



# БЮЛЕТИН на Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци

Брой 9/м. септември 2023 г.

Позицията на СППЗ  
за Jam Directive



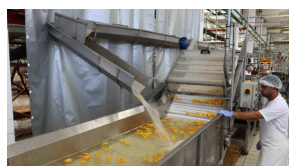
[Прочети повече](#)

Първа изява на АТБК на  
изложението ПОЛАГРА



[Прочети повече](#)

По-малко документи по  
мярка 4.2



[Прочети повече](#)

Храната не е това,  
което ние знаем



[Прочети повече](#)

## Позицията на СПЗ и становището на PROFEL относно предложените промени в Jam Directive 2001/113/ЕС

В момента тежат обсъжданията за промени в Директива на Европейския парламент и на Съвета за изменение на пакета директиви The Breakfast Directive, между които са и Директива 2001/112/ЕО на Съвета относно соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека и Директива 2001/113/ЕО на Съвета относно плодови конфитюри, желета и мармалади и подсладено пюре от кестени, предназначени за консумация от човека.

Съюзът на преработвателите на плодове и зеленчуци е депозирал становища и по двете теми и активно участва в работната група по изготвяне на националната позиция по темата.

По предложението на ЕК да се увеличи на количеството на плода от 350 g на 450 g/kg за стандартните продукти, а за екстра качество от 450 g на 550 g/kg при производството на плодови конфитюри, желета мармалади и пюре от кестени предназначени за консумация от човека считаме, че ако се приеме това предложение негативите ще са значително повече от ползите. Предложението ще доведе до повишаване на цените на крайния продукт, ще се намали реализацията и няма да доведе до съществени ползи за здравето на потребителите, предвид процентния дял на тези продукти в стандартната диета.

Нашето становище напълно се припокрива с мнението на Европейската асоциация на преработвателните индустрии на плодове и зеленчуци PROFEL, представляваща повече от 500 компании от 12 европейски държави,

които произвеждат замразени, сушени зеленчуци и консервирани зеленчуци консервирани плодове, компоти, сладка, мармалади и конфитюри.

В становището си, PROFEL изразява принципната си подкрепа за предложението на Европейската комисия за увеличение на съдържанието на плодовете за категориите стандартни и екстра качество конфитюри, желета, мармалади - [www.profel-europe.eu](http://www.profel-europe.eu), защото то е насочено към поддържане на високото качество на произвежданите продукти. Заедно с това обаче изразяват и опасение, че предложението да се увеличи съдържанието на суровината ще има отрицателно отражение на няколко нива, и пренебрежимо малък здравословен ефект за европейските потребители и следва да бъдат предвидени подходящи и разумни преходни периоди при влизане в сила на новите разпоредби.

Това им мнение е подкрепено със следната обосновка:

### 1. По отношение на ползите за опазване на човешкото здраве:

- Няма да има съществени ползи за здравето, като се има предвид усреднената консумация и мястото на сладката в стандартната диета;
- Повишаването на съдържанието на количеството плодове няма отношение към съдържанието на захар в крайния продукт;
- Секторите, чувствителни към

цените /обществено хранене, кетъринг и др./ има реална опасност да преминат към ползване на по-нискокачествени алтернативни продукти, защото повишеното съдържание на плодове повишава и крайната цена и на техния продукт;

- На пазара съществува и в момента огромно предлагане от конфитюри, мармалади и желета с понижено съдържание на захар, и потребителят и в момента има богат избор извън обхвата на Директивата.

## **2. По отношение подпомагането на устойчивостта и опазването на околната среда:**

- Трябва да се има предвид, че предложеното повишаване на количеството плодове ще доведе до по-високо съдържание на вода в рецептите, защото водата в плодовете е до 90%;

- Повишеното съдържание на вода ще доведе до по-голяма нужда от изпаряване по време на технологичния процес и съответно до удължено време на варене, което ще доведе до по-високо потребление на енергия и ще подкопае усилията, насочени към намаляване на въглеродните емисии;

- Промяната в етикетирането ще струва допълнителни средства.

## **3. По отношение на потребителските предпочитания**

- По-дългото време за варене, особено при екстра сладката ще доведе до влошаване на цвета, аромата и текстурата, ще се наложи смяна на изпробвани рецепти, което ще доведе до загубата на познатите на потребителите вкусове.

- Също така, ще се влоши и хранителната стойност, като например намаляване на съдържанието на витамини.

## **4. По отношение на икономическите последици от предложената промяна:**

- Повишаването на плодовото съдържание с повече от 22 % ще означава, че “новите” категории ще бъдат прекалено скъпи за производство;

- Повишената стойност на производството неизменно ще доведе и до значително по-високи цени за крайния потребител;

- Това от своя страна неизбежно ще доведе до дебалансиране на добре функциониращия пазар.

Предвиденият преходен период също създава предпоставки за напрежение и невъзможност за прилагане. PROFEL счита, че след като на страните-членки се дава 18 месечен период за транспониране на Директивата в националното законодателство, за индустрията подходящ преходен период би било подходящо да е 48 месеца.

Сега, когато компаниите се стремят да постигнат въглеродна неутралност, когато инфлацията расте непрекъснато, цените на енергийните източници са много високи, при увеличено количеството плод ще се увеличи потреблението на енергия, като прибавим и повешената цена за суровина, то неминуемо ще се повиши и крайната цена, без каквито и да било ползи за здравето на хората. Дори и да се приеме, че не може да бъде избегнато повишаването на съдържанието на плодове, с цел да се ограничат отрицателните ефекти от това приемането му и да се защитят добрите традиционни практики на производство и рецептите, увеличението следва да бъде не повече от 50g повече плодове, а не сегашното предложение с 100g повече на килограм готова продукция.

Разпоредбите на сегашната Jam Directive 2001/113/ЕС (и на предходната директива) повече от 40 години дефинират най-важните параметри за производството на висококачествени конфитюри, желета и мармалади от суровината до крайния продукт. В интерес на европейските потребители и на европейските производители е да продължим да се придържаме към изискванията за високо качество на тези традиционни продукти.

Производителите от страните-членки на ЕС възприемат Директива 2001/113/ЕС като гръбнака на индустрията, що се отнася до стандартите за качество, образец за следване

и честна конкуренция, и тя е важна за потребителите, защото отговаря на техните очаквания, когато си купуват сладко или мармалад.

В заключение в становището си PROFEL настоява гореизброените предизвикващи загриженост аргументи да бъдат взети предвид, за да не се позволи дебалансиране на един добре функциониращ пазарен сегмент с много дълбоки традиции, които са огледало на културното разнообразие на Европа.

СПЗ ще следи обсъжданията по темата и ще ви информира своевременно за евентуални промени в позицията на ЕК.



## Първа изява на Асоциация „Традиционни български консерви“ на изложението POLAGRA

С цел по-мощно налагане на българските консервирани плодове и зеленчуци и търсене на нови партньори на европейските пазари, Асоциацията на традиционните български консерви участва в международното изложение ПОЛАГРА (POLAGRA 2023) в полския град Познан.



„Страната ни има какво да покаже на европейските и световните пазари, когато става дума за традиционни български храни. С нашите висококачествени продукти предлагаме най-доброто от нашата слънчева земя, преработено в модерни и високотехнологични фабрики за зеленчуци и плодове. Вкусът на родните консерви е отличаващ се и е добре познат, но има нови възможности за популяризиране на националното производство и тук, в Познан, грабнахме възможността да се включим в световната тенденция за налагане на традиционните продукти, превърната от ЕС в целенасочена политика“, каза Димитър Ангелинов, председател на УС на Асоциация „Традиционни български консерви“.



Асоциацията организира българското участие на POLAGRA 2023 с общ щанд в палата 5, щанд 106, където продукцията си представиха „Балкан Агрикълчал“, „Дерони“, „Джем и Джем“, „Кали 96“ и „Томатоярд“. Българското представяне бе подкрепено от Министерството на земеделието и храните и ДФ „Земеделие“, а щандът бе позициониран точно срещу този на Министерство на земеделието и селскостопанското развитие на Полша - патрон на изложението.



„Още от първия ден, с официалното откриване на изложението, хранително-вкусовата и хотелиерската индустрия се налагат като ключов стълб за икономическия растеж и възможност за възстановяване на пазарите ни. Полша е един от лидерите на европейската икономика с почти 38 млн. население и представянето ни именно на това изложение е сериозна възможност за нашите членове и консервната ни промишленост да създаде добри условия за реализиране на българските консерви. Горд съм с интереса и уважението към България и българските продукти“, коментира още Димитър Ангелинов.

На българския щанд посетителите имаха

възможност да дегустират натурални сокове, конфитюри, сушени плодове, кисели краставички, корнишони, патладжан, домати пюре, нова гама пикантни сосове, както и вече наложените на пазара продукти - лютеници, айвари, зеленчукови сосове, както и да се запознаят с най-модерните иновативни решения, съобразени със здравословния начин на живот и хранене.

Българското участие набляга на традиционно високото качество на използваните суровини, на автентичните вкусове, които отличават родната земеделска продукция и с които членовете на Асоциация „Традиционни български консерви“ са известни на международните пазари.



## Становище на БО относно проекта за Наредба за фискален контрол върху стоки с висок фискален риск

В „Държавен вестник“, бр. 83 от 03.10.2023 г. е обнародвана нова Наредба № Н-5 от 29 септември 2023 г. за условията и реда за осъществяване на фискален контрол върху движението на стоки с висок фискален риск на територията на Република България.



С документа се въвежда режим за задължително предварително деклариране на данни за превозите на стоки с висок фискален риск.

Наредбата се издава на основание чл. 127з и чл. 127и, ал. 13 от Данъчно-осигурителния процесуален кодекс.

Наредбата влиза в сила от 03.10.2023 г. (с изключение чл. 10, 11, 12 и чл. 48, ал. 2, които влизат в сила от 01.01.2024 г.) и отменя Наредба № Н-2 от 2014 г. за условията и реда за осъществяване на фискален контрол върху движението на стоки с висок фискален риск на територията на Република България и изискванията към фискалните контролни пунктове (обн., ДВ, бр. 10 от 2014 г.; изм. и доп., бр. 13 от 2016 г. и бр. 29 от 2021 г.).

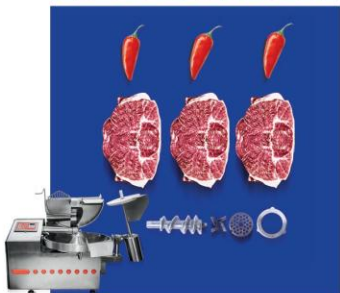
Във връзка с публикувания документ браншовите организации от ХВП неколкократно сме споделяли опасенията и възраженията, както и нашите аргументи, според които предложеният проект на Наредба засяга пазарните отношения непропорционално на преследваната от Министерството на финансите цел и създава сериозна опасност от срив във веригата за доставки на бързооборотни и хранителни стоки.

И въпреки няколко проведени срещи с вносителите на Наредбата /МФ/, приетите единични наши предложения с обещанието, че в бъдеще, когато започне прилагането, ще се направят допълнителни срещи, смятаме за задължително да се обсъдят възможностите за коригиране и премахване на свръхрегулацията и нормите, които вместо да подобрят, ще направят невъзможно изпълнението на изискванията на ДОПК.

С пълния текст на становището на орнаизациите от хранително-вкусовата промишленост може да се запознаете [ТУК](#).



МЕСОМАНИЯ



ПЪТЯТ НА  
МЛЯКОТО



БУЛПЕК



08-11  
НОЕМВРИ  
2023

ИНТЕРФУД  
& ДРИНК



MEATMANIA

DAIRY EXPO  
SOFIA

BULPEK

INTERFOOD  
& DRINK

WINE  
& SPIRITS  
SHOW

food-exhibitions.bg



## По-малко документи по мярка 4.2

Министерството на земеделието и храните предвижда намаляване на изискуемите документи за плащане от бенефициентите със сключени договори по подмярка 4.2 „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти“ от Програма за развитие на селските райони за периода 2014-2020 г.

Заповедите за изменение на Насоките за кандидатстване по двете процедура - BG06RDNP001-4.014 - Целеви прием за проектни предложения с инвестиционна стойност до 300 000 евро и BG06RDNP001-4.015 от подмярката са поместени на официалната интернет страница на Министерството за обществено обсъждане.

Промените имат за цел да се намали административната тежест и да се улесни процесът по подготовката на искания за плащане и оптимизиране на сроковете за

изплащане на помощта на бенефициентите.

Измененията са в условията за изпълнение и по-конкретно актуализиране на изискуемите от бенефициентите документи приложими при подаване на искания за плащания, като част от тях ще отпаднат, а други ще се обновят.

Всички заинтересовани граждани, организации, физически и юридически лица могат да изпращат своите предложения и становища по направеното предложение на електронен адрес: [rdd@mzh.government.bg](mailto:rdd@mzh.government.bg)

Крайният срок за предоставяне на [предложения](#) и [коментари](#) по публикуваните документи е до 10 октомври 2023 г.

Източник: [www.agri.bg](http://www.agri.bg)



## Без деление на стопанства по големина при кандидатстване за инвестиции

Да отпадне групирането на кандидатите за финансиране според размера на малко, средно и голямо земеделско стопанство при инвестиционните интервенции, свързани с производството, предлагат от Министерство на земеделието.

Идеята беше представена пред депутатите от Комисията по земеделие на последното и заседание.

„Нашето предложение е това групиране да отпадне, както и да се премахне различният период за изискване на история на всяка една от тези групи. Предвижда се да бъдат допустими стопанства над 8000 лв стандартен производствен обем (СПО) както е и към момента, като ще се търси история като земеделски производител от 24 месеца“, обясни Елена Иванова, директор на Дирекция „Развитие на селските райони“.

Предлага се нов максимален размер на разходите за едно проектно предложение в размер на 850 000 евро и за земеделска техника не повече от 400 хиляди евро, стана ясно от думите и.

Подобни изменения се предлагат и по двете интервенции, свързани с преработка - отпада групирането на земеделските стопанства и различният период на история, предлага се да са допустими стопанство над 8000 евро стандартен производствен обем и да имат история като земеделски производител 24 месеца за малки и средни предприятия и 36 месеца за големи предприятия.

При интервенцията, свързана с инвестиции в неземеделски дейности в

селските райони отново се предлага премахване на ограничението, според големината на земеделския производител. Подкрепа ще бъде предоставена за земеделски стопани с производствен обем над 8 хил. евро и история като производител – 24 месеца. Предлага се увеличение на максималния размер на разходите за едно проектно предложение от 200 хил. евро на 400 хил. евро.

Подобни изменения се предлагат и в интервенцията, свързана с превенция и възстановяване на земеделския потенциал след природни бедствия и катастрофични събития. Предвижда се да има една допустимост за всички стопанства - над 8000 евро СПО и история като земеделски производител 24 месеца. Заложено е увеличение на максималния размер на разходите от 300 хил. евро на 750 хил. евро.

В интервенцията, свързана с предоставяне на стартова помощ за млади земеделски стопани се залага увеличение на размера на подпомагането от 25 хил. евро на 40 хил. евро за един кандидат.

Интересно е предложението за включване на нова интервенция - ново подпомагане за нови фермери, навлизащи в земеделието които не отговарят на изискванията за млад фермер. Интервенцията ще е аналогична на стартовата помощ за млад фермер с финансова помощ в размер на 20 хил. евро.

Източник: [www.agri.bg](http://www.agri.bg)

## Храната не е това, което ние знаем

### Глутенът е протеин, а не въглехидрат

Твърдението, че глутенът е въглехидрат, е доста популярно, но напълно погрешно. Не, не е. Това е протеин, който се съдържа в редица зърнено-житни култури, като пшеница, ечемик, ръж, овес и техни подвидове. Глутенът (от латински gluten, или „лепило“) се „активира“, когато брашното попадне в съприкосновение с водата и се омеси тесто. Именно той осигурява характерната еластичност на тестото и позволява тестото за пица да се върти с размах във въздуха, пастата да се разточи до прозрачно тънки ленти и нудлите да се получат толкова дълги и тънки. Пак той осигурява и бухването на хляба.



### Пшеницата, която ядем днес, НЕ е ГМО

В последните години се наблюдава една мания за консумиране на древните сортове пшеница, каквито са например лимец и айнкорн, тъй като се разпространява убеждението, че те са по-здравословни. Твърди се и че съвременната пшеница е толкова драстично генно модифицирана чрез хибридизация и многократно засяване, че вече е станала напълно „синтетична“ и че именно този синтетичен „Франкенжитщайн“ причинява всичките ни заболявания. Истината е, че хибридна пшеница НЕ Е

ГМО. Към момента в хранителната индустрия няма налична генно модифицирана пшеница. Никаква. Хибридизацията е традиционна техника за отглеждане на растения, така че в нея няма нищо „синтетично“, а подходът за селекция на желани характеристики е прилаган от фермерите още от зората на земеделието.

### Дозата прави отровата

За повечето храни съществува здравословна и токсична доза. Зеленият чай например е източник на антиоксиданти, особено на епигалокатехин галат (EGCG). Но ако пиете твърде много зелен чай или, още по-зле, ако приемате екстракт от зелен чай под формата на таблетки, може да поемете твърде голяма доза от EGCG и тогава рискувате да увредите черния си дроб.

Всички знаем, че морковите са една чудесна и полезна храна – и сурови, и сготвени, но ако изядете твърде много, като едно чувалче например (почти невъзможно за повечето хора количество), ще се отровите от бета каротина, който придава на морковите оранжевия им цвят. Същото се отнася и за много големи количества (но наистина много, много големи) тиква, сладки картофи и други оранжеви зеленчуци и плодове.

Друг пример е кокосовата вода. Тя е освежаваща и хидратираща, но съдържа високи нива калий. Има регистрирани случаи на хора, които са получили припадъци и абнормен сърдечен ритъм вследствие на хиперкалиемия (високи нива на калий в кръвта) след прекаляване с кокосова вода. Високи нива на калий се

съдържат и в бананите, а също и в някои зеленчуци като кейла (къдравото зеле). Така че твърде много от КАКВОТО и да било е вредно. Вярно е и обратното – твърде малко от каквото и да било също е вредно (включително захар и мазнини).

### Захарта си е захар

Смята се, че захарта в плодовите сокове, тъй като е натурална, е по-полезна от рафинирания ѝ вариант, наличен в газиранияте напитки. Не, не е вярно. По-голямата част от захарта в соковете и в газиранияте напитки е сукроза (захароза) – дизахарид, образуван от една молекула глюкоза и една молекула фруктоза. Добавяната в газиранияте напитки сукроза може да бъде рафинирана, но тя ще е добита от захарно цвекло или захарна тръстика, така че също е „естествена“. А захарта в меда, в кленовия сироп или в сиропа от агава? Те често са рекламирани като по-полезни и дори като „несъдържащи захар“ алтернативи. Това просто не е вярно. Те, разбира се, имат различен вкус, но са сладки, защото съдържат захар.

### Сурово невинаги значи „по-здравословно“

Няма съмнение, че приемът на плодове и зеленчуци, и то в суров вид, трябва да се насърчава. Известно е, че топлинната обработка унищожава някои хранителни вещества (какъвто е случаят с витамин С). Еднакво вярно е обаче, че има и хранителни вещества, които можем да усвоим едва когато бъдат сготвени. Например готвенето прави по-лесно усвояването на защитните антиоксиданти в морковите и доматиите; същото се отнася и за ниацина в сладката царевича. Освен това месото, рибата, яйцата и зърнените храни, които са основен

източник на протеини, витамин В12 и желязо, е най-добре да бъдат консумирани след термична обработка.



### Храните, които се смилат по-бавно, ви карат да се чувствате сити по-дълго време

Храните, които се смилат по-бавно, се придвижват по-надолу в тънките черва и ви дават усещането за ситост по-дълго време. Тъй като протеините са химически най-сложните съединения сред макронутриентите, те се разграждат най-бавно, което е част от причините една калория от протеини да ви кара да се чувствате по-заситени от една калория от въглехидрати. Така че умерено (тази дума е от изключително важно значение в случая) увеличаване на количеството протеини (с ограничение на червено и преработено месо) може да помогне за редуциране на теглото. И запомнете: всеки протеин има този ефект, не само месото.

### Непоносимостта към лактозата НЕ Е алергия към млякото

Това са две напълно различни неща. Непоносимостта е резултат от неспособността за разграждане на захарите, налични в млякото, тя е биохимичен проблем, който възниква от дефицит на ензим. Докато алергията е отрицателен имунен отговор на протеина в млякото. Млечните алергии обикновено се проявяват при бебета и малки деца, като от тях са засегнати 2–3% от всички деца.

Източник: [www.govedovad.com](http://www.govedovad.com)