



# **БЮЛЕТИН** на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци **Брой 3/2016г.**

**Скъпи читатели,**

На прага на преработвателния сезон пред вас е третият брой на Бюлетин на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци. На неговите страници сме се постарали да ви представим интересни решения, информация и новости в сферата на консервната промишленост.

Ще научите в кои случаи българското законодателството предоставя данъчни стимули за фирмите, отпускащи стипендии, както и подробна информация за основните видове растителни масла, влагани в индустрията.

Използваме страниците на Бюлетина отново да ви поканим на традиционната среща на СППЗ на 10-ти и 11-ти юни.

**Благодарим за вашата подкрепа и желаем на всички ви един успешен преработвателен сезон!**

**Екипът на СППЗ**

## **Акценти в броя:**

- **Важни цифри** от бранша
- **Меморандум** за сътрудничество
- **Пролетна среща** на СППЗ
- Нов **митнически кодекс**
- **Растителните масла** в консервната промишленост

## СППЗ на гости на Агролаб в гр. Солун

На 13 и 14 май по покана на "АГРОЛАБ РДС" - асоцииран член на СППЗ, представители на консервни фабрики посетиха лабораторния комплекс на компанията в гр. Солун, Гърция.

Домакините ни представиха възможностите на лабораторията и ни запознаха с видовете изследвания, които са подходящи за храни и в частност консервирани плодове и зеленчуци - остатъци от пестициди и микотоксини в храни и суровини; физико-химичен анализ на храни, консерванти, а също така и лабораторни методи за изследване качеството на водата.

На представителите на СППЗ бе предоставена възможност да извършат сензорен анализ на компот от праскови.



### Годишна среща на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци

**Уважаеми колеги,**

Традиционната среща на членовете и партньори на Съюза в началото на преработвателния сезон и годишното Общо събрание ще се проведе на 10 и 11-ти юни 2016г. /петък и събота/ в Хотелски и Спортен комплекс „БЕРКУТ”, с.Брестник.

Деловата работа на срещата започва в 13.30 ч. на 10.06.2016г. в голямата конферентна зала на комплекса.

По традиция срещата на членовете и партньори на Съюза ще завърши с обща вечеря в приятна обстановка.

За повече информация и въпроси, моля изпратете имейл на [office@org-bg.net](mailto:office@org-bg.net)

**Очакваме Ви!**

## Кога стипендията за учащ се признава за разход?

Както вече ви информирахме по инициатива на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци в България, съвместно с ръководството на катедра „Консервиране и хладилна технология“ към УХТ-Пловдив се организира провеждане на платени летни стажове за студенти от 2-ри и 3-ти курс.

Целта ни е да осигурим и стимулираме обучаемите да развият творчески потенциал, иновативност и креативност в реална работна среда.

В кои случаи законодателството предоставя данъчни стимули за фирмите, може да откриете [ТУК](#).

**FAM NV Белгия -**  
производител на индустриални машини  
за рязане на плодове, зеленчуци, гъби,  
месо и сирена  
[www.fam.be](http://www.fam.be)

**Представителство в България -**  
**ДАТРА ЕООД**  
[www.datrabg.com](http://www.datrabg.com)



## ЗАЩО ДА НЕ СИ ТУК?!

(Място за вашата реклама)

Повече информация за възможностите за реклама: [office@org-bg.net](mailto:office@org-bg.net)

## МЕМОРАНДУМ ЗА СЪТРУДНИЧЕСТВО



На 26-ти май 2016 г. в гр. София между Българска хотелиерска и ресторантьорска асоциация и браншови организации от ХВП, притежатели на стандарти за производство на качествена и автентична храна се подписа Меморандум за сътрудничество. Основните цели на инициативата са:

- Повишаване качеството и репутацията на хотелиерските и ресторантьорски услуги;
- Насърчаване устойчивото развитие на туристическия бранш в страната и на българското производство на храни, произведени съгласно изискванията на нормативи и стандарти, определящи техни качествени характеристики: БДС, БС, УС и др.;
- Нарастваща степен на удовлетворяване повишаващите се очаквания и изисквания на туристите;
- Насърчаване на производството, промотирането и консумацията на българските храни;
- Въвеждане на отличителен знак за хотели и ресторанти, спазващи Меморандума.

Браншовите организации от ХВП, подписали документа са Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци, Асоциация на месопеработвателите в България, Асоциация на млекопреработвателите в България, Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България, Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите, Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България, Сдружение „Традиционни сурово-пушени месни продукти“.

## България с участие на SIAL, Китай

В периода 5-7 май 2016 г. в гр. Шанхай се състоя най-голямото специализирано изложение за храни и напитки в Азия - SIAL CHINA 2016.

Българското участие бе организирано и частично финансирано от Агенцията за подпомагане на малки и средни предприятия.

На националния ни павилион, който се открояваше със съвременна и модерна визия, взеха участие следните членове на СППЗ: „Джем и джем“ ООД, „Карнобатплод“ АД, „Цима-99“ ООД, „Фрукто Сливен“ АД, „Филикон 97“ АД.



## Важни цифри от бранша

Съгласно Доклад за базови показатели за развитието на производството в сектор зеленчуци, изготвен от доц. д-р Божидар Иванов и Емилия Соколова, през 2015 година се наблюдава увеличение на площите с домати, пипер и краставици, които достигат 7,2 хил. ха. През 2014 г. площите с 3-те култури паднаха до 6,3 хил. ха. Наблюдаваното увеличение идва по линия на площите с пипер, които достигат обичайните си нива от последните 2-3 години. Въпреки постигнатото леко увеличение, сегашните площи са крайно недостатъчни, за да задоволяват вътрешните нужди на потреблението и стоят далеч под нивата на площите дори преди 2007 година. Производството с домати, пипер и краставици в страната през 2015 година се увеличава слабо, което се дължи основно на пипера. Най-отличителното е, че вносът расте, като на годишна база при домати достига над 25%. Силното предлагане на зеленчуци отвън и спадът в цените е причина за силния внос. Заради действащото ембарго срещу Русия в Европа съществува насищане на пазара на зеленчуци, което е и причина за натиска върху цените.

Цените и при домати и при пипера са с около 20% по-ниски отколкото през 2014 година. През 2016 година ниските цени

ще се задържат, което е и продължение на конкуренцията и засиленото предлагане отвън. Положителното е, че има раздвижване в преработката на зеленчуци, като консервната промишленост съживява своята дейност. Очаква се над 45 хил. т. домати през 2015 г. да са предназначени за преработка, което е почти 2 пъти повече в сравнение с 2012 г.

### Преработка

Консервната промишленост у нас е основно експортно ориентирана, като 70% от износа е предназначен за страни от ЕС. През последните няколко години се наблюдава трайна тенденция на нарастване на преработени под една или друга форма домати. Ръстът през 2014 година спрямо 2005 година е над 80%, като очакванията са тази тенденция да се задържи, като до 2021 година количеството преработени домати ще бъде около 47 – 50 хил. тона. Това се дължи на широкия кръг от преработени



*Капачки  
направени  
с любов...*

Производство на капачки "Омния" и "Туист-оф"  
АЛИАНС-ДН ООД, 6000 Стара Загора  
бул. "Патриарх Евтимий" 17-Б, тел. 042/981788  
www.aliants-dn.bg e-mail: office@aliants-dn.bg



продукти, в които под една или друга форма се влагат домати. За разлика от домати, количествата пипер в преработвателната промишленост намаляват спрямо 2005 година. През 2014 година за преработка е използвано най-малкото количество пипер (от 2005 година насам) – 15,1 хил.тона, което е с 43% по-малко от 2005 година. През следващата година се наблюдава ръст като предвижданията в средносрочен план до 2021 година са преработените количества пипер да са около 20хил. тона. Краставиците и най-вече корнишоните за преработка, са на доста по-ниски нива, като те се очаква да се задържат около 1,5 – 2,5 хил. тона, с незначителна тенденция на растеж. По този начин, България, която исторически има добри позиции в производството на стерилизирани корнишони, където производството е достигало до над 20 хил.т., в момента въобще не може да разчита на някаква промяна и съживяване. Голяма част от българската преработвателна индустрия се хранва с вносни суровини, тъй като родното производство не може да задоволи нуждите на отрасъла.

В краткосрочен аспект, очакваното леко увеличение на площите от домати, пипер и краставици не може да промени драстично сегашните тенденции в производството. В сектора съществува

огромен пазарноструктурен проблем в липсата на сдружаване между производителите. Търсеното решение чрез хоризонтално сдружаване няма да даде резултат скоро. Вариант е да се изградят вертикални кооперативни структури, които могат да бъдат инициирани, както от асоциациите и съюзите, така и от частния бизнес.

При подпомагане на преработвателни предприятия трябва да се търси ефекта върху земеделските производители и потребителите и да се стимулира не само създаването на собствени насаждения, но и интегрирането им в съвместна дейност.

Сигналите за ръст при производството на зеленчукови консерви са положителни, като пътят е да се произвежда качествена продукция, а не заместители и сурогатни изделия.

**Източник: Доклад базови показатели за развитието на производството в сектор зеленчуци, САРА**



**babov**<sup>®</sup> **BABOV Ltd.**  
selected walnuts and walnut kernels

**СЕЛЕКТИРАНИ ОРЕХИ  
И  
ОРЕХОВИ ЯДКИ**

[babov\\_eood@abv.bg](mailto:babov_eood@abv.bg)  
[www.babov.bg](http://www.babov.bg)

# ПОКАНА

за първата в България  
МЕЖДУНАРОДНА КОНФЕРЕНЦИЯ  
ТОС - ТЕОРИЯ НА ОГРАНИЧЕНИЯТА  
08-09 юни 2016 г., х-л RIU Pravets Resort

Моля, поканете и ваши бизнес партньори. Решението win-win (печеля-печелиш) е винаги възможно.  
<http://www.academy-mfc.eu/>

ТОС – управленски метод, чрез който с най-малко ресурси и за най-кратко време се постигат най-добри бизнес резултати чрез откриване на тъсното място в организацията и създаване на **УНИКАЛНО ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

ТОС е приложима при вземане на стратегически решения в управлението на:

- всички видове бизнес браншове;
- здравеопазване;
- държавната администрация;
- военна промишленост;
- образование;
- съдебна система;

Темите на конференцията са:

- ✓ Създаване на УНИКАЛНО ПРЕДЛОЖЕНИЕ, което конкуренцията не може да предложи поне 4 – 5 г.
- ✓ Управление на проекти – съкращаване на срока, намаляване цената и запазване на качеството
- ✓ Дистрибуция и управление на запаси – намаляване на складови наличности
- ✓ Управление на производство – управление на тесните места (drum – buffer – rope)
- ✓ Управление на съпротивата към промяната – да открием заплахите, да открием възможностите или да останем в зоната на комфорта
- ✓ Управление на конфликти в организацията

ТОС се използва повече от 20 години в над 50 държави.

Световно популярни компании, които използват ТОС са BOEING, MAZDA, BOSCH, P&G, LUFTHANSA, DELTA AIRLINES, HITACHI, PHILIPS и др.

Японското правителство използва ТОС в сферата на обществените поръчки.

Дата: 8-9 юни 2016 г. (от 09:00 ч. до 17:00 ч.)

Място: RIU Pravets Resort, град Правец

Цена: 150 евро щюс ДДС за мениджъри

50 евро плус ДДС за ректори, професори, доценти

Лектори: Сертифицирани ТОС консултанти от САЩ и Европа

с дългогодишен практически опит в прилагане на ТОС в световни организации.

Регистрация за конференция ТОС <http://www.academy-mfc.eu/>

(моля, попълнете бланката на 12 стр. и изпратете на Email: [vintage@richmart.eu](mailto:vintage@richmart.eu))

Моля, вижте повече информация на

<http://www.academy-mfc.eu/>

Организатор RICHMART

Email: [vintage@richmart.eu](mailto:vintage@richmart.eu)

Тел.: 0888 511 999 – Мартин Йорданов

С подкрепата на:



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  
Министерство на икономиката



Лектори на конференцията  
[WWW.TOCICO.ORG](http://WWW.TOCICO.ORG)



Организатори на конференцията  
ACADEMY MFC и RICHMART



Място на провеждане  
х-л RIU PRAVETS RESORT

## Днес за бира, утре за ...

Няколко вериги супермаркети в Германия са глобени с общо 90,5 милиона евро за фиксиране на потребителските цени на бирата и други продукти.

Това съобщи Федералната картелна служба, цитирана от ДПА и БТА.

Водещите в страната вериги Едека (Edeka), Metro (Metro) и Нето (Netto) са наказани, след като властите са установили, че са били в заговор с пивоварния гигант Анхойзер Буш (Anheuser Busch) за цената на бирите Бекс (Beck's), Францисканер (Franziskaner), и Хасерьодер (Hasseroeder).

Анхойзер Буш и германската група за търговия на дребно Реве (Rewe) са изключени от глобите, тъй като са изиграли съществена роля в разследването на регулатора.

Властите за защита на конкуренцията са глобили и веригата за евтини стоки Лидл (Lidl) за фиксиране на цените на желираните бонбони Харибо (Haribo), както и веригата дрогерии Росман (Rossmann) за незаконни споразумения за цените на кафето, допълва ДПА. Всички компании са приели глобите, без Росман, която е подала жалба.

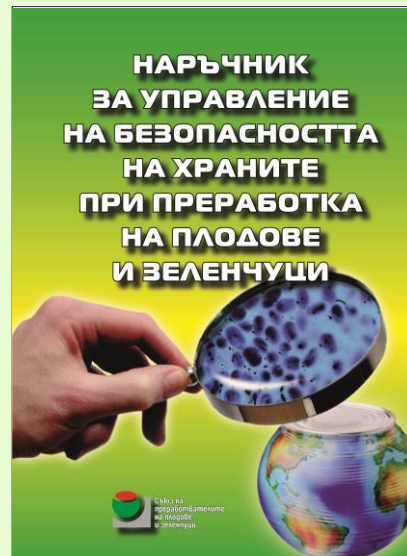
Източник: dir.bg

Вече може да ни откриете и във Facebook.  
Станете и вие наш почитател!



Find us on:  
**facebook®**

За поръчка и повече информация  
[office@org-bg.net](mailto:office@org-bg.net)



## НОВ НАБОР ОТ ПРАВИЛА И НОВ МИТНИЧЕСКИ КОДЕКС В ЕС ОТ 1 МАЙ 2016 Г.

От 1 май 2016 г. влизат в сила нов набор от митнически правила в Европейския съюз. Новият митнически кодекс представлява промяна на съществуващото митническото законодателство на ЕС, което датира от 1992.

BUSINESSEUROPE участва в разработването, делегирането, изпълнението и прехода от единия към другия кодекс.

Докато бизнесът подкрепя процеса на модернизация, BUSINESSEUROPE изрази силни резерви в отстраняването на някои опростявания и ползи за бизнеса в рамките на новия митнически кодекс.

Източник: БСК





## Продължение от Брой 2

### Сдружение на производителите на растителни масла и маслопродукти в България - [www.sunoil-bg.org](http://www.sunoil-bg.org)

Както обещахме в миналия ни брой продължаваме представянето на основните видове растителни масла, употребявани масово в процесите на индустриална преработка. Днес ще ви запознаем със слънчогледово, соево и рапично масло.

**Слънчогледовото масло** е традиционно е за страната и има високо потребление и широка употреба - за директна консумация; за готвене и пържене, за производство на консерви; за хлебни и сладкарски изделия. Добре рафинираното слънчогледово масло има едва доловим и приятен вкус, който се пренася и в готовия продукт. Поради високото си съдържание на ненаситени мастни киселини традиционното слънчогледово масло не се прилага за продължително пържене при висока температура. В резултат на развитието на приложната наука са създадени два нови типа слънчогледови масла, които подобряват окислителната стабилност и респективно приложимост на слънчогледовите масла в индустриалното производство, а именно:

- слънчогледово масло тип средно олеиново известно като „NuSun“. Характеризира с високо съдържание на олеинова киселина до 70%. Употребява се за продължително пържене, като подобрява и запазва вкуса на продуктите.

- слънчогледово масло тип високоолеиново. Съдържанието на олеинова киселина достига до 90%.

Това гарантира висока стабилност по време на пържене; гарантира окислителната стабилност на крайния продукт и запазва вкуса на продуктите. Тези два вида масла не се предлагат за масова употреба в страната.

При производството на някои зеленчукови консерви се влага основно традиционно слънчогледово масло. При продължително съхранение на готовия продукт обаче често се установява гранлив вкус, който се дължи на окислителни процеси в слънчогледовото масло, катализирани от сол, вода и други вкусови добавки.

В консервната промишленост се прилага и еднократна термична обработка с



растителни масла, като преобладава използването на традиционното слънчогледово масло. В резултат на високата температурна обработка и контакт с продукти, съдържащи влага, в слънчогледовото масло настъпват окислителни и хидролизни процеси, които

променят вкусовите характеристики на крайния продукт (сапунен и горчив привкус). Тези процеси се катализират от наличието на сол, влага и други съставки и намаляват срока на годност на продукта.

За решаването на горепосочените проблеми нашата професионална препоръка е да се влагат слънчогледови масла, които отговарят на органолептичните и физико-химичните показатели на Браншови Стандарт за рафинирано слънчогледово масло 01/2016. Посоченият стандарт гарантира производство от суровината до крайния продукт от един оператор при използване на съвременни технологии за производство и контрол. Така се гарантира качество и безопасност в съответствие с европейски и световни стандарти. Стандартът се отнася за бутилирано слънчогледово масло, но одобрените производители предлагат и наливно рафинирано слънчогледово масло, което е подходящо за промишлени цели. Това е условие за дълготрайно запазване на качествените характеристики на консервираните продукти.

### **Соево масло**

Соевото масло е второто по употреба в света растително масло след палмовото. Използва се основно за готвене и краткотрайно пържене в азиатската кухня; за производство на хидрогенирани и преестерифицирани мазнини; за производство на биодизел и разтворители. Соевото масло има специфичен привкус, който се пренася и в крайния продукт. Основен недостатък на това растително масло е наличието на линоленова

киселина, с която се свързва неприятния мирис на риба при многократно пържене при висока температура.



При влагане в други хранителни продукти често се установява рибен привкус, който се дължи на окислителни процеси, катализирани от сол, вода и други добавки. Този процес се активизира в периода на съхранение и води до рязко влошаване на органолептичните параметри на готовия продукт. В страната ни не се произвежда и предлага рафинирано соево масло за индустриални цели. Световната наука подобрява хранителния профил на соевото масло чрез селективно хидрогениране, с което се намалява съдържанието на линоленова киселина и респективно повишаване окислителната стабилност при индустриална употреба.

### **Рапично масло**

Рапицата е втората по значимост маслодайна култура в страната, но употребата на рапично масло за директна консумация и индустриална употреба в ХВП е ограничено. Рапичното масло за хранителни цели задължително се изследва за съдържание на токсичната ерукова киселина, която трябва да е под 2% от съображения за безопасност. Такъв

тип рапично масло е известно като тип канола. Рафинираното рапично масло има специфичен тревист вкус, обаче продължителното пържене при висока температура променя окислителната му стабилност и води до гранлив и горчив привкус на готовия продукт. Рапичното масло в комбинация с други течни растителни масла е съставна част на функционалните и биологично ценни храни.



Независимо от вида на влаганите растителни масла е целесъобразно да се спазват следните правила за транспортиране и съхранение преди и по време на влагане в производство:

1. Транспортирането на растителни масла се извършва в цистерни, отговарящи на изискванията за превоз на храни. Те трябва да са измити; пропарени и подсушени, за да се избегне възможност за странични вкус и мирис на

растителното масло.

2. По време на товаренето, изливането на маслото в цистерната да се извършва по стените (стичане), за да се предотврати аериране на маслото с въздух, което ускорява окислителните процеси.

3. При разтоварване в стационарни съдове да не се допуска смесване на партиди, което може да доведе до промени в качеството.

4. Разтоварването да не се извършва с центробежни помпи, които допълнително аерират растителните масла и изливането да се извършва по стените на съда.

5. При необходимост от подгриване, то да се извършва индиректно с топла вода, а не с пара, за да се предотврати т.н. прегряване по повърхността на обогрева, което влошава качеството на растителните масла.

**В заключение:** основната причина за развала на растителните масла са окислителните процеси. Веднъж започнали не могат да бъдат преустановени, но има възможност тези процеси да бъдат минимизирани като:

- се направи правилният избор на доставчик на растителни масла (съответствие на качество и безопасност съгласно БС 01/2016)

- се спазват условията за транспорт и съхранение и регулярно се следи пероксидното число

- не се съхраняват големи количества растителни масла за продължително време при атмосферни условия и аерирани с въздух.

**Автор: инж. Марияна Чолакова,  
Изпълнителен директор СПРММБ**

## Подпомагане на групи и организации на производители



Институт  
за агростратегии  
и иновации

Създаването на групи и организации на производители на земеделски продукти би следвало да е подтиквано от чисто пазарни механизми. Заедно няколко производителя са по-силни, по-конкурентоспособни и по-устойчиви на външни влияния. Заедно те могат да осигуряват по-големи доставки,

да претендират за по-добри цени, да инвестират съвместно в модерно оборудване, както и в маркетинга на своите продукти. Но тъй като сдружаването очевидно не е лесна задача, особено в България, Общата селскостопанска политика е предвидила механизми, така че то да бъде насърчено, и тези механизми се прилагат и у нас.

### Стимули за сдружаване

В Програма за развитие на селските райони за периода 2014-2020 г. са залегнали различни стимули за сдружаването. Освен по-високият интензитет на помощта и предимството в ранкинга на проектите по инвестиционните мерки за модернизация на стопанствата и преработка (4.1 и 4.2), за групите и организациите на производители е предвидена и отделна мярка 9, подпомагаща функционирането на признати сдружения, чиито представители произвеждат едни и същи продукти.

### Допустимост

За да бъдат признати групите и организациите на производители могат да функционират в един от следните определени сектори: пресни и преработени плодове и зеленчуци, зърнени, бобови, технически, маслодайни, етерично-маслени и медицински култури; мед и копринени буби; семена и посадъчен материал; живи дървета и други растения, луковици, корени и други подобни, рязан цвят и декоративна растителност. Групата се състои минимум от 4 производителя, а организацията – от 6. Членовете на групата или организацията могат да бъдат физически лица, еднолични търговци или юридически лица (с изключение на ЮЛНЦ), които са регистрирани като земеделски стопани на такива земеделски продукти, за които кандидатстват за признаване. В организациите на производители на земеделски продукти освен лицата, регистрирани като земеделски производители, могат да членуват физически и юридически лица, които

не са производители на земеделски продукти, но тяхната дейност е свързана с дейността, за която организацията иска признаване. Това на практика прави преработвателите потенциални участници в такива сдружения.

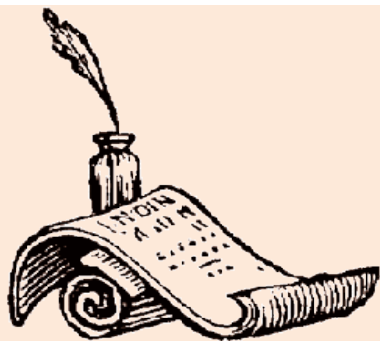
### **Изисквания**

За да получат подкрепа по Мярка 9 от ПРСР 2014-2020 членовете на групата на производители всяка година трябва да предлагат на пазара продукция на стойност не по-малко от 25 000 лева, а на организацията - не по-малко от 50 000 лева. Същевременно участниците в сдружението трябва да са сравнително равностойни – никой не трябва да притежава повече от 40% от правото на глас и съответно дяловете.

### **Финансови условия**

Кандидатстването по мярката става посредством разработването на бизнес план за период от 5 години в рамките на които кандидатът, група или организация, получава подкрепа под формата на фиксирано годишно плащане. То не може да надвишава 10% от предлаганата на пазара годишна продукция на групата или организацията на производители през първите пет години след признаването ѝ и е не повече от 100 000 евро годишно. През петте години на подпомагането процентът на субсидията постепенно намалява, но точно с колко, предстои тепърва да разберем от документите, които МЗХ предстои да изготви по мярката.

**Автор: Светла Боянова, ИАИ**



## **Пет факта за азбуката ни, които (може би) не знаете**

На 24 май отбелязваме Деня на българската просвета и култура и на славянската писменост. В тази връзка ви предлагаме няколко любопитни факта за нашата азбука:

- В оригиналния си вариант кирилицата, създадена от Св. Климент Охридски, има 44 букви. Днешната ни азбука има само 30.
- Името на всяка буква в азбуката ни през онези години значело нещо, за да бъде запомняна по-лесно.
- Думата „азбука“ е дошла от първите две букви „А“ - Аз и „Б“ - Буки.
- Кирилицата се използва не само в славянските езици. Примери за това са езиците алеут, казашки и др.