



ДЕЙНОСТИ ПОД ГРАНИЦАТА НА ТРИВИАЛНОСТ

Продажби на домашно
приготвени храни

ФОНДАЦИЯ ЛОКАЛФУУД.БГ

Източник:
www.foedevarestyrelsen.dk



ПОЛУПАЗАРНИ СТОПАНСТВА

Малки и средни семейни ферми, които произвеждат продукция за собствена консумация и частично предлагат стоки за пазара.

ГРАНИЦА НА ТРИВИАЛНОСТ

Това е границата между приготвянето на храна за нерегулярни дейности по домашен начин и професионалното производство на храни.

Дейностите под границата на тривиалност са такива, които не се извършват по занятие, системно и с цел реализиране на печалба, които нямат траен характер, осъществяват се за кратък период от време и се извършват от физическо лице, независимо дали е регистрирано като търговец.

Графика: Частни сфери и хранителни компании



хранителна дейност

Графика за вземане на решения
Дейности в частната сфера?
Над / под границата на тривиалност?

Да

Частно?

Не

Частно приготвяне на храна
Не се отнася до Закона за храните.

Бизнес с храни

Обхваща се от цялото законодателство в областта на храните.

- Естественото очакване на консуматорите е, че храната е приготвена частно или домашно.
- Участниците имат свобода на избор по отношение на храненето. Това не е планово или диетично хранене.
- Храната не е основната дейност.
- Хранителната дейност няма търговски характер.

Над
тривиалността
?

Не

Да

Дейности под границата на тривиалност

Обхванати от Закона за храните, с изключение на хигиенните разпоредби, наредби и правилата за етикетиране.

Известна продължителност.
Някаква организация.

Бизнес с храни
Обхваща се от цялото законодателство в областта на храните.

ДЕЙНОСТИ ПОД ГРАНИЦАТА НА ТРИВИАЛНОСТ



Трябва да отговарят на правилата на законодателството в областта на храните.



Без задължения по изискванията на Регламента за хигиена ЕС 852/2004.



Без задължения по изискванията на Регламента за специфични хигиенни правила за храните от животински произход ЕС 853/2004.



Без задължения по специфичните изисквания на наредбите за хигиена и етикетиране на храните.



До крайни потребители – пред фермата.



До местни търговци на дребно, разположени в радиус до 50 км от мястото на производство.



Когато частни лица събират малки количества диворастящи гъби, горски плодове или билки, които продават на ресторанти или магазини.

ДОСТАВКИ ПОД ГРАНИЦАТА НА ТРИВИАЛНОСТТА НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКЦИЯ



Без регистрация в агенцията по храните :

- Растителна храна и гъби,
- Риба и охлюви,
- До 4000 кг/год. мед и други странични продукти,
- До 500 бр./год. дребен и 15 бр./год. едър дивеч.

За всяка финансова година първичният производител трябва да разполага с документация, доказваща че доставените количества не надвишават указанията и границите на позволеното разстояние на доставки.



На задължително вписване към специален регистър в агенцията по храните подлежат:

- Клане и доставка от фермата на домашни птици до 500 бр./год.
- Клане и доставка от фермата на зайци до 500 бр./год.
- Клане и доставка от фермата на отглеждан пернат дивеч, с изключение на щрауси до 500 бр./год.
- Доставка на живи миди и др. до 4000 кг/год.
- Доставка на яйца до 100 000 годишно, когато яйцата не са сортирани по качествени или тегловни класове.

ИЗИСКВАНИЯ

Деятелностите под границата на тривиалност се извършват с отговорност за храната, която се произвежда, продава или дава на други.

Винаги е отговорност на бизнес оператора да гарантира, че храната не разболява потребителите. Това означава, че наред с другите изисквания, храната не трябва да съдържа вредни вещества, болестотворни бактерии, вируси или паразити.

Операторите с дейности под границата на тривиалност трябва да спазват следните изисквания:

- Храната не трябва да бъде опасна за здравето или негодна за консумация от човека, съгл. чл. 14 на Регламент ЕС 178/2002.
- Маркетингът не трябва да бъде подвеждащ в съответствие с чл. 16 на Регламент ЕС 178/2002.
- Бизнесът с храни трябва да отговаря на чл. 17 от Регламент ЕС 178/2002. Това означава, че той трябва да отговаря на съответните изисквания на законодателството в областта на храните, включително да проверява дали отговаря на правилата.
- Операторът трябва да осигури проследимост и да разполага с документация откъде получава суровините, съгл. чл. 18 на Регламент ЕС 178/2002.
- Операторът на хранителни продукти трябва да осигури изтеглянето от пазара на храни, които не отговарят на законодателството в областта на храните, например чрез предупреждение в медиите или др., съгл. чл 19 на Регламент ЕС 178/2002.

ИЗИСКВАНИЯ

Лицето, отговорно за хранителните дейности, трябва да гарантира, че разполага с необходимите удобства и условия, независимо дали използва кухнята в собствения си дом, кухня в читалище или щанд на пазара.

Лицето трябва да гарантира, че храната не е опасна и че е годна за консумация от човека.

Наред с другите изисквания, отговорното лице трябва да се увери, че:

- Има достатъчно място за боравене с храната, така че да не се замърси.
- Има възможност за измиване и подсушаване на ръцете и съдовете.
- Има достатъчен капацитет, ако е необходимо затопляне на храната, като напр. да има достатъчен брой котлони или фурни.
- Има достатъчно място и капацитет за поддържане на храната топла, когато това е необходимо.
- Има необходимия охлаждащ капацитет, ако храната изисква охлаждане или замразяване, като напр. да има необходимия брой хладилници или фризери.
- Когато е необходимо, например на щанд на пазара, да има покритие за избягване на замърсяване на храната.



ХЪБОВЕ ЗА МЕСТНИ ХРАНИ

Коопериране, логистика,
маркетинг, обучение,
бизнес развитие

ИДЕЯ И ФУНКЦИИ

Защото малките имат нужда от грижа, изискваща многослойни и задълбочени експертни познания + специфичен комплексен подход

Специализирани регионални центрове за оперативна помощ на микро, малкия и семейния бизнес в земеделието, храните и туризма.

Публично-частни партньорства, инициирани на принципа водено от общностите местно развитие

Улесняват и скъсяват процесите на регистрация на бизнеса.
Провеждат обучения.

Подпомагат пряко условията и средата за развитие, адаптивността и диверсификацията на бизнеса

Консултации и застъпничество за законодателни промени, които да подобряват възможностите за преработка и продажба на храни

Спомагат за увеличаване на дела на местните храни при обществените поръчки в района.

Подобряват възможностите в първичното производство

Катализират по-тясно сътрудничество между участниците в местния хранителен сектор, за да се подобряват техните логистични и пазарни връзки, маркетинг и цялостно представяне.

СТРУКТУРА, СРЕДСТВА И СПОСОБИ

Изцяло дигитализиран модел
на работа с
директна служебна връзка с

- ✓ БАБХ
- ✓ РЗИ
- ✓ НАП
- ✓ местните общини

Максимално опростени процедури
и системи за гражданите и
бизнеса:

- ✓ Онлайн заявления
- ✓ Онлайн обучения
- ✓ Безплатен онлайн тест,
удостоверяващ базови познания
за безопасност на храните
- ✓ Публични регистри
- ✓ Много други дигитални услуги

- ✓ Малък екип от щатни
служители.
- ✓ Аутсорстване на експертни
услуги.
- ✓ Възлагане на дейности на
членовете на хъба.

Децентрализирана мрежа от
хъбове в цялата страна с
регионално участие на общините и
кметствата.

ПРЕДОСТАВЯНИ УСЛУГИ ОТ ХЪБА

БЕЗПЛАТНО ЗА ВСЕКИ

Безплатни консултации и информация

- ✓ Оценка на бизнес идеята и нейната доходност;
- ✓ Информация за различни бизнес модели;
- ✓ Информация за финансирането на стартиращ бизнес;
- ✓ Информация за бизнес регистрация и разрешение;
- ✓ Информация за свободни бизнес площи;
- ✓ Контакти, свързване в мрежи и клъстери
- ✓ Туристическа информация

Безплатни обучения и ресурси

- ✓ Онлайн обучение за базовите принципи на Системата за самоконтрол и безопасност на храните;
- ✓ Онлайн генератор на опростени системи за самоконтрол на микро предприятия и дейности под границата на тривиалнос;

Богат информационен сайт, в който всеки може да намери информация, достъп до обучения, ресурси, регистри, мрежи и контакти на потенциални партньори.

Безплатни регистрации

- ✓ Дейности под границата на тривиалност;
- ✓ Стартиране / промяна на дейност на микро стопанства и предприятия в областта на храните и селския туризъм. Включва пътна карта на стъпките, през които е нужно да мине.

ПРЕДОСТАВЯНИ УСЛУГИ ОТ ХЪБА

ЗА ЧЛЕНОВЕТЕ / ПЛАТЕНИ

Изграждане на регионална
ЛОГИСТИЧНА МРЕЖА
за доставки на местни храни от
микро, малки и семейни
стопанства.

МЕСТНИ ПАЗАРИ
и събития

МАРКЕТИНГ

Разписване на
✓ Системи за самоконтрол и
безопасност на храните
✓ HACCP планове

Публичен регистър на HACCP
консултантите

Разписване на инвестиционни
планове

Публичен регистър на
консултантите по инвестиционно
планиране



НАЦИОНАЛНА ПРОГРАМА МЕСТНИ ХРАНИ

2021 – 2031

7 цели
за регионалните хъбове

7 ЦЕЛИ ЗА РЕГИОНАЛНИТЕ ХЪБОВЕ

Цел 1: **Диверсификация и увеличаване на местното производство на храни**, което да отговори на търсенето и повишаване на добавената им стойност.

Цел 2: **Урегулиране на пазара на храни, добивани от физически лица** в частни стопанства, „заден двор“, в домашни кухни и условия.

Цел 3: Подобряване на възможностите за преработка и продажба на храни от микро ферми и предприятия чрез **консултации и подобряване на законодателството**.

Цел 4: Увеличаване на дела на местните храни при **обществени поръчки** чрез по-добри критерии за възлагането им, включително чрез по-добри критерии за качество.

Цел 5: Подобряване на възможностите в **първичното производство**.

Цел 6: **По-тясно сътрудничество** между участниците в местния хранителен сектор.

Цел 7: **Повишаване на значимостта** на местните храни и на участниците в хранителната им верига.



ВЪПРОСИ

Благодаря за вниманието!

За контакт:

Гергана Кабаиванова

Управител на Фондация Локалфууд.бг

office@pendara.bg