

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ

ISSN 2535-0080

Храната

на ХХІ век

брой 2 (9)

май 2018 г.

година III



Официално издание на
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

в сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните

АЛИМЕНТИ

ЛАБОРАТОРНО-КОНСУЛТАТИВЕН ЦЕНТЪР ЗА ПРЕВЕНЦИЯ
И ОБУЧЕНИЕ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ



www.alimenti-bg.com



ДОКАЗВАМЕ БЕЗОПАСНОСТТА И КАЧЕСТВОТО
НА БЪЛГАРСКИТЕ ПРОДУКТИ



ДДС на гарените хани отпадна преди година - равносметката гнес



стр. 4

Празник на горнооряховския суджук



стр. 10

Форум на Високо равнище за цифрово земеделие



стр. 16

Тодор Вътев: Няма друга формула за успех освен много, много работа



стр. 24

Предизвикателството да си жена предприемач в един толкова мъжки свят



стр. 31

Почистяването и дезинфекцията - ключови фактори за безопасността на храните



стр. 34

Изследване на безопасността на замварящите устройства на опаковките за хани



стр. 38

Солта в храната ни



стр. 44

Приносът на траките към здравословното хранене през ХХІ век



стр. 45

Фирми, представени в броя:



Списание „Храната на ХХІ век“

брой 2 (9)

май 2018 г.

година III



Официално издание на
Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС
в сътрудничество с
Българска агенция по
безопасност на храните

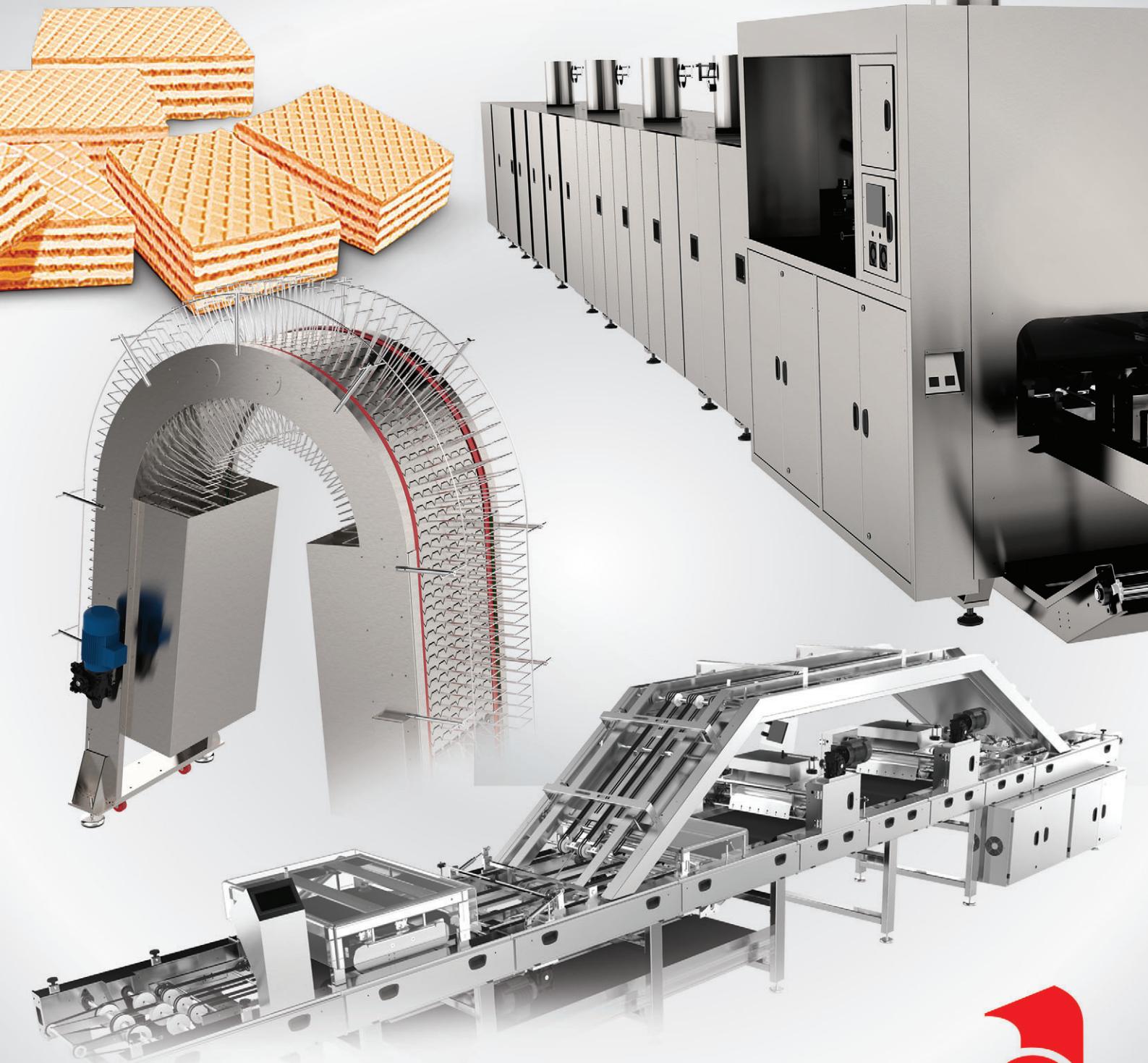
Председател на УС на СХП: д-р Светла Чамова
Гл. секретар на СХП: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
тел.: 02 987 47 44
e-mail: hranata21@mail.bg; ufi_sb@abv.bg

Редакцията не носи отговорност за съдържанието на реклами и
изразените лични позиции на авторите.

Оформление:
MINERVA
РЕКЛАМНО-ИЗДАТЕЛСКА КЪЩА
02/ 971 00 09



КОМПЛЕКСНИ РЕШЕНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ВАФЛИ



www.almer-bg.com

@ info@almer-bg.com ☎ +359 (2) 451 20 20; +359 876 000 475

София 1839, кв. Враждебна, ул. Челопешко шосе 15, Индустритална зона

 **Almer**
Packaging, Food Process &
Ingredient Solutions

ДДС на гарените хани отпадна преди година

Равносметката днес не носи оптимизъм

Отпадането на ДДС на гарените хани беше една госта дълга и трудна битка, продължила години наред. Хранителният бизнес упорито алармираше, че изгаря в екарисажи тонове продукти, защото му излиза твърде скъпо, ако ги дари. Такива бяха правилата. Неправителствените организации в бранша провеждаха среща след среща с всички министри, ангажирани с проблема - на земеделието, на финансите, на икономиката... Българска хранителна банка в подкрепа на каузата привеждаше аргументи за впечатляващия брой на гладувачи хора в страната. Омбудсманът използва целия ресурс на институцията, за да подкрепи благородната кауза бизнесът да дарява част от продуктите си, без да плаща ДДС на тях.

В края на 2016 година сякаш здравият разум взе връх. Изглеждаше, че дългата сага е на път да завърши с хепи енд. Парламентът прие промени в закона и освободи от ДДС гарените хани. Медиите шумно огласиха успеха и гори казаха добра сума за иначе недолюбваниите много депутати.

Месеци после бяха нужни на изпълнителната власт, за да подгответи целия пакет поднормативни документи и да утвърди правилата. Три министерства и няколко агенции детайлно разписваха „пътния лист“ на промените. И все пак успяха. От април 2017 г. ефективно влязоха в сила законовите промени, които трябваше да стимулират бизнеса да дарява повече хани и те лесно да гостигат до десетките хиляди нуждаещи се българи.

От тогава мина година. Време е за равносметка. Очакванията на всички бяха складо-

вете на Българска хранителна банка да започнат регулярно да се пълнят, а заради данъчните облекчения продуктите да бъдат двойно повече... Уви. Резултатът е обратен. Запасите са намалели!!! В страна, в която стотици хора се нуждат от подкрепа, а бизнесът изхвърля тонове храна, това е, меко казано, скандално. А темата незнайно по какво причиня вече не е актуална... Днес медиите все по-рядко се връщат на нея. Защо? Какво се случва? Къде се корени проблемът? Дали нормативните промени не докоснаха сърцето на прагматичния български бизнесмен, или законотворците ни така създадоха правилата, че те забоксуваха от първия си час?

Не искаме да мислим гори, че промените бяха само добър публичен PR от страна на държавните ни мъже. Това би било непростимо. Нека засега го оправдаем с недоглеждане. Така звучи по-приемливо, макар че предупреждения за подводни камъни имаше... Ако обаче не последват промени, изводът може да бъде само един - парите в хазната са по-важни от храната на гладните българи.

Единственият човек, от когото можем да чуем какъв е ефектът от промените в закона за ДДС на гарените хани, е Цанка Миланова - изпълнителен директор на Българската хранителна банка. Това е първата и единствена организация в страната, която събира, складира и разпределя тонове хани с кратък срок на годност в съответствие с всички стандарти за безопасност. Именно там се чува и гласа на гладните, и проблемите на гарите-лите. Затова се обрънахме точно към нея за анализ по проблема и най-важното - за идее как да се реши.



Да гариш или да изхвърлиш?



Маркирането на гарените хани -
ненужна стъпка по пътя на
храната до нуждаещите се

Цанка Миланова

Изпълнителен директор на Българската хранителна банка

С последните промени в Закона за данъка върху добавената стойност в сила от 1 януари 2017 г. бе дадена възможност за безвъзмездно предоставяне на хранителни стоки при определени обстоятелства. За да се създадат условия, при които да не се стига до унищожаване на хани, които са с кратък срок на годност, но не могат да бъдат реализирани на пазара, бе предвидена възможност те да бъдат дарявани на определени лица, като по този начин достигнат до всички нуждаещи се. С промяната в Закона за хани от началото на миналата година детайлно са разписани и правилата за регистрация и функциониране на оператори, осъществяващи хранително банкиране. Изготвен беше и списък на хра-

ните, обект на хранително банкиране, съгласуван с Министерство на финансите, за да бъде възможно и финансово облекчение на дарителите - производители, преработватели и търговци на хани, в полза на оператор на хранителна банка.

Истината обаче е, че законът работи трудно. Ефективното му прилагане също стварява трудно, със забавяне от няколко месеца. Година по-късно нашите наблодения като организация, проследяваща този процес и ежедневно работеща в този контекст са, че в закона има много „препъни камъни“. На практика не се реализира очакването на цялата хранителна индустрия, че законодателните промени, свързани с настъпване на бизнеса да дарява излишната, но все още годна храна на нуждаещите се, ще дадат истински стимули за промяна на съществуващата от години практика храната да се унищожава вместо да бъде дарявана.



Събираме храна, даряваме надежда.

на стр. 6





В закона съществуват разпоредби, които са твърде ограничаващи и пречат на практическото му прилагане по един разумен и ефективен начин. Има една конкретна разпоредба, свързана с маркирането на дарените хани. Тя се явява сериозна пречка за бизнеса, който разполага с излишъци от хани и желае да ги дари, и това се оказва проблем за цялата хранително-вкусова индустрия.

Още преди година Българската хранителна банка изрази опасения, че в закона са предвидени сериозни

ограничения от бюрократичен характер,

които ще попречат на доброма прилагане и ще ограничат ползите за всички. Днес това е факт.

Маркировката предполага много сериозен ангажимент от страна на бизнеса, свързан с влагане на допълнителни ресурси - пари, време, човешки труд и съответно - с нови разходи. Когато говорим за хани с много кратък срок на годност, вместо да бъдат наистина оползотворени за подкрепа на хора в нужда, ние ще ангажираме част от времето в това да поставяме етикет или друг тип маркировка и гори рискуваме да скъсаме критично времето за раздаване на полученото дарение. А ние като организация имаме задължението да дадем и всички гаранции, че храната ще достигне до крайния си потребител в срок на годност. Колкото по-късно стигне тя до логистичния склад на БХБ, толкова по-трудно се изпълнява нейното разпределение и се затруднява своеевременното ѝ предоставяне на хора в нужда.

Нещо повече - разпоредбата на чл. 37м от Закона за храните относно маркировката

на безвъзмездно предоставените хани вменява задължение на данъчно-задължените лица - гарители да маркират всяка потребителска опаковка с текст „дарение, не подлежи на продажба“. Маркировката следва да се поставя по начин, непозволяващ нейното отстраняване, без да се наруши целостта на опаковката и без да се прикрива каквато и да е част от информацията, съдържаща се на етикета. Единствено за хани, които не са опаковани в потребителска опаковка, законодателят допуска маркировката да се поставя върху транспортна единица.

Разтълкувано съвсем прагматично, поставянето на стикери или друг тип етикети не би свършило работа, защото няма да е изпълнена разпоредбата. С други думи бизнесът трябва да търси друго технологично решение и да инвестира в неговото прилагане. На второ място, маркировката не бива да допуска компромиси с прилагането на нормативните документи, свързани с етикетирането на храните и ясното посочване на мялото съдържание и срок на годност. В този смисъл, поставянето на маркировката носи рискове за мялото спазване. На трето място, това струва пари. Каквото и да е технологичното решение, бизнесът не е склонен да плаща допълнителни разходи, за да дари хранителни стоки, които не може да реализира на пазара и от които вече търпи загуби.

Ежедневната работа на Българската хранителна банка, обаче, показва, че времето е критично важен фактор за оползотворяването на дарените хани - онези, които са излишни. При нас те пристигат в големи обеми, опаковани в уедрени опаковки или в цели транспортни единици / палети с еднотипен срок на годност и партида. Така и се раздават - на организации, които об-

на стр. 7



грижват голям брой хора в нужда и храната попада в големи бройки на едно и също място, без да се налага нейното разпределение на потребителски опаковки. Много пъти е ставало дума, че ние не раздаваме на отденен човек именно заради характера на храните и оставащия твърде кратък срок на годност.

Ние разбираме мотивите на законодателя, целящи да се елиминират възможните предпоставки един път гарена при облечен данъчен режим, храната да се върне обратно в търговската мрежа и да се злоупотреби чрез продажба. Същевременно е важно да имаме предвид, че Българската хранителна банка работи повече от 5 години и има изграден логистичен капацитет и системи за проследимост на гарените храни, така че да сме в състояние да проследим всеки отделен пакет храна, до кого е досигнал той и да гарантираме, че не са допуснати злоупотреби по пътя на храната от гарителя до крайния получател. Един път досигнала до хранителната банка, храната няма път обратно. Има път само напред - до онези, които наистина се нуждаят от нея.

Нека кажем истината - става сума единствено за здрав разум, защото БХБ е онзи надежден партньор на хранителната индустрия, който предлага по-добрата алтернатива. Ако хранителната индустрия припознава в лицето на БХБ партньора, който е последната, завършваща фаза на веригата за доставка на храна, то следва заедно да убедим законодателя в нуждата от промяна на законовите текстове, за да направим работещо създането решение. В крайна сметка

Всичко е Въпрос на зрялост.

Това, че промените в Закона за ДДС бяха приети, макар и след години на дебамиране по Въпроса, показва зрялост на обществото и осмисляне на съществуващия проблем,



свързан с разпиляването на безценния ресурс храна. Хранителната банка свърши своята работа като обществена инициатива. Оттук нататък нека бъдем припознати от хранителната индустрия като присъща част от нея и да настояваме заедно за усъвършенстване на законовите текстове, така че да дават възможност наистина храната, вместо да отича на сметището или в екарисажа, да стига до там, където има истинска полза от нея.

Ежедневно получаваме обратна връзка от различни фирми - и настоящи, и потенциални нови гарители, които желаят да оползотворят храната по един разумен начин, като вземат по-добро решение да я гарят, имайки вече и правната възможност да направят това. За съжаление, обаче, голяма част от тях се отказват при перспективата да понесат допълнителни разходи на пари, време и труд, за да поставят маркировка, и то върху храни, които вече са етикетирани, опаковани в уедрени опаковки и подгответи за експедиция. Има фирми, които ограничиха сериозно даренията си, а други продължават да плащат ДДС, само за да избегнат маркировката. Истината е, че по тази причина

през изминалата година гори за губи хме гарители

Даренията към хранителната банка през 2017 г. отбелязват спад с около 20 процента, и то в условията на променена законодателна среда и стимули за даряване на храна. Основната причина за това е неработещия закон и разпоредбата храните да бъдат маркирани преди да стигнат до логистичния склад на БХБ. Това е ангажимент на компаниите - гарители, а те не желаят да правят това, защото им струва разходи. За жалост се оказваме в парадокс, в който заместваме плащането на данък с нов тип

на стр. 8



разходи. И това категорично трябва да се промени!

Маркировката е много съществена спънка. Ние обаче като организация, работеща по проблема, виждаме поне две възможности за решаването му. Сега е много удобен моментът за закона на промяна във връзка с разглеждането в Парламента на изцяло новия проектозакон за храните, в който е регламентиран целия процес на даряване, там е разписана процедурата по регистрация на оператори, осъществяващи хранително банкиране, както и разпоредбата за маркиране. Нека прецизирате текста, като давем възможност на гарителя да поставя стикер с надпис „дарение, не подлежи на продажба“ на уедрена опаковка или транспортна единица. Това, убедена съм, би било приемливо за бизнеса, покато свикне да приема хранителната банка като надежден партньор, при който храната е на сигурно място и безопасността и проследимостта ѝ са гарантирани. Така и органите, упражняващи контрол биха били спокойни. От своя страна, Българската хранителна банка ще гарантира целия процес - от гарителя до нуждаещия се човек.

Втората възможност е разпоредбата да отпадне, като се помисли за съответните мерки за упражняване на текущ контрол, които биха позволили проследяване на даре-



нието в реално време. В крайна сметка, новото решение е въпрос единствено на

добра Воля на законодателя или политически инат.

Зависи кое ще вземе превес. Ние като организация, призвана да събере възможно най-много храна и да я достави до нуждаещите се хора в страната, разчитаме на мъдрост от страна на сържавните ни мъже. Разбира се, каквото и да е решението, необходима е подкрепа на Министерството на финансите и положителната им санкция това да е едно приемливо поведение, така че законът да работи без пречки и бюрократични спънки, а създадените стимули да са истиински. Защото такива, каквито са в момента, те остават само добро пожелание на хартия.

И още веднъж искам да подчертая - в България има сериозен проблем с разхищението на храна. Годишно разпиляваме над 670 000 тона продукти. Хубавото е, че темата вече е поставена на масата и ангажира публичните институции. Ето например, Българска хранителна банка е поканена като експертна организация с достатъчен опит и капацитет в работна група в Министерство на земеделието, храните и горите, която има за задача да начертава и предложи мерки за справяне с проблема и намаляване унищожаването на храни в национален мащаб. Това означава, че хранителното банкиране като доказала ефективността си система и модел на поведение, който направихме така, че да работи в България вече шеста година, е основен стълб на подобна стратегия. В този смисъл е реална необходимостта от промяна на законовите стимули и регулатии, подкрепящи дейността на организации като БХБ. Защото именно те са в състояние да оползотворят около 30 процента от разпиляваната храна, а именно - наличните количества излишна храна, която се намира в секторите първично производство, преработване и търговия с храни.

За ежедневната си работа БХБ разчита изцяло на дарения, за да може да поддържа висок логистичен капацитет и да посреща разходите за съхранение и транспорт на да-

на стр. 9





рените хани. Работим с обществени съдомства, с финансови и други дарения, предоставени както от физически, така и от юридически лица и фондове. Работата ни може да бъде подкрепена от всеки само с един лев, като се изпрати крамко съобщение на DMS с номер 17777 с сумата HRANA, а нашият ангажимент, поет от години е всеки дарен лев да превръщаме в поне десет порции храна.

Тук, обаче, бих искала да обърна внимание на съществената роля, която може да има

цялата хранително-вкусова индустрия. Нека види в хранителната банка именно партньора, който е част от тази индустрия и ако желае - да ни подкрепи. Ако някоя компания търси къде да направи успешно дарение, може да обмисли възможността да подкрепи високоефективната работа на Българската хранителна банка. За всеки дарен лев организацията спасява храна на стойност поне 5 лева, която се консумира от наш сънародник в нужда. И това далеч не се случва ежедневно или по празниците. Това се случва ежедневно и систематично.

От своя страна държавата да създаде онези наистина работещи законови предпоставки, които ще позволяват на бизнеса да избира даряването пред унищожаването на храната. Единствено това очакваме от държавата - създаването на реални стимули, които да са работещи, а не разписани текстове, които се оказват мъртви разпоредби, невъзможни за прилагане.



БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ



Предстои гвадесетото издание на Празника на горнооряховския суджук

С много музика, игри, забавления и, разбира се, кулинарни изненади ще премине тази година гвадесетото издание на Празника на горнооряховския суджук. По традиция той се провежда в парк „Градска градина“ и събира стотици любители на деликатеса от всички краища на страната.



Тази година организатор на проявата е Асоциация на месопреработвателите в България с активното участие на община Горна Оряховица. Мероприятието ще се проведе с финансовата подкрепа на Министерство на земеделието, храните и горите и фонд „Земеделие“ по „Схемата за държавна помощ за участие в изложения“.



От 8 до 10 юни домакините на празника очакват своите гости, за да ги зарадват с атрактивни постановки, състезания, дегустации. Над града през трите дни на празника ще се носи ароматният пушек на печени на място суджуци, а популярни водещи ще се грижат за доброто настроение. За участие в празничната програма са поканени оркестър „Елит фолк“, сестри Диневи, оркестър „Паскалев“, Поли Паскова и ансамбъл „Чинари“, оркестър „Плам“, Пепи Христозова, Кичка Бодурова и квартет „Мистик“, самодейни състави от общината. Водещ ще бъде актьорът Ненчо Балабанов.



Очакваме Ви, за да отбележим заедно най-вкусния празник на град Горна Оряховица! И не пропускайте заедно със спомените да отнесете у дома и парчета от любимия на поколения българи деликатес. Само така веселото настроение и пиршество ще продължат и след финала на Дните на горнооряховския суджук!

Горна Оряховица ухае на СУДЖУК

Ще сгрешите, ако приемете заглавието буквално. Въздухът на Горна Оряховица със сигурност не ухае на суджук. Ухае на свежест - може би заради близостта с Балкана, може би заради липсата на големи индустриални замърсители, а може би просто заради чистотата, която се поддържа в града.

Ухание на суджук има само в дните на празника на горнооряховския деликатес, който от десетилетие вече се е превърнал в истинска фиеста за местните жители и за хилядите гости на града. През другото време обаче обонянието ни едва ли щеолови пикантния аромат, но съзнанието пък никога няма да се освободи от здравата бръзка на града с неговата кулинарна гордост - горнооряховския суджук. И гори да не усещаме аромата със сетивата си, асоциацията е толкова силна, че със сигурност можем да кажем: Горна Оряховица наистина ухае на суджук.

Първообразът на днешния деликатес

Ако трябва да пригответе най-българската трапеза, със сигурност ще сложите на нея таратор, шопска салата, баница, кисело мляко... Но когато стигнете до месните деликатеси, редом с популярната българска луканка, филе „Елена“ и пастирма неминуемо ще добавите и лобумия на поколения българи горнооряховски суджук. И въпросът защо пък точно него, след като в страната се произвеждат толкова много видове суджуци - добруджански, говежди, свински, телешки, старобългарски..., има своя прости чък и логичен отговор. Не защото другите са по-лоши. Ни най-малко. Кулинарната

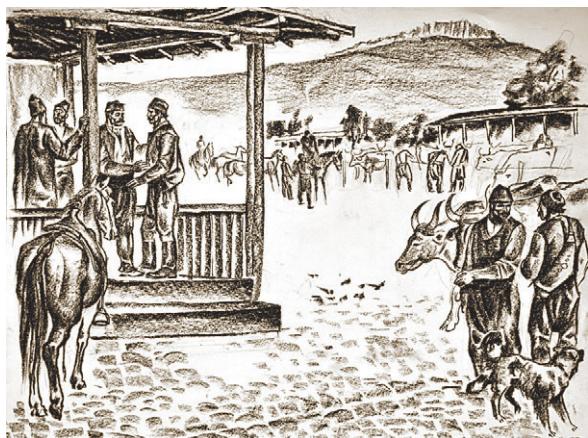
фанзия на днешните майстори колбасари раздига наистина прекрасни продукти. Но традицията, която носи в себе си горнооряховският суджук му отрежда специално място в класацията. И това не са само думи. Нали добре знаем, че традициите в храните се раждат само когато качеството на продукта е толкова добро, че остава неподвластно на годините. Рецептата за производството му се пренася от поколение на поколение, за да достигне до наши дни - малко видоизменено, малко осъвременено, но винаги вярно на своя първообраз.

на стр. 12



Името на месния деликатес недвусмислено говори къде трябва да се търсят корените - там, в Централна Северна България, на границата между Предбалкана и Дунавската равнина, в северното подножие на Арбанашкото бърдо.

Първите опити за производство на горнооряховски суджук датират преди векове, в годините на робство, когато българите от региона на Горна Оряховица са отглеждали толкова много едър рогат добитък, че трудно продавали цялото количество месо и в опит да го съхранят за по-дълго време, майстори колбасари създали рецепта за производството на траен кълцан пресован деликатес с форма на подкова. Месото се поставяло в изсушени и осолени черва, а подправките към него му придавали уникатен вкус. Суджукът се сушал под северните навеси на колбасарниците, където няма директни слънчеви лъчи, а слабите въздушни течения от Балкана в продължение на няколко седмици му осигурявали добро равномерно изсушаване. Бялата плесен, която покрива червото, предпазвала месото от разваляне през периода на неговото узряване.



Како правило суджукът започвал да се произвежда в края на лятото с наблизаването на есента, когато изхранването на животните ставало по-трудно. А запазените търговски тефтери от XIX век говорят, че годишно тогава в Горна Оряховица се произвеждали около 40-50 тона суджук. Впечатляващо, нали?

Първото писмено свидетелство за масово производство на горнооряховски суджук датира от далечната 1538 година, когато с наречен ферман султан Сюлейман I Великолепни дава право на Рустем паша да вла-



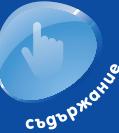
ее земите и да прибира данъците от производството на суджуци в Раховиче-и-гебр, днешна Горна Оряховица. Легендата разказва, че именно вкусът на суджука и гостоприемството на местните развеселили иначе унилия Рустем паша, който на път за Цариград взема със себе си от местния месен специалитет, за да го дари на султана и на прощаване се връща: „Ако... всичко е на хаир, ще направя добро на този край!“...

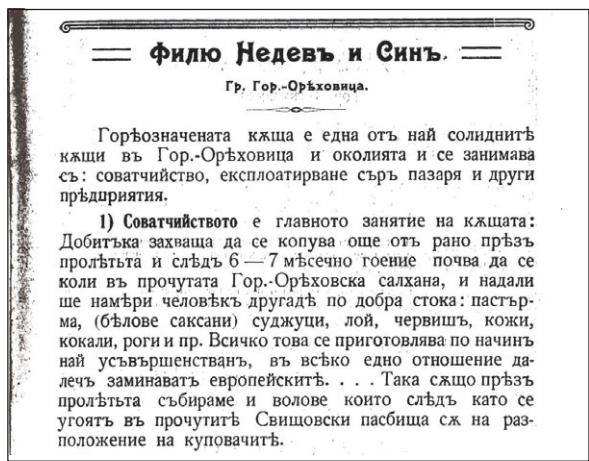
Отвъд пределите на региона

Годината е 1861-ва. В Торино се провежда международен стопански панаир. Смел, предприемчив и най-важното - убеден в качествата на продуктите, които предлага, българинът Михаил Николов не жали сили и средства, за да се представи на изложението. И не остава незабелязан. Горнооряховският му суджук е отличен с медал. Сто петдесет и седем години ни делят от този първи международен успех на продукта. Век и половина, през които рецептурата за производството му се предава от майстор на майстор, от поколение на поколение, за да се превърне днес в запазена марка на горнооряховските колбасари.

В края на XIX и началото на XX век започва същинското индустриско производство на продукта. В пресата се появяват даже и реклами на отделни производители. Първата от тях можем да открием в „Български алманах“ от 1911 г. на горнооряховската фамилия Недеви.

на стр. 13





За популяризирането на продукта може би най-голяма роля изиграва Горнооряховският мострен панаир, отворил врати за пръв път през 1922 г. и прераснал в международен само за няколко години. Това първо търговско изложение в България, предшественик на популярния днес Пловдивски панаир, се провеждало два пъти в годината и е отворило нови хоризонти пред горнооряховския суджук - една от атракциите на изложението.

Вкус за ценители



Ако сте попадали на книгата на австро-унгарският етнолог Феликс Каниц „Дунавска България и Балканът“, излязла за пръв път през 1882 година, ще сте се докоснали до една задълбочена многогодишна информация за битието на българите през XIX век. В един от трите тома на своите пътеписи големият приятел на България не пропуска да спомене и силното си впечатление от българския деликатес, известен днес като горнооряховски суджук. Неговите етнографски проучвания, разбира се, не могат да подминат този кулинарен еликсир.

Уникалният вкус на продукта се дължи на опита на местното население, характер-

ния начин на приготвяне и запазилото се през времето съотношение между сировина и растителни подправки - черен пипер, кумион и чубрица, дозирани по рецепта, запазена непроменена през времето. Още от Възраждането лемвата пред майсторите, които го произвеждат, е възпитана доста-тъчно високо: за да могат да упражняват занаята, от производителите се изисквали майсторско свидетелство и специално разрешително.

Изключителните вкусови качества на продукта, оригиналният начин на производство, умението на неговите производители и традицията го превръщат в еталон и гарант за високо качество.

Експозицията в музея - хранилище на паметта

Знаете, нали, че е световна практика най-характерните хранителни продукти на даден регион да пазят своята история в музеи. Не случайно Броксел се гордеет със своя музей на какаото и шоколада, Рим - с музея на пастата, малкото селище Лавал в района на Париж - с музея на млякото и млечните продукти, италианският град Империя с музея на маслината и т.н., и т.н.

Е, горнооряховци със сигурност са европейци и не са изневерили на добриите практики. През май 2015 г. в Историческия музей на града отваря врати постоянна експозиция „Горнооряховски суджук“. Богата колекция от архивни фотоси и документи, машини и инструменти за производство връща всеки посетител столетия назад във времето, а 3D стена буквално го потапя в

на стр. 14



атмосферата на възрожденската месарска работилница. Уникални автентични кадри пазят за идните поколения историята на единствения български кулинарен продукт, вписан в европейските регистри като географско указание.

Зашитено географско указание



Да, днес само три фирми от региона - „Родона - Г. Оряховица - 96“ ЕООД, „Стефанов - Иван Стефанов - 04“ ЕООД и „Р.А. - 03 - Боби“ ООД - имат право да произвеждат горнооряховски суджук. Право, което преди 21 декември 2011 година имаха всички български месопреработватели. Деликатесът можеше да бъде намерен в различни точки на страната, излязal изпод ръцете на майстори колбасари от Видин до Странджа и от Петрич до Силистра. И трябва да признаем, че навсякъде се раздаваше на потребителско одобрение. Толкова бяхме свикнали с този продукт, че името, което иначе неедвусмислено препраща към точно определен географски регион, съзнанието ни приемаше за национален. Местните производители обаче положиха много усилия, за да докажат, че той е свързан с региона им и може да се произвежда само там. Регистрацията на защитеното географско указание „Горнооряховски суджук“ е основано както на неговата репутация, с която се ползва наименованието на българския пазар, така и на характерните му качества, дължащи се на природно-климатичните условия в дадената област, специфичния начин на производство и майсторството на неговите производители.

Споровете дали намерените доказателства са напълно убедителни не подминаха продукта и сигурно още дълго ще продължават. Аргументи има и в света посоки. Но фактите днес са, че този пресован траен сурово сущен продукт, произведен от раздробено говеждо месо и подправки, е визитна

картичка само и единствено на региона на Горна Оряховица. Местните месопреработватели пазят традициите при производството му, за да ги пренесат през годините на следващите поколения горнооряховски колбасари. Това е тяхна мисия, защото деликатесът отдавна се е превърнал в кулинарен символ на града. И местната общественост се гордее с този факт, а община всяка година организира празник на горнооряховския суджук.

22.12.2011 г. BG Официален вестник на Европейския съюз L 341/39

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 1370/2011 НА КОМИСИЯТА
от 21 декември 2011 година
за вписване на название в регистъра на защищените наименования за производи и защищени географски указания [Горнооряховски суджук (Gornooryahovski sudzhuk) (ЗРТ)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,
като ез предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като ез предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрила на географски указания и наименования за производи на земеделски продукти и храни (1), и по-специално член 7, параграф 4, втора алианс от него;

като ез приема, че:

(1) В съответствие с член 6, параграф 2, втора алианс от Регламент (ЕО) № 510/2006 заявлата за регистрация на називането „Горнооряховски суджук“ (Gornooryahovski sudzhuk), подадена от България, бе публикувана в Официален вестник на Европейския съюз (2).

(2) В съответствие с член 7, параграф 3, буква а) от Регламент (ЕО) № 510/2006 Контр изпрати мотивирано възражение.

Член 1
Регистрира се називането, посочено в приложението към настоящия регламент.

Член 2
Настоящият регламент влезе в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага прика прика всички изрази-
ченни.

Съставено в Брюксел на 21 декември 2011 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

Днес в търговската мрежа на европейска България могат да бъдат намерени много видове суджуци и всеки от тях трябва да се бори за потребителското доверие. Горнооряховският суджук, въпреки уникалния си традиционен вкус - също. Защото кулинарната памет помага и определено подрежда традиционните продукти в челните редици на класацията, но старите изпитани рецепти винаги занапред ще бъдат в трудната конкуренция с новаторската фантазия на съвременния технолог. И само потребителят може да бъде арбитър.

Така че, на добър час, горнооряховски производители. Популярността и традициите определено работят за вас. Останалото е в собствените ви ръце! Пазете през годините умението за производство на този любим на поколения българи месен специалитет! Ваш дълг е да го пренесете автентичен към следващите поколения!



Колбасите пригответи с любов!





БЪРЗИНА, КАЧЕСТВО, КОРЕКТНОСТ

София 1138, кв. „Горубляне“, ул. „Люляк“ 9;
тел./ факс: 02 974 5001, 02 974 50 28; GSM: 0888 915 249, 0887 989 830, 0888 560 120
e-mail: teatrading@abv.bg; www.teatrading.eu

ТЕА Трейдинг е новаторски партньор за пъвка и индивидуални решения

Ние търсим най-доброто за всеки отделен клиент.

Мрежи за месо,
полуфабрикати,
салами и шунки



Плетени еластични обивки и мрежи. Различни форми, лесно белене.

Инфрачервени
електрически грилове
за стекове

ASTEUS
Willy

Подходящи за всяка кухня,
градина, балкон



www.teatrading.eu



Витрини за зреене на
месо



DRY AGER
SUPERIOR BEEF

Вече има по-лесен начин за
узряване на телешко месо.

Витрината за зреене на месо
Dry Ager е подходяща за
ресторантъри, търговци,
месопреработватели, както
и за домашни условия.

Метални форми за шунки



Семинари

Организиране на семинари в чужбина за обучение
на българските специалисти и предприемачи.

Уоркшопи

Индивидуални фирмени уоркшопи с цел разработване
на асортиментна концепция с доказан пазарен успех.



2gether 4 Strong
Digital Agriculture

Тридневен
форум на високо
равнище за
цифровото
земеделие

Предпремиера на българския
дигитален иновационен хъб за
земеделие

цифровото

събра над 280
участници от ЕС и
Западните Балкани
в София



AGROHUB.BG - Българският дигитален
иновационен хъб за земеделие беше представен
от Светлана Боянова, председател на
Институт за агростратегии и иновации по

на смр. 17



време на експертния панел от Форума на Високо равнище за цифровото земеделие „Заедно за съечно цифрово земеделие“. Събитието се проведе от 18 до 20 април 2018 г. в рамките на програмата на Българското председателство на Съвета на ЕС. Тридневният форум беше организиран от FAO - Организацията на ООН за прехрана и земеделие, Институт за агростратегии и иновации, в партньорство с Министерството на земеделието, храните и горите.



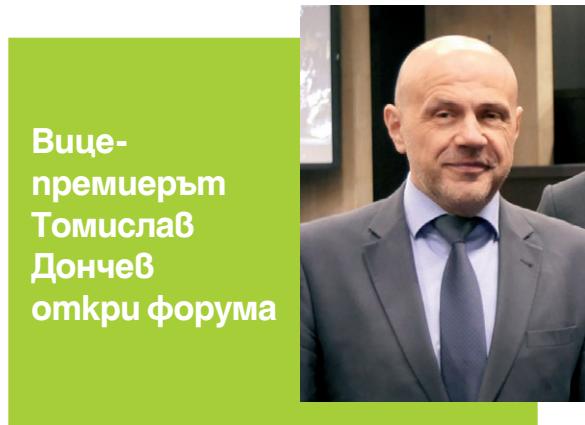
„Ние от Института за агростратегии и иновации поехме тази изключително частна инициатива и бихме искали да Ви поканим да се включите в този Дигитален иновационен хъб“

С тези думи се обърна Светлана Боянова към участниците във форума и призова „да се съберем на едно място заедно и да работим за внедряването на дигиталните иновации в практиката“. Тя поясни, че Дигиталният иновационен хъб е фокусиран върху всички участници по агро-хранителната верига.

Според Светлана Боянова проведеният форум на Високо равнище е отправна точка за изготвянето на национална стратегия за цифровизиране на земеделието и че той ще бъде една много добра подготовка за следващата Обща селскостопанска политика след 2020 г., в чиито приоритети ще залегне съвместната работа на фермерите, както и дигитализацията на земеделието и агроХранителния сектор.

Форумът на Високо равнище за цифровото земеделие „Заедно за съечно цифрово земе-

делие“ беше открит от вицепремиера Томислав Дончев. Участие взеха министърът на земеделието, храните и горите Румен Порожанов, еврокомисарят по цифровата икономика и общество, Мария Габриел, министърът за Българското председателство на Съвета на ЕС 2018 Лиляна Павлова и Регионалният програмен ръководител на FAO за Европа и Централна Азия, Раймунд Йеле. В политическия панел на дискусията на 20 април, проведен в Зала 3 на Националния дворец на културата, участваха делегациите на Франция, Унгария, Словакия, Албания, Босна и Херцеговина, Косово, Черна гора, Бивша югославска република Македония и Турция.



Вице-премиерът Томислав Дончев откри форума

„В земеделския сектор пакетът от традиционни предизвикателства е голям - обем на произвежданата продукция, опазване на околната среда, решаване на проблема с изхранване на европейското население с висококачествена храна, полезна за здравето, борбата с изменението на климата, системи и бюджети за субсидиране и подпомагане на сектора, живота в селските райони. За да бъдем обаче в крак с пулса на времето, днес ние имаме нови предизвикателства. Новоизведените се движат с такива темпове, че ако искаме поне да бъдем със същата скорост, трябва да бъдем много бързи.“ Това каза вицепремиерът Томислав Дончев при откриването на форума. „Абсолютно недопустимо е да коментираме приоритетно индустрия 4.0, да говорим за връзките ѝ с образованието, с администрацията и т. н. и да не проведем същия разговор и за земеделието“, посочи още Томислав Дончев и допълни, че теми като роботика, изкуствен интелект, данни, интернет, все по-голямото приложение на

на стр. 18



широколентови цифрови комуникации, сензорно задвижвани машини, микропроцесори и други все повече ще бъдат част от селскостопанския сектор.

Раймунд Йеле, FAO:
Цифровизацията ще позволи земеделието да не изостава от всички останали сектори в икономиката



Регионалният представител на организацията на ООН за прехрана и земеделие (ФАО) Раймунд Йеле във въстъпителното слово пред делегатите на форума посочи, че след намаляването на глада в глобален мащаб сега за съжаление проблемът относно е на дневен ред - от 707 млн. души през 2015 г., засегнати от глада, очакванията са броят им да нарасне до 880 млн. души. Продължават и проблемите със здравословното хранене на децата и останалото население, лошото качество на храните, преяддането и наднорменото тегло и съответните разлики по тези показатели в отделните региони на света. По думите на Йеле чрез използването на високите технологии може да се постигнат целите на секторната структура в земеделието и всички програми - премахването на глада и нездравословното хранене.

Цифровизацията ще позволи земеделието да не изостава от всички останали сектори в икономиката, посочи още Раймунд Йеле. Един от начините за подкрепа на дигитализацията е използването на ИКТ в земеделието. Той припомни, че през 2006 г. ФАО е получила глобален мандат за под-

помагане въвеждането на високите технологии в земеделието. Организацията работи непрекъснато за осъществяване на иновациите. Той изтъкна и необходимостта да се предприемат мерки за по-устойчиви хранителни системи, както и инициативи на регионално ниво и изготвянето на национални стратегии.

Мария Габриел:
По „Хоризонт 2020“ ще бъдат инвестиирани над 100 млн. евро за цифровата трансформация на земеделието

„Новите цифрови технологии имат потенциала да направят революция в земеделието като помогнат земеделската работа да стане по-точна, ефективна и устойчива. В периода 2018-2020 г. по програмата „Хоризонт 2020“ ще бъдат инвестиирани над 100 млн. евро за целите на цифровата трансформация на земеделието и около 40 млн. евро в персонализираното хранене“, каза по време на форума еврокомисарят по цифровата икономика и общество, Мария Габриел.



„Тук съм, защото силно вярвам в потенциала на селските райони и защото цифровата трансформация засяга всички нас, а Европа отива извън своите граници. Земеделието е много важен сектор за развитието на Европа и региона на Западните Балкани, а модернизацията и цифровизацията

на стр. 19



имат реално изражение в нарастване на конкурентоспособността, увеличаване на работните места и икономически напредък в целия Европейски съюз и на Балканите", посочи Мария Габриел.

Еврокомисарят се спря на предизвикателствата, пред които са изправени земеделците - да произвеждат с все по-малко все повече, да отговарят на нарастващото търсене на потребителите, да се справят с климатичните промени и неустойчивите глобални пазари, и всичко това в условията на значителни промени на цифрова трансформация. По думите ѝ ЕК е ангажирана да ускори внедряването на новите технологии в земеделието в услуга на европейските граждани и земеделци, на европейския бизнес и със стимулиране на инвестициите за свързаност.

Цифровизацията в земеделието е наш основен приоритет в рамките на дейността ни за единен цифров пазар в програмата „Хоризонт 2020“, подчертава еврокомисарят. За съжаление, цифровата пропаст между селските и градските райони е голяма и едва 40 на сто от домакинствата в селските райони в ЕС имат достъп до бърз, широколентов интернет, срещу 70 на сто в градските, посочи тя. По думите ѝ това е огромно предизвикателство и за този проблем особено висока цена плаща земеделието, защото новите цифрови приложения ще изискват скороността, качеството и бързото реагиране, които могат да бъдат осигурени само с широколентов интернет.



Еврокомисарят подчертава необходимостта от увеличаване на базата данни и хората, обучени да боравят с дигитални продукти. В тази насока е и предложението до 2020 г. програмата за европейското копиране да обхване 50 на сто от училищата в Европа. Мария Габриел изрази надежда, че институциите, в които се формират бъдещите земеделци, ще се включат активно. Тя обърна внимание и на инициативата за дигиталните инновационни хъбове в селските райони, свързани със земеделието. Това е мястото, където научните изследвания, новите технологии и добrite практики ще срещнат със земеделците, обясни еврокомисарят.

С помощта на дигиталните технологии са постижими по-високи реколти и продукти с по-високо качество. Употребата на пестициди и торове ще бъде намалена. Ще има и по-добра проследяемост на храните и съответно по-голяма безопасност, подчертава еврокомисарят.

на смр. 20



Лиляна Павлова: Ако сме единни, ще успеем заедно за силно дигитално земеделие



„Във времето, в което живеем, дигиталните технологии вече са реалност, а не въпрос на избор. Затова - за да не бъде земеделието догонващо, форуми като този са изключително важни, тъй като на тях трябва да посочим как са проблемите и как са решенията.“ Това заяви министър Лиляна Павлова на форума на високо равнище „Заедно за силно цифрово земеделие“.

„Не се правят често форуми, които касаят дигиталната трансформация и дигитализацията на земеделието, а трябва и е необходимо“, посочи министър Павлова и благодари на организаторите за инициативата. „Възможностите днес са големи, затова от нас зависи да фокусираме усилията си и да направим електронна агростратегия или стратегия за дигитализацията. Трябва да инвестираме в широколентовия достъп, да подкрепим иновациите в сектора и дейностите му, тъй като за нас е важно да имаме качествени храни и производство“, заяви министър Павлова.

„През 2020 г. при 9 от 10 души ще се изискват дигитални умения, което означава активна преквалификация и дигитализация. По тази причина част от приоритетите, по които работи Българското председателство, са под наименование - „Дигитална

трансформация и умения“, каза още министър Павлова. Тя подчертава, че 2018-а година е времето, в което не само анализираме и обсъждаме, но и правилно трябва да планираме къде искаме да бъдем през 2030 г. „Радвам се, че именно по време на Българското председателство вървят тези дебати. Сега е времето, в което да постигнем не само политическо съгласие, но и да навлезем в експертните дискусии. България може да допринесе много - и като експертиза, и с опита си! Моментът на председателството ни е „Съединението прави силата“, защото ако искаме да бъдем заедно за силно дигитално земеделие, ако сме единни, ще успеем“, заяви министър Павлова пред препълнената зала 3 в НДК.

Румен Порожанов: България ще разработва национална стратегия за цифровизиране на земеделието



Необходимо е да бъдат осъществени координирани действия между отделните министерства за разработване на Национална стратегия, която да формира политиката за цифровизиране на земеделието и агро-хранителния сектор или т. нар. „Земеделие 4.0“ - земеделие от четвърто поколение. Тя трябва да е на база на Концепцията за цифрова трансформация на българската индустрия и в диалог със земеделския бранш и IT бизнеса.

на стр. 21



Документът трябва да даде зелена светлина за изграждането на необходимата инфраструктура за цифровата трансформация на земеделието и да предвиди конкретни мерки за тази трансформация. Това заяви министърът на земеделието, храните и горите Румен Порожанов по време на министерския панел от Форума на високо равнище за цифровото земеделие „Заедно за съечно цифрово земеделие“. Той посочи, че в стратегията следва да бъде заложено минимум следното:

- Въвеждането и усвояването на новите технологии изисква нови умения и знание от фермерите. Поради това, повишаването на информираността и организирането на обучения на регионално ниво е от съществено значение.
- Продължаване на развитието на инфраструктура за широколентов интернет в селските райони - важна предпоставка за постигане на успешна цифрова трансформация в селското стопанство до 2020 г.
- Специален фокус върху обновяването на поколенията и ролята на младите хора за целенасочено внедряване на дигиталните технологии в земеделския бизнес.
- Развитие на т. нар. „дигитални иновационни хъбове“ и в областта на селското стопанство в Европа, които дават възможност за достъп до най-новите знания, опит и технологии за тестване и иновации.
- Достъп до финансиране - по Програмата за развитие на селските райони съществува възможност с подмярка 16.1. „Под-



крепа за сформиране и функциониране на оперативни групи“, в рамките на Европейското партньорство за иновации, да се внедряват и дигитални иновации в земеделските стопанства.

„За да отговорим на глобалните икономически процеси и предизвикателства, както и да повишам конкурентоспособността на Европа, е необходимо стимулиране на адаптацията на Общата селскостопанска политика към бързо променящия се свят на дигиталните технологии и решения. От особена важност е стимулирането на цифровите иновации и приложения в селското стопанство, в качеството им на фактор за устойчив растеж и повишаване на добавената стойност. Това ще има съществен принос към спроявянето на ЕС с предизвикателства, свързани с продоволствената сигурност и въпросите на околната среда, като в същото време ще създава стабилна основа за интензивен и устойчив растеж във времето перспектива“, подчертава Порожанов.

2gether 4 Strong Digital Agriculture



В тридневното събитие участваха фермери, представители на академичните среди, консултанти в селските райони, неправителствени организации, оперативни групи, сформирани и функциониращи по Европейското партньорство за иновации ЕПИ-АГРИ от Германия, Финландия, Испания, Португалия, Италия, както и примери за дигитални иновации от Западните Балкани. В концепцията на форума бяха поставени следните основни цели - повишаване на осве-

на смр. 22



домеността за потенциала на цифровите технологии в селското стопанство; обсъждане на възможностите, ползите и предизвикателствата на дигитализацията на селското стопанство в Централна и Източна Европа; настъчване на диалога между заинтересованите страни на национално и регионално равнище сред земеделските стопани и производителите, политиците и лицата, отговорни за вземането на решения, компаниите от частния сектор и разработчиците на технологични решения, научните изследвания, академичните среди, консултантските услуги, гражданско общество и младежта.



Обмяна на добри практики

В практическата част на форума на 19 април, участниците обмениха добри практики за прилагане на програмата в областта на цифровите технологии в европейския регион, както на сържавите членки на ЕС, така и на сържавите от Западните Балкани, включително модела за отворени иновации и оперативни групи за Европейско партньорство за иновации, използването на платформи за множество участници и системи за обслужване на едно място.

В първия ден от провеждането на тридневния форум бяха посетени три ферми -

в с. Поповица, общ. Садово, Ихтиман и с. Кубратово, в които можеха да се видят в действие дигитални решения, които вече се прилагат. Подбраните различни вид стопанства - големи, малки, животновъдни, за картофопроизводство и зърнопроизводство, даваха възможност на участниците да добият представа какви са ползите от използването на такива дигитални решения. В рамките на Farm visit tour бяха демонстрирани софтуери при дояне на кравите и за хранене на животни. Беше показано също как може да се разреши проблем с преобляжняване на почвата при картофопроизводството, а също така и обмяна на информация в реално време при работа на трактори, свързани в мрежа.

Цифровата трансформация на земеделието с елементи на роботиката, изкуственият интелект, големите данни, интернет на нещата, както и все по-голямото приложение на широколентови цифрови комуникации, сензорно-зауважвани механизми, микропроцесори и облачно-базирани ИТ системи неминуемо ще бъдат част от агроХранителната верига в следващите петдесет години.

Къде е мястото на българското земеделие в общата картина на дигиталната икономика?

Превидете своите дадености и тенденциите от последните години, страната ни има огромен потенциал да се превърне в дестинация, където модерните технологии и производството на сировини и храни работят в печеливша симбиоза. Форумът е първата сериозна крачка към интензифиране на отношенията между заинтересованите страни с оглед настъчване на цифровата трансформация на агроХранителния сектор в България.



RBC - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>
e-mail: rvs_sofia@abv.bg
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5
София - 089 3322017; 089 9933018



RBC - РУСЕ

<http://rbs-ruse.com/>
e-mail: office@rbs-ruse.com
Русе, ул. Марица № 3
Русе - 089 9899289; 088 6137832

RBC - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив, ул. „Васил Левски“ 214, тел.: 089 3322020

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

**ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ**

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



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, смишове, отрибки от повърхности, безалкохолни и гр. напитки, материали от животни и гр.



ТОДОР ВЪТЕВ

български предприемач
с бизнес в Щатите:

Няма друга формула за успех освен МНОГО, МНОГО РАБОТА

Той не обича да се оплаква. Не обича и да се предава. Във вените му тече кръвта на борец, който знае, че загубата нерядко е част от играта, но мислите и сърцето винаги са устремени към победа. Спортното верую за него отдавна се е превърнало в житейска максима. Затова никога не се отказва и винаги търси пътеката, която води нагоре. Колкото и трънилива да изглежда понякога...

Той е Тодор Вътев. Днес е съдружник и управител на „Кресона“ - фирма за подправки, добавки, маринати и агитиви. Зад гърба му обаче стоят дълги години опит в месопреработвателната промишленост. Началото дава от края на миналия век, когато двамата братя Кирил и Тодор Вътеви създават добре известната на всички любители на качествените месни продукти фабрика „Тандем В“. После всеки поема своя път, но не защото по български не могат да работят заедно, а за да се допълват и да разширяват производството.

Натрупаният през годините опит в бизнеса не го е уморил и продължава упорито да нарича работата удоволствие. Предизвикателствата не го плашат, напротив - мотивират го. И неведнъж започва отначало, точно когато бизнесът му е укрепнал и стабилен. Понякога дори изглежда, че трудностите го привличат... Но всъщност хоризонтът му е друг - мащабен, смел, без бариери. И именно този размах отвежда Тодор Вътев отвъд пределите на страната, отвъд Европа, та чак зад океана. Днес едно месопреработвателно предприятие в Чикаго носи българската марка „Тандем САЩ“. И за няколко години се наложи на пазара.

на стр. 25



Г-н Вътев, Вие сте от малцината български производители, дръзнали да изградят предприятие в далечна Америка. Търде смела постъпка! Затова се изкушавам да започна с въпроса: Защо толкова далече? Защо именно в САЩ?

Всичко стана съвсем случайно. Бях с колеги от „Кресона“ на едно изложение в Германия и там се появи българин, който има магазини за хранителни стоки в САЩ. Там живее, там работи и продава основно български продукти. Той търсеше хора, с които да направи колбасарско предприятие в Щатите, защото вносът на месни продукти е забранен, а търсене има. Ние със съдружника ми Милен Минев прегърнахме идеята и така започнахме.

В началото не ви ли плашеше тази смела идея? Започвате работа в непозната обстановка, с хора с различен менталитет, на неизвестен пазар...

Не, страх със сигурност не е имало. Но си беше сериозно предизвикателство. Трябва да призная, обаче, че имахме огромното предимство единият от партньорите ни да е постоянно там и да познава пазара. Калин Пенчев, собственикът на верига магазини „Малинчо“, който всъщност ни запали по идеята, имаше разработен пазар, той произвеждаше на ишлеме на други места в най-различни предприятия. Така че с негова помощ имахме лятящ старт, защото започнахме с готов пазар. А когато имаш пазар, няма от какво да те е страх. Просто трябва да се организира самото производство, от което пък ние разбрахме. Всъщност ние сме трима съдружници - аз, съдружника ми от „Кресона“ Милен и Калин.



Българската луканка - лек за носталгията на сънародниците ни отвъд океана

Администрацията в САЩ никога не забравя, че заплатата ѝ изва от данъците на работещите.

Решихме да закупим готово предприятие, което беше оборудвано с част от машините, които ни бяха необходими, а тези, които липсваха, ги внесохме от България. Някои бяха чисто нови, други - втора употреба, но българският търговец толкова добре ги беше ремонтиран, че на практика бяха като нови.

Но това не може да стане без инвестиции. Българска или американска банка Ви повярва?

Разбира се, че не може без инвестиции. Повярваха ни българските банки, с които работим от години и при които сме натрупали добра кредитна история. Американците не биха ни финансирали. Първите три години от стартирането на бизнеса е абсурд да вземеш кредит там. Ако се задържиши за това време на пазара, тогава вече можеш да говориш за кредит.

Значи Вие вече можете?

Да, сега вече можем.

Повече ли са изискванията за откриване на предприятие в САЩ в сравнение с България?

Изискванията са абсолютно същите. Бих казал даже, че у нас контролът е по-сериозен. Но там има нещо много интересно - държавните и общинските служители са убедени, че трябва да направят така, че компаниите и предприятията да работят, за да плащат данъци и съответно администрацията да си получава заплатите. В Щатите всеки, който изва в предприятието - проверяващ или друг чиновник, не заплашва, че ще те затвори, ако това или онова не се изпълни. Там искам да работиш, за да плащаш данъци, а те да могат да си получават заплатите. Цялата администрация се стреми да не ти пречи да работиш, за да можеш да печелиш и да плащаш данъци. Това е логиката. Здрава пазарна логика. И смятам, че е правилна. Ако някой ден това стане и тук, ще бъде от полза за всички - и за бизнеса, и за

на стр. 26





Продукцията на едно малко българско предприятие в Америка.

работещите хора, и за държавата. Но, уви, засега нашите държавни и общински служители според мен не са много убедени, че заплатите им изваждат от нашите данъци.

Отстрадани изглежда, че цяла Америка като чели е по-скоро подчинена на бизнеса, докато в ЕС фокусът е изместен по-скоро към работещия.

Да, има нещо такова. Философията е различна. Аз не знам коя логика е по-вярна, но допускам, че на по-богатите е по-правилната. Всъщност животът го доказва.

Как ръководите и контролирате предприятието, което е на няколко хиляди километра от Вас?

Не е толкова сложно, колкото звучи отстрадни. Първо, защото сме създали правилна организация и второ - там на място имаме съдружник. Той живее постоянно в Америка. Предприятието си има и изпълнителен директор, който отговаря за самото производство, и също непрекъснато е там. И той е българин - Георги Ачев. С двамата поддържаме постоянна връзка. Те са прекрасни професионалисти и качествени хора, разбираме се много добре и работим заедно с лекота. Затова мисля, че събирачането на правилните хора е може би първата крачка към успеха.

Имате бизнес и в България, и в Америка - добра база за сравнение. Къде е по-лесно да успее човек?

И на двете места има плюсове и минуси. В Щатите пазарът е огромен. Буквално безграничан и всеки иска да продава там. Това всенак е най-големият и най-скъп пазар в

света, с много платежоспособни клиенти и ако там човек успее - успехът му е голям.

Тук, в България, обаче, има други предимства. Все още например се намират свободни ниши на пазара. Факт е, че напоследък май се позапълниха, но винаги с нещо можеш да изненадаш потребителя. Няма чак такова изобилие от стоки, каквото има в Америка. От друга страна пък малкият пазар води след себе си друг проблем - за едно и също нещо се борят много фирми. Така че навсякъде има и добри моменти, и трудности.

Казвате, че пазарът е голям, но Вие продавате типично български продукти, което значи, че се целите основно в общността на сънародниците ни.

Да, ние продаваме основно на българи. Но продуктите ни се купуват и от източноевропейците като цяло - поляци (а те са госта в Чикаго), румънци, сърби, албанци, украинци... Руснаци са наши редовни потребители.

Всъщност трябва да призная, че конкуренцията за българския потребител не е много голяма. Има и други колеги, които произвеждат, но по-скоро на аматърски начала или на ишлеме, като разчитат на производители, които не са съвсем наясно с предпочтенията на българите. Наистина нямаме сериозна професионална конкуренция. Бих казал даже, че сме единственото българско етническо предприятие, което работи професионално. А за това, че продаваме основно на българи, сме си виновни сами. Да направим така, че да продаваме и на другите.

Това намек, че мислите за разширяване ли е?

Мислим, разбира се, но то не става така лесно. Иска се много работа.

Най-Важно е спазването на технологичната гисциплина. Само тогава продуктът винаги става един и същ и потребителят не остава излъган. Ако този принцип се спазва, нещата се получават.

на стр. 27



Може да звучи нескромно, но от всички кренвириши, които съм пробвал там, а мисля, че съм опитвал повечето видове, мога да гарантирам, че нашите са доста по-добри. Доста. Това, разбира се, дава перспективи, но трябва много работа и смелост. Най-важно е спазването на технологичната дисциплина. Какво имам предвид? Всяка рецепта трябва да се изпълнява всеку път по един и същ начин, с едни и същи сировини. Само тогава продуктът винаги става един и същ и потребителят не остава излъган. При нас - колбасарите, например, качеството много зависи от месото, а то може винаги да е еднакво. И ако този принцип се спазва, нещата се получават. Няма никакво значение къде произвеждаш - в САЩ, България или в Китай. Принципот е един и същ.

Освен това ние в Америка не търсим възможности за производство на евтини продукти. Не можем да си позволим, разбира се, да продаваме и много скъпо, но категорично не правим грам компромис с ка-

чеството. Стремим се всичко да е максимално добро и в тази връзка продуктите ни са добри и се търсят.

Как изглежда контролът на храните там?

Както и в България. Проверявашите всеки ден са при нас. Абсолютно всеки ден. Имеем инспектор, който се сменя на 6 месеца и той извършва непрекъснато, по което време реши. Има си гори ключ от предприятието. Дължни сме да осигурим възможност да ни проверяват постоянно, защото произвеждаме храна. И в България е така, всеки ден има проверяващи, само нямам ключове, но кой ще посмее да не ги пусне.

Имайте предвид, че хората, които работят в хранително-вкусовата промишленост, са длъжни да са отговорни. Когато произвеждаш храна, трябва да имаш същия морал както, когато произвеждаш лекарства.

Би било много хубаво, ако е така...

Абсолютно вярно е. Аз съм чувал какви ли не глупости, които се говорят тук сред потребителите. Камо легенда се разказва, че в кренвиришите се слага тоалетна хартия. Аз не мога да се сетя за по-скъп и безумен вариант. Това е толкова скъпо, че няма как някой да го направи. Отделно от това - и технологично не може да се получи. Но пък упорито се повтаря. Въщност, когато се спазва технологията, кренвиришът е един прекрасен продукт, който се прави с много хубави сировини.

Ако трябва да сравняте качеството на храните там и тук?

Еднакво е. Там също, както и в България, има и евтина стока, и качествена, която струва повече. Същото е. Зависи какво търси пазарът. Производителите предлагат това, което потребителите искат да купят.

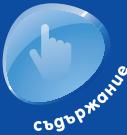
Успяхте ли да създадете вече свой хит на американския пазар?

Нека да го наречем популярен продукт. Да, имаме такъв и това, разбира се, е кренвиришът. Произвеждаме един вид кренвириши,

на стр. 28



С Калин Пенчев на специализирано изложение за хrани в Ню Йорк по програма за стартиращи фирми, която не се финансира от правителството, а е маркетингов подход на фирмата - организатор. Първите два дни от изложението са само за професионално занимаващи се хора - търговци и производители, а следващите три - за всеки любител на хrани.



наречени „Делукс“. Това са стандартните кренвириши, които се правеха в България преди години. Изключително вкусни, произведени с много качествени сировини. Имаме и още един доста популярен кренвириш - „Beef hot dog“, произведен от говеждо месо. Тези гвави види са на много високо ниво. Но за голямо съжаление не сме влезли на големия пазар, в големите вериги, защото нямаме такъв капацитет. Ние сме малко предприятие. А за да продаваме при голям търговец, ще ни трябва и голям капацитет. Но за българите и източноевропейците определено може да се каже, че нашият кренвириш е номер 1.



Изп. директор Георги Ачев не може да не се усмихва. Нали произвежда кренвириши №1 в Щатите.

В колко града продавате?

Калин има магазини в Чикаго, Лас Вегас, Финикс, Атланта, Атлантик сити и Маями. Той е основният ни дистрибутор. Има и онлайн магазин. Там също продава много. Така че на практика реализираме прокуция почти в цяла Америка. Навсякъде, където има българска диаспора.

За колко време успяхте да се наложите?

Още със старта.

Съгласете се, че тук това е почти невъзможно...

Много е различно. Там наистина нямаме сериозен конкурент специално за българската общност. Ние са факто сме първи. Има някои гребни производители, но както ви казах, всичко е по-скоро на аматьорски начала. Със сигурност ние за първи път произведохме в Щатите български колбаси на про-



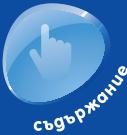
Хот-дог с кренвириши Тандем. Виждате ли опашката пред продавача?

фесионална основа. Освен това останалите фирми там сами си бъркат подправки, акутиви и т.н., докато ние тук всичко го произвеждаме професионално в „Кресона“ и го изпращаме в САЩ. От голяма полза за нашето производство е фактът, че Калин има почти всяка седмица контейнер за Чикаго и можем да изпращаме всичко, необходимо за производството - етикети, торбички и пр. Голяма част от нещата са български. От там купуваме само месото и някои от обвивките.

Имали ли сте в Щатите някакво особено голямо препятствие, което е трябвало да преодолеете?

Там има едно нещо, което ако се въведе и тук, много фирми ще фалират за един ден. Там никой не прави компромиси. Бизнесът има строго определени правила на работа, срокове на доставка и т.н. и никой не ги променя. Преди време на нас чисто по български спешно ни трябваха обвивки. Обадихме се на фирмата производител и си поръчахме. Те казаха: „Добре. Доставка след тридесет дни.“ Но нас ни трябва спешно тази обвивка, не можем да си изпълним поръчките. Представителството на фирмата, от която искахме да купим обвивката, се намира само на пет мили от предприятието. Обаждаме им се и те казват: „Складът ни е в Лос Анджелис. Доставката е след тридесет дни.“ Ние предлагаме да платим експресна доставка, а те отговарят: „Добре, щом искате, платете.“ Питаме кога ще дойде стоката при експресна поръчка и отговорът е: „След 30 дни.“ Каквото искаш прави - стоката се доставя

на стр. 29



след тридесет дни. Такива са правилата. И тогава ние се принудихме през българския представител на същата фирма да ни изпратят от Франция чрез DHL нужните количества. След три дни обвивките бяха при нас. В САЩ това не може да се случи. Там чакаш 30 дни и това е положението. Но те са се научили да си планират работата и всеки производител знае, че трябва да има буфер от обвивки за 40 дни. И си регулирам поръчките. Сега вече и ние се научихме. Но в началото гори не допускахме, че никой доставчик няма да се съобрази с изискванията ни. В България не се работи така. Ако някой си го позволи, за броени дни ще отпадне от пазара. Но бизнесът в Щатите си е създал ред, част от който е да има предвидимост.

Какво е основното, което човек трябва да знае, преди да стартира бизнес в страната на чичо Сал?

Трябва работа, както навсякъде. Много работа. Там не валят пачки с долари. Човек трябва да си ги заработи, както и тук. Едно и също е. Трябва яка работа. Само и единствено работа. Добра идея и много труд. Е, добре е да има и малко късмет. Да попадне в правилното време на правилното място. Тук не е ли по същия начин? Би трябало и тук да успее човек, ако има добра идея и работи. Не виждам какво би могло да му попречи.

Аз не познавам друг вариант за успех освен много работа без значение къде си. Смятам, че и в Китай да отидем, нак ще е същото.

Събудната ли е вече американската мечта за Вас?

Пак ще кажа, че американската мечта е друг. Там наистина се работи много. Ние

отваряме предприятието сутрин в 7 часа, а за ходех в 6. То се намира на малка уличка с много халета и въпреки че ходех в 6 часа, нашето отваряше последно. Докато стигна до предприятието сутрин минавам покрай много други и всичките вече работят... Вечер трябва да замворим в 17 ч, ние приключваме в 19-20. И пак си тръгваме преди останалите. Последни отваряме и първи си тръгваме, а работим по 13-14 часа. Смятайте колко работят останалите. Така че според мен американската мечта е много работа. Никой не дава нищо на готово.

По-миналата година на първи май бях в Чикаго. Бях се настроил, че както в България ще се почива за празника. Отивам при нашите хора и им казвам: „1 май е. Дайте нещо да измислим - да си направим чеверме, купон.“ Те започнаха да ми се смеят. Питам ги защо. „За какъв първи май говориш, ти луд ли си, кой почива тук? В Америка се работи, никой не почива на 1 май.“

В САЩ има само няколко празници, когато не се работи. И ако например Денят на благодарността се пада в сряда, почиват само в сряда, а на следващия ден пак са на работа. Няма сливане, няма компенсация, ако празникът се е паднал в неделя. Чувал съм, че и отпуските им също не са толкова дълги. Не знам как точно стои въпросът, понеже ние сме полубългарско, полуамериканско предприятие и малко сме побългарили нещата. Но съм чувал, че отпусканите са малки.

Колко често пътувате до Щатите?

В началото пътувах много често - първата година, когато стартира предприятието, стоях там близо 5 месеца, втората - три, третата - един. Миналата година бях и по-малко, а тази още гори не съм ходил.

Минавала ли Ви е мисълта да зарежете всичко в България и да започнете живота си отначало, но този път на 8000 км от родния град?

Не. Няма как да зарежа всичко. Ако човек е по-млад, по-безгрижен, може би, но за мен вече е късно. Най-малкото нося някаква отговорност към хората, които работят във фирмата ни. Не мога да ги зарежа и да замина. Няма как да стане. Поне аз не мога да го направя.



Погледнете номера. Симпатично, нали?



ФЕДЕРАЦИЯТА НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ (ФНТС)

е творческо-профессионален, научно-просветен, неправителствен, неполитическо сдружение с нестопанска цел на юридически лица – съсловни организации, регистрирани по ЗЮЛНЦ, в които членуват инженери, икономисти и други специалисти от областта на науката, техниката, икономиката и земеделието.

ФНТС е съучредител и член на Световната федерация на инженерните организации (WFEO).

ФНТС членува и в Европейската федерация на националните инженерни асоциации (FEANI).

ФНТС е член на Постоянната конференция на инженерните организации от Югоизточна Европа (СО.Р.И.С.Е.Е.), Глобалният Договор на ООН, Европейски млади инженери (EYE).

ФНТС осъществява двустранно сътрудничество със сродни организации от редица страни.

- ⇒ ФНТС обединява 19 национални сдружения – научно-технически съюзи (НТС) и 34 териториални сдружения – ТС на НТС, в които членуват над 15 000 специалисти от цялата страна.
- ⇒ ФНТС е собственик на еднолично дружество с ограничена отговорност "ИНОВАТИКС" ЕООД с предмет на работа инженерно-внедрителска дейност.
- ⇒ Към ФНТС функционира Център за професионално обучение, лицензиран от НАПОО към Министерски съвет на Република България.

Контакти с Център за професионално обучение:

+ 359 2 989 33 79; e-mail: kvvo@fnts.bg

Дом на науката и техниката – град София, предлага зали под наем на атрактивни цени, прекрасни условия за провеждане на научно-технически мероприятия, международни симпозиуми, конгреси, конференции, курсове, концерти, коктейли и др.

Предлагаме ви зали с площ от 39 м² до 200 м².

Контакти за зали и офиси под наем:

инж. Марин Антонов: + 359 2 987 72 30; + 359 878 703 669; e-mail: mantonov@fnts.bg
инж. Валентин Ставрев: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 720; e-mail: vstavrev2@hotmail.com
инж. Невена Дончева: + 359 2 986 16 81; + 359 878 703 714; e-mail: n.doncheva@fnts.bg

ФНТС, София 1000, ул. "Г.С.Раковски" №108, <http://www.fnts.bg/>

Предизвикателството да си ЖЕНА ПРЕДПРИЕМАЧ

В един толкова мъжки свят

Елена Цветанова на 31 години
генерален директор
на Изпитвателни лаборатории РВС



Трудностите в бизнеса са еднакви и за мъже, и за жените. Препятствията идват от там, че все пак една жена, колкото и успешна да е в работата си, тя трябва да си остане жена във всички, ако иска да има семейство. Прибиращ се и те чакат домашни с гецата, вечеря и мъж, а телефонът не спира да звъни до 8-9 вечерта с различни проблеми. Жената балансира между всичко това и постепенно започва да се лишава от време за себе си, но това си е личен избор - не се оплаквам.

Аз съм много позитивен човек. Които ме познава, знае, че не обичам да мрънкам. Семейството за мен е най-важното. Ако не получавах подкрепа във всички за това, което правя, нямаше да имам успех.

Предприемачеството независимо от пола изисква кураж, ангажираност и усърдие. Но сиши отговорност за хора, за техните семейства. В момента в нашите три лаборатории работят около 60 человека, това е огромна отговорност. Има много разходи, трябва да осигуриш заплати, трябва да има атмосфера за работа, всеки да идва с желание. Събуждам се винаги сумрин с мисълта, че има семейства, които разчитат на мен... Няма кой друг да им плати заплатите в края на месеца. Разбира се, всичко е плод на усилията на целия екип, но отговорността за грешките я нося само аз.

С този бизнес започнах малко на шега. Признавам си, в началото нищо не разбирам.

на стр. 32



Завършила съм журналистика и ПР - много далеч от химия и ветеринарна медицина. Но три години по-късно виждам, че ако имаш желание и вложиш сърцето си, всичко е възможно. Сега спокойно влизам в различните лаборатории и откривам сама грешките и слабите страни вътре. Почти няма дейност, която не съм практикувала в лабораторията. От чистенето на пога през приемането на пробите, писането на протоколи, чак до отчитането на резултатите. Смятам, че за да бъде успешен един бизнес, то неговият управител трябва да е извървял всички стъпки.

Мисля, че ние - жените, влагаме повече сърце в работата си и точно това ни прави по-успешни. Само икономическо мислене и организационни умения не са достатъчни.

В живота и в работата си имам няколко правила, които следвам безусловно, колкото и да ми е било трудно понякога. Никога не се връщам назад и не приемам хора, които са си тръгнали от мен веднъж - няма незаменими. Другата максима в живота ми е, че колкото са по-големи целите и амбиции ти, толкова по-важен е екипът ти.

Именно екипът, с който разполага РВС, е нещото, с което се гордея най-много. Знам, че сега е актуално да се говори за автоматизация и оптимизация на всички процеси. Технологиите са много напред и почти успяват да изолират човешкия фактор. В работата ми обаче съм изпадала в ситуации, в които невероятно техническо средство стои неупотребявано месеци наред, защото няма квалифициран човек с опум, който да го използва. Така разбираш, че каквито и космически кораби да имаш, ако няма кой да ги управлява, си обречен.



Да си жена в бизнеса не е лесна задача, особено в България. Колкото и да говорим, че сме европейци с модерно мислене, все още си носим балканския нрав и ни е трудно да се преборим с идеята за жената лидер. Винаги трябва да работиш двойно повече от мъжете, винаги трябва да се съобразяваш повече от тях и същевременно с това да се стараеш да останеш жена.

Сферата на работа, в която съм, е много отговорна. Всеки ден стотици продукти минават през лабораториите за контрол. Тук няма право на грешки, защото това касае здравето на хората. А като майка знам, че тези продукти отиват в германската градина или на масата върху.

Ако кажа, че всичко е цветя и рози, ще изльжа. Има много трудни моменти, които възможност те правят силен и успешен. Разбрала съм едно - с лесното всеки може, важно е да се пребориш, когато има трудности.

В България ситуацията не е лесна за никого. Много малка страна сме, с малък пазар, но смятам, че разполагаме с добри специалисти - единствено трябва да знаеш как да извадиш най-доброто от тях. Ние сме абсолютно конкурентни на европейския пазар, просто трябва много работа, защото пазарът днес не приема компромиси. В България хубавото е, че ако предлагаш качествени услуги или продукти, не ти отнема много време да се наложиш.

Няма да скрия, че в някои моменти съм се чувствала подценена от факта, че съм жена, че съм млада... Но не мисля, че младостта

на стр. 33

е порок. Аз имам късмет, защото около мен има хора с много професионален и житейски опит. Имам шанса да работя с доказали се имена в сферата на безопасността на храните и здравеопазването на животните. Срещала съм много отзивчивост от хората, които работят в този бранш, а когато нещо не ми е ясно, не се срамувам да попитам.

На жените ни е по-трудно във всяко отношение, не само в бизнеса. Това, което забелязвам като проблем на българската жена, не е дискриминацията за това, че мъжкият свят на икономическата власт трудно допуска гами. По-скоро има известен проблем сред самите жени, които не са склонни да регуцират представите си за кариерна реализация. За тях почти толкова важна е и човешката реализация в личен план, където влизат маса други неща освен кариерата. Те сами си поставят за цел това ка-

риерно развитие, което не заплашва баланса с личния живот.

Високите мениджърски позиции са високи, в които личният живот страда. И тук е разковничето да умееш да балансираш между двете неща. Справиш ли се, значи си успяла жена. Мисля, че за доспа мъже това би било непосилно.

Скоро четох едно изследване колко процента от работещите на високи позиции мъже и жени са ходили на родителска среща. Съотношението е 8% за мъжете срещу 92% за жените. Което доказва кой пол е по-способен да балансира между работата и семейството. Но това е нормално.

От края време е ясно, че светът се управлява от жените. Винаги заедни мъж стои една силна жена, че даже и две понякога. Е, това беше в кръга на шегата.



ОС HRANMASH



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**

ПОЧИСТВАНЕТО И ДЕЗИНФЕКЦИЯТА

ключови фактори за безопасността на храните

Иван Марков

Търговски Мениджър в Биоком Трендафилов ЕООД

Безопасност на храните не е просто термин, който завладява все по-агресивно публичното пространство. Не е и благовидното оправдание, заради което се появяват нови и нови нормативни изисквания към производителите на храни. Не е лозунг, не е и мода. То е дълг, отговорност, мисия. То е грижа за потребителите, мисъл за здравето на хората около нас, то в крайна сметка е любов към децата. Нашите деца.

Съзнаваме ли тази огромна отговорност, която тегне на плещите на всички нас, които работим в сферата на хранително-вкусовата индустрия? Съзнаваме ли мащаба на опасностите, които са навсякъде? Един огромен спектър от потенциални проблеми ни дебне всеку миг - от сировините, които използваме, през помещениета, в които ра-

ботим, до водата, дезинфектантите, опаковъчните материали... Списъкът е много, много дълъг.

Безопасността на хранителните продукти включва всички мероприятия, които гарантират, че произведенията продукт няма да

на стр. 35





стане причина за увреждане на здравето на крайния потребител, който от своя страна непрекъснато повишава своите изисквания към качество на храната, която консумира.

В интерес на производителя е той да отговори на тези изисквания. Всъщност не, по правило е да кажем: той няма друга алтернатива, ако иска да продължи да съществува и да се развива. Пазарът иначе няма да му го прости.

Добрата хигиена, както при производството, така и при преработката на сировините е един от основните фактори, които предопределят безопасността на храните. Тя обаче се определя от много фактори, всеки от които заслужава специално внимание.

Днес ще се спрем на основния -

микробното замърсяване

Съществуват различни пътища за проникване или пренасяне на микроорганизми в предприятието - чрез хората, чрез работното облекло и обувките, чрез инструментите, чрез сировините, включително и вошата, чрез повърхностите в помещението, чрез машините и съоръженията, чрез отточните сифони, чрез опаковките, чрез въздуха. Чрез, чрез, чрез...

Пътищата за замърсяване са толкова много, че почистването и дезинфекцирането се превръщат в изключително трудна задача. Именно за това знанията за това защо почистваме и как работят дезинфектантите е от клочово значение за осигуряването на безопасна и хигиенна производствена среда.

Почистване и дезинфекция

Това са две отделни стъпки в процедурата за почистване. И производителите добре трябва да съзнават този факт, защото без качествено и ефективно почистване, при което се отстраняват напълно органичните остатъци, дезинфекциацията ще бъде компрометирана. Само че тук е мястото дебело да подчертаем, че дори и след ефективно почистване, при което повърхностите ще бъдат свободни от органичните остатъци, често микроорганизмите продължават да живеят. Ето това никога не бива да се подценява, още по-малко - забравя. Особено критични са местата в предприятието, които са труднодостъпни за почистване като тръбопроводи, винтили, маркучи, помпи, цепнатини на съоръженията, затворени съдове, в които устойчивите микробни видове преживяват некачественото почистване и дезинфекциране и се размножават.

Дезинфекцирането е процес, чрез който се унищожават патогенните микроорганизми (бактерии, вируси, фунги, спори), като най-трудно податливи на унищожаване са спорите.

При избора на идеалния дезинфектант трябва да бъдат взети предвид редица съображения. Той трябва:

- да достига и до най-труднодостъпните места, където човешка ръка трудно може да достигне;
- да убива микроорганизмите на 100%;
- да е широкоспектърен „убиец“ - да унищожава всички видове микроорганизми - бактерии, вируси, фунги, спори;
- да не изисква повторно измиване след дезинфекцирането;

на стр. 36



- човешкият труп да е сведен до минимум - ключов фактор за не прекъсване на производствения процес;
- да дезинфекцира както работните повърхности, така и въздуха, който е в постоянен контакт с мяк и храните;
- да не уврежда повърхностите, които е в контакт;
- да е естествен дезинфектант, безопасен за хората.

Решението

Решението е Nocopray - **уникална система за дезинфекция** на базата на водороден пероксид с бактерицидно, фунгицидно, вирусоцидно и спороцидно действие. Състои се от разпръскващи уреди, подходящи за помещения с различни обеми и дезинфектант в различни разфасовки.

Системата е ефикасна срещу най-опасните патогени - *Escherichia coli*, *Pseudomonas Aeruginosa*, *Clostridium difficile*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus*, гъбички от рода *Candida*, *Mycobacterium terrae*, гр.

С нея се постига равномерна дезинфекция на въздуха и всички повърхности - уредът превръща дезинфектанта в газ и създава изкуствено течение в стаята, като по този начин позволява дезинфекция гори на най-труднодостъпните места.

NOCOSPRAY



третира помещения от 10 до 1000 м³

NOCOMAX



третира помещения от 500 до 20 000 м³

Nocospray подсигурява дезинфекция на оборудване, контейнери, съдове, повърхности или тръбопроводи, свързани с производството, транспорта и съхранението на продуктите.

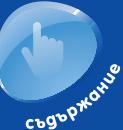
В същото време при контакт с повърхностите не предизвиква корозия и оксициране. Със системата могат да се третират всякакви повърхности, включително и електроника.

Дезинфектът е напълно биоразградим, безопасен е за околната среда и не предизвиква алергии. Освен това е изключително икономичен - 1 мл е достатъчен за третиране на 1 м³ обем.

Nocospray е автоматична система, която не изисква човешка намеса, тъй като може да бъде включена чрез функция отложен старт, а като добавим и автоматичното спиране, това я прави много подходяща за ежедневна дезинфекция през неработните часове в помещението.

Налични са дезинфектанти с различни аромати, както и такива, които елиминират натрапчиви и неприятни миризми.

Опитахме да бъдем полезни и да дадем едно лесно решение на иначе тежък и непрекъснат проблем за предприятията от хранително-вкусовата промишленост. Направихме го, защото Вярваме, че за трудностите, които съпътстват работата на производителите и преработвателите на храни, не трябва просто да се говори, да се дават общи предписания и да се декларират добри намерения. Нека се опрем на простото, но сигурно правило - ако имаш решение, сподели го. Пък който иска, нека се вслуша в чуждия опит.



БИОКОМ ТРЕНДАФИЛОВ ЕООД
Сливен, ул., „Стефан Караджа“ 38А
тел./факс: 044/624 777
e-mail: sales@biokom-trend.com

100%
БИО-ДЕЗИНФЕКЦИЯ

**УНИКАЛНА СИСТЕМА
ЗА ДЕЗИНФЕКЦИЯ
И ДЕЗИНСЕКЦИЯ**

» NOCOSPRAY®

Nocospray & Nocolyse

третира помещения от 10 до 1 000м³



- » БАКТЕРИЦИДНО
- » ФУНГИЦИДНО
- » СПОРОЦИДНО
- » ВИРУСОЦИДНО
- » ИНСЕКТИЦИДНО ДЕЙСТВИЕ

» NOCOMAX®

Nocomax & Nocolyse

третира помещения от 500 до 20 000м³



ПРЕДИМСТВА:

- » Ефикасна срещу най-опасните патогени - *Escherichia coli*, *Pseudomonas Aeruginosa*, *Clostridium difficile*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus*, гъбички от рода *Candida*, *Mycobacterium terrae*, др.
- » Равномерна дезинфекция: уредът преобразува дезинфектанта в газ и създава изкуствено течение в стаята, като по този начин позволява дезинфекция дори на най-недостъпните места
- » Едновременна дезинфекция на въздух и повърхности
- » Не предизвиква корозия и оксидиране – третират се всякакви повърхности, включително електроника
- » Елиминира миризми
- » Напълно биоразградим: безопасен за околната среда и не предизвикващ алергии
- » Икономичен – 1мл е достатъчен за третиране на 1м³ обем, при ежедневно третиране
- » Не изисква човешка намеса
- » Автоматично спиране, отложен старт



100% БИО-ДЕЗИНФЕКЦИЯ // 100% БИОРАЗГРАДИМ

Изследване на безопасността на замварящите устройства на опаковките за хани

Джн. Инж. Александър Петров,
инж. Майя Стойчева
АИЦ „АЛМИ ТЕСТ“



Съгласно Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета за контакт с хани се използват само материали и предмети, включително активни и интелигентни материали и предмети, произведени в съответствие с доброма производствена практика по такъв начин, че при нормални и предвидими условия за употреба да не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве; да не водят до неприемливи промени в състава на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Определена е **максимално допустимата граница на обща миграция** на нискомолекулни вещества от опаковката към храната, които важи за **всички материали и из-**

делия, предназначени да влязат в контакт с храна.

Тази граница е 10 mg/dm^2 от опаковъчния материал или 60 mg/kg храна или моделна среда. Тя е определена на базата на общоприетото допускане, че човек с телесно тегло от 60 kg консумира дневно по 1 kg храна, пакетирана в кубична опаковка с повърхност от 6 dm^2 , от която се отделят мигриралите вещества.

За оценката на съответствието не е достатъчно само определянето на общата миграция, тъй като сама по себе си тя не е база за еднозначна оценка. На първо място трябва да се оценят резултатите за специфичната миграция на мономери и други вещества, характерни за съответния материал.

Тези изисквания се отнасят и за замварящите устройства на опаковките за хани, защото в много от случаите те влизат в контакт с опакованата храна или с нейни пари. Това са причините замварящите устройства да се изпитват по същите правила, по които и самите опаковки. За да бъдат получени сравнени резултати при проверката на съответствието с границата

на стр. 39



на специфична и обща миграция, изпитванията се провеждат при стандартизиранi условия. Те зависят от декларираните от потребителя на опаковката най-тежки условия на реален контакт:

- продължителност на контакт с храната;
- температура на контакт с храната;
- вид на опакованата храна.

Въз основа на тези данни се определят параметрите на изпитването:

- вид на моделните среди
- продължителност и температура на експозицията.

Изключително важно е да се подчертава, че в Регламент 10/2011 „Изисквания към материали и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни“ на първо място се поставя изпитването за специфичните миграции. В т. 2.2.1 на регламента изрично е указано: „с цел скрининг на специфичната миграция се прилага определяне на общата миграция при условия на изпитване, които са най-малко толкова структури, колкото за специфична миграция.“ Това означава, че изпитването за обща миграция трябва да се провежда при температура на специфичната миграция. Например: при срок на съхранение над 10 дни най-тежкото изпитване за обща миграция е 10 дни при 40°C.

За специфичната миграция при продължителен контакт с храната са предвидени 4 температурни режима:

- изпитване за 10 дни при 20 °C - обхваща всяка продължителност на съхранение в замразено състояние;
- изпитване за 10 дни при 40 °C - обхваща всяка продължителност на съхранение в охладено и замразено състояние, включително загряване до 70 °C за най-много 2 часа или загряване до 100 °C за максимум 15 минути;
- изпитване за 10 дни при 50 °C - обхваща всяка продължителност на съхранение в охладено и замразено състояние, включително загряване до 70 °C за най-много 2 часа или загряване до 100 °C за максимум 15 минути и продължителност на съхранение до 6 месеца при стайна температура;
- изпитване за 10 дни при 60 °C - обхваща вългосрочно съхранение над 6 месеца при



стайна или по-ниска температура, включително загряване до 70 °C за най-много 2 часа или загряване до 100 °C за максимум 15 минути.

Как се прави оценката на съответствието?

Когато опаковката се състои от един елемент - напр. подложка, е ясно. По-сложно е, когато имаме комбинирани опаковки - напр. бутилка с капачка и упълтнение. В този случай **результатът за миграция е сумата от резултатите за миграцията на отдельните части на опаковката**, в случая бутилката, капачката и упълтнението и този резултат се използва за оценяване на съответствието на цялата опаковка.

Това правило трябва да се има предвид, когато производителят на опаковката, ползвателят или контролният орган правят оценка на съответствието. Стойностите на специфична миграция (SML) се изразяват в mg/kg, като се прилага реалното съотношение на повърхност към обем при действителната или предвидената употреба.

Границата на специфична миграция за капачки, упълтнения, тапи и подобни приспособления за затваряне се изразява в:

1. mg/kg, като се използва действителното съдържание на контейнера, за който е предназначено приспособлението, или в mg/dm² на базата на общата контактна повърхност на приспособлението за затваряне и затворения контейнер, ако употребата по предназначение на предмета е известна.
2. mg/предмет, ако употребата по предназначение на предмета не е известна.

на стр. 40



Как се провеждат изпитванията на замварящите устройства?

При капачките РСО, „Омния“, „Пилфер Пруф“, „Twist Off“ и гр. - опаковката, за която са предназначени, се напълва с номинално количество моделна среда, замваря се с капачката и се поставя за експозиция при съответната температура и време, обръната наонаку - с капачката отдолу. Тази постановка осигурява контакт само с вътрешната страна на капачката.

При алюминиево фолио със слой от полимерен лак, предназначен за осигуряване на заваряването на капачката към кофичката (напр. капачките за киселото мляко) - експозицията се осъществява в специални клемки, които осигуряват контакт само с лаковото покритие, нанесено на вътрешната повърхност, а не с напечатаната страна, за да се избегне миграцията от мастилата на печата.

Това са най-общите постановки при тези изследвания.

Какво е положението в страната с химическата безопасност на тези замварящи устройства?

Представените резултати са от изследвания, проведени в АИЦ АЛМИ ТЕСТ през



2017 г. Изследвани са следните видове замварящи устройства:

1. Капачки пластмасови РСО за безалкохолни напитки и олио от ПЕ и ПП;
2. Успокоители и дозатори от ПЕ, ПП и ПС;
3. Капачки метални тип „Twist Off“ за консерви (за контакт с всички видове храни).

Бяха определени:

- общата миграция на нискомолекулни и неполимеризирани примеси при продължителност на експозиция, температура и моделни разтвори, които съответстват на декларираните най-тежки условия на реален контакт с определени видове храни, т.е. съответните моделни среди;
- специфичната миграция на някои от характеристиките за всеки материал вещества отново при продължителност на експозиция, температура и моделни среди съгласно изискванията на Регламент (ЕС) 10/2011.

Капачки пластмасови тип РСО от ПЕ и ПП

Тези капачки бяха изпитани с моделните среди, характерни за съответните видове храни, за които са предназначени:

- за безалкохолни напитки - В (3% оцетна киселина) и С (20% етанол) - 13 вида капачки;
- за олио (по технически съображения) - с моделна среда D - 95% етанол или изоктан като заместващи моделни среди на растителното масло съгласно изискванията на Регламент 10/2011 и серията стандарти 1186 и 13130 - 3 вида капачки.

Не бяха открити отклонения в резултатите от границите за специфична и обща миграция. Когато обаче в протоколите има цифрови стойности, а не знак „<“, който означава „под границата на откриване“, при оценката на съответствието тази стойност трябва да се прибави към съответната стойност от протокола за опаковката, за която е предназначена капачката. Трябва да се внимава **да се събират резултатите, получени само при еднакви условия на експозицията**.

на стр. 41



При изследваните успокоителни и дозатори също не бяха установени отклонения.

Друга обаче е картина при капачките „Twist Off“ и тя е госта тревожна. И друг път сме изнасяли данни за специфичната и общата миграция при тях, но преди години проблемите бяха с огромните стойности на общата и специфичната миграция и използването на лимитирани фталатни пластификатори. Проблемът с общата миграция остава много сериозен и до днес, а за съжаление се появи и нов - надвишаване на границите на специфичната миграция на новите разрешени пластификатори, използвани от фирмите - производителки на пластизол.

Таблица 1:
Обща миграция, норматив 10 mg/dm²

Код	Моделна среда А (10% етанол) (mg/dm ²)	Моделна среда В (3% оцетна киселина) (mg/dm ²)	Заместваща моделна среда D (95% етанол) (mg/dm ²)
6208	7,2	25,1	205,7
6447	1,0	1,59	324,0
6448	1,3	13,3	163,2

Подложени на изследване бяха капачки „Twist Off“, описани в таблица 1, изпитани по акредитирани методи. **Показаните резултати за общата миграция са изчислени на база общата контактна повърхност на капачката.** Трябва да отбележим, че ако крайният резултат се изчислява според площта само на пластизолното упълтнение, резултатите ще са **няколко пъти по-големи**.

Получените резултати показват, че изпитаните капачки „Twist Off“ не отговарят

на изискването за граница на общата миграция, която в моделни среди В и D надвишава многократно разрешеното. За съжаление по този показател сме изпитали само 3 вида капачки на 3 предприятия, и то с Ф82, а нови капачки за бебешки хани засега не сме изпитвали, тъй като не сме имали достъп до тях.

Когато се разглежда въпросът за използваните пластификатори в упълтнителите на капачки за стерилизирани хани, не бива да се забравя и народопсихологията на българина. В бита ни дълбоко е залегната традицията да се правят домашни консерви, без да сме наясно дали капачките, които купуваме, са годни за контакт с храна. Това означава, че трябва да се помисли за някакви национални рестирикции по отношение на състава на упълтнителите не само на бебешките капачки, а за всички капачки за подлежащи на стерилизация хани.

В Регламент (ЕС) 10/2011 ограниченията за специфична миграция на пластификатори освен в основната таблица, са описаны и в **забележка 32**, където са изброени 20 вида пластификатори и ограничението е за цялата група. Има конкретни SML само за някои от тях. Това предизвиква трудности в оценката на съответствието. Например: за епоксидирано соево масло ESBO SML е 60 mg/kg, а ESBO за бебета □ SML е 30 mg/kg. Но този пластификатор е само част от 20-те броя, което означава, че не трябва да има друг пластификатор в пластизола. Действителното положение обаче е друго. Същото важи и за пластификатора диетилхексил терефталат DEHT. За диетилхексил адипината DEHA SML е 18 mg/kg, а как да се открият другите съставки? SML за антиоксидантите олеамид е 60 mg/kg, за ерукамид - също 60 mg/kg.

Капачки „Twist Off“ с код 5710

Таблица 2

Код	СПЕЦИФИЧНА МИГРАЦИЯ (mg/kg)					
	ATBC	DEHA	DEHT	ОЛЕАМИД	ЕРУКАМИ	ESBO
Моделна среда D изооктан	-	-	-	0,66	0,75	<2

Легенда: ATBC - ацетил-трибутил-цитрат
DEHA - диетил-хексил-адипинат
DEHT - диетил-хексил-терефталат

ESBO - епоксидирано соево масло
LOD - граница на откриване

на стр. 42



Капачки „Twist Off“ с ког 6208

Таблица 3

КОД	СПЕЦИФИЧНА МИГРАЦИЯ (mg/kg)					
	ATBC	ДЕНА	ДЕНТ	ОЛЕАМИД	ЕРУКАМИ	ESBO
Моделна среда А	< LOD	-	-	-	-	-
Моделна среда В	< LOD	-	-	-	--	-
Моделна среда D -95% етанол	-	-	87,9 (168,5 mg/dm ²)	0,16	0,54	-
Моделна среда D изооктан	-	-	54,9	-	-	-

Капачки „Twist Off“ с ког 6447

Таблица 4

КОД	СПЕЦИФИЧНА МИГРАЦИЯ (mg/kg)					
	ATBC	ДЕНА	ДЕНТ	ОЛЕАМИД	ЕРУКАМИ	ESBO
Моделна среда А	0,39	-	--	-	-	-
Моделна среда В	0,25	-	-	-	-	-
Моделна среда D -95% етанол	14,01	-	-	4,57	13,57	< 2
Моделна среда D изооктан	-	0,02	-	0,32	0,63	< 2

Капачки „Twist Off“ с ког 6448

Таблица 5

КОД	СПЕЦИФИЧНА МИГРАЦИЯ (mg/kg)					
	ATBC	ДЕНА	ДЕНТ	ОЛЕАМИД	ЕРУКАМИ	ESBO
Моделна среда А	< LOD	-	-	-	-	-
Моделна среда В	< LOD	-	-	-	-	-
Моделна среда D -95% етанол	-	0,14	-	< 0,1	0,14	-
Моделна среда D изооктан	-	1,1	-	-	0,75	< 0,2

Какви изводи могат да се направят от показаните данни?

На първо място - в таблиците резултатите са дадени на база **общата изчислена площ на капачките** при обем на моделната среда 300 ml. Ако резултатите бяха изчислени на база **площта само на упълътнителя**, те щяха да бъдат чувствително по-големи и примерът е даден в таблица 3 (168,5 mg/dm²).

Заключението на базата на получените резултати е, че използваните в страната упълътнители са подходящи/безопасни за замваряне само на хани без участие на мазнини.

Показаните резултати доказват колко важен е въпросът с контрола на спомагателните опаковъчни средства - капачки, дозатори, упълътнители, тапи и пр. подобни.

на стр. 43



Осигуряването на съответствие с ограниченията за специфичната миграция на показаните вещества е главна отговорност на самите производителите, но е сериозен ангажимент и на ползвателите им. А *колко често е необходимо да се проверява това съответствие и на кои етапи и какво означава потвърждаването му, е Въпрос, който би трябвало да занимава и органите за контрол и оценка на съответствието.*

Защо да не ползваме чуждия опит например? Ето как е решен този проблем във Великобритания. Създадено е Ръководство на пластмасовата федерация, което описва отговорностите на отделните звена по веригата и всички въпроси, свързани с тези проблеми - добра производствена практика, честота на изпитванията и контрола и т.н.

- Когато резултатът от теста за обща миграция е от 0 до 33% от границата, се прилага ежегодно изпитване.

- Когато резултатът от теста за обща миграция е от 33 до 66% от границата, се прави повторно изпитване. Ако резултатът отново е същият или по-нисък, се прилага годишното изпитване.

- Ако обаче резултатът от повторния тест е по-голям от 66% от границата, се прилага незабавно повторно изпитване на щва различни образеца от същата проба, последвано от подходящи изпитвания, които имат за цел да покажат, че резултатите са трайни и повтарящи се. Решението трябва да бъде взето след обсъждане на резултатите от изпитване на различни партиди за получаване на статистически данни за оценяване на съответствието.

При това е изключително важно оценката на съответствието да бъде направена с необходимата сериозност и да бъде солидна основа за декларацията от доставчиците.



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

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



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

СОЛТА

В ХРАНАТА НИ



Инж.-химик Наталия Найденова, Изпитвателни лаборатории РВС

На пръв поглед простичката подправка готварска сол с химична формула NaCl, неизменно присъстваща във всички групи храни - млечни, месни, хлебни продукти, захарни изделия, за нас - химиците, е показател, който нееднозначно и невинаги съвсем точно бихме могли количествено да определим.

Този проблем срещаме в лабораторната си дейност, спазвайки Българските държавни стандарти БДС 3412, БДС 7168, БДС 8274, според които анализът е титриметричен аргентометричен метод на Мор (утаечен обемен анализ), при който се определя съдържание на хлориди, т.е. анионната част на съединението - хлоридните аниони, като се използва титрант AgNO_3 , индикатор K_2CrO_4 .

Протичащи реакции по време на титруване:
 $\text{Ag}^+ + \text{Cl}^- \rightarrow \text{AgCl} \downarrow$ (бяла утайка)

$2\text{Ag}^+ + (\text{CrO}_4)^{2-} \rightarrow \text{Ag}_2\text{CrO}_4 \downarrow$ керемиленочервена утайка в еквивалентния пункт.

По формули, след проведено титруване, в които участват концентрацията на титранта, обема на титранта, изразходван за установяване на еквивалентния пункт, моларната маса на съединението NaCl и моларната маса на пробата, се изчислява масата на солта и нейното процентно съдържание:

$$\text{m(NaCl)} = M(\text{AgNO}_3) \cdot V(\text{AgNO}_3) \cdot mgMr(\text{NaCl}),$$

$$\% \text{ NaCl} = (m(\text{NaCl})) / w \cdot 100$$

Условно се приема, че определените и титрувани хлоридни йони са йони само и единствено на солта NaCl.

По същия аргентометричен метод на Мор чрез утачен обемен анализ се определят и всички халогенидни и „халогеноподобни“ аниони в разтвор (I^- , Br^- , F^- , CN^- , CNS^-). Това предполага, че наличността им в анализа ще доведе до изразходване на по-голя-

мо количество от използвания титрант (AgNO_3) и следователно до завишени резултати за съдържание на 565Y^+ , респективно за солта (NaCl).

Според Регламент (ЕС) № 1169/2011 количественото съдържание на солта NaCl трябва да се определи чрез натриевите катиони, т.е. чрез катионната част на съединението.



Съдържание на (Na) x 2.5 = Съдържание на NaCl

$$\text{Ar}(\text{Na})=23.0$$

$$\text{Mr}(\text{NaCl})=58.5$$

$$58.5/23.0 = 2.5$$

И въпреки че наличните натриеви йони (определенитеят натрий) в хранителните пробы може да се дължи на много други съединения като натриев бензоат, натриев глутамат, натриев пропионат, натриев нитрат, натриев сулфит, натриев сорбат..., отново условно се приема, че количествено определения Na е само и единствено от готварската сол NaCl.

Споделяме с читателите този наш опит, тъй като солта е един от задължително обявявящите се показатели на етикета на хранителния продукт. Именно от него голяма част от потребителите се информират за количеството на съответната съставка в хранителния продукт, който ще закупят и консумират. Наше задължение е те да бъдат достоверно и точно информирани, за да могат да направят своя избор, тъй като общество отдавна вече е наясно, че завишенияте количества сол в хранителни продукти е предпоставка за увеличаване на телесната маса и затлъстяване, което провокира появата на захарна болест, високо кръвно налягане, атеросклероза, болести на сърцето и съдовете на мозъка.



Приносът на траките към здравословното хранене през ХXI век

Роксанда Памукова

The contribution of thracians to healthy diets in XXI century

Roxandra Pamukoff

SUMMARY

The current article examines the emergence of first European knowledge in agriculture and livestock breeding on the Balkan Peninsula and the territory of Bulgaria. It follows how the millenial knowledge of Thracians has spread around the Europe contributing to dietology, phytotherapy and medicine. It also analyses their traditional style of diet and its potential application in complex programs for treatment and prevention of many diseases of our time.

Key words: History of Medicine, Agriculture, Viticulture, Livestock breeding, Thracians, Bulgarian Traditional Medicine, Phytotherapy, Phytochemistry,

Въведение

Епохата на неолита в Европейския континент настъпва най-рано на Балканския полуостров. Тогава се развиват общесъвместната на ранните земеделци и скотовъдци, обладали гвата, оставащи и до наши дни ос-

новни способа за производство на храни. Така първата европейска цивилизация възниква в нашите земи около Варна, както и по поречието на река Дунав и постепенно се разрасства на Балканския полуостров. Забележителната материална култура

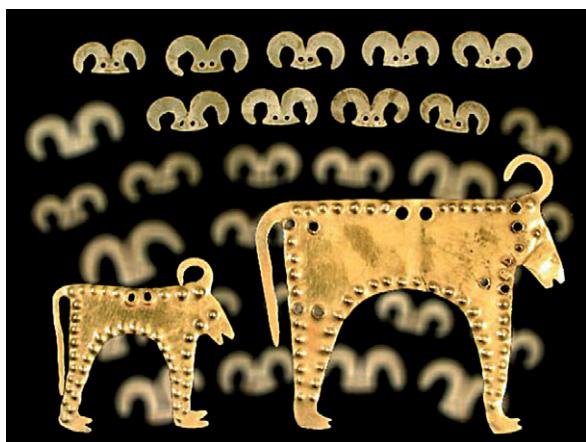
на смр. 47



Целта на настоящата статия е да проследим пътя на това хилядолетно познание до нас чрез анализ на възникването на културата, земеделието, животновъдството, билколечението по нашите земи и Балканския полуостров, както и начина на хранене на тази развита древна цивилизация и приноса на това познание към развитието на съвременната европейска медицина и цивилизация.

Както казахме по-горе, епохата на неолита в Европейския континент настъпва най-рано на Балканския полуостров. За това говорят археологически данни. Населението традиционно е отглеждало кози и овце още от 10 000 г. пр. н. е., а около 7 000 г. пр. н. е. започват да опитомяват и други животни (крави, прасета), както и кучета, за да пазят стадата.

Варненското златно съкровище, което е „най-старото злато на свeta“ е датирано около 5 000 г. пр.н.е. Налага се категорично твърдението, че около Варна се е зародила първата европейска цивилизация. Оттук на запад са проникнали металургията на медта и златото. (6,8)



Снимка 1.
Най-старото обработено злато на около 5 000 г. пр.н.е., Варненски Археологически музей (6)

Както се вижда от снимка на предмети от златното съкровище, опитомените животни играят важна роля в тази най-стара европейска цивилизация.

Първите земеделци засявали различни сортове пшеница (най-рано бил отглеждан еднозърнестият лимец), ечемик, фий, бобови растения и други. Реколтата от житни растения прибириали с помощта на сърпове. Около Казанлък е открита при разкоп-

ки в селищна могила в неолитен пласт една от най-големите колекции от сърпове в Европа - към 70 сърпа, изработени от рог на елен и снабдени с кремъчни зъбци, заздравявани в жлеба на сърпа посредством иглолистна смола. Тези сърпове са имали най-голяма производителност на труда измежду всички известни досега праисторически сърпове (вкл. палеолит, неолит, халколит и бронзова епоха). Подобни не са откривани досега в съседните страни, а също и в по-далечни области в Европа. (1,20)



Снимка 2. Сърп от рог на елен с висока производителност (НИМ)

В същата могила са открити и глинени плочки с писмени знаци. Подобни има и в с. Градешница, Врачанска област, с. Татария, окръг Алба в днешна Румъния и др., които според редица учени са написани на най-старата известна писменост в света, като плочките са от периода около 6000-4000 г. пр. н.е. Следва да се отбележи, че шумерското клиновидно писмо възниква по-късно (около 4000 г. пр. н.е.). На снимка 2 се вижда една от глинените плочки в Карапово с пиктограми на древната писменост на десните ни.



Снимка 3.
Глинен печат (пинтадер/а) с кръгла основа с гравирани пиктограми и знаци, първи форми на писменост. НИМ - София.

През този период са започнали да отглеждат лозата (Казанлък, с. Чавдар, Софийско) и се развива грънчарството.

на стр. 48



От тази най-стара цивилизация земеделието и животновъдството, лозарството, както и зламарството, грънчарството и писмеността бавно се разпространяват в Централна и Западна Европа. (20)

Траките правели няколко вида хляб - с квас, с билки, безквасен, предимно от лимец. Херодот (ок. 484 - 425 г. пр. н. е.) пише в „Историята“, че траките приготвяли квас от лимец и гроздов сок. Втласването ставало бавно, но затова пък изпечените хлябове били огромни и безкрайно вкусни. На трапезата на обикновените тракти хлябът бил безквасен, пята или погача, печен в гореща пепел. Обяд с хляб и вино е бил достоен за бедни и богати. Те често подслаждали храната си с мед, смокини, грозде и ароматни подправки. (11,18)

Траките познавали различни готварски техники - печене, задушаване, варене. Често те употребявали леща, грах или други варива. На трапезата им присъствали зеле, лук, морков, целина, лапад, киселец, гъби и гр.

Ловът бил част от заниманията на мъже-те, заедно с военни походи. Разнообразни дивечови меса са присъствали на трапезата като деликатеси. Най-често се изпичали цели животни (познатото ни чеверме). Различните видове месо се приготвяли и с вино или бира или задушавало с варива.

За подправки се използвали стръквове от анасон (*Pimpinella anisum*), копър (*Anethum graveolens*), джоджен (*Mentha spicata*) и гр. (11)

Виното, използвано при ритуалите в чест на бог Дионисий, медът и подправките към храната са се използвали заради техните профилактични и лечебни свойства.

В наши дни голем брой епидемиологични изследвания на различни популации по света доказват промективното действие на качественото червено вино при сърдечно-съдови заболявания (ССЗ). Малки количества (20-30 грама концентриран алкохол дневно, които се равняват на едно малко питие) или чаша вино намаляват риска от исхемичната болест на сърцето. Изсле-

дователите обясняват това наблюдение от молекулярна и хранителна гледна точка. Умереният прием на етанол от всеки тип напитка подобрява метаболизма на липопротеините и намалява риска от сърдечно-съдова смъртност. По-големите количества алкохол обаче увеличават риска от повишаване на кръвното налягане, водят до напълняване и увреждат черния сроб. (4,16)

Известната в медицинската литература традиционна средиземноморска диета, богата на плодове, зеленчуци, зехтин, умерена употреба на риба и месо, намалена употреба на червени меса, ограничението на захарта в храна и напитки, заменена с мед, напомня на начина на хранене на траките, както и на населението в Гърция и Южна Италия. Тя е асоциирана с продължителен живот, ниска сърдечно-съдова смъртност, понижено разпространение на захарен диабет тип 2 и ниска честота на широк кръг хронични заболявания, като ревматоиден артрит, болест на Паркинсон и болест на Алцхаймер. (4,21)

Подправките, използвани при храненето от траките, до наши дни са лекарствени растения, богати на полезни вещества. Разумното им използване в салати и готовени ястия има ценна роля за регулиране на храносмилателната система, допринасяйки за правилната обмяна на веществата и поддръжката на нашето здраве.

С антибактериално и антивирусно действие за профилактика на заболявания на храносмилателната система са анасон (*Pimpinella anisum*), босилек (*Ocimum basilicum*), джоджен (*Mentha spicata*), копър (*Anethum graveolens*), чесън (*Allium sativum*) и гр. За регулиране на обмяната на веществата имат изучено действие чесънът (*Allium sativum*), салатата от глухарче (*Taraxacum officinalis*), целината (*Apium graveolens*) и гр. (13)

В наши дни се провеждат задълбочени проучвания на мощното промективно и лечебно действие на подправките - лекарствени растения при редица заболявания в Инновативния и изследователски център по биомедицина, биотехнологии и фитотерапия.

на стр. 49



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

По археологически данни културата, расление и въдството, животновъдството, златарството, писмеността и традиционната медицина по нашите земи и Балканите имат най-дългогодишната традиция в Европа, която по оценката на съвременни находки е от над 10 000 години. Това представлява богат практически опит, придаващ оцобена ценност на българската народна медицина, включваща комплексни методи, обхващащи основно гнетолечение, винолечение, музикоме-

рапия, психотерапия и билколечение, чийто неоспорим ефект е доказан след серозни епидемиологични изследвания през XX и XXI в.

Лечебните и прометивните свойства на храните и растенията, използвани за подправки през хилядолетията от нашите деца, ни изумяват днес с целесъобразността на използването си. Следва да се върнем назад към корените си и да използваме безценните познания, които те са ни са завещали и да приложим техния природосъобразен начин на хранене.

ИЗПОЛЗВАНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Архитектура и археология - Селищни и надгробни могили, Карабовска селищна могила [http://www.bgjourney.com/Architecture/mogili/.html](http://www.bgjourney.com/Architecture/mogili/).
2. Апостолов, М. История на медицината, Медицина и физкултура, София, 1977.
3. Асенов И., С. Николов, Й. Бенбасат. Фармакогнозия. Медицина и физкултура, София 1989, с. 13-433.
4. Воденичаров Ц., С. Попова, М. Мутафова, Е. Шунковенска. Социална медицина. Горекспрес, София, 2013, с. 75-480.
5. Дамянов, Д., М. Апостолов. История на хирургията в България., Горекспрес, София 2008
6. Делова, А., Златните съкровища на траките <http://alexandradelova.blogspot.bg/2015/03/i.html>
7. Димков П. Българска Народна Медицина, Природолечение и природосъобразен начин на живот. Издателство на БАН, София, 1979, т. 3, с. 5-22.
8. Европейски виртуален музей, НИМ София <http://www.europeanvirtualmuseum.it/reperti/112.htm>
9. Йорданова-Алексиева, М. Елински орфически свидетелства., „ЛИК“ София, 2004.
10. Коеv, K. Хирургични инструменти на траките от I век между които и за очна хирургия, приликащи на съвременните, Български медицински журнал, 5, 2011, № 2
11. Лазаров, И. Храната на траките, <https://antiquevillage.eu/bg/NEWS/News/Details/210>.
12. Маразов, И. Българската самодива/ лазарка и гръцката сирена. Тракия и околните свята, сборник с доклади от национална научна конференция, Регионален исторически музей - Шумен, 27-29 октомври, 2016, с.15-16.
13. Памуков Д., X. Axmarджиеv. Природна аптека. Земиздат, София 1989, с. 5-296.
14. Платон, Диалози. Том 1, С., Hayka и изкуство 1979.
15. Dioscoridis, P. De materia medica libri sex. University and Biblioteca Nazionale of Naples, 2013
16. German JB, RL.Walzem, The health benefits of wine. Annu Rev Nutr. 2000;20:561-93
17. Haarmann, Harald: „Geschichte der Schrift“, C.H. Beck, 2002, ISBN 3-406-47998-7, p. 20.
18. Herodotus. Histories. Book VIII. Ed. by A. M. Bowie. Cambridge, 2007 (Cambridge Greek and Latin Classics)
19. Quattrocchi, U., CRC World Dictionary of Medicinal Plants: Common Names, Scientific Names, Eponyms, Synonymus and Ethymology, 5 volumes, 2012, p. 2111
20. Todorova, H, I. Vajsov. Der kupferzeitliche Schmuck Bulgariens. - PBF XX, 6 (Stuttgart 2001).
21. Swain, J., Ph. B. McCarron, , E. F. Hamilton et al Characteristics of the Diet Patterns Tested in the Optimal Macronutrient Intake Trial to Prevent Heart Disease (OmniHeart): Options for a Heart-Healthy Diet, J Am Diet Assoc. 2008 Feb; 108(2): 257-265



ВАРИАНТИ ЗА РЕКЛАМА В СПИСАНИЕ

НАУЧНО-ПРИЛОЖНО
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ИНДУСТРИЯ



Официално издание на
Съюз по хранителна промишленост

В сътрудничество с



Българска агенция по
безопасност на храните

научно-приложно
списание за новости в
хранително-вкусовата
индустрия

Храната
на XXI век

Съюз по хранителна промишленост

Официално издание на
Съюз по хранителна промишленост

В сътрудничество с
Българска агенция по
безопасност на храните

Вариант 1 - корица

Размери:
основа 21 см,
височина 23 см

580 лв.
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 mm
награвдане за рязане от всички страни -
т.е. размерът на готовото каре трябва
да бъде 21,5 / 23,5 см.

Важни елементи като лога и текст не
трябва да се поставят на по-малко от
15 mm навътре от крайния размер.

Вариант 2

Размери:
основа 21 см,
височина 29,7 см

360 лв.
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 mm
награвдане за рязане от всички страни -
т.е. размерът на готовото каре трябва
да бъде 22 / 30,7 см.

Важни елементи като лога и текст не
трябва да се поставят на по-малко от
15 mm навътре от крайния размер.

Вариант 3

Размери: основа 21 см,
височина 15 см

220 лв.
без ДДС

Необходимо е да бъдат добавени по 5 mm
награвдане за рязане отляво и отясно -
т.е. размерът на готовото каре трябва
да бъде 22 / 15 см.

Важни елементи като лога и текст не
трябва да се поставят на по-малко от
15 mm навътре от крайния размер.

Вариант 4

Размери:
основа 7,7 см,
височина 25 см

200 лв.
без ДДС

Вариант 5

Размери:
основа 7,7 см,
височина 12 см

160 лв.
без ДДС

РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА СЕ ПОДАВАТ
В ЕДИН ОТ СЛЕДНИТЕ ФАЙЛОВИ
ФОРМАТИ:

- Растерни: TIF, PSD, JPG (quality: maximum), в CMYK, с резолюция не по-малка от 300 dpi.
- Векторни: EPS, PDF, CDR; шрифтове в криви /outlines.

За файлове със специални ефекти (blend, lens, envelope, mesh и т.н) - елементите заедно с ефектите задължително да са растеризирани на минимум 300 dpi в крайния формат.

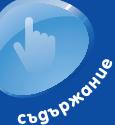
При всички векторни формати е желателно да има придружаващ JPG файл за сравнение.

- ОТСТЬПКИ:**
- За членове на СХП - 10%
 - При авансово плащане за 2 броя - 5%
 - При авансово плащане за 3 броя - 15%
 - При авансово плащане за 4 броя - 20%

- Текстови материали - 50%
- Фиксирано място + 20%

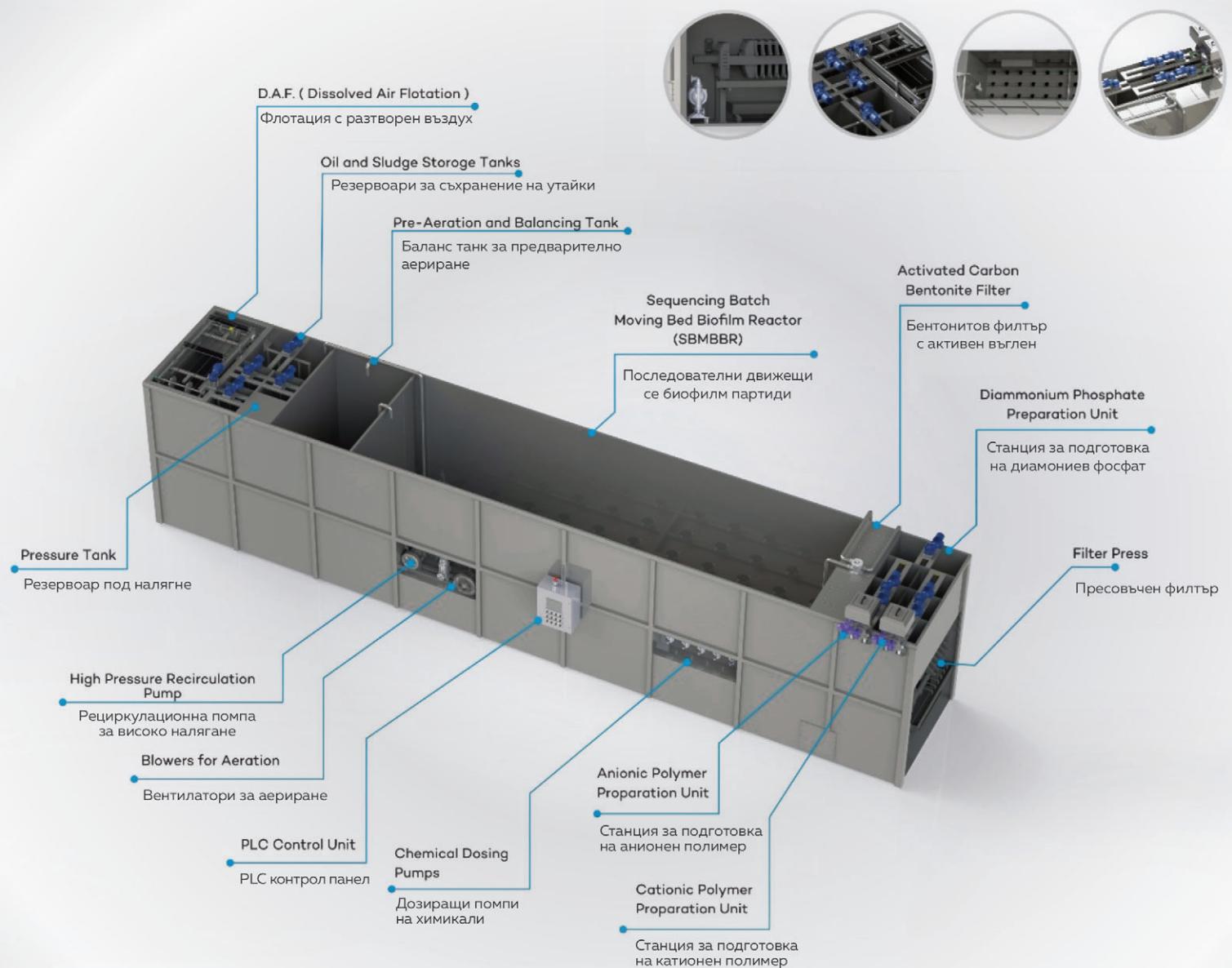
Сумите се превеждат по сметката на СХП:
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг;
БИС код: BPBIBGSF;
IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти:
инж. Соня Бургуджиева -
тел.: 02 987 47 44
e-mail: hranata21@mail.bg



ПРЕЧИСТВАТЕЛНИ СТАНЦИИ ЗА ОТПАДЪЧНИ ВОДИ

С КАПАЦИТЕТ ОТ 10 ТОНА ДО 300 000 ТОНА/ДЕН



www.almer-bg.com

@ info@almer-bg.com ☎ +359 (2) 451 20 20; +359 876 000 475

София 1839, кв. Враждебна, ул. Челопешко шосе 15, Индустриска зона



Packaging, Food Process &
Ingredient Solutions

КОМПЛЕКСНИ РЕШЕНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЯДКИ, КАФЕ, ЧИПС И СНАКС ПРОДУКТИ



**МИНИ ПЕЩИ
ЗА ПЕЧЕНЕ НА ЯДКИ**
от 5 до 20 кг./час



**АВТОМАТИЧНИ ЛЕНТОВИ ПЕЩИ
С АВТОМАТИЧНИ
ОСОЛИТЕЛИ И ОВКУСИТЕЛИ**
от 20 до 2500 кг./час



**МАШИНИ ЗА
ПЕЧЕНЕ НА КАФЕ**
от 5 до 200 кг./час



**ЛИНИИ ЗА ПРОИЗВОДСТВО
НА ЧИПСОВЕ И СНАКС**
продукти с различни форми



МАШИНА ЗА ДРАЖИРАНЕ НА ЯДКИ
с автоматично дозиране
на заливката



www.almer-bg.com

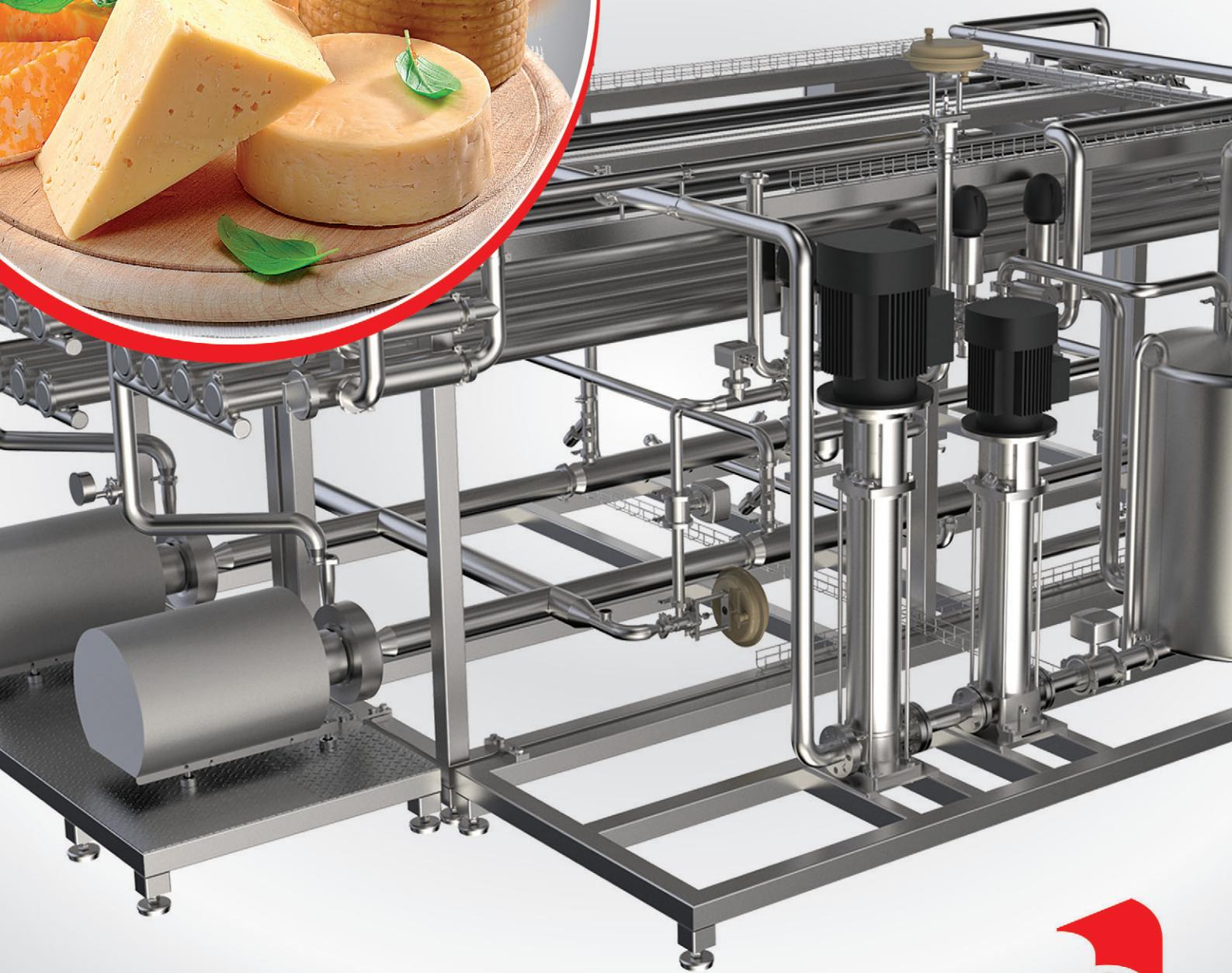
@ info@almer-bg.com ☎ +359 (2) 451 20 20; +359 876 000 475

София 1839, кв. Враждебна, ул. Челопешко шосе 15, Индустритална зона

 **Almer**
Packaging, Food Process &
Ingredient Solutions



ЦЯЛОСТНО ОБОРУДВАНЕ ЗА МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛНИ КОМПАНИИ



www.almer-bg.com

@ info@almer-bg.com ☎ +359 (2) 451 20 20; +359 876 000 475

София 1839, кв. Враждебна, ул. Челопешко шосе 15, Индустритална зона



Almer
Packaging, Food Process &
Ingredient Solutions