БЮЛЕТИН на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци

Брой 4/м. май 2018 г.

СППЗ участва на Alimentaria 2018

Прочети повече

Новият регламент за защита на лични данни

Прочети повече

Европейска стратегия за пластмаси

Прочети повече

За османския култ към конфитюра

Прочети повече

Новият наръчник на СППЗ

Представяме тази книга на вниманието на всички бизнес-оператори, свързани с производството, преработката, съхранението и търговията с плодове и зеленчуци. Това е една от най-важните в храненето на населението група храни – разнообразна и желана, но едновременно с това с характерна уязвимост по пътя от полето до трапезата, често бързо разваляща се и носеща голям стопански риск. Познаването на причините и механизмите на развалата е залог за престижа на производителите на плодове и зеленчуци. То е в основата и на последователното прилагане на осъзната фирмена политика за адекватен подбор на качествени и здрави партиди за преработка или продажба, за обективни оценка и прогнози за възможните опасности и в крайна сметка – за предлагане на потребителя на здравословна и качествена продукция. Познавайки еволюцията в националните и международните законодателство и актуалната нормативна уредба, бизнес-операторите могат свободно да прилагат най-подходящите за дейността им положения, особено при договорните отношения, за да разчитат на благоприятни условия на съхранение, преработка и търговия с плодове и зеленчуци – тази най-деликатна и бързо променяща се продукция, да осъществяват адекватна превенция на развалата и на нейните неблагоприятни стопански и здравни последствия.

Автор: Доц. Д-р Росица Еникова

За поръчки ни се обадете на тел. 02/987 47 43 или пишете на office@org-bg.net

Иновативни енергоспестяващи системи за производство на кулинарна пара

От 1980 година фирма JUMAG гради своята история като частна компания, която разработва, произвежда и продава електрически, газови и нафтови енергоспестяващи системи за производство на кулинарна пара както и всички компоненти, необходими за оборудването на едно котелно помещение.

Осемте регистрирани патента на JUMAG са показател за тяхната иновативност.

JUMAG ПАРОГЕНЕРАТОРИ

Високо качество за Вас

- с вертикален водохранилищен котел
- без серпентина
- изискващ малко дейности свързани с обслужване/поддръжка

Енергийно-ефективен

- до 97% коефициент на полезно действие
- високо качество на парата
- 3-5 пътно направляване на димните газове

Стабилен и надежден

- водохранилищна-изпарителна система с дебелина на стената до 8 мм
- вградена центробежна помпа, изискваща минимална поддръжка
- модерни, сменяеми стандартни горелки
- щадящо материала подгряване в рамките на 8 минути
- лесно обслужване, чрез сензорен панел с работно меню на български език
- възможно е успоредно включване на повече на брой парогенератори
- производствено налягане до 13 bar, работно налягане до 11 bar

РАЗМЕРИ

Тип	Производителност	Топлинна мощност
DG 160	160 кг / ч.	105 kw
DG 260	260 кг / ч.	170 kw
DG 360	360 кг / ч.	235 kw
DG 460	460 кг / ч.	300 kw
DG 560	560 кг / ч.	380 kw
FLO 1060	1060 кг / ч.	720 kw

Посочените данни важат при наличие на Икономайзер за отработените газове

Изключителен представител за България: **Руен Машинари ЕООД**
1404 София
Ул. Луи Айер № 62
Тел.+359 2 969 4949
Факс.+359 2 969 4944
E-mail:ruenmasch@ruenmasch.com
www.ruenmasch.com

СППЗ участва в Alimentaria Barcelona 2018

Alimentaria е най-голямото изложение за храна в Испания, една от трите най-важни индустриални изложби в света и се провежда веднъж на 2 години от 1976 г. насам. Панаирът е чудесно разположен в Средиземноморския хъб и е индикатор на лидерство в бранша, налагащ тенденции на пазарите. Оказва и много силно влияние на Латиноамериканския пазар, който от своя страна има 422,5 милиона потенциални консуматори. В това издание участваха около 140 000 професионалисти, сред които 40 000 чужденци от 60 страни на изложбена площ 95 000 кв.м.

Alimentaria-2018 затвори врати на 19 април , оставяйки "приятен вкус в устата" на всички посетители и изложители и за наша радост в това издание участваше и България с колективен щанд организиран от нашия Съюз с финансова подкрепа на Министерство на земеделието и храните.

За участие в изложението беше отправена покана към всички членове на СППЗ да презентират продукти си и намерят нови партньори. Фирмите които потвърдиха интерес и имаха свои представители бяха:

- ✓ Ф-ма Джем и Джем, гр. Пловдив - сладка, мармалад и конфитюри;
- ✓ Ф-ма Кюстендилски плод ЕООД, гр.Кюстендил - натурални ябълкови сокове и сушени плодове;
- ✓ Ф-ма Карнобат плод, гр.Карнобат - компот от праскови, кайсии, вишни и ягоди;
- ✓ Ф-ма Консервинвест с.Православен общ.Първомай - лютеница, печен белен пипер и консерви на доматена основа.

За по-доброто представяне на продуктите и с цел проучване на потребителското търсене, участващите фирми през всичките дни на изложението организираха дегустации и в пряк разговор с търговци и потребители получаваха информация за вкусовите и качества, както и обсъдиха възможности за навлизане на нови пазари.

Ще се радваме с тази си инициатива СППЗ да е допринесла за създаването на активни и ползотворни бизнес контакти на четирите представили се фирми и те да са намерили добри партньори за реализация на продукцията си.

Семинарът-дискусия на тема**:**

Коректността към потребителите в полза за производителите

Като търговци и като потребители е добре да знаем, че търговска практика представлява всяко действие, бездействие, поведение или представяне, търговско съобщение (като реклама), извършвано от търговец, което може да повлияе на икономическото решение на потребителя за купуване или не на продукт или за ползване или не на услуга.

На потребителя трябва да се предоставя:

- ✓ цялата необходима информация, НО
- ✓ само информация, която е вярна!

Една търговската практика е нелоялна тогава, когато възпрепятства потребителя да вземе напълно информирано и свободно икономическо решение.

Нелоялните практики се групират в две категории:

- ✓ заблуждаващи и
- ✓ агресивни нелоялни търговски практики.

В целия Европейски съюз се прилагат еднакви стандарти за защита на потребителите в областта на нелоялните търговски практики.

В помощ на своите членове и партньори на 13 април СППЗ организира семинар-дискусия на тема: „Коректността към потребителите в полза за производителите“.

Водещ на обучението и модератор на дискусията бе Богомил Николов, изпълнителен директор на Българска национална асоциация Активни потребители. Обучението бе с практическа насоченост към фирми от бранша и представители на браншовите организации. Надяваме се бе постигната основната ни цел - участниците да получат нови знания, както и да изразят мнение в дискусията, да споделят и обсъдят свой "горчив" или добър опит от практиката си.

Семинарът бе структуриран в три основни модула.

Водещият запозна присъстващите и с проекта "Готови за потребителското право" /ConsumerLawReady/, реализиращ се от консорциум, в който влизат Европейската организация на потребителите (BEUC), Европейската асоциация на занаятите и малките и средни предприятия (UEAPME) и Асоциацията на Европейските търговски камари (EUROCHAMBRES).

„Готови за потребителското право“ е образователна програма по потребителско право за МСП в целия Европейски съюз. Сайтът https://www.consumerlawready.eu има и българска версия и всеки заинтересован може да се регистрира и запознае с публикуваните там материали.

За въпроси и повече информация по темата може да ни пишете на имейл office@org-bg.net или да ни се обадите на телефон 02/987 47 43.

Прилагането на новия регламент за защита на личните данни (GDPR) беше обсъдено на среща в БСК

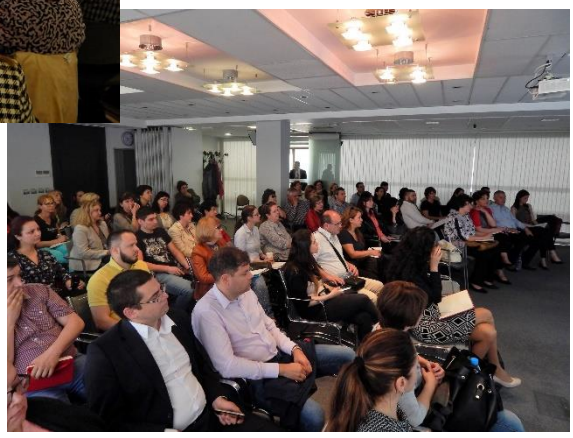
Във връзка с предстоящото прилагане на Общия регламент за защита на личните данни (GDPR), считано от 25 май 2018 г., и новите задължения, които той въвежда за работодателите, БСК организира дискусия с членуващите в камарата браншови организации и представители на Комисията за защита на личните данни.

Срещата премина при изключителен интерес, с участието на над 70 представители на браншови организации от различни сектори на икономиката.

Основен лектор беше Цанко Цолов, член на Комисията за защита на личните данни (вж. презентация), който отговори на поставените въпроси, които бяха свързани основно със съдържанието на трудовите договори, обявите за набиране на кандидати за работа и др.

Презентацията на г-н Цанко Цолов може да прочетете тук.

Източник: БСК



ТВОЕТО МЯСТО Е ТУК!

Повече информация за възможностите за реклама:
office@org-bg.net

Общо събрание на СППЗ

Управителният съвет на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци в Република България на основание чл. 26 от ЗЮЛНЦ свиква редовно годишно общо отчетно-изборно събрание на 06.06.2018г. /сряда/ в конферентната зала на Парк и СПА Хотел Марково, гр. Пловдив, с.Марково, местност „Исака“ 44А при следния

Дневен ред:

1. Отчет на Управителния Съвет
2. Доклад на Контролния съвет
3. Финансов отчет
4. Приемане на насоки за развитие на СППЗ
5. Определяне на размера на членския внос за 2018г.
6. Промени в Устава на СППЗ
7. Избор на УС и КС
8. Разни

За повече информация може да пишете на имейл office@org-bg.net или да ни потърсите на телефон 02/9874743.

Европейският парламент прие нови правила за храните

Нови правила, гарантиращи, че само висококачествени органични храни се продават в Европейския съюз и подкрепящи органичното производство, бяха приети от Европейския парламент.

Евродепутатите одобриха новата европейска правна рамка за производството и етикетирането на органични храни с 466 гласа „за“, 124 „против“ и 50 „въздържал се“.

Основните елементи включват стриктни проверки, базирани на рискове, които ще се извършват през целия производствен цикъл, вносът да се съобразява със стандартите на ЕС, подкрепа за органичното производство на храни в ЕС, избягване на замърсяване от химични и изкуствени торове.

Източник: БСК

Румен Порожанов: Системите за производство на храни трябва да са адаптирани към **нови екологични предизвикателства**

Системите за производство на суровини и хранителни продукти трябва да бъдат адаптирани към новите екологични предизвикателства и обществени очаквания. Това заяви министърът на земеделието, храните и горите Румен Порожанов на заседание в Комисията по земеделие и развитие на селските райони на ЕП. Предизвикателствата включват насърчаване на по-здравословни начини на хранене и намаляване на хранителните отпадъци, насърчаване на кръговия модел на икономика, осигуряване на реална връзка между потребителя и производителя и справедливост в разпределението на рискове и ползи по цялата агрохранителна верига, допълни Порожанов.

Предстоящата реформа е от съществено значение не само за европейските земеделски стопани, но и за всички граждани на ЕС. ОСП е доказала във времето високата си добавена стойност и обществена значимост, заяви министърът.

Порожанов припомни, че Българското председателство проведе серия от фокусирани дебати в рамките на заседанията на Съвета на ЕС по земеделие и рибарство. Кулминацията на дискусиите бе приемането на Заключения на Председателството на 19 март, които бяха подкрепени от мнозинството държави членки. Заключенията имат за цел да подпомогнат и насочат ЕК при изготвянето на пакета от законодателни предложения за бъдещата ОСП, който се очаква да бъде представен в края на месец май или началото на юни.

Източник: www.trud.bg

Еднодневните трудови договори ще са за 8 или 4-часов работен ден, реши НС

Парламентът прие на първо четене промени в Кодекса на труда, свързани със сезонните работници и служителите на МВР. "За" гласуваха 90 народни представители, 7 бяха "против" и 46 се въздържаха.

С измененията се дава възможност работното време по еднодневните трудови договори да е осем или четири часа.

Целта е да се осигури гъвкавост при сеознната селскостопанска работа, се се посочва в мотивите. Така ще може коректно да се изчисляват дължимите възнаграждения и осигурителни вноски по договора, което ще отговаря на реално отработено време и положен труд, отбелязват вносителите.

В мотивите на проекта се обяснява, че в някои селскостопански дейности, като брането на роза и лавандула, характерът на работата не позволява това да се прави през целия ден.

С промяната големи групи работници ще се насочват по-лесно от един към друг работодател, в зависимост от това къде е необходима работна ръка, казват депутатите

Източник: www.investor.bg

Топ 5 на най-съществените сделки в България през 2017

Общият брой на сделките в Централна и Източна Европа през 2017 г, е 1132 или с 23 сделки по-малко спрямо 2016 г, сочи M&A Барометърът на EY.

72% от реализираните сделки в региона на ЦИЕ са направени от стратегически инвеститори. Техният дял е най-голям в Хърватска, където 96% от сделките са стратегически; следват Сърбия с 95%, Румъния с 84% и България с 82%.

През 2017 г. 48% от реализираните сделки у нас са от чуждестранни купувачи, спрямо 46% през 2016 г. Традиционно инвеститорите на неголеми пазари като българския са местни компании или частни инвеститори, които познават особеностите на пазара. През 2017 г. при 35% от сделките и купувачът, и продавачът са български компании (през 2016 г. този процент бе 43%). Важно е да отбележим тенденцията на стабилно увеличение на придобиванията извън България – през 2017 г. този процент е 17%, спрямо 11% през 2016 г. и едва 6% през 2015 г., посочват още от EY.

Повече по темата може да прочетете тук.

Източник: www.economynews.bg

Европейска стратегия за пластмаси

На официалната страница на Европейската комисия е публикувана информация, относно първата европейска стратегия за пластмаси, която е част от прехода към по-добра икономика.

Тя има за цел да защитава околната среда от замърсяването с пластмаси, като същевременно ще насърчи растежа и иновациите при производството им, превръщайки предизвикателството в положителна програма за бъдещето на Европа.

Според новите планове, всички пластмасови опаковки, които са на пазара в Европейския съюз ще бъдат рециклируеми до 2030г. Също така, ще бъде намалена консумацията на пластмаси за еднократна употреба и ще бъде ограничено използването на микропластмаси. Те се образуват при разграждането на по-големи пластмасови предмети, такива като бутилки, пазарски торби, индустриални отпадъци и др.

Пластмасовите артикули в нашето ежедневие представляват голяма група материали, чиито основни компоненти са синтетични или полусинтетични органични полимери. Най-често пластмасите се добиват, чрез процесите полимеризация или поликондензация на мономери или съполимери.

Пластмасовите опаковки, които са предназначени да влизат в контакт с храни са едни от най-разпространените опаковки, поради своята приемлива цена, лесна употреба и добър естетичен външен вид, а така също и защото имат отлични физико-химични свойства. Недостатък на тези опаковки е, че причиняват екологични проблеми поради факта, че една част от тях не са биоразградими, много често не се изхвърлят на подходящи места и предизвикват замърсявания и болести, както при хората, така и при животните. Голяма част от тях са химически устойчиви, т.е. не реагират на въздействието на соли, основи и киселини. Трудно гният, водо- и газонепропускливи са. Тревожен факт е, че всяка година на територията на Европа се генерират 25 милиона тона пластмасови отпадъци, но по-малко от 30% от тях се събират за рециклиране. Навсякъде по света пластмасите съставляват 85% от плажните отпадъци.

Съгласно новата стратегия Европейският съюз ще:

- ✓ Направи рециклирането печелившо за бизнеса

Ще бъдат разработени нови правила за

за опаковане, за да се подобри рециклирането на използваните на пазара пластмаси и да се увеличи търсенето на такива. Когато се събират повече пластмаси, трябва да се създадат по-добри съоръжения за рециклиране, както и по-добра и стандартизирана система за разделно събиране и сортиране на отпадъците в целия Европейски съюз. Това ще спести около сто евро на тон събрани пластмаси.

✓ Ще намали пластмасовите отпадъци:

Европейското законодателство до голяма степен доведе до значително намаляване на използването на торбички за еднократна употреба, в няколко държави членки. Новите планове в стратегията ще се насочат към други пластмаси за еднократна употреба, като ще подкрепят националните кампании за осведоменост и ще определят обхвата на новите правила за цяла Европа. Те ще бъдат предложени през 2018г. въз основа на консултации със заинтересованите страни. Комисията ще предприеме, също така, мерки за ограничаване на използването на микропластмаси в продукти и ще определи нивата за биоразградими и компостируеми пластмаси.

✓ Ще спре отпадъците в морето:

Новите правила за пристанищните приемни съоръжения ще се занимават с морските отпадъци, като се взимат мерки, с с които се гарантира, че отпадъците, генерирани на кораби или събрани в морето, не се изоставят, а се връщат на сушата и се управляват адекватно там. Също така, са включени мерки за намаляване на административната тежест за пристанищата, корабите и компетентните органи.

✓ Увеличаване на инвестициите и иновациите:

Комисията, ще предостави насоки на националните органи и европейския бизнес, за това как да доведат до минимум източниците на пластмасови отпадъци. Подкрепата за иновациите, ще бъде увеличена с допълнителни 100 млн. евро, финансиращи разработването на по-интелигентни и по-рециклируеми пластмаси, което ще направи процеса на рециклиране по-ефективен.

✓ Ще стимулира промени в целия свят:

Европейският съюз ще работи с партньори от целия свят, за да излезе с глобални решения и да разработят международни стандарти за пластмасите.

Пълният текст на стратегията може да бъде видян тук.

Изготвил: д-р инж. Снежана Тодорова
главен експерт в дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“ при ЦОРХВ

KONICA MINOLTA

СОБСТВЕНО ПРОИЗВОДСТВО НА ЕТИКЕТИ

bizhub PRESS C71cf – нов свят на цифров печат на етикети

Време е да се замислите за собствено производство на Вашите етикети! Бъдете по-гъвкави към това, което изисква пазара, като си спестите излишните разходи за логистика и склад. Сами определяйте количествата етикети, които ще произведете, като адаптирате печата към Вашите нужди! Ще имате възможност за бърза и лесна смяна на дизайна, печат на лимитирани серии и не на последно място персонализация и добавена реалност на всеки етикет. bizhub PRESS C71 cf е изключително лесна за употреба, без никаква нужда от праймър или други подготовки на медията.

Свържете се с нас за Вашата индивидуална консултация!

www.konicaminolta.bg | 0700 420 22 | info@konicaminolta.bg

БЕЗ РАЗХОДИ ЗА ЛОГИСТИКА И СКЛАД

Giving Shape to Ideas

Конфитюрът – скъпото сладко на османците

Според писателя Сермет Мухтар Алус в Османската държава жена да купи конфитюр от пазара било толкова срамно, че хвърляло петно върху нейното достойнство. Жената непременно трябвало сама да приготви конфитюра в дома си и да го сервира на семейството, след като настъпи месец Рамазан. Впрочем конфитюрът е на почит повече в двореца, отколкото сред народа. Той е високо ценено сладко. Защото в дворцовата кухня, състояща се от 10 отделения, не се срещат такива за ястия от ориз и булгур или за приготвяне на супи, но отделението, наречено „хелвахане“ е специално за сладки. В помещението „речелхане“, широко 49 кв. м и високо 8,5 м, намиращо се вътре в хелвахането, се е варял конфитюр почти денонощно.

Навремето в дворцовата градина е построена лятна къща. Тя е обновена по времето на Селим III и в нея се приготвяли розови конфитюри специално за падишаха. Сладките, приготвени в речелхането, първоначално били съхранявани във вътрешния килер на сарая в порцеланови съдове, доставяни от Китай и Япония. По-късно започнали да ги слагат в керамични съдове, произвеждани в Солун и Тракия. Конфитюрът е едно от луксозните ястия, консумирани в Османската държава. Това е отделен вид сладко и е струвало много скъпо на двореца. Специалистът по Османска дворцова кухня в музея „Топкапъ“ Йомюр Туфан е установил, че 51,5 кг конфитюр е струвал две хиляди лири, т.е. близо две служителски заплати. Както е известно, основната съставка на конфитюра е захарта, но в една четвърт от всички видове сладки, приготвяни в двореца, се слагало мед.

Защото по онова време захарта била по-скъпа. Сервизите за сладко били внос от Европа. Конфитюр се сервирал задължително и след голямо угощение в сарая. По време на сервирането най-много внимание привличали красивите и пъстроцветни лъскави чинии за конфитюр. Сервизът бил в комплект със съд за розова вода и кадилница. Достатъчно е да се разгледат сервизите за конфитюр, за да се разбере в каква култура се е превърнал конфитюрът у османците. Конфитюрът бил скъпо сладко и не можело да се поднася в обикновени чинии. Майсторите, които изработвали специалните съдове, наречени бурканчета за сладко, са показали изключителен талант. Например дръжките на капаците на отделните бурканчета били изработени във формата на различни плодове като ябълки, круши, нарове, за да се разбира какво сладко има в тях. Много популярни са сребърните чинии за конфитюр със златен кант. Чиниите със сребърна

инкрустация и зелени камъни илюстрират изящния вкус на времето. Чиниите, с които сервирали конфитюр на падишаха, били от чисто злато. Сервизите за конфитюр се внасяли от Германия, Виена и от някои области на Италия, в които се произвеждало керамика и порцелан. Така пристрастеността на османците към конфитюра се превърнала в добър пазар за европейците. При това положение славата на конфитюрите напуснала границите на двореца. Известно е, че конфитюрът се консумирал много и в Англия.

Лъжичка конфитюр преди кафе е било обичай. Съществува и обичай, който повелява да се вкуси лъжичка конфитюр преди кафе. Причината е подслаждане на устата преди кафето. За целта били изработени сервизи за кафе в комплект с чинии за конфитюр, сервирани в сребърен поднос. Сервизът за конфитюр във формата на мидена черупка се състои от три части. В средната чиния има конфитюр. От дясната чиния, в която са лъжиците, се взима една лъжичка, а в лявата чиния, в която е сложена вода, се оставя употребената. По правило обичаят повелява да се вкуси само една лъжичка от сладкото. Освен това конфитюрът се поднасял и като дар.

Конфитюрът от рози бил един от задължително приготвяните в сарая. Наричали го султанът на конфитюрите. За него се давали и доста средства от разходите на двореца. Източници на розовия конфитюр, приготвян в сарая, били 21 били 21 специални градини към двореца и различните видове рози, отглеждани в градините на двореца в Одрин.

Друг задължителен продукт, слаган в конфитюра след розата, била теменугата. Конфитюрите от цветя били на голяма почит в двореца. Предимно се приготвяли конфитюри от плодове, на второ място – от цветя, а на трето – от зеленчуци. Конфитюрът от люляк също се предпочитал. И конфитюрът от нарцис бил сред любимите сладка. Плодовите конфитюри от череши, ягоди, черни боровинки, малини, ябълки били сред харесваните сладка. Начело на конфитюрите от цитрусови плодове стои портокаловият конфитюр. Зеленият лимон най-често се използвал за сладки, тъй като има хубав аромат. Конфитюр се приготвял както от пресни, така и от сушени смокини. Сладката от кори на цитрусови плодове са много вкусни. Те били най-консумираните в двореца след конфитюра от рози. Конфитюрът от патладжан също бил едно от най-любимите зеленчукови сладка в двореца. Много популярното сладко от дини се приготвяло, като се отдели вътрешната червена част и се обели външният зелен слой на кората и остане само бялата ѝ част. Разказват, че конфитюрите от тикви и пъпеши също се приготвяли по подобен начин.

Източник: www.d0r0teya.wordpress.com