



БЮЛЕТИН на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци

Брой 9/м.ноември и м. декември 2016г.

Скъпи читатели,

КОЛЕДАТА чука на вратата ни!

Време за ново начало, време за нови желания и планове. Затова в тези празнични дни, вдъхновяващи мечтите ни, приемете нашите най-сърдечни пожелания за здраве, просперитет и благоденствие през Новата 2017 Година!

Нека тя да ви донесе всичко хубаво, което старите не са успели, нека е начало на един по-красив, по-спокоен и удохотворен живот, изпълнен с много усмивки и любов.

Нека бъде година на сбъднати мечти и щастливи мигове!

Екип на СППЗ

Акценти в броя:

- **Среща** на СППЗ
- СППЗ в **Русия** и **ОАЕ**
- Изложението **Интерфуд & Дринк**
- Нелоялни **търговки** практики
- **Единен стандарт** за храните в ЕС
- **Инсектицидни лампи** - продължение

Годишна работна среща на СППЗ

На 01.12.2016г. в Парк Хотел „Асеневци“ – гр. Велико Търново се проведе традиционната работна среща на членовете на СППЗ в края на преработвателния сезон. На срещата присъстваха редовни и асоциирани членове, приятели и гости на Съюза.



Събитието бе открито от Председателя на УС на СППЗ Константин Ламбрев и бе направен преглед на изпълнението на Програмата на СППЗ за 2016г. Обстойно бяха обсъдени:

- Предложените промени на Тарифата за такси за водоземане, за ползване на воден обект и за замърсяване;
- Прилагането на Наредба №9 за Специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храните, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици и отражението

им върху фирмите, предлагащи лютеница по БС, конфитюри, мармалади, желета и плодови сокове.

- Проектът за изменение на Закона за храните.

Сериозни дебати имаше във връзка с предложените от МЗХ промени относно критериите за оценка на проекти по подмярка 4.2. – „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“. На срещата отново бяха представени изпратените до МЗХ през м. юни т.г. предложения на СППЗ за промяна в критериите при оценка на проектите. Всички присъстващи потвърдиха убедеността си от въвеждане на условия, доказващи жизнеността на едно преработвателно предприятие:

- Критерий, показващ съотношението на размера на проекта към оперативната печалба

и

- Критерий, насърчаващ фирмите с експортна насоченост – т.е. фирмите, реализиращи продукцията си извън страната да получават повече точки.

След обсъждане на целите, които си поставя Съюзът за 2017г., бяха набелязани и основните акценти в

дейността на организацията за следващата година, а именно:

- Работа в посока повишаване на дела на използваните суровини, произведени в България в процеса консервиране на плодове и зеленчуци;
- Общи изяви на фирми-членове за представяне на бранша на българския и чуждите пазари;
- Организиране на инициативи и мероприятия с цел обезпечаване на бизнеса със специализирани кадри;
- Изготвяне и въвеждане на висококачествени етични стандарти за

членовете на Съюза чрез приемане на Етичен кодекс. По време на срещата бе направена презентация на италианската фирма STI Foodtech Group. Кристиан Де Марко представи новостите при костиловадачните машини за праскови и кайсии.



**КАНДИДАТСТВАЙТЕ СЕГА
ПО МЯРКА 4.2 ОТ
ПРСР 2014 – 2020!**

02/995 09 53

0879 833 663

IVAYLO@ENPROMBG.COM

ENPROMBG.COM

ул. „Бяло поле“ 12, София, 1618

Кои сме ние?

ЕНПРОМ ЕООД е консултантска компания, специализираща в подготовката и управлението на проекти по европейски програми.

Нашата мисия:

Превърнали сме в кауза одобрението и успешното реализиране на проектите на нашите клиенти.

Част от клиентите ни са:



ГЕЯ – ИНЖЕНЕРИНГ





СППЗ в Русия и ОАЕ

През месец ноември и декември се проведеха едни от най-големите изложения в света на хранителната индустрия за регионите на Обединените Арабски Емирства и Русия. Това са The Specialty Food Festival в гр. Дубай, Peterfood, което традиционно се провежда в гр. Санкт Петербург и SIAL Middle East – гр. Абу Даби. Тези форуми изцяло съответстват на международните стандарти, като главната им цел е представянето на широка гама продукти от хранително-вкусовата промишленост, а също и запознаване на специалистите с новите технологии на производство и пакетиране на продуктите, новостите в производственото оборудване.



Участието на СППЗ в изложенията се организира по проект „Освободете европейския вкус“. Събитията дадоха възможност представители на фирми-членове на СППЗ да осъществят множество делови международни контакти.

Sarten Bulgaria Ltd.



TÜVRheinland®
CERT
ISO 9001



Сартен България ООД е фирма с утвърдени традиции и признат професионализъм в производството на леки опаковки от метал. Произвежда разнообразни по форма, размери и предназначение метални опаковки за различни сектори на промишлеността – основно хранително-вкусова и химическа. Освен в страната, продукцията на Сартен България намира широк пазар в съседните държави, Русия, Полша, Франция, Австрия, Унгария, Дания, Германия и др.

Основните видове продукти са:

- Тридетайлни кутии с диаметър от 65 до 235;
- Изтеглени кутии с диаметър 73 и 99;
- Лакирани и литографирана ламарина

Офис: София, Ботевградско шосе № 229;
тел.: 02/427 06 10, 427 06 69,
факс: 02/427 06 05

Фабрика: Плевен, Източна индустриална зона, ул. Вит № 1;
тел.: 064/80 46 00, 80 46 01,
факс: 604/80 46 05

www.sarten.bg

Представяне на ХВП пред българските потребители

Шестте изложбени зали на Интер Експо Център посрещнаха 21 160 души по време на най-големите изложения в хранително-вкусовата промишленост и Хорека сектора в България - Месомания, Светът на млякото, Булпек, Салон на виното, Интерфуд & Дринк и Сихре.

От 9 до 12 ноември 2016 г. 416 изложители и 362 фирми подизложители от 32 държави оформиха най-големия форум за успешен бизнес в страната и региона. Производители, дистрибутори, търговци от България и десетки други държави, представиха последните постижения на хранително-вкусовата промишленост и хорека сектора.

31 фирми получиха „златните медали“ за храни и напитки. Те бяха отличени в конкурса „Златен медал с диплом“ 2016 за качествени и оригинални

пазарни продукти и/или адитиви, представени от фирмите. Сред наградените са и нашите членове **„Дерони“ ООД** със следните продукти: айвар Дерони; староселска едросмляна лютеница Дерони и кетчуп Дерони Премиум.

Поздравления!



Източник: www.food-exhibitions.bg

Нови стандарти на храната в училищата

От месец ноември храната във всички училища трябва да е по Български държавен стандарт (БДС). Това изискване ще важи за млечните и месните продукти. Брашното и хлябът трябва да са произведени по утвърдени стандарти, а лютеницата и слънчогледовото масло по браншови. Целта на стандартите е да гарантират качествена храна.

Източник: www.novinite.bg



Единен стандарт за храните в ЕС

Да бъдат въведени единни стандарти за качеството на хранителните стоки във всички държави-членки на ЕС, настояват държави от Източна Европа. В момента жителите на западните държави консумират по-висококачествени продукти, отколкото населението на останалите страни.

Словакия и Чехия с "тихата подкрепа" на България, Хърватия и Естония настояват да се сложи край на практиката големите хранителни компании и супермаркетите да продават по-нискокачествени стоки в бившите комунистически държави, пише електронното издание "Политико", цитирано от в."Сега".

Хранителните компании могат да бъдат задължени да продават стоки с еднакво качество във всичките 28 страни от ЕС чрез промяна на еврозаконодателството в тази сфера, коментира "Политико". Словашкото председателство на ЕС повдигна въпроса, но до края му остават само два месеца - крайно недостатъчен срок за предприемането на каквито и да било мерки. Два месеца - крайно недостатъчен срок за предприемането на каквито и да било мерки. От Брюксел отказват коментар дали се водят дискусии по въпроса.

Повече информация по темата може да прочетете [тук](#).

Източник: www.pariteni.bg



Оптимален хигиенен дизайн.

www.hygienefirst.com

Ограничаване на нелоялните търговски практики във веригата за предлагане на храни

Експертната група за земеделски пазари счита, че липсата на равномерно разпределяне на добавената стойност по веригата на доставките застрашава инвестициите, възпрепятства иновациите и създава несигурност. Затова е наложително приемането на правила на ниво ЕС, дефиниращи НТП. Така проблемът няма да се разреши изцяло, но ще се стимулира дебат за справедливост на маржовете и необходимите промени, които ще осигурят разумна възвръщаемост на земеделските производители.

Препоръките са в редица области - прозрачност на пазара, управление на риска, фючърсни пазари и други деривативни инструменти, търговски практики, договори, ОСП и конкурентно право и достъп до финансиране. Задължителното докладване на цените е от ключово значение и ЕС следва да увеличи прозрачността в средата на веригата, отнасяща се до цените между преработвателите и следващите купувачи. Необходими са ясни правила, когато става въпрос за връзката между ОСП и политиката за защита на

конкуренцията, тъй като производителите трябва да обединяват силите си, за да се конкурират на световния пазар.

В доклада се изтъква и изненадващата липса на правна яснота при регламентиране на съвместното планиране на производството и съвместните продажби. Необходимо е да се опрости правната среда, така че производителите да не се затрудняват в процеса на обединяване.

Препоръчва се създаването на кредитни линии или гаранционни фондове, за да се улесни достъпът до фючърси чрез финансовите инструменти по РСР. Групата предлага задължително включване от страна на държавите членки на мерки за насърчаване управлението на риска в рамките на стопанствата в националните програми за РСР. Инструментите за управление на риска следва да бъдат по-привлекателни и разбираеми, така че да се даде възможност на своевременни действия от страна на земеделските производители.

Източник: МЗХ

Развитие на българските храни

Приемането на България в ЕС постави производителите на храни в напълно нова ситуация. Почти неограничените, спрямо българските мащаби, възможности на единния пазар дойдоха заедно с повишаване на регулаторните изисквания и конкуренция от високоефективни европейски производители. За да отговорят на тези предизвикателства и да оцелеят на пазара, родните преработватели трябваше да направят значителни инвестиции за кратък период от време. Тези разходи понижиха тяхната ценова еластичност и ограничиха възможността им да използват активно цената като конкурентно предимство. Към предизвикателствата скоро се добави и икономическата криза, която стагнира и вътрешното, и външното търсене.

Как изглежда ситуацията десет години по-късно?

Продукцията на хранително-вкусовата промишленост (включително напитки и тютюневи изделия) в България през 2014 г. възлиза на близо 5 млрд. евро или 5,3% от цялото производство в икономиката. Създадената добавена стойност в хранителната индустрия е 1,3 млрд. евро (3,5% от общата). В същото време в сектора са заети около 111 хиляди души – 3,2% от общата заетост. И трите показателя определят по-съществената роля на сектора в българската икономика, спрямо тази в ЕС 28.

Повечето от направените инвестиции са изплатени или близо до изплащане, което дава свобода на

преработвателите да планират бъдещето си развитие или да предложат по-конкурентни цени. Инвестициите в материални активи нарастват с над 10% годишно през 2013 и 2014 г. За това спомагат и по-високите от средните за ЕС излишъци, които компаниите успяват да генерират от оперативната си дейност.

Разходите за единица персонал нарастват драстично след 2007 година, което провокира компаниите да инвестират в по-автоматизирани производства и да съкращават броя на заетите.

По-ясна става тенденцията веригите на доставки да се съкращават. Все повече производители на селскостопанска продукция започват и преработка, а някои от тях продават и директно на крайните потребители. За нарастване на интереса във фермерите към преработката спомагат възможностите за финансиране по ПРСР, както и нестабилността в цените на някои селскостопански суровини.

В същото време зле насочена публична подкрепа стимулира създаването на понякога излишни производствени мощности. Тези мощности са покривали на хартия изискванията на мярката за преработка в ПРСР, но не са били достатъчно добре подплатени откъм бизнес логика и суровинна обезпеченост, поради което са използвали нищожна част от капацитета си. Тези наблюдения се потвърждават и от пазарни играчи в сектора, които са косвени бенефициенти - сдобили са се с почти

нови активи на цени под пазарните след изтичане на мониторинговия период.

Преструктурирането в селското стопанство след 2007 г. доведе до недостиг на редица суровини за преработка. През последните години този дисбаланс постепенно се преодолява. От една страна, някои преработватели започнаха или развиха собствено производство на растителна и животинска продукция. От друга – в някои направления фермерите също стабилизираха производството.

Броят на био преработвателите се удвои за четири години, достигайки 132 през 2015 г. В по-голяма степен това отново се дължи на критериите за оценка на проекти по ПРСР, докато вътрешния пазар за био храни остава силно ограничен, въпреки положителното си развитие. В същото време има редица успешни примери за компании, които вече имат утвърдено име не само сред българските потребители, но и изнасят активно.

Българският пазар за храни продължава да е изключително чувствителен към цената. Разходите за храни и напитки на член от домакинството са най-ниските в ЕС – средно около 700 евро годишно. В същото време те заемат много висок дял в общите потребителски разходи на домакинствата – близо 19%.

В същото време, средните доходи трайно нарастват, което в комбинация с развитието на

туризма и ресторантьорството постепенно създава ниша за висококачествени и бутикови храни (включително био).

Все по-активна става и външната търговия с храни. България е част от един от най-развитите и платежоспособни пазари – ЕС. Близостта с развиващи се пазари в Азия, Близкия Изток и Африка предоставя нови възможности за преработвателите.

Източник: Интелиагро

Прецизно оборудване за сортиране, калибриране и преработка на малини и горски плодове.

Опит на Металинжинеринг - от „центъра” на индустрията за замразени малини в Южна Сърбия

www.datrabg.com



ПУСКАТ 385 МЛН. ЕВРО ОТ ЕС ЗА МАЛКИТЕ И СРЕДНИ ФИРМИ

Пускат 385 млн. евро от фондовете на ЕС за финансиране на малки и средни предприятия. Европейският инвестиционен фонд (ЕИФ), част от групата на Европейската инвестиционна банка (ЕИБ), подписа първите гаранционни споразумения по ОП "Инициатива за малки и средни предприятия" (ОПИМСП) в България с пет търговски банки: Обединена българска банка, Райфайзенбанк България, УниКредит Булбанк, Прокредит банк и СИБАНК.

Повече информация може да откриете [тук](#).

Източник: www.bia-bg.com

БЪЛГАРИЯ СЛИЗА В КЛАСАЦИИТЕ НА БИЗНЕС КЛИМАТА

Положителните настроения в промишлеността и търговията на дребно подкрепят ръста на бизнес климата през ноември, показват данните на НСИ. Общият показател на бизнес климата се увеличава с 0,6 пункта за месеца, след като през октомври отбеляза спад от 1,3 пункта, отчита НСИ. Бизнес климатът в промишлеността се повишава с 1,9 пункта спрямо октомври. Настоящата производствена активност обаче мениджърите оценяват като „намалена“.

Повече информация може да откриете [тук](#).

Източник: www.investor.bg

ПРЕМАХВАНЕ НА ОТРАБОТВАНЕТО В СЪБОТА

Когато официален празник, с изключение на Великден, съвпадне със събота или неделя, следващият понеделник ще бъде неприсъствен ден. Целта на промените е да се преодолеят недостатъците от досегашната практика на разместване на почивните дни и отработване на обявени за неработни дни в събота. С измененията ще се гарантира равен брой на работните дни през всяка календарна година. Това ще даде възможност на бизнеса да организира по-добре работния процес.

Източник: www.regal.bg

ДЕФИЦИТ НА КАДРИ

77% от работодателите не могат да си намерят специалисти с необходимата квалификация и умения. Има няколко основни причини за липсата на специалисти. Първата група причини са проблеми с технологичните умения и познанията за бизнес процеси, обясни Томов. Интересното е, че има и физическа липса на кандидати за определени позиции. Някои градове като Пловдив, Варна и Стара Загора вече имат огромен проблем с намирането на хора, тоест проблемът е и с количеството, а не само с качеството.

Източник: www.bia-bg.com

Контрол върху летящите насекоми с инсектицидни лампи, част 2

Иво Грънчаров, Гарант Пест Контрол

Обхват на действие

Каква територия покрива един UV-капан за насекоми? Това много зависи от устройството на капана и конкурентните източници на светлина. Обхватът на действие на капаните за насекоми зависи пропорционално на тяхната мощност и тяхното окачване. – обичайно тези, които висят от тавана действат двустранно в пълен кръг, за разлика от окачените на стената.

Водоустойчивост и устойчивост на прах

Има множество приложения, при които лампите могат да бъдат изложени на вода, от измиване до влиянието на влажността в околната среда. За да се определи доколко един продукт е устойчив на проникване на вода, се използва международна система за оценка, наречена IP стандарт.

Какво е IP стандарт ?

Когато си купувате електрическо оборудване, може да установите, че то има "IP стандарт". Това ви посочва устойчивостта му към прах, течности и удари. IP стандартът е код, който покрива поредица от международни стандарти за електрическо оборудване.

Какво е IP код?

Често ще видите, че оборудването е степенувано с "IP54" или "IP65" и т.н. Това е кратка форма на цялостната система с кодове. Всяка цифра представлява степента на защита срещу някой от факторите на околната среда. За капаните за насекоми обикновено използваме само първите две цифри. Първата от тях е за достъп на твърди частици; втората е за достъп на течности. Значението на цифрите е дадено в таблицата по-долу:

Първа цифра (Прах)		Втора цифра (Течност)	
#	Защита срещу...	#	Защита срещу...
0	Няма защита	0	Няма защита
1	Твърди предмети над 50mm, напр. случаен допир с ръка	1	Вертикално падащи капки вода
2	Твърди предмети над 12mm, напр.	2	Директно впръскване с вода до 15° наклон

пръсти

3	Твърди предмети над 2.5mm, напр. инструменти и жици	3	Впръскване до 60° наклон
4	Твърди предмети над 1mm, напр. малки жици	4	Водни впръсквания от всички посоки – разрешен ограничен достъп
5	Прах - ограничен достъп (без вредни утайки)	5	Водни струи с ниско налягане от всички посоки – разрешен ограничен достъп
6	Прах – общо; без достъп	6	Силни водни струи от всички посоки – разрешен ограничен достъп
		7	Потапяне между 15cm и 1m
		8	Дълги периоди на потапяне под налягане

Стандарти за електрическа безопасност

Капаните за насекоми са електрически уреди и при производството им се спазват стриктни стандарти за

безопасност. Най-общо стандартите се разделят на два типа – Северна Америка (САЩ и Канада) и Европа.

Доверете се на опита!



www.garantpest.com

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на HACCP
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА

Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на HACCP и GMP

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73
 02/ 831 48 96
 office@garantpest.com
 София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2

Създадоха полезна захар

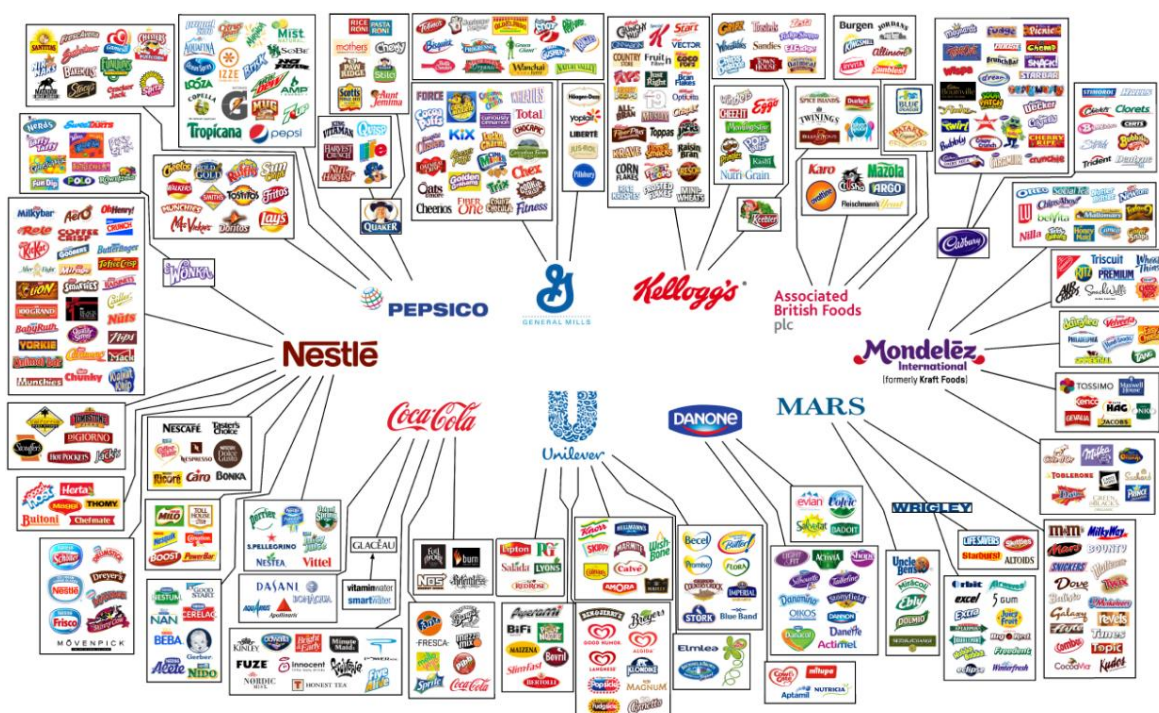
Мултинационалният гигант Nestlé, съобщи, че е разработил иновативен метод за реструктуриране на захарта. „Това пак си е захар, но с по-различна структура, благодарение на която ще се разтопява по-бързо в устата и ще влиза по-лесно и безвредно в стомашно-чревния тракт“, разказва д-р Стефан Катсикас, главен технологичен директор в компанията. От фирмата обаче, отказват да дадат повече детайли за процеса, тъй като в момента се борят да патентоват откритието си. Ако новото подсладящо вещество стигне до пазара, то най-вероятно ще се превърне за нула време в Свещения граал за бизнеса с храни, който търси все по-иновативни, различни, екологични и здравословни подсладители.

Източник: www.economynews.bg

Само 10 компании контролират почти всички храни и напитки в света

Само 10 компании контролират почти всички големи марки за храни и напитки в света, пише Independent. Тези компании - Nestlé, PepsiCo, Coca-Cola, Unilever, Danone, General Mills, Kellogg's, Mars, Associated British Foods и Mondelez, имат хиляди служители и печелят милиарди долари всяка година.

Източник: www.profit.bg



История за коледното дръвче

Независимо от това как разбирате Коледата и доколко коледният дух ви допада, едва ли си представяте празника без украсеното коледно дърво.

Традицията за украсяване на елха започва в пределите на днешна Германия, където езическите германски племена поставяли пред домовете си елхичка с настъпването на м. декември. Заради вечнозелените си иглички и форма на пирамида, елхата е символ на вечно обновяващата се и неумираща природа. Тогава елхичките били накичвани със сушени плодове и свещи. До 1475 година в Германия украсявали коледните дървета с ябълки, круши и други плодове. Реколтата през тази година обаче била много лоша и един стъклар от малкото тюрингийско градче Лауша решил да зарадва децата и да направи калъпни форми на плодове и различни фигури. Така постепенно в цяла Германия започнали да украсяват коледните дървета със стъквени играчки.



И така красотата на украсената коледна елха завладяла и други страни в Европа. Първо в Швеция, Финландия и Дания, а след това и в Англия и Франция. Най-късно духът на коледното дръвче превзел САЩ, това станало едва в началото на 20-ти век.

Традицията да украсяваме елхи в България е сравнително нова, за разлика от останалите части на Европа. Ние обаче се славим с наш обичай, а именно украсяването на бъдника. От него идва и името на Бъдни вечер. За разлика от елхата, бъдникът е от широколистно дърво, символ на обновлението и възраждането на новия живот.

Бъдникът е пън от буково, дъбово или крушово дърво. Той се избира от стопанина на къщата и в него се пробива дупка, в която се поставят зехтин и тамян. После дървото се увива в бяло платно, поставя се до огнището да чака настъпването на празничната

вечер. Най-възрастният човек в дома прекажда с бъдника стаите, хамбарите и оборите за здраве и плодородие, а после го полага в огнището и някой трябва да будува цялата нощ, докато вълшебният пън изгори напълно. На сутринта пепелта му се разпилява по земята, за да се роди пролетта.

През 20. век към коледната обредност в България е привнесена елхата като символ на идването на Христос на земята, за да освети хората и тяхното царство. Украсата на елхата с фигурки, топчици и свещички символизира Христовата същност – светлината, знанието, чистотата и истината.



Интересни факти за Коледа

1. Оригиналет на Дядо Коледа е Свети Никола, който е живял през трети век и е бил известен с това, че е оставял тайно пари на бедните;
2. Песента Jingle Bells от 1857 година е била написана за Деня на Благодарността;
3. Коледните елхи могат да се ядат. Иглите са добър източник на витамин С, а боровите ядки са добър източник на хранителни вещества;
4. Първите коледни курабии са се появили във Великобритания през 1847 г.;
5. Първата коледна картичка е измислена от англичанин през 1843 г. Като му омръзнало да пише специални писма до семейството си за празниците, бизнесменът Хенри Коулс решил, че с картичка поздравлението ще е по-просто и по-бързо.

ВЕСЕЛИ ПРАЗНИЦИ!