

СРАВНИТЕЛЕН ТЕСТ НА СИРЕНА

Сиренето и по-конкретно бялото саламурено сирене от краве мляко се нарежда до българското кисело мляко по консумация от потребителите. Сиренето се ползва като богата на протеини и минерали храна и е традиционна за България продукция. Над 40% от млякото, произведено в страната, се преработва в саламурени сирена, кашкавали и извара.

Напоследък циркулира информацията, че производителите внасят промишлени количества сухо мляко от чужбина и го ползват за подсирване. Не е ясно дали това са митове, породени от нелоялната конкурентна среда в България, но едно е ясно - докато българското прясно мляко не отговори напълно на нуждите на млекопреработвателите, производителите на сирена ще търсят ре-

шения на проблема другаде. За потребителя е важно да знае, че сухо или не, млякото е било получено от здрави контролирани крави, които са били хранени с контролирани фуражи. Сухото мляко не е изкуствено, то се произвежда от краве мляко, чрез ползване на специални технологии за извличане на водата и увеличаване срока на съхранение, например лиофилизация.

За да бъдем максимално ясни и полезни на потребителя, ще направим кратко въведение в производството на сирене. Подсирването на прясното мляко става с мая за сирене при температура около 35 градуса, като в някои случаи се влага и кисело мляко, но това зависи от рецептата и начина на съхранение на млякото. Маята за сирене съдържа ензими (напр. ЕС3.4.23.4) и бактериална закваска от телешки стомахчета.

Около час след подсирването сиренето се вади и нарязва, след което е готово за обработка (солене, подправки, парене, пушене и т.н.). Накрая сиренето се оставя да зрее в отделни помещения с определена температура (около 12°C).

Продължава на 2 стр.



АНТИБИОТИЦИТЕ В НАШАТА ХРАНА

За да предотвратят инфекциите и да ускорят растежа на животните фермите рутинно дават дори на здравите животни - пилета, прасета, крави, овце, кози, пуйки и даже рибите в развъдниците - субтерапевтични или малки дози антибиотици. Тези медикаменти, използвани при лечението на някога смъртоносните бактериални заболявания, редовно се пръскат и по овощните дървета, картофите и други растения за превенция и профилактика на инфекции. Накратко, храната, която консумираме, се произвежда с големи ко-

личества антибиотици, а крайният продукт съдържа остатъчни количества от тях.

Истинските цифри са изумителни. До 84% от антибиотиците, включително лекарствата, които рутинно се дават на децата като пеницилин, тетрациклин и еритромицин, отиват и в селското стопанство. Повечето се прилагат на селскостопанските животни, докато между 18 и 22 тона се пръскат по овощните дървета. За да се разбере значимостта на тези числа, д-р Стюарт Леви, президент на Съюза за разум-

но използване на антибиотиците, посочва в своята книга "Антибиотичен парадокс" (Plenum Publishing, 1992), че само 500 грама антибиотици е достатъчен да осигури еднодневното лечение на 450 болни хора.

Когато става въпрос за производството на храната, която консумираме, с антибиотиците се злоупотребява грубо. А това е сериозна заплаха за здравето, особено за нашите деца.

Няма обективни причини за това. Докато някои за-

Продължава на 4 стр.

В БРОЯ:

- Как да четем етикетите?

стр. 6-7



- IBAN - новата банкова сметка

стр. 8-9



- Когато купуваме готварска печка ...

стр. 14



"Отпаден" продукт от производството на сирене е суроватката. В нейния състав има много ценни протеини и минерали, поради което мандрите се стараят да извличат сухото вещество като отделят 95% водното съдържание. Остатъкът е богат на протеини изолат, които след сушене се продава на цени от около 20 лв. за килограм. Суроватчния протеин се ползва за диетично хранене на спортисти, но може да се влага и в храната на домашни животни.

В страните на Европейския съюз изливането на суроватка в канализацията се счита за нарушение и се наказва със сериозни глоби. Когато в канализацията се излее богата на органични вещества течност като суроватката, следва бурно развитие на гнилоствни процеси, което може да причини запущването ѝ. Когато обаче суроватката се излива в река, бурното развитие на гнилоствен процес може да унищожи живите организми в нея, поради намаляването на нивата разтворен кислород във водата. За съжаление по време на списването на тази статия попаднахме на следната информация предадена от БТА:

"Мандра замърси със суроватка река Черна до монтанското село Горно Озирова, предаде БТА. Според кмета Иван Андров от 2 деценоция Чер-

на тече с неестествен бял цвят. Според кмета замърсяването е периодично и става въпрос за изливане на големи количества суроватка от мандра "Пършевица", която се намира близо до изворите на реката. Проби установили повишено съдържание на органични вещества във водата. Кметът на Вършец Ивайло Йорданов ще настоява екоминистерството да назначи независима експертна комисия, която да установи източника на замърсяването."

Различните видове сирена могат да бъдат различени не само по етикета. Кравето сирене има лек жълт оттенък, за разлика от овчето, което е по-бяло. Козето сирене е най-бяло на цвят, но и трудно се имитира поради характерните му качества.

Сравнителният тест на бяло саламурено сирене от краве мляко имаше за цел да установи евентуално предлагане на неузрели сирена в търговската мрежа, както и да сравни сирената по степен на водно съдържание. От търговската мрежа бяха закупени 15 проби от бяло саламурено сирене от краве мляко, след което те бяха предадени на лаборатория за физико-химичен и микробиологичен анализ. Резултатите, заедно с кратък коментар ви предлагаме с настоящия материал.

Водно съдържание на сирената

Предполагаемите отклонения от стандартите са свързани с високо водно съдържание, дължащо се на недостатъчната зрялост на продукта и добавена вода. Важно е да се отбележи, че ако хипотезата е вярна, потребителите купуват повече вода,

вместо хранителни вещества и протеини. Според стандарта БДС 2651-88 в бялото саламурено сирене от краве мляко водата не трябва да надвишава 54%. От сравнителната таблица за водно съдържание се вижда, че сирене Искра е с 54% - на границата на стандарта, а сиренето на МЕТРО е с 55,51%, което надвишава стандарта с 1,51%.

Наименование	Водно съдържание %
Лакрима	41.60
ЕлБи	41.61
Роса	42.24
Дядо Либен Екстра	44.29
НДН	45.17
„На Баба“	48.66
Маджаров	49.68
Здравец	50.86
Филипополис	50.90
Дядо Либен	51.48
Жоси	51.69
Млечен свят	52.81
Дъга	53.67
Искра	54.00
Метро краве сирене	55.51

БДС няма задължителен характер, а препоръчителен. Всеки производител избира дали да спазва стандарта или не. Контролът на крайния продукт е в ръцете на потребителя - той всекидневно гласува "за" или "против" даден продукт, чрез избора си да го закупи или не.

Зреене и микробиологична безопасност

Неузрялото сирене може да съдържа и вредни микроорганизми, особено ако суровото мляко не е с необходимото качество. Например, ако кравите, от които се взема млякото за производство на сирене са болни, микроорганизмите могат да преминат в човека, чрез консумация на неузряло сирене. Поради това бялото саламурено сирене зрее около 45 дни в

солена разтвор (саламура). Ако сиренето е прекалено солено, това означава, че производителят се застрахова срещу патогенни микроорганизми и спестява етапа на зреене или част от него.

Ако бялото саламурено сирене е на дупчици след разрязване, това е сигурен знак, че в процеса на обработка има допуснати грешки. Дупките са индикатор за бактериално замърсяване (например с *E. coli*), което означава, че санитарно-хигиенните норми при производството на сиренето и/или добиването на млякото не са коректни. Сирене с такива характеристики, често има леко неприятен вкус, различен от стандарта.

Според стандарта БДС 2651-88 в зрялото бяло саламурено сирене от краве



мляко не трябва да се отквиват колиформни (микро-организми) в 0,1 g от продукта. След изследването на петнадесет различни марки сирене от краве мляко, само в едно от тях

бяха установени колиформни (*Coli Aerogenes*) - "Искра" на "ЮЕС-Комерс". Резултатът показва, че за това сирене би могло да съществува съмнение относно критерия зрееене.

Какво е титруема киселинност?

Титруема киселинност е критерий, който показва количеството основа, необходимо да неутрализира определено количество мляко или млечни продукти. В настоящия сравнителен анализ е ползвана титруема киселинност по Тьорнер (Т). Методът

демонстрира качеството на млякото и процеса на ферментация на сирената.

В таблицата сме сортирали сирената по низходящ ред, защото колкото по-висока е стойността на титруемата киселинност, толкова по-зряло е сиренето.

Наименование	Титруема киселинност
Дъга	228
НДН	225
ЕлБи	220
Лакрима	219
Здравец	218
Млечен свят	212
Маджаров	197
Филипополис	192
„На Баба“	190
Роса	187
Дядо Либен Екстра	187
Метро краве сирене	187
Жоси	179
Дядо Либен	167
Искра	160

Полезни съвети при купуване на сирене

Когато избирате сирене, е добре да следите за следното:

❖ Цветът на сиренето е бял до бледо жълт в зависимост от млякото, от което е добито. Не трябва да има зелени, черни или червени петна. Ако такива се наблюдават, сиренето е негодно за употреба поради гнилостен процес.

❖ Сиренето е твърдо на пипане, когато е достатъчно зряло. Ако си-

ренето е прекалено меко, не го купувайте. (Не важи за т.нар. "пресни сирена".)

❖ Ако не можете лесно да установите производителя, не купувайте сиренето.

❖ Ако след покупка сиренето е прекалено солено на вкус, най-вероятно производителят е добавил повече сол, за да избегне дългия процес на зрееене и да продаде по-бързо продукта незрял. Не купувайте повече от тази марка сирене и кажете на близките си да не го правят.

Цена на сирената

В таблицата сме представили цена на сирената за 1 kg продукт. Таблицата не е представителна, защото в различните магазини цените могат да варират. Сирената са сортирани по цена в низходящ ред, защото единствения сигурен показател, че купувате качествено сирене,

е високата му цена. Помнете, че купувайки евтини сирена, вие стимулирате съмнителни фирми с неконтролирано качество и непостоянен състав на продукцията! Когато купувате по-скъпо, но по-хубаво сирене, вие стимулирате производството на качествена продукция и инвестиции в повишената безопасност на храните.

Наименование	Цена за 1 kg [лв]
„На Баба“	8.75
Дядо Либен Екстра	7.93
Дядо Либен	7.34
НДН	7.13
Лакрима	6.35
Маджаров	5.69
Здравец	5.49
Роса	5.29
ЕлБи	4.98
Млечен свят	4.45
Жоси	4.40
Искра	4.39
Дъга	3.80
Филипополис	3.76
Метро краве сирене	3.41

В заключение сме длъжни да обърнем внимание на няколко важни пункта. Според наблюдения на БНАП в млечния сектор има практика да се закриват малки млекопреработвателни фирми (мандри) или обединяването им в по-големи структури. Не е трудно да се досетим, че управлението на качеството в по-големите фирми е по-лесно или най-малко икономически оправдано. Това от своя страна помага на потребителя, защото се произвежда безопасна продукция с постоянно качество.

Втората бележка касае интеграцията на България в Европейския съюз и хармонизирането на българското законодателство с европейските директиви. БНАП е на мнение, че българските производители са подложени на огромен натиск от страна на регулаторните органи, прилагащи подзаконовите нормативни акто-

ве и самите закони. Този натиск, както и желанието за признание на пазара, принуждават производителите да инвестират сериозни средства за въвеждането на системи HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), ISO 9001:2000 и др.

Ако трябва да сравним регулаторния натиск при българския производител с този на италианския, френския или швейцарския, ще установим, че изискванията за страните членки на Европейския съюз са препоръчителни. В България, поради желанието ни за изпълнение на изискванията за членство в Европейския съюз, тези изисквания се прилагат и контролират много по-сериозно. Всичко изброено е в полза на безопасността на храните, тяхната проследимост и контрол, което е прекия начин да измерим ефективността на регулацията и качеството на производството.



щитници на здравето вярват, че антибиотиците в храната ни дават просто доза лекарство, от което нямаме нужда, повечето експерти казват, че по-голямата опасност се крие в явлението наречено резистентност към антибиотиците (устойчивост). Когато една бактерия постоянно се подлага на антибиотично въздействие, но не умира, тя изгражда резистентност (устойчивост) към този антибиотик. Нещо повече, бактерията може да споделя придобитата устойчивост със съседните бактерии. Имайки предвид скоростта на размножаване на бактериите, скоро след това антибиотикът спира да е ефективен или се повишава ефективната доза. Това рефлектира върху човека, поради факта, че антибиотиците не са безвредни, а токсични химични агенти.

Някои антибиотично резистентни микроби са получили названието "свръхмикроби" (супермикроби) поради успешната съпротива срещу конвенционалните лечения на бактериални инфекции. Някои от бактериалните щамове, които причиняват човешки заболявания (*Staphylococcus aureus*, най-честата причина за сериозните болнични инфекции), са устойчиви към множество антибиотици. Добре познатият ни пеницилин вече не може да се пребори с 25% до 38% от *Streptococcus pneumoniae* - основната причина за ушните инфекции, пневмония и менингита. С повишаване устойчивостта на тези супермикроби, учените се надпреварват да разработват нови антибиотици, но не винаги се справят.

"Антибиотиците трябва

да са в списъка на застрашените видове", казва Карен Флорини, мениджър на програмата за Защита на околната среда. "Някои известни патогени са резистентни на всички видове лечение. За щастие това не са широко разпространените щамове бактерии. Но колкото повече използваме антибиотиците, толкова по-опасна става тази ситуация."

Това важи с особена сила за децата. Тъй като децата имат по-слабо развита имунна система от възрастните, те по-често са засегнати от бактериални инфекции и по-често се нуждаят от антибиотици. Всъщност, в САЩ децата под 6 години получават повече рецепти за антибиотици в сравнение с другите възрасти, според д-р Пол Офит и д-р Бонит Фас-Офит, автори на "Прекратяване на навика към антибиотици" (Wiley, 1999).

Но как точно устойчивите на антибиотици микроби си проправят път в нашето обкръжение и храната ни? Дори и в храната на бебетата? Споделянето на устойчивостта става в процеса на трансфер на гени, където гените на устойчивост към определени антибиотици се предават между бактериите. Този процес се извършва навсякъде - във фермите, във водопроводите, и дори в нашите вътрешности или по кожата ни.

Отпадъците от селскостопанските животни в САЩ, съдържат антибиотици и бактерии, устойчиви към тези антибиотици. Някои от тези отпадъци се разпръскват като торове над здрава почва, където ще се отглеждат плодове и зеленчуци. Бактериите, устойчиви на антибиотици изпълват и подпочвените води на фермите, които се изливат в езера, реки и потоци, където играят и плуват хора, и където дивите животни пият вода. На свой ред тези животни могат да разпространят резистентните бактерии в дивата природа и даже обратно към селскостопан-

ските животни.

И за да допълним картината, храната (особено месото) заразено с устойчиви към антибиотиците бактерии, което не е обработено по подходящ начин, може да причини заболявания, които са трудни или невъзможни за лечение. Някои щамове на две разпространени хранителни инфекции, *Salmonella* и *Campylobacter*, са резистентни на редица антибиотици, включително ампицилин и тетрациклин. Само по себе си това съобщение е достатъчно сериозно, за да обърнем внимание на разумното ползване на антибиотиците.

Бебетата, особено под една година, са уязвими и чувствителни към болезнетворните бактерии в



храната. Неспособността да се бранят от нашествията се дължи не само на физическата незрялост, а и на това, че бебетата имат недостиг на полезни бактерии, които са милиарди и изчистват опасните микроби от червата на възрастните.

Много е вероятно в скоро време да изгубим арсенала си срещу болестите причинени от бактерии и съществува реална опасност за бъдещето на медицината в областта на контрола над инфекциозните болести.



ГЕНЕРИЧНИТЕ ЛЕКАРСТВА: КАК ДА СПЕСТИМ ПАРИ В АПТЕКАТА

Генерично лекарство е лекарство, което е биоеквивалент на лекарство от известна марка производители по отношение на фармакокинетични и фармакодинамични свойства, но обикновено се продава на по-ниска цена.

тични компании при пускането на ново лекарство на пазара, често се посочват като причина за високите цени на новите препарати - те искат да покрият тези разходи преди да е изтекъл срокът на патента. Производителите на генерич-

на собствен генеричен продукт, или като лицензиран своя собствен продукт за производство от генерични компании. Така в някои случаи "генеричният" продукт всъщност е марковия, но в различна опаковка.

Имат ли всички лекарства генерични еквиваленти?

Не. Някои лекарства са защитени с патент и се разпространяват само от една компания. Но при изтичане срока на патента други производители могат да произвеждат генерична версия. В момента почти половината от лекарствата на пазара са различни и в генерична форма.

Как мога да получа генерични лекарства?

Поговорете с лекар или фармацевт и обяснете, че търсите ефективно лекарство на най-добрата цена. Помолете своя лекар да ви предпише генерично лекарство, когато е възможно.

Лекарствата по рецепта могат да бъдат сериозен разход, особено за възрастни хора, които са хронично болни. Напълно нормално е фармацевтът да предложи заместване на скъпоструващите лекарства от известна марка с генерично лекарство. В зависимост от вашите нужди, спестената сума може да бъде значителна. Преди да се консултирате със своя лекар или фармацевт за замяната, трябва да знаете някои неща за генеричните лекарства.

Каква е разликата между генеричното и "марковото" лекарство?

Не особено голяма, освен името и цената. Генеричното лекарство се обозначава с химическото си име; производителите поставят името на марката. Продуктите имат едни и същи съставки.

Стандартната практика и законите на повечето държави изискват генеричното лекарство да бъде еквивалент на съответното марково. Това означава то да има същите активни съставки, сила и дозировка - таблетка, сироп или ампула за инжекционно приложение. Генеричното лекарство трябва да бъде и терапевтичен еквивалент - то трябва да има същата химична формула и да има същия ефект.

Генеричните лекарства трябва да съдържат същата активна съставка, със същата сила, както известната марка, да бъдат биоеквивалент и да отговарят на същите изисквания за производство. Следователно генеричните лекарства се очаква да бъдат идентични по доза, сила, начин на предписване, безопасност, ефективност и предназначение.

Причината за по-ниската цена на генеричните препарати е, че те се произвеждат от по-малки фармацевтични компании, които не инвестират в развойна дейност за нови лекарства или в масови телевизионни и радио рекламни кампании. Освен това тези производители не предоставят безвъзмездно хиляди дози от лекарствата си за "промоционални цели". Значителните разходи за реклама, маркетинг, промоция, развойна дейност, които се правят от големите фармацев-

ни лекарства не правят тези разходи, като същинският производствен процес и тестването за биоеквивалентност струват далече по-малко, в резултат на което цените са значително по-ниски от тези на "иновативните" марки.

Генеричните лекарства се произвеждат законно когато: 1) патентът е изтекъл 2) компанията, производител на генерични лекарства доказва, че патентът на компанията с известна марка е или невалиден, или не може да бъде предявен, 3) произвежданите лекарства никога не са били патентовани, или 4) в страни, където патента не е в сила. Изтичането на патента премахва монопола на патентоприателя върху лиценза за продажба на лекарствата. От друга страна доста разпространено явление е големи фармацевтични компании да завладеят изтичането на патента като започнат производството

Има ли изключения?

Да. Ако вашият лекар напише на рецептата, че се изисква определено лекарство от известна марка производител, обикновено фармацевтът изпълнява рецептата както е написана. Но фармацевтът може да поговори с лекаря. Може да съществува приемливо генерично лекарство, което не е известно на вашия лекар. След сравняване на двете лекарства може да се стигне до точното лекарство на най-добра цена.



КАК ДА ЧЕТЕМ ЕТИКЕТИТЕ

Какво е етикет?

Етикетът представлява трайно прикрепена към стоката или нейната опаковка полезна и съдържателна информация. Тя може да се предостави чрез текст, графично или картинно изображение.

Целта на етикета е да снабди потребителя с важна за него информация за продукта - относно произхода, състава, характеристиките, начина на употреба и съпътстващите я рискове и т. н. Данните могат да бъдат предоставени в писмен вид или чрез използване на различни символи и знаци.

Предназначението на етикета е да улесни избора на потребителя в търговския обект, когато той има пряк достъп до стоката и да му позволи да се ориентира правилно в разнообразното предлагане. В домашни условия, информацията от етикета е важна за правилното съхранение и използване на продукта, както и за предотвратя-

ване на възможните, свързани с употребата, рискове.

За да защити потребителя, Законът изисква информацията да бъде вярна, поднесена по разбираем начин и да не въвежда в заблуждение.

Макар да говорим за "етикет", не съществува задължение цялата информация да се намира на едно-единствено място. Възможно е тя да бъде разположена на различни места върху продукта или опаковката. Поради това е важно потребителят да огледа продукта и сам целенасочено да потърси интересуващите го данни.

Задължителна информация върху етикетите

За да защити правата и интересите на потребителите, Законът за защита на потребителите задължава търговците да предлагат стоки, снабдени с етикети, които задължително да съдържат информация за:

- ❖ производителя и вносителя (ако стоката е от внос);
- ❖ страната на произход;
- ❖ съществените характеристики на продукта;
- ❖ срока на годност и условията за съхранение;
- ❖ указания за употреба (ако е необходимо);
- ❖ количество, когато стоката е опакована.

Законът изисква информацията да бъде предоставена на български език.



Тези изисквания са общи за всички предлагани на българския пазар стоки.

Обявяване на цените

Един от най-съществените елементи на етикета е цената на стоката. Законът за защита на потребителите изисква тя да бъде предварително обявена на видно място в близост до стоката.

Когато потребителят има директен достъп до стоката, цената се обявява чрез етикета. В противен случай, могат да се използват табели или ценоразписи.

За предварително опакованите стоки освен продажната цена, на обявяване подлежи и цената за единица мярка. По този начин на потребителя се дава възможност лесно и бързо да съпостави цените на раз-

личните продукти и се неутрализира възможността за заблуда чрез използване на обемни опаковки.

За стоки, които се продават в насипно състояние и се размерват пред потребителя, на обявяване подлежи единствено цената на единица мярка.

Във всички случаи етикетът трябва да посочва и крайната цена на стоката, с включен ДДС и всички други данъци, такси и надбавки. Това важи и за другите начини на обявяване на цената - чрез табели, ценоразписи и др. Практиката да се посочва цена за потребител без ДДС или пък да се иска процент за сервиз в заведенията за хранене е в нарушение на законовите изисквания.

Изрично се забранява обявяването на различни цени за един и същ вид стока.



Цените на услугите се обявяват чрез ценоразписи и табели, които трябва да са видими и извън търговския обект.

Цените на платените паркинги трябва да бъдат поставени на табели в близост до входа, а цените на горивата, предлагани в бензиностанции и газостанции трябва да се обявяват така, че да са видни за водачите, движещи се в платното, от чиято страна е намира бензиностанцията или газостанцията.

Знаци и символи

Голяма част от предлаганите стоки са снабдени с разнообразни знаци и символи. Знаците удостоверяват съответствието на продукта с определен изисквания, докато символите носят информация за характеристиките на продукта, сочат предупреждения или начини на използване, поддръжка и съхранение. Предимствата на знаците и символите са в това, че информацията се възприема лесно, бързо и недвусмислено. Окоето улавя по-лесно знак отколкото отделна дума в написан текст, в което е голямото предимство при използването на знаци за обявяване на опасности.

Големият проблем пред потребителите е, че продуктите се предлагат с най-разнообразни знаци и символи, голяма част от които те не познават. Така може да се стигне до погрешното впечатление, че колкото повече знаци има върху даден продукт, толкова той е по-качествен. Това не отговаря на истината. Всеки знак има собствен статут по отношение на изискванията, които трябва да бъдат покрити, за да може той да бъде поставен върху продукта. За потребителя обаче е

много трудно да си набави информация за този статут. Поради това е препоръчително знаци, които не се познават, да се игнорират при оценката на продукта.

Има обаче определени знаци и символи, които всеки потребител трябва да познава.

❖ знаците за безопасност



Тези знаци удостоверяват едни и същи обстоятелства, а именно, съответствието на продукта със задължителните изисквания за безопасност. Со е български знак, докато CE е такъв на Европейския съюз. След присъединяване на България към ЕС, знакът Со ще бъде заменен с CE.

❖ символи за опасност



Тези символи сочат рискови свойства на продукта, които трябва да бъдат отчетени при неговата употреба и съхранение, за да се избегнат увреждания на здравето, имуществото и околната среда.

Широко представяне на различни знаци и символи ще намерите в изданието от Българска национална асоциация на потребителите и безплатно разпространяван



"Справочник на българския потребител".

Указания за употреба

Указанията за употреба не са задължителна част от етикета. Поради своята важност и обем, по правило те се предоставят чрез специални листовки, които придружават продукта. Възможно е обаче те да бъдат залепени и върху опаковката на стоката, като в този случай се превръщат в част от нейния етикет.

Указанията за употреба съдържат изключително важна потребителска информация, необходима за правилното и безопасно използване, инсталиране, свързване, поддръжка и съхраняване на стоките. Те се дават винаги, когато употребата на продукта предполага наличието на специални технически познания или на специални умения, стоките съдържат опасни вещества или за тях има специални изисквания за безопасност.



Полезни съвети:

1. Преди да закупите стоката, прочетете етикета! Това важи особено за продукти, които не познавате. Така най-добре ще разберете, дали конкретния продукт отговаря напълно на вашите изисквания.

2. Избягвайте да купувате продукти, които не са снабдени с етикети на български език!

3. Не се влияйте от рекламните текстове и търсете съдържателната информация!

4. Ако част от информацията в етикета липсва или е неясна, не се притеснявайте да питате продавача! Той има законова задължение да ви я предостави.

5. Преди употреба на стоката се запознайте внимателно с информацията за рисковете и начините за тяхното избягване!

6. Избягвайте да купувате продукти с голяма стойност или с гаранции от временни базари и сергии! След закриването на базара, ще ви бъде трудно да откриете търговеца за рекламата.

IBAN - НОВИЯТ НОМЕР НА БАНКОВА СМЕТКА

От 1 март 2006 година предстои промяна на всички сметки на банките, през които се превеждат пари. До сега номерата на сметките съдържат 10 знака и бяха съставени само от цифри. IBAN е новият номер на банкова сметка. IBAN номерът се генерира съгласно международния стандарт за банкови номера. В България стандартът се въвежда както за международните, така и за местните плащания. IBAN гарантира сигурност, бързина и качество на местните и международните банкови преводи.

Какво е IBAN?

Международният номер на банкова сметка (International Bank Account Number - IBAN) е номер на сметка на клиент на банка, съставен в съответствие с международен стандарт ISO 13616.

Каква е стандартната структура на IBAN?

IBAN представлява последователност от буквени и цифрови знаци за еднозначно международно идентифициране на банкова сметка на клиент.

Всяка страна, въвела IBAN стандарта, определя специфична форма и дължина в съответствие с IBAN изискванията. В различните страни IBAN има различна дължина. IBAN може да съдържа до 34 знака:

- ❖ Първите два знака винаги са код на държавата съгласно ISO стандарт и идентифицират страната, в която се поддържа сметката.

- ❖ Следващите два знака винаги са контролни числа, които служат за валидиране точността на въвеждане на IBAN.



- ❖ Последната част от IBAN съдържа местна информация, различна за отделните държави, която служи за идентифициране на сметката на клиента в страната, където се поддържа сметката.

Каква е структурата на IBAN в България?

Съгласно Наредба № 13 на БНБ използваният в България IBAN се състои от следните елементи с обща дължина 22 знака:

- ❖ код на държавата "BG";

- ❖ контролно число (две цифри), служещо за проверка на коректността на въведената IBAN сметка;

- ❖ основен номер на банковата сметка (BBAN), който се състои от 18 знака (букви и цифри);

- ❖ БАЕ код (банкова адресируема единица - БАЕ, е централа на банка, клон на банка или друго място за осъществяване на банкова дейност на територията на

България) е предоставен от БНБ код от 8 знака (букви и цифри), който еднозначно определя БАЕ в България:

- ❖ идентификатор на банка - 4 знака (букви), които са първите 4 знака от международния банков идентификационен код на банката (BIC код)

- ❖ идентификатор на БАЕ - 4 знака (цифри), които идентифицират банкова адресируема единица в рамките на банката;

- ❖ идентификатор на вида сметка - 2 знака (цифри), които указват вида на сметката;

- ❖ останалите осем знака (цифри и букви) се определят от всяка банка.

Знаците, използвани в структурата на IBAN, са арабски цифри (от 0 до 9) и главни букви от латинската азбука (от A до Z).

В електронна форма IBAN се изписва като последователност от 22 знака без интервали между тях.



На хартия IBAN се изписва като последователност от 22 знака, разделени от ляво на дясно в групи от по четири знака, отделени с интервал, като последната група е непълна.

Пример за IBAN в България:

BG80 BNBG 9661 1020 3456 78

Каква е целта на въвеждането на IBAN в България?

IBAN улеснява обработката на плащанията и намалява броя на неточно извършените преводи. IBAN подобрява ефективността, бързината и качес-

или отхвърляне на плащане поради неточности ще бъде намален, тъй като сметките на получателите ще бъдат заверявани само чрез използване на IBAN.

Какви са задълженията на търговските банки?

До 1 март 2006 г. всички банки ще генерират IBAN за техните клиенти - физически и юридически лица. IBAN може да бъде издаван само от банката, обслужваща клиента.

До 1 март 2006 г. банките са длъжни безплатно да уведомят в писмен вид или по друг подхо-



ството на извършване на местни и международни преводи при по-голяма степен на сигурност. IBAN увеличава точността на предоставяната информация и улеснява потребителите при извършване и получаване на плащания.

При приемане на нареждане за местен превод и превод към страна, въвела IBAN стандарта, с помощта на контролното число банката проверява коректността на посочените номера на сметките на наредителя и получателя (дори когато получателът е клиент на друга банка).

Рискът от забавяне

дясн начин своите клиенти - титуляри на банкови сметки, за IBAN номерата на банковите им сметки и BIC кода на банката.

С цел улеснение на клиентите от 1 март до 5 юни 2006 г. банките ще уведомят служебно следните институции за новите IBAN сметки на клиентите си:

❖ Министерството на финансите;

❖ Националната агенция за приходите;

❖ Националния осигурителен институт;



❖ Агенцията за социално подпомагане.

Новите номера на сметките ще бъдат активни от 5 юни 2006 г.

Обслужващата банка извършва проверка за валидност по контролно число на IBAN на наредителя и получателя, посочени в платежния документ. Банката може да върне предоставен с платежен документ, ако клиентът не е посочил IBAN на получателя на плащането и BIC на банката на получателя.

Какво трябва да направи клиентът?

От 1 март до 5 юни 2006 г. се свържете с об-

служващата ви банка, за да се информирате за начина на получаване на IBAN номера на вашата сметка и BIC кода на банката.

От 1 март до 5 юни 2006 г. уведомете бизнес партньорите си и тези, с които имате взаимоотношения, свързани с банкови плащания, за IBAN номера на банковата ви сметка и BIC кода на вашата банка.

Помолете ги да ви предоставят IBAN номерата на техните сметки и BIC кода на обслужващата ги банка.

От 5 юни 2006 г. единственият валиден номер на клиентска сметка ще е IBAN номерът.



КАК ДА ИЗБЕРЕМ НАЙ-ПОДХОДЯЩИЯ МАТРАК?

Добрият матрак е гаранция за пълноценен и отморяващ сън. Съществуват различни видове матраци - пружинни, латексови, тип "Сандвич".

Пружинните матраци обикновено съдържат пружинен пакет, тапицерска вложка (евентуално от косови влакна), дунапрен, полиестерна вата - с памучни влакна на лятната



страна и вълнени за зимната, жакардова дамаска.

Латексовите матраци представляват плътно ядро от латекс, обшито с капитонирана полиестерна вата с памучни влакна (лятна страна) и с вълнени влакна (зимна страна).

Матраците тип "Сандвич" могат да бъдат с ядро от гофриран дунапрен и тапицерска вложка от косови влакна или ядро от дунапрен и латекс. И двата вида са обшити с капитонирана полиестерна вата с памучни влакна (лятна страна) и с вълнени влакна (зимна страна).

Стандартът 90 x 190 см е предимно за по-дребни

хора. За да е удобен, той трябва да бъде с широчина поне един метър и дължина - височината на човек плюс 30 сантиметра. За тежки хора е необходимо да се избират по-твърди матраци. Истински комфорт на леглото се постига, когато дървената скара и матракът си пасват добре. За един анатомичен или ортопедичен матрак с пълнеж от перушина е достатъчна най-обикновена дървена скара, а за латексовите се препоръчва гъвкава решетка. И двата вида трябва да бъдат обвити с конски косъм или стригана вълна, за да поемат пълноценно потта. Използването на калъф допринася за поддържане на добра хигиена.

Не гледайте гаранцията, за да определите дали е време за нов матрак. Гаранцията не може да определи колко дълго матракът ще запази оптимални характеристиките за комфорт и издръжливост. Когато мислите за покупка на нов матрак, трябва да мислите по същия начин, по който разсъждавате, когато купувате нова кола. Най-добре е само да опитате продуктите.

Тествайте!

Легнете на матрака - във всички различни позиции, в които спите. Ако не спите сам, пазарувайте заедно с партньора си и легнете на леглото заедно.

Размер

Проверете дали леглото е достатъчно голямо, за да се разположите удобно. Проучванията на съня са доказали, че човек се обръща между 40 и 60 пъти на нощ и трябва да има място да се обръща свободно, така че да не се събужда. Ако спите с партньор е естествено да си купите матрак с по-голям размер.

Твърдост

За да проверите дали матракът е с достатъчна твърдост, легнете по гръб и се опитайте да плъзнете ръка си под извивката на гърба. Ако матракът е твърде мек, ще срещнете трудност да си вкарате ръката; ако пък е много твърд ще си движите свободно ръката, тъй като ще има място между извивката на гърба и матрака. Когато ръката се побира точно под извивката на гърба и матрака, тогава гръбначният стълб ще почива в естествената си "S" форма.

Комфорт

Матраците не трябва да са твърди като дъска, за

Няколко полезни съвета за добър сън:

Спете на удобен и стабилен матрак с основа. Трудно се спи на легло, което е твърде малко, твърде меко, много твърдо или прекалено старо.

Спортуйте! Спортът повишава сърдечната и дишателна активност, намалява стреса, безпокойството и безсънието. Но избягвайте да спортувате 3 часа преди лягане. Адреналинът, който тялото отделя по време на спорт, може да ви държи будени.

Занимавайте се с мисловни дейности. Скуката през деня може да причини безсъние.

Яжте балансирано. Не яжте много или тежка храна в рамките на 4 или 5 часа преди лягане. Избягвайте храна, която причинява затруднено храносмилане.

Не пушете! Никотинът е стимулант и прави заспиването по-трудно.

Намалете приема на кофеин. Избягвайте напитки

да бъдат добри, въпреки че някои хора предпочитат по-твърда повърхност. Днес матраците се правят с модерни материали, които дават меко усещане на повърхността и същевременно предоставят опора за гърба.

Грижа

Неподходяща грижа за матрака по време на неговото използване ще скъси живота му. Прочетете внимателно боршурата, която върви заедно с матрака, за да се запознаете с изсикванията на производителя за това как можете да запазите ортопедичните характеристики на матрака за максимално дълго време.

като кафе, чай или безалкохолни напитки, съдържащи кофеин в рамките на 6 часа преди лягане.

Избягвайте алкохола. Пиенето на алкохол преди лягане може да предизвика нарушен и повърхностен сън.

Вземете топъл душ или вана. Топлата вода кара да чувствате отпуснати и сънливи.

Спазвайте определени часове за сън и ставане. Сверете своя вътрешен часовник като лягате и ставате по едно и също време всеки ден - дори през уикендите.

Нагласете температурата правилно. Като правило, 16 градуса по Целзий е подходяща температура за спокоен сън, докато температура над 24 градуса е вероятно да Ви причинят безсъние.

Облечете се за сън. За максимален комфорт по време на съня носете свободни дрехи направени от естествени материали, като памук, вълна или коприна.

КАКВО ПРЕДСТАВЛЯВА МЕТОДЪТ НА ЗОЛТМАН?

Първият патентован инструмент за маркетингово изследване в САЩ е Методът на Золтман за извличане на информация от метафората. За да разкрие потребителските предпочитания, той комбинира невробиология, психоанализа, лингвистика и теория на изкуството.

Основната характеристика на Метода на Золтман е използването на метафората, за да се извлече информация за подсъзнателното отношение и мнение на потребителите към определени продукти или марки. "Метафорите са много важни в процеса на мислене, те са важни за нас да разберем какво точно ни се казва и имат значение в процеса на обработка на информацията", обяснява архитектът на метода Джералд Золтман - професор по Маркетинг в Харвард. "Те са важни и в начина, по който ние представяме на другите хора какво мислим, как се чувстваме и защо постъпваме по определен начин."



Теорията зад използването на Метода на Золтман е, че извличането на информация от метафората може да ни даде достъп до истинските движещи сили на потребителския избор. Този избор често е несъзнателен и следователно трудно може да се извлече информация за него чрез традиционните методи на маркетингови проучвания - като изследвания или фокусни групи. И тъй като в ежедневните ни комуникации метафорите са обичайни за изразява-

не на това, което мислим и чувстваме, те са логични за разбиране от участниците в експериментите. "Всъщност, съгласно проведено проучване, ние използваме около шест метафори за една минута разговор. Така, че метафорите се оказват много важно нещо в живота ни," казва Золтман.

Как работи методът на Золтман?

На всеки от платените участници в експериментите на метода на Золтман се поставя задача да мисли за даден продукт или марка през седмицата преди лабораторните интервюта. Освен това те трябва да изберат от осем до десет картини от списания, каталози и фотоалбуми, които представят техните мисли и чувства по отношение на продукта или марката, и да ги донесат в деня на интервюто. Золтман ги кара да направят цифров колаж от техните образи, използвайки Adobe Photoshop.

След това той провежда интервю, за да открие значението зад създадените образи. Золтман е открил, например, че една от най-разпространените метафори, които участниците определят е трансформацията - идеята, че определен продукт може да ги промени в нещо по-различно. Клиентите на Золтман акцентират върху позитивните качества, с които участниците в теста се отъждествяват, а едновременно с това в бъдещите си кампании минимизират отрицателните.



Кой използва този метод?

Золтман използва този метод вече почти 10 години и е изпълнил над 200 проучвания. Сред клиентите му са: Кока Кола, Проктър енд Гембъл, Джeneral Моторс, Кодак, Нестле.



ТАЙНАТА НА МИСТЕРИОЗНОТО ПАЗАРУВАНЕ

Обичате да пазарувате? Ако е така, много е вероятно да бъдете изкушени от настоятелни реклами във вестници и по електронна поща, които твърдят, че можете да печелите като таен или мистериозен купувач като вечеряте в изискани ресторанти, пазарувате в скъпи магазини или нощувате в луксозни хотели. Оказва се, че продавачите, които предлагат доходна работа като мистериозен купувач, не осигуряват истински възможности.

Какво е мистериозното пазаруване?

Някои търговци на дребно наемат компании за маркетингово проучване, за да оценят качеството на обслужването в техните магазини. Те използват мистериозния купувач, за да получат информацията анонимно, възлагайки му да направи определена покупка в магазин или ресторант и да докладва за начина, по който е бил обслужен. Обикно-

вено на купувача се възстановяват парите и може да задържи стоката.

Много професионалисти в тази сфера смятат мистериозното пазаруване за временно занимание. И добавят, че възможностите са публикувани в мрежата от компании за маркетингово проучване или стокови компании.

Независимо от това, мошеническите компании, които предлагат мистериозни купувачи, използват вестниците и електронната поща да създават впечатлението, че предлагат достъп до изгодни работни позиции като мистериозни купувачи към компании с добра репутация. Тези недобростъпни предложения насочват към уебсайтове, в които потребителите могат да се регистрират, за да получат работа като мистериозни купувачи, след като платят такса за информация за сертификационна програма, каталог от компании за мистериозно пазаруване или гаранция за работа като мистериозен купувач.

Всъщност не е необходимо да плащате, за да влезете в бизнеса на мистериозното пазаруване. Сертификатът за пазаруване, предлаган в настоятелни електронни писма, почти винаги е безсмислен. Списъкът от компании, които наемат мистериозни купувачи, е безплатен и законните работни позиции като мистериозен купувач са безплатни в мрежата. Потребителите, които се опитват да получат обезщетение от измамните компании, предлагащи мистериозно пазаруване, обикновено не успяват. Или фирмата не отговаря на обажданията, или ако отговори, това е някаква друга уловка.



Фактите за мистериозното пазаруване

Да станеш законен мистериозен купувач за законна компания не струва нищо. Ето как:

- ❖ Търсете в Интернет компании за мистериозно пазаруване, които приемат молби. Законните компании не искат такса за молбите. Потърсете в библиотеките или книжарниците книги, които дават информация как да намерите компании, които наемат мистериозни купувачи и как да вършите работата ефективно.

- ❖ Посетете сайта на асоциацията на мистериозните купувачи www.mysteryshop.org за да получите информация как да се регистрирате да бъдете мистериозен купувач, за възможна работа и информация за индустрията като цяло.

Федералната търговска компания съветва потребителите да бъдат скептични към рекламодатели на мистериозно пазаруване, които:

- ❖ Рекламираят във вестник или и-мейл. Може да изглежда, че тези компании наемат мистериозни купувачи, но е по-вероятно да предлагат ненужни и възможно фалшиви услуги за мистериозно пазаруване.

- ❖ Издават сертификат. Компаниите, които използват мистериозни купувачи не изискват сертификат.

- ❖ Гаранция за работа като мистериозен купувач.

- ❖ Такса за достъп до възможности като мистериозен купувач.

- ❖ Продават каталози на компании, които осигуряват мистериозни купувачи.

В България също започнаха да се появяват обяви на чужди компании за набиране на мистериозни купувачи. Ако решите да се възползвате от тази възможност, внимателно проверете фирмата. В обявата, на която можете да попаднете в интернет (www.jobs.bg, www.jobtiger.bg и др.), задължително трябва да има адрес и телефон за връзка с офиса. Проверете ги, дали са действителни. Налагането на такси за започване на работа като мистериозен купувач говори за съмнителна компания.



ВНИМАНИЕ - ОПАСНИ СТОКИ!

Продукт:

Приспособление за закачане на биберон, марка "CAMERA", модел 50201

Страна на произход:

Тайван

Опасност/риск, свързани с употребата на продукта:

Опасност за нараняване на деца - риск от убождаване или одраскване. Наличието на игла в приспособлението за закачане на биберон към дрехата и остри върхове създават риск от убождаване или одраскване на детето. Липсва и информация за производител, дистрибутор

и търговец, името и годината на стандарта и инструкция за употреба.

Резултати от проверката и изпитванията:

Не отговаря на БДС. Наличието на остър връх не се допуска от стандарта поради опасност от нараняване - убождаване или одраскване на детето.

Принудителни мерки:

Заповеди за забрана реализацията на пазара. Задължение за изтегляне на стоката от пазара. Задължение за информиране на потребителите за опасностите свързани с употребата на стоката.



Продукт:

Дамски кожени ръкавици, марка GENVINE LEATHER

Описание и размери на стоката и опаковката:

Дамски кожени ръкавици, цвят черен с пет пръста, с ластик около китката и метални закопчалки, състоящи се от две копчета, разположени на външната страна. Предлагат се в прозрачна опаковка с надпис "YIU HE Resealable Coverthis Fear to Open".

Производител:

Неизвестен

Опасност/риск, свързани с употребата на продукта:

Риск от алергични реакции и дразнения.

Резултати от проверката и изпитванията:

Установено е завишено съдържание на формалдехид - при допустимо количество на формалдехид 150 mg/kg е установено количество от 322.4 mg/kg - два пъти повече. Формалдехидът е с нисък алер-

гичен потенциал, т.е. малки стойности от него лесно предизвикват алергии. Наличното количество формалдехид в лицевия материал за ръкавици е възможно да предизвика дразнения и алергични реакции и представлява опасност за човешкото здраве.

Принудителни мерки:

Заповед за забрана реализацията на пазара, изтегляне от пазара; Задължение за ин-

формиране на потребителите.

Проследяване на пътищата за дистрибуция.



Актуален списък с всички опасни стоки, забранени за реализация на българския пазар, може бъде намерен в интернет страницата на Комисията по търговия и защита на потребителите на адрес: <http://www.ktzp.bg/modules.php?name=OpStoki>

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ, КОГАТО КУПУВАМЕ... КОМБИНИРАНА ГОТВАРСКА ПЕЧКА

Комбинираната печка включва фурна, грил и котлони в едно и обикновено е проектирана да влиза в пространства между кухненското обзавеждане. Комбинираната печка може да бъде изцяло на електричество, изцяло на газ или и двете.

Какъв тип печка да изберем?

На този въпрос може да си отговорите като вземете предвид вида храна, които приготвяте, броя на членовете в домакинството ви, типа гориво, който предпочитате, както и пространството за поставяне на й, с което разполагате във вашата кухня.

Стандартните модели, както знаете, са снабдени с една фурна с грил и четири котлона. Големите модели (обикновено те са за професионална употреба) могат да притежават две или повече фурни, както и шест или повече котлона. Някои комбинирани печки имат отделен грил, докато в повечето случаи той е вграден във фурната. При някои печки има и опция за циркулиране на горещия въздух за по-равномерно и бързо приготвяне на храната. В зависимост от модела, въздухът може да циркулира отгоре надолу или обратно.

Дизайн

Дизайнът на печката също не е без значение, особено като се има предвид огромното разнообразие, предлагано на пазара. Можете да намерите всичко - от стандартен дизайн до ретро модели, минималистичен стил и дизайнерски решения. Същевременно можете да изберете и от богата цветова палитра, като най-стандартните цветове са бялото и черното, но можете да намерите и модели в

кафяво, зелено, синьо, червено, металик (инокс) и т.н.

Печка на какво гориво е най-подходяща?

Газ

Газта позволява моментално загряване, лесно се контролира, а освен това и топлината, която

ратура на печене е по-трудно контролируема (освен ако фурната ви не е с дигитален контрол), а и има нужда от предварително загряване, което забавя и оскъпява процеса на готвене. Второто, разбира се, може да бъде частично избегнато, ако се използва модел с вграден вентилатор за горещия въздух.

включена на 200°C или повече, пръските изгарят. Ако обаче дълго време на включвате фурната на достатъчно висока температура, плоскостите ще се задръстят и няма да бъдат ефективни.

Пиролиза

Най-добрата от всички системи за почистване - 100% ефективна и практически неизискваща никакви усилия. Пиролизата е термин, който означава разпадане на дадено вещество при много висока температура. На практика това се случва и във фурни с такава система за почистване. Вътрешността на фурната се загрява до много висока температура, така че разлятата храна се превръща във фин сив прах, който е достатъчно да изчеткате след като фурната изстине. Помислено е и за безопасността, като по време на пиролизата, вратата на фурната се заключва, за да не позволи инцидент с някой член на семейството ви. Тази система, разбира се, е налична при по-скъпите модели.

Почистване

Предпазни обшивки

Това са подвижни метални плоскости, поставени от двете страни и понякога на задната стена на фурната. Те могат да се отстраняват, за да бъдат почистени. Тези плоскости вече се срещат рядко и при по-старите модели. Повечето производители се насочват към каталитични плоскости.

Каталитични плоскости

Тези плоскости, които се поставят от двете страни на фурната, а понякога и на тавана и задната част, са обработени със специален материал, който абсорбира пръските мазнина по време на готвене. Когато фурната е

Безопасност

Ако в дома ви има малки деца, безопасността е нещо, на което трябва да обърнете най-голямо внимание. Някои модели печки разполагат с топлоизолиращи стъкла, които могат да достигнат до 4 броя, разположени едно пред друго. По този начин най-външното стъкло остава студено, дори когато фурната е включена на пълна мощност.

Друг предпазен механизъм, който някои модели притежават, е защитната ключалка, която няма да позволи на детето ви да отвори фурната докато тя работи.



развива във фурната е по-различна от тази при използването на електричество и при печене не позволява на храната да изсъхне. От друга страна обаче, топлината е неравномерно разпределена, но това може да се избегне като се избере модел с вграден вентилатор, спомагащ за циркулация на въздуха. Освен това използването на газ е по-природосъобразно в сравнение с използването на електричество.

Електричество

Електрическите печки предлагат по-голямо разнообразие от опции за програмиране на процеса на готвене - например комбиниране на печенето с грил, и освен това са по-лесни за почистване. Недостатъците са, че точната темпе-

ИМАТ ЛИ ШАНС БИОЛОГИЧНИТЕ ХРАНИ НА БЪЛГАРСКИЯ ПАЗАР?

В няколко поредни броя ви представяме част от резултатите от проучване сред експерти, проведено в рамките на проект на тема "Устойчиви нагласи и поведение по веригата на доставките на биологични продукти в България", разработен от научен колектив от катедра "Стокознание" и катедра "Агробизнес" при Университета за национално и световно стопанство - гр. София, осъществен с финансовата подкрепа на фонд "Научни изследвания" към Министерство на образованието и науката.

Мерки за създаване на ефективни вериги на доставка на биологични продукти в България

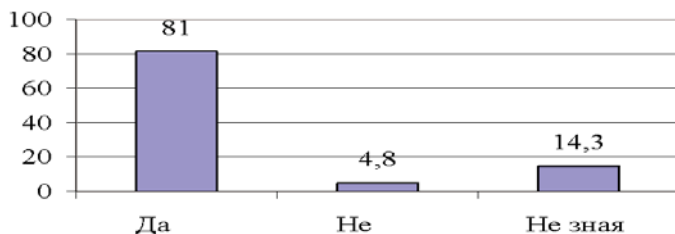
В тази част от доклада са обобщени получените от участниците мнения, свързани с прилагането на конкретни мерки за създаване на ефективни вериги на доставка на биологични продукти в България.

❖ Въвеждане на изисквания за предлагане на био-

логични продукти и храни в държавни учреждения, здравни, учебни и детски заведения и Българската армия

По-голяма част от анкетирания експерти (81%, Фиг. 1) са на мнение, че предлагането на биологични продукти в държавните учреждения ще подпомогне не само веригите на доставки, но и производството на такива продукти.

Фиг. 1 Въвеждане на изисквания за предлагане на биологични продукти в държавни учреждения, здравни, учебни заведения?



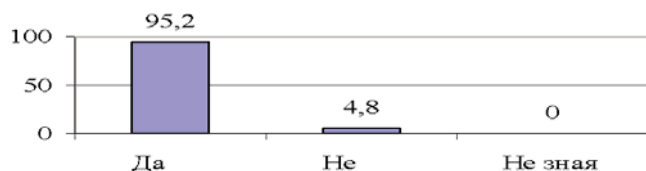
Отбелязва се и факта, че въвеждането на такива изисквания би противоречало на принципите на свободната конкуренция, ето защо трябва да се търсят други механизми. Респон-

дентите изразяват съмнение, че част от тези заведения (здравни, учебни, детски) разполагат с бюджет, подходящ за високите цени на биологичните продукти.

❖ Въвличане на големите вериги магазини в предлагането на биологични продукти и храни

Това е добър вариант (както може да се види от Фиг. 2, отразяваща мнението на респондентите), с който би могла да се повиши

Фиг. 2 Въвличане на големите вериги магазини в предлагането на биологични продукти



След няколко кризи в областта на храните в Европа през последните години и все по-нарастващата употреба на най-различни нездравословни технологии при производството и предлагането на храни в глобален мащаб, търсенето на биологични храни в Европа и у нас се засилва все повече. България изостава в тези тенденции, но от гледна точка на потребителите, това изоставане трябва да се навакса, колкото е възможно по-бързо. Какво трябва да се направи, за да може българските потребители да се радват на богато разнообразие на предлагане и достъпност на биологично произведени храни?

информираността на консуматора за биологични продукти в страната.

Осъществяването му изисква предварително обучение на търговците-консултанти.

❖ Преференциално предоставяне на търговски площи за продажба на биологични продукти и храни на общински пазари и тържища в областните градове и туристически зони

Според експертите за осъществяването на тази мярка общинските пазари

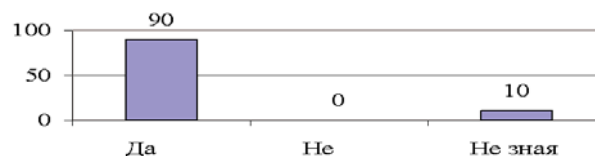
не са най-доброто място за предлагане на този вид продукти. Контролът на тези места е занижен и съществува потенциална опасност от подмяна на биологичния продукт. От друга страна, тържищата са отдадени на концесионери, които ще се явят като ново, допълнително звено във веригата на доставка.

❖ Предлагане на биологични продукти и храни в туристическата дейност (селски туризъм, екотуризъм и др.)

Участниците в изследването са на мнение, че е необходимо и изключително наложително да се осъществи коопериране на тези видове дейност, видимо от Фиг. 3.

Фиг. 3

Предлагане на биологични продукти в туристическата дейност



Това ще повиши популярността на биологичните продукти и ще ги рекламира в естествената им среда. В тази връзка е и отправеното предложение за обучение от ранна детска възраст, като се споменават подходящи форми - открити ферми за посещение, възможности за дегустации с цел установяване на разликата между биологични и конвенционални храни, включване на отделни предмети или специализирани уроци в училищата за образование на по-

драстващите в тази сфера.

Някои от експертите са на мнение, че изграждането на ефективни вериги на доставка на биологични продукти у нас би могло да се осъществи със съдействието на държавата, не само с информационна стратегия, но и със законова и финансова рамка. Добър вариант е да се поеме разликата между цената на конвенционалния и биологичния фураж за производителите на животински храни.

Комисия за защита на конкуренцията

КЗК е независим специализиран държавен орган, който е създаден да защитава свободната стопанска инициатива и интересите на участниците на българския пазар. Комисията е оправомощена да прилага Закона за защита на конкуренцията. За разлика от другите регулативни органи, КЗК подобно на Конституционния съд и Сметната палата, е напълно независима от изпълнителната и съдебната власт. Предмет на дейността на КЗК са всички жалби за нарушения на свободна-

та пазарна конкуренция. Поради това нейните становища и решения не винаги отразяват официалната икономическа политика на правителството или на парламента. Комисията няма териториални управления в страната и осъществява цялата си дейност от седалището си в София.

АДРЕС:

София 1000,
бул. "Витоша" № 18
Телефон: (02) 988 40 70
Факс: (02) 980 73 15
www.cpc.bg/public/
e-mail: cpcadmin@cpc.bg



Координати на БНАП

София 1000
ул. "11 Август" № 10
тел. 989 01 06
тел./факс 989 01 07
E-mail: bnar@bnar.org

Варна 9000
ул. "Ал. Малинов" 23
тел. 052/612443
E-mail: varna@bnar.org

Русе 7000
ул. "Отец Пауций" № 4 Б, ет. 2
тел./факс 082 / 82 40 79
E-mail: ruse@mail.bg

Разград 7200
ж.к. "Освобождение" 34, П.К. 237
тел. 084/66 16 94
факс: 084/66 06 68
E-mail: bafe@ngo-rz.org

Габрово 5300
пл. "Възраждане" 5, ет.5, офис 11
тел.: 066/ 809138
E-mail: cregab@abv.bg

Благоевград 2700
ул. "Тодор Александров" 23, ет. 7
тел.: 073/882309
E-mail: tsvchristova@abv.bg

Бургас 8000
ул. "Ал. Велики" 3 ет. 2
Тел.: 056/827636
Факс: 056/825577
E-mail: mira_sd@yahoo.com

Сливен 8800
Ул. "Александър Стамболийски" 1
КОМПЛЕКС „ПЕЧ“, ет. 5, стая 6
Тел.: 044/500403
Факс: 044/626156
E-mail: bsr_plamen@abv.bg

Интернет:
<http://www.bnar.org>



Издание на
Българска национална асоциация на потребителите.
София 1000, ул. 11 Август №10, тел. 989 01 06,
e-mail: bnar@bnar.org

Редакционен екип
Василена Чонова, Богомил Николов, Еленка Миндова,
Николай Златев, Асен Ненов, Иван Минков

Настоящото издание е изготвено със съдействието на Европейския съюз. Отговорност за съдържанието на тази публикация носи единствено БНАП и по никакъв начин не може да се счита, че то изразява Възгледите на Европейския съюз.

Издава се с финансовата подкрепа на Европейския съюз. Програма ФАР "Развитие на гражданското общество" 2002