, както и условията за тяхното подпомагане. Подробно е представен и редът за изплащане на финансовата помош, проверките на които подлежат сдруженията, както и условията за сключване на договори за отпускане на безвъзмездна финансова помош с Държавен фонд „Земеделие“.

Подаването на заявлениета за подпомагане ще се извършва чрез Системата за електронни услуги (СЕУ) на Държавен фонд „Земеделие“. Комуникацията с кандидатите ще бъде изцяло по електронен път чрез нея.

С прилагането на Наредбата се очаква да се стимулира сдружаването на земеделските стопани.

МЗХ

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Новите технологии и инновации могат да привлекат повече млади хора към земеделието

3

Европейската комисия раздаде наградите за биопроизводство

4

Стартира допълнителен прием по училищните схеми

6

БАБХ преустанови дейността на два крайпътни обекта за търговия с хrани и издаде 13 акта за установени нарушения

6

Международните хранителни изложения събират хранително-вкусовата промишленост от 8 ноември в София

7

Курсове и професионално обучение

10

Предстои научно-практическа конференция „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“

12

Очаквайте професионално обучение „Производство на месо, месни продукти и риба“

13

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

14

Как премина националният пътуващ семинар със СХП в Олимпийска ривиера, Гърция

15



www.anuga.com

TASTE THE FUTURE

COLOGNE, 07.-11.10.2023



ANUGA MEAT

ANUGA BREAD & BAKERY

ANUGA FINE FOOD

ANUGA HOT BEVERAGES

ANUGA DAIRY

ANUGA ORGANIC

ANUGA CHILLED & FRESH FOOD

ANUGA FROZEN FOOD

ANUGA DRINKS

ANUGA OUT OF HOME



ANUGA HORIZON
x ANUGA

KEY THEME:
SUSTAINABLE
GROWTH

koelnmesse



Новите технологии и иновации могат да привлекат повече млади хора към земеделието

„Модернизацията и внедряването на нови технологии и техника са пътят за преодоляване на преобладаваща част от проблемите и повишаване привлекателността на земеделския труд. Перспективата да получат добра доходност от земеделие и да се развиват, е надежден мотив за задържане на младите хора.“ Това заяви заместник-министърът на земеделието и храните Александър Йоцев по време на 9-та европейска годишна конференция на министерско ниво „Мир и земеделие“, проведена в град Модра, Словакия. „Насърчаване запознаването и ангажирането на младите фермери с развитието на научните изследвания и иновации в селското стопанство е силен мотивационен ключ в процеса на обновяване на поколенията и успешното включване на младите в него.“

„Производствените резултати на стопанствата са в пряка връзка с образованието и квалификацията на заетите в тях и това се отразява на жизнеспособността и конкурентоспособността на стопанствата“, подчертава заместник-министър Йоцев и допълни, че непрестанното повишаване на знанията и професионално-квалификационното равнище на всички фермери и най-вече на младите земеделски стопани, е гаранция за успех и следва да бъде подкрепяно. Той посочи, че това включване не само прави земеделието по-привлекателно поприще за младите, но и укрепва връзката между наука и практика и способства за ускореното и трайно разработване и внедряване на нови устойчиви сортове, породи, технологични решения.



Разработването на съвместни проекти чрез Системата за знания и иновации в селското стопанство през платформа, обединяваща процеса на обучение, консултантски услуги, трансфер на знания, внедряване на прецизно земеделие, дигитализация и сътрудничество със земеделската наука беше споделено като добър пример от българската практика за обмен и създаване на успешни решения в първичното производство и реализацията на продукцията. Заместник-министър Йоцев информира колегите си от останалите държави, представени на форума, и за утвърдената мрежа за сътрудничество при изготвяне на проекти и съвместни земеделски инициативи, изградена от Асоциацията на младите фермери в България.

Заместник-министърът посочи, че в Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони на България за този програмен период е заложено

разработване на Интерактивна онлайн информационна платформа, която да служи като единен източник на информация за фермерите на централно и регионално равнище.

Конференцията „Мир и земеделие“ стартира през 2012 г. с инициативата „Хляб на мира“ за подкрепа на връзката между запазването на мира и устойчивото земеделие и продоволствена сигурност. В проекта участват 12 държави-членки на ЕС от Централна и Югоизточна Европа, като тази година е поканена и Украйна. Всяка година на знакови места във всяка държава се засаждат семена от ръж, като от събраната реколта се прави общ Европейски „Хляб на мира“. Домакинът Йожеф Биреш, министър на земеделието и развитието на селските райони на Словашката република, предаде символично Хляба на мира на държавния секретар на прехраната и земеделието на ФРГ Клаудия Мюлер.

АГРОЗОНА



Европейската комисия раздаде наградите за биопроизводство



Европейската комисия (ЕК) представи осемте победители във второто издание на наградите на ЕС за биологични продукти на специална церемония в Брюксел. Подобно на миналодишиятото издание, тазгодишните победители са различни участници от европейския биологичен сектор, които представляват високи постижения по веригата на стойността на биологичното производство, коментират от ЕК. Наградите на ЕС за биологично земеделие отбеляват и честването на Деня на биологичното производство на ЕС, стартиран от Европейския парламент, Съвета и Европейската комисия през 2021 г.

Тази година бяха получени близо 100 кандидатури от цяла Европа, като 24 кандидати бяха

8 фермера, търговци и ресторанти бяха отличени в 7 категории

избрани от 11 държави от ЕС.

Схемата на ЕС за органични награди се състои от 7 категории и 8 индивидуални награди. Те признават отлични, иновативни, устойчиви и вдъхновяващи проекти, които произвеждат реална добавена стойност за биологичното производство и потребление. Наградите се организират съвместно от Европейската комисия, Европейския икономически и социален комитет, Европейския

комитет на регионите, КОПА-КОДЖЕКА и IFOAM Органикс Европа, с подкрепата на Европейския парламент и на Съвета на Европа.

БЯХА ВРЪЧЕНИ ОСЕМ НАГРАДИ:

За най-добър биологичен фермер (жена) бе отличена **Клара Бенито Пачеко от Испания**, която управлява обширна органична ферма за кози, хранена изключително с местна трева. Нейното свободно пасищно екологично стадо допринася за биоразнообразието. Благодарение на технологиите за виртуални огради и използването на GPS нашите ници, възрастните

на стр. 5



Европейската комисия раздаде наградите за биопроизводство

от стр. 4

животни могат да пасат свободно, тъй като вече не са необходими физически огради, допринасяйки за улавянето на въглерод в пасищата.



Най-добър биологичен фермер (мъж) стана Томас Москос от Гърция. Заедно с брат си той управлява семейната ферма „Москос“ в Костур, която е органична животновъдна ферма, специализирана в отглеждането на овце и производството на млечни продукти. Той прилага нови методи на земеделие, подобряване на почвата и сейтбооборота, което от своя страна води до по-високи почвени органични вещества и добиви.



Като най-добър органичен регион бе признат Бургенланд в Австрия. Бургенланд се превърна в модел за подражание в сцената на органичната реконверсия благодарение на научното прилагане на стратегията „Bioland Burgenland“. Стратегията има за цел не само да увеличи дела на обработваната по биологичен начин земеделска земя до 50% до 2030 г., но и да подобри цялостната верига на доставки на биологични продукти, включително за регионалните столове, буфети и училища.



Най-добрят органичен град е Виена в Австрия. Австрийската столица произвежда биологични земеделски продукти за своите жители от своите 44 000 хектара гори и земеделски земи в своята широкообхват-



на концепция за органична „от фермата до трапезата“.

Най-добър органичен биорайон стана Idanha-a-Nova в Португалия. Екорегионът е най-голямата площ земеделска земя за биологично земеделие в Португалия, като подкрепя проекти, които укрепват късите вериги на доставки и увеличават предлагането на биологични продукти.



Най-доброто МСП за преработка на биологични храни е „Весела мелница“ в Ирландия. Семайната органична ферма произвежда редица органични храни без глутен в затворена система в своята биологична ферма. За да управляват целия процес от началото до края, за да гарантират, че няма да има кръстосано замърсяване на други зърна, те са построили първата в Ирландия органична мелница за овес без глутен.



Най-добър органичен търговец на дребно отиде при „Гут Вулксфелде“ в Германия. Компанията управлява фермерски магазин с площ 600 м², продаващ продукти от собствена биологична ферма, с размер 450 хектара земя с над 50 сорта зеленчуци. Освен че продава повече от 8 органични хранителни продукта, магазинът разполага и с пекарна и ресторант със зелена звезда Мишлен.



Като най-добър органичен ресторант / храна бе отличен „Luftburg – Kolarik im Prater“ в Австрия. Това е най-големият напълно сертифициран органичен ресторант в света с екологична и социална устойчивост в основата на своята философия. Носител на няколко австрийски награди, тя използва възобновяема енергия и има за цел да сведе до минимум екологичния си отпечатък, където може.

Източник:
АГРОЗОНА



Стартира допълнителен прием по училищните схеми

Държавен фонд „Земеделие“ – Разплащателна агенция (ДФЗ-РА) отваря допълнителен прием по схемите „Училищен плод“ и „Училищно мляко“. В периода 25 септември – 29 септември 2023 г. могат да се подават заявления за одобрение на заявители по училищните схеми за доставка на плодове, зеленчуци, мляко и млечни продукти през настоящата учебна година 2023/2024 г., с цел да бъдат обхванати повече учебни заведения.



Допустими за участие в допълнителния прием са учебни заведения, заявени самостоятел-

но или чрез заявител, които не са одобрени или са се отказали от участие при първоначалния прием, както и тези, които не са кандидатствали за одобрение за кампания 2023/2024 г.

Заявителите по схемите подават лично или чрез упълномощено лице в Областните дирекции на ДФ „Земеделие“ заявление за одобрение по образец, утвърден от изпълнителния директор на Държавен фонд „Земеделие“.

БАБХ преустанови дейността на два крайпътни обекта за търговия с хrани и издаде 13 акта за установени нарушения

Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) провери 557 крайпътни обекта за търговия на дребно с хrани, заведения за обществено хранене, временни, подвижни и сезонни обекти, нерегламентирани обек-

ти, както и продажба от транспортни средства на хrани. Целта на извънредните проверки беше да бъде обхванат възможно по-голям брой обекти със сезонен и временен характер на работа.

При проверките е преустано-

вена дейността на два обекта за търговия. Единият поради незадоволително хигиенно състояние, а другият заради нерегламентирана продажба на хrани, съгласно изискванията на Закона за храните. Унищожени са общо 35 кг хrани от животински и неживотински произход, заради липса на етикетировка или документи за произход.

В хода на извършения контрол инспекторите са издали 13 акта относно извършване на търговска дейност с хrани без регистрация на обекта, съгласно изискванията на Закона за храните; хrани с изтекъл срок на годност; несъответствия в хигиенното състояние на обектите. Връчени са 40 предписания за предлагане на хrани без информация за вложените в състава им хrани, причиняващи алергии и непоносимост, липса на етикети, съдържащи информация за потребителите, липса на хладилни съоръжения за съхранение на хранителни отпадъци от животински произход.

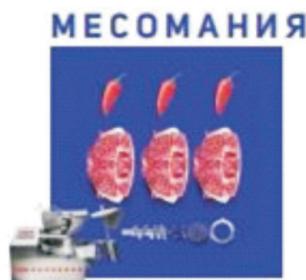
Тариfa за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница	ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
- до 50 см ²	- 5,6 см
- до 100 см ²	- 8,8 см
- до 200 см ²	- 11,8 см
- над 200 см ²	- 18 см
Лого на първа страница, което препраща към рекламиата	Височина (по желание)
+ 10 лв.	- максимум - 24 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	За контакти:
за реклами	София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44
Фиксирано място	
ОТСТЬПКИ	
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
БИС код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01



Международните хранителни изложени събират хранително-вкусовата промишленост от 8 ноември в София



08-11
НОЕМВРИ
2023

ИНТЕР
ЕКСПО
ЦЕНТЪР



WINE
SPIRITS
SHOW

международнi
изложения

Интересът на хиляди посетители от България и чужбина ще привлекат МЕСОМАНИЯ, ПЪТЯТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, ИНТЕРФУД & ДРИНК и Wine& Spirits Show

През последното десетилетие България се превърна във важна пресечна точка за хранително-вкусовата промишленост на Балканите и Източна Европа.

От една страна това се дължи на географското разположение на страната, а от друга – на ключовите за сектора изложения МЕСОМАНИЯ, ПЪТЯТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, ИНТЕРФУД & ДРИНК, както и Wine& Spirits Show.

През тази година бизнес форматът ще отвори врати от 8 до 11 ноември. В столичния Интер

Експо Център стотици изложители ще разположат щандовете си, привличайки интереса с безбройните брандове, които предлагат.

„Комплексната възможност за развитие и създаване на бизнес и бизнес контакти, обменът на идеи и know-how и десетките съществуващи изложението мероприятия привличат интереса на посетителите“, коментират организаторите. И уточняват, че на последното издание са се включили 440 изложители, а изложението са посетени от 14 400 души.

Стратегическото присъствие

Стратегическо. Така компаниите определят присъствието си на петте международни изложения. Форматът обхваща всички сфери на хранително-вкусовата промишленост. „Това дава възможност присъстващите да се погрижат за всеки сегмент от дейността си“, допълват организаторите.

От една страна ИНТЕРФУД & ДРИНК обединява сферите на

на стр. 8



Международните хранителни изложени събират хранително-вкусовата промишленост от 8 ноември в София

от стр. 7

храните, напитките, машините и технологиите за обработка, складово оборудване и опаковки.

МЕСОМАНИЯ, която ще отпразнува своята 30-годишнина, събира посетители, фирми и търговци в сегмента на месото и месните продукти, и машините за преработката и съхранение.

От друга страна, **ПЪТЯТ НА МЛЯКОТО** се фокусира всеки сегмент от млекопреработката. А **БУЛПЕК** поставя акцент върху всеки един аспект на хлебопроизводството, хлебните и сладкарските изделия.

За първи път Международните хранителни изложени обединяват сили с интригуващия формат **Wine&Spirits Show**. Това ще бъде трето негово издание. „**Wine&Spirits Show** отново ще събере търговци на едно и дребно, представители на търговски вериги, дистрибутори, вносители, онлайн търговци, ресторантъри и хотелиери, представящи им възможността да се запознаят с вина, спиртни напитки и гурме храни от близо и далеч“, споделят организаторите.

Медът е под светлините на прожекторите

BEE RISE. Това е името на новия формат, който през тази година ще посетим. Както можем да се досетим, той ще е посветен на меда.

Участниците в **BEE RISE** ще ни направят съпричастни към производството на богатото раз-

нообразие от мед и пчелни продукти.

Не, това не е всичко!

Последните години доказваха, че организаторите на Международните хранителни изложени са твърдо решени да развият потенциала на изложението. „Правим това, за да могат присъстващите освен за бизнеса си, да се погрижат и за сетивата си.“, споделят те. И го постигат.

„Сетива без граници“ е ключовият компонент от успешната формула.

В рамките на формата ще се проведе „БулавАРТ на вкусовете“. Той ще съчетае кулинарни приключения, градска среда, екзотичните гурме продукти, street food, шоколадови изкушения, коктейли, сладолед, кафе.

Продължава и развитието на концепциите „Био зона“ и Green line Zone.

И, не, това далеч не е всичко. Защото за първи път ще сме свидетели на Националната кулинарна купа, реализирана от Българската асоциация на професионалните готвачи. Едновременно с това Международният пица шампионат ще излъчи „Най-добър пицар на България“.

Обединените усилия

„Успехът се корени в обединените усилия“, категорични са организаторите. Защото **МЕСОМАНИЯ**, **ПЪТЯТ НА МЛЯКОТО**, **БУЛПЕК** и **ИНТЕРФУД & ДРИНК** са резултат от целогодишния труд на организаторите и съорганизаторите Интер Експо Център, Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите, Асоциация на месопреработвателите в България, Национална лозаро-виарска камара и Асоциация на млекопреработвателите в България.

Какво ще ни предложат **МЕСОМАНИЯ**, **ПЪТЯТ НА МЛЯКОТО**, **БУЛПЕК** и **ИНТЕРФУД & ДРИНК** и **Wine&Spirits Show** от 8 до 11 ноември в Интер Експо Център? Предстои да разберем съвсем скоро. А от усъвършенстваната онлайн-платформа www.food-exhibitions.bg можем да получим богата информация за изложителите и иновациите, които ще представят и само с няколко клика да се сдобием с билет за посещение.

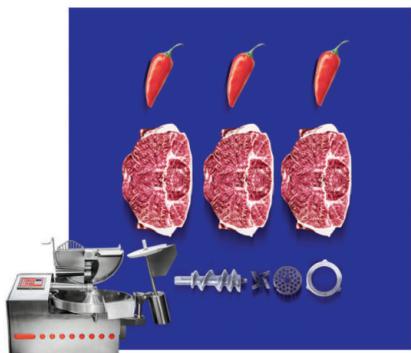
Източник: Агрозона



международнi изложени



МЕСОМАНИЯ



БУЛПЕК

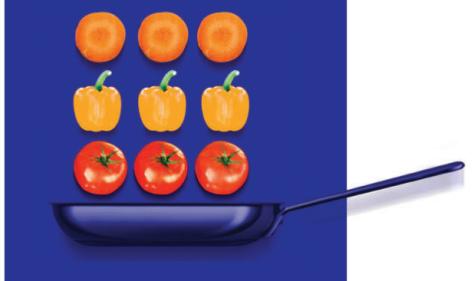


**08-11
НОЕМВРИ
2023**

СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО



ИНТЕРФУД & ДРИНК



MEATMANIA

THE WORLD
OF MILK

BULPEK

INTERFOOD
& DRINK

WINE
&
SPIRITS
SHOW



КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

Съюзът по хранителна промишленост продължи провеждането на обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности и след летните отпуски.

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2023 г. Съюзът по хранителна промишленост проведе отново през м. септември националния тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата и етикетиране и определяне енергийната стойност на храните”.

В продължение на три дни в зала на Дома на техниката, гр. 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 внедряване 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 стан-

дарта: 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 поголема 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 НАССР системата. Пробле-

на стр. 11





КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

от стр. 10

мите по етикетирането и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

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

В края на м. септември 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 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 / 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 хранителните продукти и мн.други.

Курсът е 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 във фирмии и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторани, консултантски фирми и др.

След самостоятелната подготовка на участниците, в началото на м. март 2024 г. предстоят държавните изпити по теория и практика по двете специалности. Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.



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

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.

ПОКАНА



СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ И
ФЕДЕРАЦИЯТА НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ в
БЪЛГАРИЯ организират съвместно с
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
и с любезното съдействие на Съюз на изобретателите в България
XVI национална младежка научно-практическа конференция
с международно участие



ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ – ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

**25 октомври 2023 г., Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив,
бул. "Марица" № 26, в аудитория Хоризонт, бл. 2**

ПРЕЗЕНТАЦИИТЕ НА УЧАСНИЦИТЕ-ЛЕКТОРИ ЩЕ БЪДАТ ИЗДАДЕНИ В СБОРНИК НА ЕЛЕКТРОНЕН НОСИТЕЛ С ISSN НОМЕР

ТЕМИ:

- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- Индустрисалната 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.
- Хранителните добавки и добавки в храни – нови законодателни изисквания
- 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

Заявката за участие се изпраща в срок до 19.10. 2023 г.
Тя се приема по телефон или e-mail: ufi_sb@abv.bg

Конференцията е без такса за участие - фирми, научни работници, преподаватели от учебни заведения, аспиранти, докторанти, студенти и ученици, БАБХ, министерства и гр.

Регистрацията на участниците е на 25.10.2023 г. от 9,00 до 9,50 часа. Конференцията се провежда от 10,00 до 17,00 часа на 25.10.2023 г.

ПРОГРАМА:

- | | |
|--|----------------------------|
| 9:00-10,00 | Регистрация |
| 10:00 | Откриване на конференцията |
| 10,00-17,00 Презентации на тема: | |
| ● Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи. Регистриране на нови продукти и защита от нелојлна конкуренция на новите продукти | |
| ● Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия | |
| ● Индустрисалната 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. | |
| ● Хранителни добавки и добавки в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания. | |
| ● 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, студенти и ученици в областта на ХВП | |
| ● Кръгла маса - въпроси към лекторите | |
| ● Закриване на конференцията и раздаване на сертификатите | |

За лектори на конференцията са поканени водещи експерти и специалисти от ведомства и институти в страната по предварително посочените теми!

ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел: (02) 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg



Съюз по хранителна промишленост - София

ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

за придобиване на Професионална квалификация по професията
“Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост”

СПЕЦИАЛНОСТ

“Производство на месо, месни продукти и риба”

(трета квалификационна степен), 16 - 20 октомври 2023 г.

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

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

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или
2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или
3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или
4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

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

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

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс - теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подгответе за явяване на държавен изпит пред комисия.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие

с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на 16, 17, 18, 19 и 20.10.2023 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

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

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 и по-малко от 5 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките! Регистрацията на участниците е на 16.10.2023 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10 часа същия ден.

Цената за един участник е **580 лева** и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41; хотел „Хемус“ - тел. 02/ 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите. В цената на курса не е включен хотелът. **Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат по ел.път най-късно до 10.10.2023 г. на адрес:** Съюз по хранителна промишленост - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02 987 47 44, GSM: 0888/72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg - инж. Соня Бургуджиева. **Сумите се превеждат по сметка:** „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, БИК код: BPBIBGSF, IBAN: BG 05BPB 17942 1019 1562 01. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

Производство и преработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

23 - 27 октомври 2023 г., Дом на техниката, София

Курсът се провежда при стриктно спазване на противоепидемичните мерки!

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

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

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

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

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

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

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

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

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 модула**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория - 5-дневен, а вторият - практика и държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подгответе за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

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

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 16.10.2023 г.

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

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на 23, 24, 25, 26 и 27 октомври 2023 г. в Дом на техниката в София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, 1 ет., зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

Присъствието на I модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

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

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

Курсът ще започне на 23 октомври 2023 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. "Г.С.Раковски" 108, 1 етаж, зала № 109. Регистрацията на участниците е на 23.10.2023 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 580 лева, освободена от ДДС и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи.

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

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

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





Национален пътуващ семинар със Съюза по хранителна промишленост в Олимпийска ривиера, Гърция

В края на м. септември бе организиран петдневен пътуващ семинар от Съюза по хранителна промишленост в Гърция на Олимпийска ривиера.

Хотелът бе красиво разположен на Олимпийската ривиера в селището Литохоро, област Пиерия, на брега на Егейско море, в подножието на Олимп, сред прекрасен парк.

Темата на семинара бе: Вътрешни одитори на системи за управление безопасността на храните – FSSC 22000/ISO 22002, CODEX ALIMENTARIUS, СИСТЕМА НАССР - интензивен курс, Етикетиране. Определяне енергийната стойност на храните.

Семинарът бе открит от инж. Соня Бургуджиева – гл. секретар на Съюза и д-р Светла Чамова –



председател на УС и бе проведен под форма на събеседване.

Участниците в семинара бяха запознати с актуалните проблеми и най-новите изисквания към производителите на хrани, напитки, добавки, машини, складове за хrани, заведения за хранене и др. в България.



Участници в семинара от БАБХ запознаха пристъпващите с формите на официален контрол в България над производителите на храните.

Всеки един специалист разказа подробно за дейността на своята фирма и сподели проблемите, с които се сблъсква всеки ден от различен характер.

Всичко това доведе до една оживена дискусия, даже спорове и предложения за усъвършенстване на работния процес и ежедневния контрол от страна на фирмите.

Всичко това бе съпроводено с богата туристическа програма:

на стр. 16



Национален пътуващ семинар със Съюза по хранителна промишленост в Олимпийска ривиера, Гърция

от стр. 15

На екскурзията до Литохоро и най-красивия манастир „Свети Дионисий“ участниците видяха курортното градче Литохоро, разположено сред природната красота на планината Олимп - домът на 12-те древногръцки богове според митологията. Градчето е отправна точка за покоряване на връх Митикас в Олимп. След свободното време те посетиха църквата „Свети Николай“ и манастира „Св. Дионисий Олимпийски – чудотворец“, живял през 16 век, лекител и покровител на децата (тук са и мощите на много светци). Това е един от най-посещаваните манастири в цяла Гърция.

Приятни емоции достави посещението на град Катерини, който е столица на префектурата на Пиерия и е оживен търговски и административен център.

Тук имаше различни магазини, заведения за хранене, кафе-нета, банки, болници, кино и театър. В центъра има и малък парк. На 15 km от Катерини е село Дипн,



известно с археологическия си музей и останките от древен град и светилище на Зевс.

Плажът на Катерини се нарича Паралия Катерини (или само Паралия). Прекрасен плаж, топли басейни и много слънце - и с това бе съпроводен престоят ни в Гърция.

Настанени в чудесен хотелски комплекс, участниците успяха наистина да съчетаят чудесната почивка през почивните дни в топла Гърция и околностите със знанията и опита на експертите!



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

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на 2023 година.

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

**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.

