

В отговор на поставените въпроси Ви предоставяме следната информация:

Самата регистрация като земеделските стопанин по реда на *Наредба № 3 от 29 януари 1999 г. за създаване и поддържане на регистър на земеделските стопани (Наредба 3/1999 г)*, независимо дали сте физическо или юридическо лице, Ви дава право да се продава **непреработена продукция** от културите, вписани в Анкетните формуляри. <https://www.lex.bg/laws/ldoc/-549710334>

Регистрационната карта, заедно с разпечатка или заверени от Областна дирекция „Земеделие“ (ОДЗ) копия на анкетни карти с анкетни формуляри и издадената справка (генерирана от регистъра за декларираната дейност, като неразделна част от регистрационната карта), служи за легитимиране на земеделските стопани пред контролните органи и финансиращите институции. Това е регламентирано в в чл.6, ал. 2, т.4 от *Наредба 3/1999 г.* Регистрираните земеделски стопани имат право да извършват търговия с произведената от тях земеделска продукция по реда на чл. 55 *Закона за стоковите борси и тържищата (ЗСБТ)* <https://www.lex.bg/laws/ldoc/2133897735> и на чл. 10а *Закона за подпомагане на земеделските производители (ЗПЗП)* <https://www.lex.bg/laws/ldoc/2134406656>.

**Но, за да може продавате преработена продукция(защото пакетирани
чайове са такива) се изисква да сте юридическо лице, регистрирано по Търговския закон и като такова **Ви** имате право да продавате и да извършвате търговия с всякакъв вид продукция и стоки, които не са забранени по закона.**

Относно преработката – производство на храна /сокове, сладка, чайове и т.н./, обърнете внимание на следното:

Определението за храна е регламентирано в *Закона за храните*. <https://lex.bg/laws/ldoc/2134685185> . В чл. 2 на този Закон е записано:

„Чл. 2. (1) По смисъла на този закон храна е всяко вещество или продукт, който е предназначен или може да бъде използван за консумация от човека, независимо дали е преработен, частично преработен или непреработен.“

Със Закона за храните се уреждат условията и реда за производство и търговия с храни; изискванията към храните и във всички етапи на производството, преработката и дистрибуцията им. С разпоредбите на Закона за храните се определят условията и мерките за осигуряване на хигиената на храните и тяхната безопасност; **опаковането и етикетирането им**; правата и задълженията на лицата, които произвеждат и търгуват с храни, както и правилата за извършване на официален контрол на целия процес. Независимо от обема на произведената продукция, предназначена за търговия в натурален вид или преработена, се спазват условията и разпоредбите на Закона за храните.

Изключение се допуска само за храните, произведени за лични нужди, приготвени в домашни условия, обработени и съхранявани за лична консумация. В тези случаи не се прилагат разпоредбите на Закона за храните.

С разпоредбите на този Закон са въведени изискванията към обектите, в които може да се извършва производството и търговията с храни. Те са в съответствие с чл. 12, ал. 1, т. 1, 2 и 3 от Закона за храните и той гласи:

„Чл. 12. (1) Производство и търговия с храни в страната се извършва само в обекти, регистрирани по реда на закона, които:

1. отговарят на хигиенните и/или на ветеринарно-санитарните изисквания, определени с нормативен акт;

2. имат разработена технологична документация за групите храни, които ще се произвеждат в обекта или прилагат национални стандарти или стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган;

3. имат въведени:

а) добри практики за производство и търговия с храни и система за анализ на опасностите и критични контролни точки или процедури в съответствие с нейните принципи, когато цялостното внедряване на системата е неприложимо;

б) система за управление на безопасността на храните.

Всеки кандидат, който има желание да произвежда или да упражнява търговия с храни, по смисъла на Закона за храните, следва да регистрира обект за производство или за търговия с храни. Обектите се регистрират в ОДБХ, по местонахождение на обекта. За извършване на регистрацията лицето следва да подаде заявление по образец. В определения в Закона срок, съответният орган извършва регистрацията на обекта и издава удостоверение за регистрацията.

При регистрацията на производствата, Българската агенция по безопасност на храните(БАБХ) контролира хигиената в обекта, качеството на суровините, качеството на влаганата вода, чистотата на използваните съдове, съхранението на суровините и готовата продукция. По мониторингова програма всяка година се вземат проби от суровини, готова продукция, отривки от работна среда, инвентар и ръце на персонала. Има много бактерии, които могат да се развият при неспазване на хигиената на производство.

В България всеки обект, който произвежда и предлага храни трябва да се регистрира по реда и условията на чл. 12 от *Закона за храните*. Обектите трябва да са със статут на производствен обект. Промяната на статута се извършва в общините по местонахождение.

За да регистрирате обект за производство, преработка и/или дистрибуция на храни е необходимо да осигурите необходимите изисквания, съобразно нормативните изисквания за храните. Основните нормативни документи са следните:

- *Закон за храните* (ДВ бр. 90/99г. изм.и доп. Д.В. бр.106/2018г.)
<https://lex.bg/laws/ldoc/2134685185>;

- **Наредба № 1 на МЗХГ за хигиената на храните** (ДВ. бр. 10/2016 г., изм. и доп. Д.В. бр. 51/2018г.). <https://www.lex.bg/bg/laws/ldoc/2136734252>

- Регламент (ЕО) 852/2004 относно хигиената <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0852-20090420>

Изисквания, относно материално техническата база:

1. Складови помещения:

1.1 Складово помещение за суровини, оборудвано с рафтове, стелажи и скари за съхранение на плодовете и зеленчуците. При необходимост се осигурява и хладилно съоръжение за съхранение на плодове и зеленчуци.

За разтегляне на плодовете и зеленчуците се осигурява кантар.

Кантара може да е разположена в складовото помещение или в изолиран кът.

1.2. Складово помещение за съхранение на индивидуални и транспортни опаковки, оборудвано с рафтове и стелажи.

В складовите помещения е необходимо да се осигури вентилация.

Складът за суровини трябва да е във функционална връзка с работното помещение;

Складът за опаковки трябва да е във функционална връзка с помещението или площта за опаковане и етикетиране. При обекти с по-малък капацитет се осигурява само площ/

2. Работна площ с обособени:

2.1. Подготвителна площ за измиване на плодовете и зеленчуците, оборудвана с работен плот, мивка с течаща топла и студена вода и работен инвентар;

2.2. Работен плот за рязане на част от плодовете и зеленчуците (при необходимост);

2.3. Площ за приготвяне на продуктите съобразно рецептурата за всеки вид;

2.4. Площ за термична обработка (варене), оборудвана с необходимите уреди и вентилационен чадър над тях.

2.5. Хигиенна мивка за измиване на работния инвентар и ръцете на персонала по време на работа. До мивката трябва да има плот със стелаж, където да се поставя работния инвентар след измиване. При обекти с по-голям капацитет а осигуряват отделни мивки за измиване на ръцете и работния инвентар.

За измиване на буркани, шишета и други опаковки се осигурява професионална миялна машина или кът с две мивки. Част от бурканите и бутилките, които се предлагат на българския пазар са със сертификат, който гарантира, че може да се използват и без да се измият преди използване.

При производства с по-голям капацитет се осигурява поточна линия, в която автоматично се извършват основните процеси, измиване, рязане, пълнене, запечатване и др. Не е задължително осигуряване на автоматична поточна линия за производства с по-малък капацитет.

3. Помещение или площ за опаковане и етикетиране на сушените плодове и зеленчуци:

Необходимо е да се осигурят работни маси, съоръжения за пакетиране и хигиенна мивка за измиване на ръцете при обекти с по-голям капацитет.

4. Помещение или изолирана площ за съхранение на готовата продукция преди експедицията:

В помещението се осигуряват стелажи, рафтове и скари.

5. Умивалня за транспортна посуда:

Оборудвана с две мивки, плот и съоръжения за изцеждане. Не е задължително да се осигурява ако се използва еднократна транспортна посуда.

6. Санитарно- битови помещения:

6.1. Санитарно-битово помещение или кът (за обектите с по- малък капацитет) за преобличане на персонала, оборудван с гардероб/и или закачалки за съхранение на личното облекло и вещи на персонала.

6.2. Санитарен възел с душ за персонала. Може да има отделна баня за персонала ако обекта е с по- голям капацитет.

Необходими документи и разрешителни:

1. Документи за безопасност на храните, съобразно изискванията на чл. 18 от Закона за храните

1.1 НАССР система за анализ и контрол на критично контролните точки;

1.2. Система за самоконтрол, свързана с добрите търговски и добрите хигиенни практики;

1.3. Технологична документация за отделните групи храни;

1.4. Технологични карти за отделните групи храни;

1.5. Мониторинг програма за изследване на приготвяните храни;

1.6. Изготвяне на етикети, съобразно изискванията на Регламент (ЕС) 1169/2011 за предоставяне на информация за храните на потребителите;

След устройство на помещението и осигуряване на документите за безопасност на храните е необходимо да подадете заявление и списък с групи храни (по образец 109 и 84 на БАБХ) в ОДБХ (областна дирекция по безопасност на храните) по местонахождение на обекта. На място се плаща държавна такса.

При проверката от инспектори от ОДБХ се проверява материалната база и документите за безопасност на храните. След проверката се издава протокол, с който веднага може да започнете работа. ОДБХ издава Удостоверение за регистрация на обекта.

2. Документация по трудова медицина:

Необходимо е да имате разработка по трудова медицина, в която се описват опасностите, които могат да възникнат за здравето на работещите по време на работа.

Не е необходимо да имате разработка по трудова медицина, ако нямате наети работници. Например ако сте ООД и работите само управителите на дружеството.

Относно необходимостта от касов апарат и възможността за продажба в интернет:

Трябва да се запознаете с *Наредба № Н-18 от 13 декември 2006 г. за регистриране и отчитане чрез фискални устройства на продажбите в търговските обекти, изискванията към софтуерите за управлението им и изисквания към лицата, които извършват продажби чрез електронен магазин.* <https://lex.bg/laws/ldoc/2135540645>

Съгласно чл.3, ал. 1 „Всяко лице е длъжно да регистрира и отчита извършваните от него продажби на стоки или услуги в или от търговски обект чрез издаване на

фискална касова бележка от ФУ или касова бележка от интегрирана автоматизирана система за управление на търговската дейност /ИАСУТД/, освен когато плащането се извършва чрез внасяне на пари в наличност по платежна сметка, кредитен превод, директен дебит или наличен паричен превод, извършен чрез доставчик на платежна услуга по смисъла на Закона за платежните услуги и платежните системи, или чрез пощенски паричен превод, извършен чрез лицензиран пощенски оператор за извършване на пощенски парични преводи по смисъла на Закона за пощенските услуги. Когато плащането се извършва чрез пощенски паричен превод, на клиента се предоставя хартиен или в електронен вид документ, съдържащ най-малко информацията по чл. 26, ал. 1, т. 1, 4, 7 и 8“, а именно наименование и адрес за кореспонденция на фирмата продавач; идентификационен номер по чл. 84 Данъчно-осигурителен процесуален кодекс (ДОПК); наименование на стоката/услугата, код на данъчна група, количество и стойност по видове закупени стоки или услуги; обща сума за плащане и начин/и на плащане.

Съгласно чл. 4. „Не е задължено да регистрира извършваните от него продажби в търговски обект чрез ФУ/ИАСУТД лице, което извършва следните дейности:

1.

2. продажби на собствена и непреработена селскостопанска продукция от физически лица, които не са търговци по смисъла на Търговския закон, с изключение на продажби във или от търговски обекти в лицензираните стокови борси, тържища или пазар на производители по смисъла на Закона за стоковите борси и тържищата или закрити помещения, като магазин, склад или други подобни;

Продажбите в Интернет се извършват посредством т.нар. електронни магазини.

Изискванията към лицата, които извършват продажби чрез електронен магазин са посочени в Глава седма "г" на същата Наредба № Н-18 от 13 декември 2006 г. за регистриране и отчитане чрез фискални устройства на продажбите в търговските обекти, изискванията към софтуерите за управлението им и изисквания към лицата, които извършват продажби чрез електронен магазин.
<https://lex.bg/laws/ldoc/2135540645>

Преди да започне продажба на стоки и/или услуги чрез електронен магазин, лицето-търговец подава информация по електронен път с квалифициран електронен подпис по реда на Данъчно-осигурителния процесуален кодекс чрез електронна услуга в Портала за е-услуги на НАП, достъпен на интернет страницата на НАП. Информацията, която се подава се съдържа в приложение № 33.

Съветваме преди да се предприемат действия за регистрация на онлайн магазин да се направи консултация с адвокат и/или данъчен консултант.

В заключение нашият съвет е да се обърнете към Областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ), които са компетентния орган по прилагане на Закона за храните , отдел „Контрол по храните“, за да ви предоставят всички изисквания свързани с производство, преработка, съхранение, пакетиране, етиктиране и продажба на пакетирани билки (чайове).

На интернет страницата на БАБХ къшо може да намерите информация за процедурите:

http://babh.government.bg/bg/Page/Food_Controls/index/Food_Controls/%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BB%20%D0%BD%D0%B0

На интернет страницата на НССЗ може да намерите събрана много богата информация свързана с производството и добавената стойност на билките: <https://www.naas.government.bg/bilki/>