

car4us:

Как ОСП помага на младите фермери?

В следващия програмен период селскостопанската политика ще продължава да работи за бързото внедряване на иновациите в селскостопанския сектор

Младите фермери, приемствеността и модернизацията са едни от ключовите приоритети на Общата селскостопанска политика (ОСП) на Европейския съюз (ЕС) след 2020 г. Как най-старата политика на Съюза помага на младите фермери и какви са възможностите пред тях чрез инструментите, с които могат да стартират или развият модерно стопанство?

Всички тези въпроси бяха повдигнати по време на Националния форум на младите в Пловдив, чийто официален гост беше председателят на Института за агростратегии и иновации Светлана Боянова. Тя представи кампанията „ОСП работи за нас!“, организирана от AgriGate Media, Института за агростратегии и иновации и Сمارт Агростарт.



„Селскостопанската политика предимно трябва да бъде насочена именно за младите фермери. Това е нашето бъдеще. Затова аз съм много доволна, че има такива форуми, които се организират в България и то вече за втора поредна година“, каза Боянова.

на стр. 2

Фирми, представени в броя



на стр. 3



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 6



на стр. 7



на стр. 9



на стр. 11



на стр. 12

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Научната общност подкрепя стратегията на МЗХГ за ликвидиране на Африканската чума в страната

3

Био ли е отопляемата оранжерия?

4

Една четвърт от световното население подложено на свръхвисок воден стрес

5

Агроробот следи развитието на културите и дава съвети

7

Европа срещу отпадъците: Готов ли е бизнесът

8

Самардала

11

Покана за професионално обучение по специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

13

Покана за професионално обучение по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“

14

Покана за национален седмиден пътуващ семинарочарователните езера на Италия, Милано, Любляна, Белград

15

6 мита за яйцата, на които не бива да вярвате

16



car4us:

Как ОСП помага на младите фермери?

от стр. 1

Светлана Боянова: Това е една от целите на ОСП – насърчаване, подновяване на сектора с млади хора, със свежа кръв, с нови идеи.

„Втората много важна цел е именно повишаване конкурентоспособността въобще на селскостопанския сектор. И ако може да се каже, че има едно универсално хапче или инструмент, който може да постигне и двете цели – това е всъщност модернизацията и цифровизацията“, добави експертът.

И в сегашния програмен период на ОСП има редици мерки, предвидени за младите земеделски стопани. Една от най-интересните обаче е подмярка 16.1 „Подкрепа за сформирани и функциониране на оперативни групи в рамките на Европейското партньорство за иновации“, която се очаква да стартира скоро.

„В следващия програмен период селскостопанската политика даже надгражда и продължава да работи за бързото внедряване на иновациите в селскостопанския сектор. Тези иновации няма да бъдат само за младите. Те ще бъдат за всички. Това е най-хубавото, но наистина най-бързо адаптивни към тях са младите хора и затова аз изключително много залагам на тази мярка и в сегашния, и в следващия програмен период“, категорична е Боянова.

Един от най-дискутираните въпроси е мястото на младите фермери в новата ОСП.

Председателят на Европейската асоциация на младите фермери (СЕЈА) Ян Маес коментира: „Със сигурност голям акцент ще бъде поставен върху младите фермери, което разбира се, е нещо хубаво. Всички политици винаги говорят за младите фермери, за нуждата от обновяване на поколенията. В този аспект също виждаме позитивна нагласа.

Ян Маес: Въпросът е обаче, ще видим ли всичко това, за което се говори, на практика в ОСП след 2020? Ще бъде ли отпуснат бюджет за младите фермери?

Все още е доста рано, за да отговорим, но виждаме добри примери в Европа и се надявам, че те ще се вземат предвид. Освен това се надявам и че по-

литиците ще дадат най-доброто от себе си да поставят правилните мерки на правилното място“, каза Маес.

България вече подготви своя SWOT анализ, който ще послужи за основа на Стратегическия план на страната ни. Белгия е няколко крачки напред.

„Двата района в Белгия имат различни планове. Моят регион, който е Северна Белгия, вече направи SWOT анализа и към момента текат обсъждания с производители и фермери. Това е най-важната част от целия процес – дискусиите в сектора, за да стане ясно какво искат фермерите и какви са реалните инструменти, които могат да се използват, за да се преодолеят предизвикателствата и в същото време да се предостави стабилно селско стопанство – икономически, екологично и социално“, обясни младият фермер.

Победител в Националния конкурс за младите фермери стана Георги Мутафчиев. Той е само на 18 години, но заедно със своето семейство отглежда 240 кози. Как младият фермер разбира най-старата политика на ЕС и какво значи тя за него?

„ОСП е една интересна възможност за всички фермери от различните европейски страни. Смятам, че промените трябва да бъдат формирани по такъв начин, че малките производители, бутиковите и биопроизводителите да чувстват лекота, когато използват инструментите на ЕС. Съответно да получат и малко повече свобода, защото техните продукти наистина си струват и те са пътя към повишаване на качеството на пазара“, смята Георги Мутафчиев.





Научната общност подкрепя стратегията на МЗХГ за ликвидиране на Африканската чума в страната

Заместник-министърът на земеделието, храните и горите д-р Янко Иванов представи Стратегия за ликвидиране на Африканската чума по свинете (АЧС). Документът беше обсъден с научната общност и ветеринарномедицински експерти, поканени на дискусия в Тракийски университет, Стара Загора.

Д-р Иванов подчерта, че превенцията, контролът и изкореняването са три категории мерки, използвани за профилактика и борба с всяко едно заразно заболяване по животните. Ролята и подкрепата на научната общност в изпълнението на всяка една от тези стъпки е изключително важна.

В стратегията са залегнали предложения за законодателни промени в Закона за ветеринарномедицинската дейност - улесняване идентификацията и регистрацията на животните и животновъдните обекти от типа „заден двор“.

Документът включва и предложение за създаване на фонд „Зоо-профилактика“, който да подкре-



пя финансирането на дейността, свързана с епизоотии в бъдеще.

Проф. д-р Иван Тодоров Вършин, ректор на Тракийския университет, заяви, че съвместните усилия дават резултат и научната общност ще продължи да подкрепя министерството в борбата с разпространението на АЧС.

Проф. д-р Люцканов, декан на Ветеринарномедицинския факултет при Тракийски университет, заяви, че министерството активно работи за справяне с АЧС, както и че търси подходи съвместно с научната общност. По думите му те подкрепят предприетите до момента действия и мерки за борба с АЧС, макар да са непопулярни, и ги оценяват като необходими, тъй като това е заболяване, което няма аналог, както и лечение или ваксина. „Стратегията включва оценка на ролята на животните в „заден двор“, където говорим за сериозен масив от свине, отглеждани нерегламентирано и при отсъствие на всякакви мерки за биосигурност. Това ги прави потен-

циално опасни в условията на АЧС и налага разреждане на броя им, особено край свинекомплекси. Последваща стъпка по тази мярка е регистрацията на личните стопанства и внедряване на мерки за биосигурност. Друг важен елемент е проверката на системите за биосигурност в големите свинеферми от експертни групи.

Важно също е намаляване популацията на дивата свиня, като един основен източник на зараза-та“, допълни още той в обобщение на дискутираните важни елементи от предложената стратегия.

Министър Танева благодари на научната общност за подкрепата в борбата с АЧС, за това, че са всеки ден редом с министерството и ветеринарните власти сред хората, за да разясняват какво е това заболяване, мерките за справяне с него, както и бъдещите стъпки. Министър Танева заяви, че дискутираната стратегия ще бъде факт след постигане на консенсус с научната общност по отношение на мерките и сроковете.





Био ли е отопляемата оранжерия?

Достатъчно щадяща за природата ли е тази технология?

Според различни френски организации, когато стане дума за биопроизводство и производство в отопляема оранжерия през зимата, започва битката на противоречията. В същото време според европейските правила за биосертификация и в двата случая проблем няма. Тези дни във Франция решиха, че в отопляемите оранжерии ще може да се отглежда биопродукция, но ще бъдат въведени ограничения, съобщава hortidaily.com.

В дебатите за европейските правила за биопроизводството се споменава, че биопроизводителите са длъжни да уважават годишните времена и да използват енергията, ако е възможно, по възобновяем начин. Но при отсъствието на ясно ръководство в момента над 40 френски оранжерии се отопляват и имат сертификати за екологически чисто производство.

Макар търсенето на био зеленчуци във Франция в момента да превишава предлагането, зимното биопроизводство действително е гореща тема.

Почти 100 парламентарни представители са писали на ми-

нистъра на земеделието Дидие Гийом, за да изразят своята подкрепа за онлайн петиция, стартирана от френската биоорганизация FNAB, Greenpeace France и други организации.

За 6 седмици петицията е подписана от над 80 000 души. Авторите призовават да се сложи край на използването на отопление във френските биооранжерии.

По думите на Филип Рифаред, производител на биопродукция и съпрезидент на Grab Bio Center, срокът на годност на този тип продукция е много по-кратък и се отглежда по неустойчив начин.

Ние не искаме потребителят да губи вяра в био етикета, казва той, посочвайки, че използването на въглероден диоксид при производството на биокултури в отопляемите оранжерии е много по-голямо, отколкото при производство без отопляване.

Други производители отбелязват, че през лятото домати, произведени без отопляване, са изместени на пазара от домати, отгледани в отопляеми оранжерии.

Разбира се, съществува и друго мнение. Оранжерийните производители се опитват да обяснят

важността на своята технология с това, че се грижат за доставката на местна продукция на трапезата на френския потребител през всички сезони.

Земеделската организация FNSEA на свой ред отбелязва, че оранжерийното производство е екологично устойчиво, помагайки да се ограничи използването на химикали и вода. Освен това то дава възможност за намаляване на вноса на продукция от Германия, Полша, Израел и Аржентина.

Привържениците на оранжерийното производство казват, че отказът от отопляеми оранжерии във Франция ще намали конкурентоспособността им в Европа. В момента 78% от биодоматите в страната се внасят.

Правителството не е срещу отопляването на оранжерии в биоземеделието, казва министърът на земеделието Дидие Гийом. Преди дни той уточни, че отопляването им ще бъде разрешено, но при строг график – от 21 декември до 30 април плодовете и зеленчуците, отгледани по този начин, няма да бъдат маркирани като био.

Освен това френското правителство планира до 2025 г. да задължи фермерите да използват възобновяеми източници на енергия за отопляването на оранжерии.

Напълно очаквано, биосекторът във Франция не е доволен от решението на министерството.

За Жан-Пол Габийяр, биопроизводител, разрешаването на продажбата на биодомати през пролетта е равносилно на разрешаването на поддържането на температура над 20 градуса в биооранжерии през цялата зима, което е еквивалентно на 200 000 – 250 000 литра мазут на хектар.

Агри.БГ

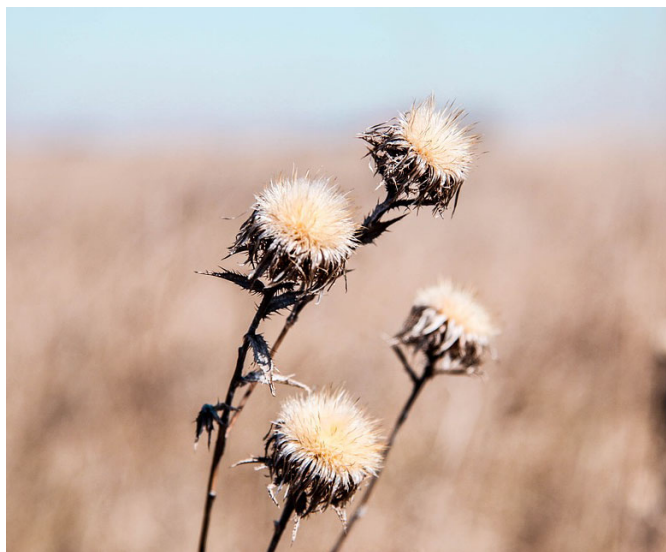




Една четвърт от световното население подложено на свръхвисок воден стрес

Юли 2019 бе отчетен като най-горещият месец в историята на метеорологичните измервания и така се превърна в поредното доказателство за мащабите на климатичната криза, в която се намира светът, съобщава WWF. Данните са от програмата на Европейския съюз за климатичните промени „Коперник“, която анализира данните за температурата от цялата планета. Резултатът показва, че миналия юли е бил с около 0,56°C по-топъл от средната глобална температура в периода между 1981 и 2010 г. Екстремните жегите доведоха до най-високите температури в Аляска, „допринесоха“ за безпрецедентните пожари в Арктика и предизвикаха масово топене на ледената покривка на остров Гренландия.

„Месец юли обикновено е най-горещият в годината. Но този юли беше най-горещият, регистриран някога“, казва Жан-Ноел Тепо, ръководител на програмата „Коперник“. „Годините между 2015 и 2018 са били четирите най-топли в човешката история. Ако продължим да увеличаваме емисиите парникови газове, които оказват негативно въздействие върху температурите на Земята, ще продължим да отбелязваме и такива рекорди.“



Водата като „защита“ от високите температури

Най-надеждното средство за противодействие на горещите вълни и жегите е водата. За съжаление, на нея също може да се разчита все по-малко. Ново проучване на Световния институт по ресурсите установи, че от 1960 г. насам изземването на водата в глобален мащаб е нараснало двойно заради засилващото се търсене – предимно за нуждите на земеделието и промишлеността.

Институтът публикува и изследване на най-силно изложените на воден стрес държави. Оказа се, че 17 страни – дом на една четвърт от световното население, са подложени на „свръхвисок воден стрес“. По-голямата част от държавите в Южна Европа като Гърция, Кипър, Италия, Испания и Португалия, както и традиционно дъждовната Белгия, попадат в категорията на страни с „висок воден стрес“, включваща 44-те най-засегнати държави на планетата. Това означава, че техните водни ресурси намаляват със средно 40 % на годишна база. България се нарежда на 54-о място по нива на воден стрес в света.

Природозащитната организация WWF предупреждава, че водният стрес представлява сериозна заплаха за човешкия живот, поминък и бизнес стабилност. Причината е, че нарастването на населението, социално-икономическото развитие и урбани-

на стр. 6

Една четвърт от световното население подложено на свръхвисок воден стрес

от стр. 5

зацията увеличават потребността от вода, докато климатичните промени влияят на динамиката и количеството на валежите.

Дванадесет от 17-те страни, които са най-силно изложени на риск от липса на вода, се намират в Близкия Изток и Северна Африка. Районът е горещ и сух, а промените в климата представляват допълнително предизвикателство за тях. Световната банка установи, че в резултат от това тези държави ще претърпят икономически загуби на стойност между 6 и 14 % от БВП до 2050 г.

За да ограничим нивата на водния стрес WWF съветва:

- **Да повишим ефективността на селското стопанство**, което днес е отговорно за 40 % от общото количество вода, използвана на годишна база. Земеделските производители биха мог-

ли да се ориентират към семена, които се нуждаят от по-малко вода и да подобрят техниките си за напояване, използвайки прецизно поливане;

- **Да консумираме разумно и ограничим количеството храна, което изхвърляме.** Към момента то се оценява на 33 % от произвежданото в световен мащаб.
- **Да инвестираме едновременно в „сива“ и „зелена“ инфраструктура.** Тръбите и пречиствателните станции могат да работят в tandem с влажните зони и здравите водоеми за справяне с проблемите на водоснабдяването.
- **Да спрем да мислим за отпадъчните води като за „отпадъчни“.** Повторната им употреба създава нов водоизточник. В тези води съществуват полезни ресурси, които могат да се събират, за да се намалят разходите по пречистване на водата.

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хара №5

тел.: 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

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

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

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

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.

РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив

ул. „Васил Левски“ 214

тел.: 089 3322020



Уважаеми клиенти,

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



Агроробот следи развитието на културите и дава съвети

В бъдеще учените планират да създадат оптимизирана версия

Китайската Академия на земеделските науки Фуцзян (FAAS) и компанията Fujian Newland Era Hi-Tech разработиха агроробот. Благодарение на датчици, той може да се придвижва между насажденията в оранжерията, събирайки данни за развитието им. След това се връща в контролния си пункт, пише Aggeek.



Устройството е способно да минава по предварително зададен маршрут и да изпълнява конкретни задачи.

За да бъде новият агророботът мултифункционален, създателите му са го направили по-сложен. Той е базиран на система с изкуствен интелект и е част от по-мощен проект за създаване на автономни ферми.

В момента роботът успешно е минал тестове за съвместимост с технологии в 5G мрежа, което позволява на компютърът с помощта на алгоритми с изкуствен интелект по-ефективно да анализира данните.

Роботът автоматично проверява фермите и събира данни, а също така определя състоянието на растенията и решава кога е необходимо да се вземат мерки за борба с вредителите.

На главата на робота са разположени две камери с 5 MP модули (очи) и две камери със 7 MP модули (уши). В горната част на главата и устата са поставени датчици за скорост на вятъра, нива на въглеродния диоксид, влагата, температурата и други показатели на околната среда.

В бъдеще учените планират да създадат оптимизирана версия, която ще е способна рано-рано да установява наличието на заболяване и своевременно да противодейства на вредителите.

Агри.БГ



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

РЕЦИКЛИРАЙ С

ЕКОПАК

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

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

Европа срещу отпадъците: Готов ли е бизнесът

Когато преди няколко години обяснявахме какво представляват отпадъците в морската среда в офиса на The Coca-Cola Company в Лондон и прогнозирахме, че скоро пластмасите ще се превърнат в „новото глобално затопляне“, ни посрещнаха с доста скептични коментари. Никой в големия бизнес не искаше да повярва, че вероятно най-полезният материал, създаден от човека, може да стане обект на такова брутално очерняне, камо ли пък да се стигне до регулаторни мерки срещу употребата му.

Фактите обаче са прости: Мантрата за „кръгова икономика“ е на власт, а Европа е безкрайно далеч от постигането ѝ, за който и да е материален поток. Голяма част от „рециклирането“ на пластмаси се състои в товаренето им на кораби за Индонезия, където те образуват гигантски бунища, които през реките стигат до океаните. На местните не им пука чак толкова – все пак голяма част от тях живеят от това. Обаче нежното сърце на европейския турист, платил луди пари да се наслади на „девствени“ плажове, страда от „екологична скръб“, а филмчетата с умиращи костенурки майсторски наливат масло в огъня. Така че се случи: Европейският съюз поведе кръстоносен поход срещу пластмасите, а покрай тях – и другите видове отпадъци. Бизнесът не е готов да посрещне лавината от нови регулации, а време няма. Ставайте!

Новите директиви за кръговата икономика може да се разделят на две части

От една страна това е т.нар. пакет за Кръговата икономика, приет през 2018 г., който включва обновяване на законодателството на ЕС в областта на от-



Автори: Боян Рашев (вляво) и Николай Михайлов

падъците. От друга страна, Директивата относно намаляването на въздействието на определени пластмасови продукти върху околната среда (Директивата за пластмасите), приета едва миналия месец, определя редица нови правила за пластмасите за еднократна употреба. Въвеждането на тези директиви в нашето законодателство започва от следващата година и засегнатите бизнеси имат ограничено време да се запознаят с тях и да реагират.

Производители (и вносители) на напитки и опаковки за напитки: По отношение на пластмасовите бутилки за еднократна употреба, законодателството на ЕС изисква в рамките на няколко години да се разработят и пуснат на пазара такива бутилки, чиито капачки са прикрепени към тях. Това изисква значителни допълнителни инвестиции за проучвания за проектиране на новите бутилки и смяна на производствените линии.

С оглед на относително краткия срок за въвеждане на тези правила и значителните разходи се очаква малките и средни производители да бъдат изправени пред изключително сериозни предизвикателства при този преход.

За пластмасовите бутилки за еднократна употреба Директивата за пластмасите предвижда и изисквания за вложен материал от рециклирана пластмаса – поне 25% през 2025 година и минимум 30% през 2030 година.

Завишените цели за разделно събиране на пластмасови бутилки (77% до 2025 г. и 90% до 2029 г.), поемането на разходи както за събиране на отпадъци от обществените системи, така и за почистване на обществени места неизбежно ще доведат до допълнителни трудности за участниците на пазара, ко-

на стр. 9



Европа срещу отпадъците: Готов ли е бизнесът

от стр. 8

ито използват пластмасови бутилки за еднократна употреба.

В допълнение, обновената Директива за отпадъците от опаковки предвижда значително завишени цели за разделно събиране и рециклиране на според вида опаковки: пластмаси, дърво, метални, алуминий, стъкло, хартия и картон. С оглед на настоящото развитие в България, изпълнението на новите цели на ЕС за разделно събиране и рециклиране на пластмасови бутилки и алуминиеви кенчета изглежда, меко казано, трудно постижимо.

Производители (и вносители) на определени пластмасови изделия за еднократна употреба: Този сектор е може би най-силно засегнат от Директивата за пластмасите. Тя предвижда пълна забрана за определени пластмасови стоки за еднократна употреба: прибори за хранене, чинии, сламки, бъркалки, клечки за уши, пръчки за балони, както и чаши, контейнери за храна и напитки, направени от експандиран полистирен (EPS, т.нар. стиропор), както и продукти, изработени от оксо-разградими пластмаси. Директива за пластмасите предвижда и ограничаване на продажбите на пластмасови чаши и кутии за еднократна употреба, което трябва да бъде количествено доказвано от държавите членки. Чрез тези правила ЕС или директно изхвърля от пазара, или силно ограничава икономическата дейност на определени компании в сектора.

Търговски обекти, които продават хранителни стоки и напитки в пластмасови опаковки за еднократна употреба (напр. ритейлъри, квартални магазинчета, клек-шопове): С оглед на гореизброените забрани и ограничения, на мага-



зините, които наливат напитки или пакетират храна на мястото на продажба може да се наложи да преосмислят типа опаковки, които употребяват.

Онлайн магазините, които продават например електрически уреди и електроника: Към момента е трудно да се установи кой точно носи отговорност на производителя при продажби от разстояние. Например, популярен е аргументът на онлайн търговците, че те са единствено посредници и не дължат продуктова такса. При положение, че онлайн купувачите са физически лица, а продавачите не са регистрирани в страната (или също са физически лица), не съществува лесен начин да бъде приложено законодателството на Европейския съюз в сегашният му вид. Затова новите правила на Рамковата Директива за отпадъците ще бъдат придружени от насоки, които да помогнат на държавите членки да се справят с подобни въпроси. Това, вероятно, ще окаже осезаемо влияние върху бизнеса на онлайн магазините.

Производители (и вносители) на риболовни изделия: С оглед на изискванията да се изпълняват цели за разделно събиране, определени от държавата, Директивата за пластмасите практически

на стр. 10

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrading.eu



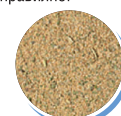
Грилфикс Сицилия

суха марината



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

- овкусена, с италиански подправки и домати
- за скара, грил и аламинутти от свинско и говеждо месо



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

WIBERG



Европа срещу отпадъците: Готов ли е бизнесът

от стр. 9

предвижда създаването на организация по оползотворяване на рибарски мрежи. Правилата за разширена отговорност на производителя са в общи линии непозната територия за производителите и вносителите на риболовни изделия. Затова всички участници на този пазар трябва не просто да са готови да плащат допълнителни такси за управление на отпадъците от стоките си, но и да се включат в създаването на системата за събиране на тези отпадъци.

Производители (и вносители) на цигарени изделия: Директивата за пластмасите предвижда въвеждане на разширена отговорност и за производителите и вносителите на цигарени изделия. Изискванията към участниците в сектора са относително ограничени, като включват основно покриване на общинските разходи за събирането на цигарени отпадъци, разходите за повишаване на осведомяването, както и разходите за почистване на обществени места и за докладване на всички събрани количества.

Директивата дава значителна свобода на държавата да прецени как точно да изгради и тази система за разширена отговорност на производителя. Затова участниците в сектора е добре да подготвят обща позиция за начина на финансиране, функциониране и докладване на бъдещата система.

Производители (и вносители) на опаковки, електроника, електрически уреди, акумулатори и батерии, автомобили, гуми и масла: Рамковата Директива за отпадъците предвижда някои промени в настоящите правила за разширена отговорност на производителите в България. Като начало, дължимата такса ще бъде адаптирана според възможността за поправка, повторна употреба и ре-



циклиране на стоките, пуснати на пазара. Освен това, ще се възприемат правила за пропорционални разходи, пряко и прозрачно отразяващи стойността на всички дейности, които се извършват от Организацията по оползотворяване. Ще се въведат и правила за еднакво третиране за малките и големите търговци, напр. по отношение на административната тежест за докладване. Не на последно място, компаниите-тарикати, които избягват плащането на таксата, ще бъдат подложени на по-строг контрол.

Производители (и вносители) на опаковки: Директивата за опаковките предвижда, че до края на 2020 г. ще бъдат проучени възможностите за засилване на основните изисквания към опаковките с цел подобряване на проектирането за повторна употреба и насърчаване на висококачествено рециклиране. Предварителните индикации от Комисията показват, че ако дадена опаковка не се рециклира лесно и изгодно изначално няма да получи място на пазара на ЕС.

Накратко

Всички участници на пазара трябва да си направят добре сметката как да реагират най-адекватно, а за това се искат много данни, информация и аналитични способности. Няма да бъде лесно и ще струва много, но в края на краищата всичко ще бъде платено от потребителя. Нашето мнение е, че в гонене на „прекрасния нов свят“, Европа ужасно прекалява с планирането – опитва се да регулира процеси и материални потоци, които в реалната икономика ежедневно се изменят. Това ще даде предимство на два типа играчи: а) глобалните компании, които имат ресурса да се справят; и б) тарикатите, които винаги ще намерят начин да минат метър. Ако си малък и честен, нямаш много възможности за успех. Защото всеки с опит в сектора отлично знае: Боклукът винаги намира най-евтиния път!





Самардала

Самардалата (Nectaroscordum siculum ssp. bulgaricum syn. Allium bulgaricum) е една от основните съставки на традиционната у нас шарена сол. Самардала представлява тревисто растение, което спада към семейство Лукови и е ендемична за района на Балканския полуостров. Като компонент на шарената сол и изцяло като подправка самардалата се използва изсушена и стрита.

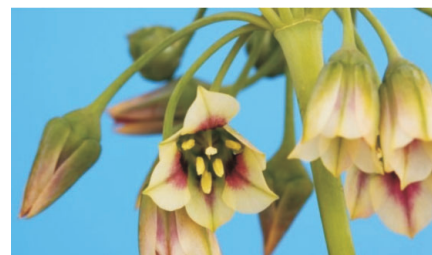
В превод от гръцки Nectaroscordum siculum означава нектаров чесън и неслучайно английското име на подправката е Honey Garlic (меден чесън). Самардалата бива наричана още див лук, български лук, български чесън и др. Всъщност самардалата е подправка, която се използва в най-голяма степен само в България и по-специално в района на Странджа, Сливен, Стара Загора, Казанлък и към Слънчев бряг.

В тази югоизточна част на страната самардала може да намерите съвсем прясна или сушена по пазарите, а хората я отглеждат като задължително растение в дворовете си. Самардалата се среща в по-малки количества още и в Румъния, Молдова, на полуостров

Крим, в Кавказ, дори в Турция и Южните части на Италия и Франция.



Може да я видите диворастваща в подлеса на букови и габрови гори. Тя е луковично растение, от което излизат по няколко тънки и дълги до 40 см стръка. Самардалата е близък родственик на чесъна и лука, но листата ѝ са с по-



различна трилъчева форма. Едно предание гласи, че когато Бог създавал растенията, хванал с три пръста листата на самардалата, за да я изтегли от земята и така се получила специфичната форма на листата.

Листата на самардала прокарват през март, но красивите ѝ цветове се почвват през април-май. Цветчетата на растението са с формата на камбанка, изпъстрена в смесица от мораво, жълто, бледо розово, бяло, кафяво. Именно това е причината самардалата да се отглежда и като декоративно растение от много любители на флората.

Обработване на самардала

Самардалата има силен леко лют и нагарчащ вкус, особено ако е прясна. Свежите листа са значи-

на стр. **12**

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНOST

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:	
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	Ширина (възможни варианти):	- 5,6 см
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²		- 8,8 см
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²		- 11,8 см
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²		- 18 см
Лого на първа страница, което препраща към рекламата		Височина (по желание) - максимум - 24 см	
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“		За контакти:	
Фиксирано място		София 1000	
ОТСТЪПКИ		ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408	
За членове на СХП	10%	тел./факс: 02/ 987 47 44	
При авансово плащане за 1 г.	20%	e-mail: ufi_sb@abv.bg	
При авансово плащане за 6 м.	10%		
При авансово плащане за 3 м.	5%		

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

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО

ТРОЯН

Хлебопроизводство и
сладкарство ЕООД -
гр.Троян

Производство
на хляб и хлебни изделия,
козунаци и погачи

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



Самардала

от стр. 11

телно по-люти от лука, чесъна, левурдата. Най-популярен обаче е сушеният вариант, при който листата се сушат за 1 ден и се смилат на каша, след което се разбъркват със сол.



Тази смес се разстила и се оставя да се изсуши отново. Някои хора счукват или смилат прясната самардала със солта, което е по-екстремният вариант за приготвянето ѝ – лютивостта, която растението изпуска е в пъти по-силна от тази при рязането на лук и плачът ви е сигурен.

Готовата подправка е характерен зелен цвят и за да не потъмнее, трябва да се съхранява на сухо и тъмно място.

Самардалата съдържа малко ароматни вещества, затова и от нея не може да се добива етерично масло. Затова пък комбинацията ѝ със сол фиксира ароматните ѝ вещества и затова растението се предлага сушено в този дует. Количеството самардала - сол трябва да е 1:1.

Самото сушене отнема около 30-40 дни, в сенчести, проветриви помещения при температура до 30 градуса, като сместа се разбърква периодично. Ако самардалата се суши на по-висока температура, не е изключено свежият ѝ зелен цвят да се загуби и подправката да покафенее.

Кулинарна употреба на самардала

Ако сте решили да опитате какъв е вкусът на ястието, приготвено със самардала, то знайте, че пресните листа е по-добре да не се подлагат на кулинарна обработка. За целта използвайте само сушената смес. Прясна самардала може да вложите в салати и по-специално такива с домати и краста-



вици, с които подправката се съчетава доста добре.

Поръсете салатата с натрошено сирене, защото самардала допълва успешно и неговия вкус. С не по-малка успеваемост, самардалата придава интересен вкус и на зелената салата или ястия от спанак, лапад, коприва.

Сушената самардала е отлична за овкусяване на картофи, сготвени под всякаква форма, а също така яйца, пилешко месо, агнешко месо и агнешки дреболии, печени гъби и ориз.

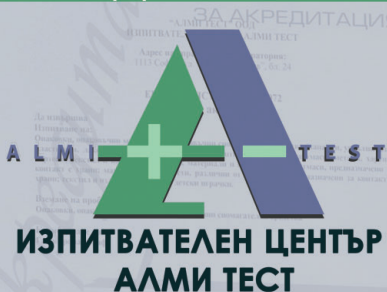
Препечена филийка, намазана с масло и поръсена със самардала навява на мнозина носталгичен спомен от детството. Важно е да се отбележи, че солта в ароматната подправка е колкото самата самардала, което означава, че трябва да използвате в умерени количества или ако добавяте подправката в ястие, не добавяйте отделно много сол.

Ползи от самардала

Самардалата е включена в списъка от лечебни растения, които попадат под разпоредбите на Закона за лечебните растения ДВ бр. 91 21.09.2002 г. Има данни, че растението повлиява добре състояния на хипертония, но с добавката на солта, това може да се оспори.

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



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА за ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ за придобиване на професионална квалификация по професията **„Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“**

**специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“
(трета квалификационна степен)
16 - 20 септември 2019 г.**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните и поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш, Съюзът по хранителна промишленост организира отново това обучение в гр. София.

Според Закона за храните, чл 23. (2) (Нова - ДВ, бр. 102 от 2003 г., в сила от 1.01.2005 г.) във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или средно специално образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област по Закона за занаятите. Не се изисква назначаване на специалист, ако лицето по чл. 14, ал. 1, т. 6 отговаря на това условие.

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности.

Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 модула по 5 дни**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс.

Практиката се провежда в специализирани работилници.

На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подготвите за явяване на Държавен изпит пред Комисия за валидиране на неговите знания.

- ▶ Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- ▶ Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- ▶ Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността
- ▶ Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование или 10 клас на професионална гимназия.

Първият модул на обучението ще се проведе на **16, 17, 18, 19 и 20 септември 2019 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 503. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. **Регистрацията е на 4 етаж, офис 408. Присъствието на I модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.**

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 човека и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.

Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на 16.09.2019 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 5 етаж, зала № 503. Регистрацията на участниците е на 16.09.2019 год. от 9,00 до 10,30 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,30 ч. същия ден.

Таксата за един участник е **550 лева, освободена от ДДС** и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи и закуски.

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

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат до 11.09.2019 г. на адрес: Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408
Тел./факс: 02/ 987-47-44
GSM: 0888 /72 24 82 e-mail: ufi_sb@abv.bg
Инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметката на СХП :
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSGF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 11.09.2019 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА за ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

за придобиване на Професионална квалификация по професията
„Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“
специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“
(трета квалификационна степен)

**28.10 -
01.11.2019 г.**

**Това обучение се организира за пореден път от Съюз по хранителна промишленост,
за да се подпомогнат производителите на месо и месни продукти, риба и рибни продукти,
да изпълнят изискванията на Закона за храните.**

Според Закона за храните, чл 23. (2) (Нова - ДВ, бр. 102 от 2003 г., в сила от 1.01.2005 г.) във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или **средно специално образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област** по Закона за занаятите. Не се изисква назначаване на специалист, ако лицето по чл. 14, ал. 1, т. 6 отговаря на това условие.

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности.

Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе заочно (тип самостоятелна форма), **като за целта са планирани 2 модула по 5 дни**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс - теория и практика.

На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия.

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

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

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование или 10 клас на професионална гимназия.

Първият модул на обучението ще се проведе на **28, 29, 30, 31.10 и 01.11.2019 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 4 етаж, офис № 408.**

Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително. Датите за втория модул ще бъдат определени по време на първия модул.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 човека и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.

Заявки за участие, с копие от платено нареждане, се изпращат по ел.път или по поща **най-късно до 22. 10. 2019 г.** на адрес:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. „Раковски“ 108, оф. 408

Тел./факс: 02/ 987 47 44
GSM: 0888 72 24 82
e-mail: ufi_sb@abv.bg
Инж. Соня Бургуджиева

Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът ще започне на **28.10.2019 г.** Заниманията ще се провеждат в **Дом на техниката**, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 5 етаж, зала № 503.

Регистрацията на участниците е на **28.10.2019 год. от 9,30 до 10,00** часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от **10,00** ч. същия ден.

Цената за един участник е **550 лева** и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи и закуски **на първия модул.**

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02 988 04 41; хотел „Хемус“ - тел.: 02 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посещения телефон. В цената на курса не е включен хотела.

Сумите се превеждат по банковата сметка на Съюза по хранителна промишленост:

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

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН СЕДЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

ОЧАРОВАТЕЛНИТЕ ЕЗЕРА НА ИТАЛИЯ, МИЛАНО, ЛЮБЛЯНА, БЕЛГРАД

12.10.2019 - 18.10.2019 • 7 дни (6 нощувки)
Пътуване с автобус (без нощен преход)

ТЕМА: ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ.
Система НАССР. Етикетирание. Определяне енергийната стойност на храните - интензивен курс



ПРОГРАМА

12.10.2019: Отпътуване от София в 6 ч. Преминаване през Сърбия и Хърватия. Пристигане в Любляна привечер. Разходка в словенската столица.

13.10.2019: Закуска. Отпътуване за Италия. Разглеждане на Милано. Туристическа програма в града - площада и Катедралата Дуомо, Покритият пасаж Виктор Емануел II, Паметника на Леонардо да Винчи, оперта „Ла Скала“ отвън, крепостта Сфорца. Свободно време за разходка. Нощувка в района на Милано.

14.10.2019: Закуска. Отпътуване за Лаго Маджоре. По желание и срещу допълнително заплащане: посещение на Боромеовите острови: Изола Белла, Изола Мадре и Изола дей Пескатори. Кратка разходка в Стреза, перлата на Лаго Маджоре. Разглеждане на градчето Орта Сан Джулио, фотопауза към островчето Сан Джулио. Вечерта връщане в хотела.

15.10.2019: Закуска. Отпътуване за Лаго ди Комо - третото по големина езеро в Италия. Разглеждане на историческия градски център на Комо. Свободно време. По желание и срещу допълнително заплащане изкачване с фуникуляр до Брунате. Връщане в хотела.

16.10.2019: Закуска. Отпътуване за Лаго ди Гарда - най-голямото италианско езеро. Продължаваме към Сирмионе. Спирка в Бардолино. Отпътуване за Словения и настаняване в хотел в района на Постойна.

17.10.2019: Закуска. Отпътуване към пещерата Постойна, включена в списъка на ЮНЕСКО. Продължаваме за Белград и настаняване в хотел. По желание - вечеря в ресторанта на хотела с жива музика.

18.10.2019: Закуска. Кратка туристическа програма в Белград на основните забележителности. Отпътуване за България.

На това пътуване ще имате възможност, в присъствие на колеги от хранителния бранш от цяла България да споделите добри производствени практики между специалисти, да осъществите нови контакти и запознанства и да се насладите на неповторимите италиански езера и градове, Любляна, Белград и др.

Използвайте този шанс и направете за вас и вашите специалисти малък подарък, като съчетаите чудесното пътуване в Италия със знанията и опита на експертите!

В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма на изключително атрактивна цена!

На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за успешно завършен курс.

Занятията ще се провеждат в залите на хотелите във време, което ще се уточни след настаняване на групата и определяне дните за туристическите посещения.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- Цена за един човек в двойна стая - 655 лв.
- Доплащане за единична стая - 240 лв.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Транспорт с лицензиран туристически автобус (климатик, видеосистема, минибар)
- 2 нощувки със закуски в хотел 3* в Словения
- 3 нощувки със закуски в хотел 3* в района на Милано/Бергамо
- 1 нощувка със закуска в хотел 3* в Белград
- Туристически обиколки в Любляна, Милано, Италианските езера и Белград
- Такса за участие в семинара, учебни материали и издаване на сертификатите
- Медицинска застраховка „Помощ при пътуване в чужбина“ с лимит 2000 евро
- Екскурзоводско обслужване

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Екскурзия с корабче до Боромеовите острови с посещение на дворците и градините на Изола Белла и Изола Мадре: 40 евро за възрастен и 25 евро за деца до 12 г. (включва и входните такси);
- Фуникуляр до Брунате: 5 евро
- Градски такси за хотелите - 15 евро за целия престой

- Входна такса за Постойна - 30 евро
- Вечеря в ресторанта на хотела в Белград с жива музика и напитки - 25 евро

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ:

- Валидна лична карта, Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и авансова вноска от 300 лв. до 5 септември 2019 г.
- Внасяне на пълната такса - до 24.09.2019 год. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 05.09.2019 год.

В случай на отказ от пътуването се удържат следните неустойки: по-малко от петнадесет дни преди датата на пътуването - 100% от общата стойност на пътуването

Сумите за доплащане се внасят най-късно до посочените срокове на сметката на туроператора ДжиДжи Холидейз.

Банкова сметка: ДжиДжи Холидейз ЕООД

IBAN: BG87UBBS80021029048315

BIC: UBBS BGSF - ОББ АД - гр. Сандански

За информация и контакти:

Съюз по хранителна промишленост
София, ул. „Раковски“ 108, офис 408, ет. 4
инж. Соня Бургуджиева
тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82
e-mail: ufi_sb@abv.bg





6 мита за яйцата, на които не бива да вярвате

Въпреки широкото разпространение на яйцата, има някои погрешни схващания, когато говорим за консумирането, външния вид, безопасността и хранителната им стойност.

Ето няколко мита относно яйцата, които не са верни:

Мит 1:

Суровите яйца са по-добър източник на протеини от варените яйца

Суровите яйца не са по-богат източник на протеини от варените. Напротив – организмът ни всъщност абсорбира близо два пъти повече протеини от варените отколкото от суровите яйца.

Яденето на сурови яйца може единствено да доведе до салмонела.

Мит 2:

Всички яйца трябва да се държат в хладилника.

Според The New York Times в САЩ производителите на яйца са длъжни да ги измиват, за да предотвратят появата на салмонела. При процеса на измиване се включват сапуни и ензими, нарушаващи част от естествения слой, който иначе предпазва яйцата от бактерии. Поради това в САЩ митите яйца се съхраняват в хладилници.

На много места в света миенето на яйца е забранено. Причината е, че неправилното измиване

може да причини повече вреди отколкото ползи, пише бизнес списанието Forbes.

Мит 3:

Кафявите яйца са по-питателни от белите

Цветът на яйцето не се отразява на вкуса или на това колко хранителни вещества съдържа, така че няма причина да дискриминираме яйцата поради цвета им.

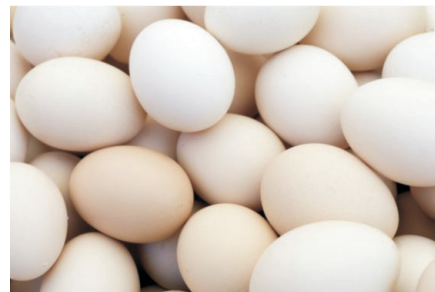
Мит 4:

Случайното поглъщане на парченце от черупката е опасно.

Схрускването на черупка, случайно попаднала в омлета или мърфините, може да е неприятно... но нищо повече.

Поглъщането на черупка не е опасно, макар че според американския бюлетин Healthline големи количества могат да увредят хранопровода или гърлото.

Черупките като цяло трябва да се избягват, тъй като подобно на суровите яйца могат да са заразени с бактерии, които да причинят салмонела.



Мит 5:

Кървавите петна в яйцето са знак, че е оплодено

Не – малко петънце кръв в жълтъка не е знак, че яйцето е оплодено и че от него би могло да се излюпи пиленце. Тези червени точки са знак за скъсан кръвоносен съд, докато яйцето се е заформяло в кокошката. Това не означава, че яйцето е негодно за консумация. Просто го сгответе добре.

Мит 6:

Не е безопасно яйцата да се ядат след срока на годност

Яйцата стават за ядене няколко седмици след срока на годност, когато са съхранявани в хладилник. Може лесно да го проверите с чаша с вода. Прясното яйце потъва на дъното. По-старото, но все пак годно за ядене яйце, лесно се изправя. Ако излезе на повърхността обаче най-вероятно вече е развалено.



Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

