**Критерії спадкоємності**

**Наступництво в харчовій промисловості**– це перехід усіх прав та обов’язків від одного суб’єкта до іншого,продовження виду діяльності та  традицій.

Перелік умов, які не заперечуютьвідповідність критерію Наступництва в харчовій промисловості:

* Підприємство змінює власника та/або свою назву, але продовжує виготовляти той самий вид (и)/групу(и) продукції, без зміни первинного місця виробництва з можливим розширення/реконструкцією;
* Підприємство змінює приміщення та/або власника, але зберігає свою назву та\або торговельну марку та продовжує виготовляти той самий вид (и)/групу(и) продукції з можливим розширення/реконструкцією;
* Підприємство змінює форму власності та/або первинне місце розташування виробництва та/або свою назву, але без зміни власника та продовжує виготовляти той самий вид (и)/групу(и) продукції з можливим розширення/реконструкцією;
* Підприємство має єдиного/спільних власників та/або кінцевих беніфіціарних власників (контролерів), управління проводиться з єдиного центрального офісу, у тому числі у вигляді Корпорацій, Холдингу, Об’єднань тощо, але має в своєму складі кілька окремих філій, підрозділів, підприємств тощо з виробництвом та продажу різних видів/груп продукції з іншою датою запровадження підприємства».
* Підприємство тимчасово припиняє діяльність та/або змінює місце розташування з у зв’язку із обставинами  непереборної сили, зокрема : стихійні лиха, військові дії, революція, націоналізація, захоплення підприємства та ін, за умови, що  при відновленні роботи зберігається  вид діяльності.
* Підприємство є ексклюзивним дистриб’ютором виробника окремого виду/групи продукції, який відповідає зазначеним критеріям спадкоємності.

**Безперервність виробництва в харчовій промисловості** - це  виготовлення продукції, що здійснюється безперервно в умовах сукупності безперервних технологічних процесів, організованих у вигляді виробничої лінії, підрозділу, цеха або підприємства в цілому.

Перелік умов, які не заперечуютьвідповідність критерію Безперервності виробництва  в харчовій промисловості:

* Зміна назви підприємства та/або бренду;
* Розширення асортименту;
* Відкриття нових виробничих майданчиків;
* Поступова зміна/заміна асортименту.

**Традиції в харчовій промисловості**– це досвід, звичаї, погляди, смаки, норми і т. ін., що склалися і передаються протягом довгого періоду часу. Зокрема:

* Сталі вимоги до сировини та готової продукції, тобто постійна перевірка на якість, безпечність та органолептичні показники й зовнішній вигляд; використання релевантних нормативних документів (ТУ та/або ДСТУ) та чітка простежуваність інформації відповідно до якої документації виготовляється той чи інший виріб.
* Збереження та використання «первинних» рецептур та/або процесів, тобто на підприємстві може виготовлятися продукція та/або використовуватися технологічні процеси, які  були започатковані  з відкриття підприємства.

Перелік умов, які не заперечуютьвідповідність критерію Традиції  в харчовій промисловості:

* Коригування сировини в рецептурі.
* Коригування/удосконалення в технологічному процесі виробництва без внесення вагомих змін.