

I henhold til artikel 7, stk. 3, 4 og 5, i lov om fødevarehygiejne og mikrobiologiske kriterier for fødevarer (Republikken Kroatiens statstidende nr. 83/22) udsteder ministeren for landbrug, skovbrug og fiskeri, med forudgående samtykke fra chefstatsinspektøren, følgende:

BEKENDTGØRELSE OM TILTAG VEDRØRENDE TILPASNING TIL KRAVENE I FORORDNINGER OM FØDEVARER AF ANIMALSK OPRINDELSE

Kapitel I

GENERELLE BESTEMMELSER

Genstand

Artikel 1

Ved denne bekendtgørelse fastsættes der med henblik på tilpasning til kravene i Den Europæiske Unions forordninger om animalske fødevarer foranstaltninger, der har til formål at:

- fastsætte særlige krav vedrørende opførelse, udformning og udstyr hos virksomheder, der beskæftiger sig med animalske fødevarer, som skal godkendes (i det følgende benævnt: godkendte virksomheder) og godkendte små virksomheder
- gøre det muligt fortsat at anvende traditionelle metoder i alle produktions-, forarbejdnings- eller distributionsled for animalske fødevarer
- fremme forretningsaktiviteter i regioner med særlige geografiske begrænsninger.

Artikel 2

Denne bekendtgørelse sikrer gennemførelsen af bestemmelserne i:

- artikel 10, stk. 3 og 8, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 139, 30.4.2004), senest ændret ved Kommissionens delegerede forordning (EU) 2022/2258 af 9. september 2022 om ændring og berigtigelse af bilag III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnekrav vedrørende animalske fødevarer for så vidt angår fiskevarer, æg og visse højt forarbejdede produkter og om ændring af Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/624 for så vidt angår visse toskallede bløddyr (EUT L 299/5, 18.11.2022) (i det følgende benævnt: forordning (EF) nr. 853/2004)
- artikel 13, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarehygiejne (EUT L 139 af 30.4.2004), senest ændret ved forordning (EU) 2021/382 af 3. marts 2021 om ændring af bilagene til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarehygiejne for så vidt angår håndtering af fødevarer, omfordeling af fødevarer og fødevarer sikkerhedskultur (EUT L 74 af 4.3.2021) (i det følgende benævnt: forordning (EF) nr. 852/2004)
- artikel 7 i Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 af 5. december 2005 om gennemførelsesbestemmelser vedrørende visse produkter i henhold til Europa-Parlamentets og

Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 og vedrørende offentlig kontrol i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, om fravigelse fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 (EUT L 338, 22.12.2005), senest ændret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/1139 af 3. juli 2019 om ændring af forordning (EF) nr. 2074/2005 for så vidt angår offentlig kontrol af animalske fødevarer i forbindelse med krav vedrørende information om fødevarekæden og fiskevarer, henvisningen til anerkendte analysemetoder for marine biotoksiner og analysemetoder for rå mælk og varmebehandlet komælk (EUT L 180, 4.7.2019). (i det følgende benævnt: forordning (EF) nr. 2074/2005)

— artikel 13 og 15 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/627 om ensartede praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af animalske produkter til konsum, jf. Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625, og om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 for så vidt angår offentlig kontrol (EUT L 131, 17.5.2019, s. 51), senest ændret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/2503 af 19. december 2022 om ændring og berigtigelse af gennemførelsesforordning (EU) 2019/627 for så vidt angår praktiske ordninger for gennemførelse af offentlig kontrol af levende toskallede bløddyr og fiskevarer eller kontrol i forbindelse med UV-stråling (EUT L 325, 20.12.2022, s. 58) (i det følgende benævnt: forordning (EC) 2019/627).

Artikel 3

Denne bekendtgørelse er notificeret i henhold til proceduren fastlagt i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester (EUT L 241 af 17.9.2015, s. 1).

Anvendelsesområde

Artikel 4

(1)_____Bestemmelserne i denne bekendtgørelse finder anvendelse på ledere af fødevarevirksomheder, der opererer i godkendte virksomheder, som følger:

— Bestemmelserne i kapitel II i denne bekendtgørelse finder anvendelse på ledere af fødevarevirksomheder, der opererer i godkendte mejerivirksomheder beliggende i områder med særlige geografiske begrænsninger, og på dokumentation for ekspeditionscentre for levende toskallede bløddyr.

— Bestemmelserne i kapitel III i denne bekendtgørelse finder anvendelse på ledere af fødevarevirksomheder, der opererer i følgende godkendte virksomheder:

1. små virksomheder, der anvendes til slagtning af hovdyr og opdrættet vildt og til opskæring af kød af hovdyr og opdrættet vildt (i det følgende benævnt: små slagterier for hovdyr og opdrættet vildt)
2. små virksomheder, der anvendes til slagtning af fjerkræ og lagomorfer og opskæring af kød af fjerkræ og lagomorfer (i det følgende benævnt: lille slagteri for fjerkræ og lagomorfer)
3. små virksomheder til forarbejdning af vildt og opskæring af vildtkød
4. mobile slagterier
5. små virksomheder til opskæring af kød af hovdyr, fjerkræ, lagomorfer, vildt og/eller opdrættet vildt
6. små virksomheder, der fremstiller hakket kød, tilberedt kød og maskinsepareret kød

7. små ekspeditionscentre for levende toskallede bløddyr om bord på fartøjer
8. små ekspeditionscentre for levende toskallede bløddyr beliggende ved kysten
9. små centre til rensning af levende toskallede bløddyr
10. små lagervirksomheder for ferske fiskevarer
11. små virksomheder til forarbejdning af kød og/eller fiskevarer
12. små mejerivirksomheder og små mælkeindsamlingscentraler
13. små ægpakkerier og små ægforarbejdningens virksomheder
14. små virksomheder til forarbejdning af snegle og frøer
15. små virksomheder til fremstilling af afsmeltet animalsk fedt og grever
16. virksomheder, der fremstiller traditionelle produkter eller anvender traditionelle produktionsmetoder.

Artikel 5

(1) I forbindelse med godkendelse af en virksomhed til at udføre flere aktiviteter, der er underlagt godkendelse i henhold til forordningen om offentlig kontrol, skal alle andre aktiviteter, hvis en af aktiviteterne er godkendt med de tilpasningsforanstaltninger, der er foreskrevet i denne bekendtgørelse, også godkendes i overensstemmelse med tilpasningsforanstaltningerne fra denne bekendtgørelse, dvs. virksomheden som helhed er godkendt som en lille virksomhed.

(2) I virksomheder, hvor der udføres flere af de aktiviteter, der er omhandlet i denne bekendtgørelses artikel 4, stk. 1, nr. 2), punkt 5, 6, 8, 9, 10, 11 og 15, må den samlede mængde råmateriale højst være 5 000 kg pr. uge.

Ordliste

Artikel 6

Ved anvendelsen af denne bekendtgørelse forstås ved følgende udtryk:

1. "lille slagteri for hovdyr og opdrættet vildt": en virksomhed, der slagter hovdyr og opdrættet vildt, med en slagtekapacitet på højst 20 husdyrenheder pr. uge og en samlet slagtekapacitet på højst 1 000 husdyrenheder pr. år
2. "lille slagteri for fjerkræ og lagomorfer": en virksomhed, der slagter fjerkræ og lagomorfer med en slagtekapacitet på op til 12 500 dyreenheder pr. måned, beregnet som følger:
 - a) kyllinger, høner, opdrættet fjervildt udgør 1 enhed
 - b) ænder udgør 2 enheder
 - c) kalkuner, gæs og lagomorfer udgør 3 enheder
 - d) andet fjerkræ udgør 1 enhed hver.
3. "lille virksomhed til forarbejdning af vildtlevende småvildt": en virksomhed til forarbejdning af vildtlevende småvildt med en forarbejdningsskapacitet på op til 12 500 dyreenheder pr. måned, beregnet som følger:
 - a) vildtlevende fjervildt udgør 1 enhed
 - b) lagomorfer udgør 3 enheder.
4. "lille virksomhed til forarbejdning af vildtlevende storvildt": en virksomhed til forarbejdning af vildtlevende storvildt med en forarbejdningsskapacitet på op til 20 husdyrenheder pr. uge og en samlet forarbejdningsskapacitet på højst 1 000 husdyrenheder pr. år
5. "kompetent myndighed": ministeriet for landbrug, skovbrug og fiskeri-
6. "lille virksomhed til forarbejdning af mælk": en mejerivirksomhed med et råmaterialeinput på højst 10 000 liter mælk pr. dag
7. "lille virksomhed til forarbejdning af kød og/eller fiskevarer": en virksomhed, der forarbejder kød og/eller fiskevarer med et råmaterialeinput på højst 5 000 kg kød eller fiskevarer pr. uge

8. "lille ekspeditionscenter for levende toskallede bløddyr om bord på fartøjer": et vandfartøj, der er beregnet til afsendelse af levende toskallede bløddyr fra en akvakulturvirksomhed tilhørende samme fødevarevirksomhedsleder eller et overvåget produktionsområde, som lederen har tilladelse til at høste, med en kapacitet på op til 1 000 kg levende toskallede bløddyr pr. dag
9. "bemyndiget person": en bemyndiget dyrlæge i det delegerede organ eller en veterinærinspektør
10. "mobilt slagteri": et tilpasset køretøj eller mobil virksomhed til slagting af fjerkræ og lagomorfer eller tamhovdyr og opdrættet vildt
11. "lille ægpakkeri": en ægpakkevirksomhed, hvor der pakkes op til 3 000 000 æg pr. år
12. "områder, der er underlagt særlige geografiske begrænsninger": øer, der ikke er forbundet med broer til Republikken Kroatiens fastland, og bjergområder, der er defineret ved en særlig forskrift om bjergområder
13. "lille virksomhed til forarbejdning af æg": en virksomhed, der forarbejder op til 3 000 000 æg pr. år
14. "lille virksomhed til forarbejdning af snegle og frøer": en virksomhed, der forarbejder op til 10 000 kg snegle eller frøer pr. år
15. "lille virksomhed til produktion af afsmeltet animalsk fedt og grever": en virksomhed, der producerer afsmeltet animalsk fedt og grever med et råmaterialeinput på højst 5 000 kg pr. uge
16. "lille mælkeindsamlingscentral": en virksomhed, der indsamler mælk fra to eller flere producenter inden for rammerne af en opkøbsordning fra en virksomhed, der er godkendt til mælkeforarbejdning
17. "lille virksomhed til opskæring af kød af hovdyr, fjerkræ, lagomorfer, vildt og opdrættet vildt": en virksomhed, hvor der opskæres op til 5 000 kg kød af hovdyr, fjerkræ, lagomorfer, vildt og opdrættet vildt om ugen
18. "lille virksomhed til produktion af hakket kød, tilberedt kød og maskinseparatoreret kød": en virksomhed, der producerer hakket kød, tilberedt kød og maskinseparatoreret kød med et råmaterialeinput på højst 5 000 kg pr. uge
19. "lille lagervirksomhed for ferske fiskevarer": en virksomhed, der oplagrer op til 5 000 kg ferske fiskevarer pr. uge
20. "lille ekspeditionscenter for levende toskallede bløddyr beliggende på kysten": en virksomhed, der afsender levende toskallede bløddyr, og som har en afsendelseskapacitet på op til 5 000 kg levende toskallede bløddyr pr. uge
21. "center for rensning af levende toskallede bløddyr": en virksomhed, der renser op til 5 000 kg levende toskallede bløddyr pr. uge
22. "husdyrenhed": i henhold til artikel 13, stk. 3, i forordning (EU) 2019/627 og artikel 17, stk. 6, i forordning (EF) nr. 1099/2009 en dyreenhed, der gør det muligt at aggregere forskellige kategorier af dyr med henblik på sammenligning ved hjælp af følgende omregningskoefficienter:

Dyrekategori	Koefficient	1 husdyrenhed
Voksant kvæg	1	1
Andet kvæg	0,5	2
Dyr af hestefamilien	1	1
Får og geder, små hjorte (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Lam, gedekid, smågrise op til 15 kg	0,05	20
Levende svin, der vejer over 100 kg	0,2	5
Andre svin	0,15	7
Storvildt	0,2	5

23. "voksant kvæg": kvæg med en vægt på 300 kg eller derover

De udtryk, der anvendes i denne bekendtgørelse, som er kønsspecifikke, skal henviser til både mandlige og kvindelige køn.

Kapitel II

TILPASNING AF KRAV TIL MEJERIVIRKSOMHEDER BELIGGENDE I OMRÅDER, DER ER UNDERLAGT SÆRLIGE GEOGRAFISKE BEGRÆNSNINGER, OG TIL EKSPEDITIONSCENTRE FOR LEVENDE TOSKALLEDE BLØDDYR

Tilpasning af kravene til fremstilling af ost i godkendte virksomheder i regioner med særlige geografiske begrænsninger

Artikel 8

Mejerivirksomheder i regioner med særlige geografiske begrænsninger, der fremstiller ost med en modningsperiode på over 60 dage, skal opfylde følgende krav:

— Hvis kontrollen med rå mælk for somatiske celler og det samlede antal mikroorganismer ikke kan sikres, eller hvis mælken ikke opfylder kravene i bilag III, afsnit IX, kapitel I, punkt 3, i forordning (EF) nr. 853/2004 for så vidt angår somatiske celler og det samlede antal mikroorganismer, kan produkterne markedsføres til offentligt forbrug, hvis mælken:

1. viser ingen synlige ændringer

2. tidligere har været underkastet en mastitis-test, som ikke gav et positivt resultat.

— I forbindelse med bestemmelserne i bilag II, kapitel I, i forordning (EF) nr. 852/2004 skal følgende betingelser være opfyldt i en mejerivirksomhed:

1. en håndvask, der kan anvendes til vask af fødevarer, udstyr og hænder, forudsat at der er truffet forholdsregler for at forhindre fødevareforurening

2. fødevarerne udsættes hverken direkte eller indirekte for spildevand.

— I forbindelse med bestemmelserne i bilag II, kapitel VII, punkt 1, i forordning (EF) nr. 852/2004 skal der være en tilstrækkelig mængde vand til rådighed i mejerivirksomheden, som skal testes for at opfylde kravene i henhold til forskriften om vand til menneskeligt forbrug med den laveste hyppighed.

Tilpasning af kravene til de generelle kriterier for markedsføring af levende toskallede bløddyr

Artikel 9

(1) Den kompetente myndighed, der fører tilsyn med indsamling af levende toskallede bløddyr, ekspeditionscentre, renseanlæg, genudlægningsområder og virksomheder til forarbejdning af levende toskallede bløddyr, der opereres af en enkelt fødevarevirksomhedsleder, kan efter anmodning fra fødevarevirksomhedslederen i konkrete tilfælde tillade individuelle undtagelser vedrørende de registreringsdokumenter, der er omhandlet i bilag III, afsnit VII, kapitel I, punkt 3, i forordning (EF) nr. 853/2004, hvis fødevarevirksomhedslederen kan sikre overholdelse af sporbarhedskravene i henhold til artikel 18 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarer sikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, som ændret) på en anden måde.

(2) For at opnå den tilladelse, der er omhandlet i denne artikels stk. 1, skal fødevarevirksomhedslederen indgive en ansøgning til den kompetente myndighed, der som minimum indeholder oplysninger om følgende:

— den godkendte virksomhed

- registrerede akvakulturvirksomheder, for hvilke den er indehaver af en akvakulturlicens
- en erklæring om, at de er under kontrol af den samme fødevarevirksomhedsleder.

(3) Data om udstedte tilladelser opbevares af den kompetente myndighed i registret over godkendte virksomheder, der beskæftiger sig med animalske fødevarer.

Kapitel III

TILPASNING AF KRAV TIL GODKENDTE SMÅ VIRKSOMHEDER OG VIRKSOMHEDER, DER ANVENDER TRADITIONELLE PRODUKTIONSMETODER ELLER PRODUCERER TRADITIONELLE PRODUKTER

Tilpasning af kravene for små slagterivirksomheder

Artikel 10

(1) Små slagterier for hovdyr og opdrættet vildt og små slagterier for fjerkræ og lagomorfer, der er omfattet af en passende skriftlig procedure:

— kan anvende et enkelt omklædningsrum til personale, der er ansat i de såkaldte rene og urene dele af virksomheden, forudsat at de højst har 5 ansatte i virksomhedens produktionsområde

— hvis der ikke er plads til den bemyndigede person, skal der være et passende omklædningsrum i det lokale, der er omhandlet i litra a), og et passende sted på slagteriet med et skrivebord, en stol og et skab, som kan aflåses, til den bemyndigede persons behov

— det er ikke nødvendigt at stille faciliteter til modtagelse og midlertidig opbevaring af slagtedyr til rådighed, jf. bilag III, afsnit I, kapitel II, punkt 1, litra a), og bilag III, afsnit II, kapitel II, punkt 1, i forordning (EF) nr. 853/2004, hvis slagtingen af dyrene finder sted umiddelbart efter deres ankomst til virksomheden, jf. dog bestemmelserne i dyrevelfærdslovgivningen.

— det er ikke nødvendigt at stille et særskilt sted til rådighed for syge dyr og mistænkte syge dyr, hvis der anvendes en passende skriftlig slagteprocedure, som beskriver håndteringen af syge dyr og mistænkte syge dyr, uden at det berører fødevarehygiejnen og -sikkerheden

— det er ikke nødvendigt at have et særskilt område med passende udstyr til rengøring, vask og desinficering af de transportmidler til dyr, der er omhandlet i bilag III, afsnit I, kapitel II, punkt 6, og bilag III, afsnit II, kapitel II, punkt 6, til forordning (EF) nr. 853/2004, på slagterier, hvis der er officielt godkendte steder til rengøring, vask og desinficering af transportmidler til dyr inden for en afstand på højst 20 km

— der kan foretages tømning og rensning af maver og tarme i området til slagting af dyr og/eller opskæring af kød efter slagting, når der ikke er flere slagtekroppe/kød fra slagtede dyr i området. Desuden skal slagte- og/eller opskæringsområdet vaskes grundigt og om nødvendigt desinficeres før hver anvendelse

— opskæring af kød i lokaler, hvor slagting og slagtemæssig behandling udføres, er tilladt, forudsat at slagtingen og den slagtemæssige behandling er tidsmæssigt adskilt, og at der er foretaget grundig rengøring og desinficering efter slagtingen og før opskæringen. I så fald må opskæringskapaciteten ikke overstige 250 ton kød pr. år.

(2) På små slagterier for hovdyr og opdrættet vildt, hvor dyr slagtes, skal slagtingen finde sted

senest 21 dage efter leveringen af dyrene, forudsat at de ikke forlod lokalerne til modtagelse og midlertidig anbringelse af dyr på slagteriet i denne periode, og at dyrenes velfærd i forbindelse med opstaldning, fodring og behandling samt dyrenes sundhed ikke blev bragt i fare.

(3) Hvis dyr bestemt til slagtning har oprindelse i beskyttelses- og overvågningszoner og infektionszoner, der er oprettet i overensstemmelse med forskrifterne om beskyttelse af dyresundheden, skal dyrene slagtes hurtigst muligt og senest 72 timer efter ankomsten til slagteriet, jf. dog bestemmelserne i denne artikels stk. 2.

(4) På små slagterier for fjerkræ og lagomorfer kan udtagningen af organer og den videre forarbejdning af fjerkræ- og lagomorfkroppe foregå i samme lokale som skoldningen og plukningen, forudsat at udtagningen og plukningen er tilstrækkeligt adskilt fra hinanden og fysisk adskilt på passende vis for at undgå fødevareforurening.

(5) På små slagterier for fjerkræ og lagomorfer kan den kompetente veterinærinspektør efter anmodning fra fødevarevirksomhedslederen i individuelle tilfælde tillade, at udtagningen og den videre forarbejdning af fjerkrækroppe og lagomorfer finder sted i det samme område, hvor skoldningen og plukningen af fjerkræ finder sted, forudsat at skoldningen og plukningen adskilles tidsmæssigt, og at lokalerne vaskes grundigt og desinficeres mellem disse procedurer.

(6) Tilbageholdte og sunde slagtekroppe/kød kan opbevares i kølerummet/-kammeret, forudsat at følgende betingelser er opfyldt:

- det sted, der er afsat til de tilbageholdte slagtekroppe/kød, er tydeligt mærket og aflåseligt
- grunden til tilbageholdelsen ikke er mistanke om en smitsom sygdom
- kontaminering af andet kød forhindres.

Artikel 11

(1) Der kræves ikke konstant tilstedeværelse af en bemyndiget person under slagtning eller forarbejdning på små slagterier for hovdyr og opdrættet vildt, i små virksomheder til forarbejdning af vildtlevende storvildt, der anvender en langsom teknologisk proces, og som slagter højst 5 dyreenheder om dagen, eller på små slagterier for fjerkræ og lagomorfer, der slagter op til 500 enheder fjerkræ eller lagomorfer, og i små virksomheder til forarbejdning af vildtlevende småvildt, der forarbejder op til 500 enheder småvildt om dagen, hvis følgende betingelser er opfyldt:

- hvis den bemyndigede person ikke konstaterede manglende overholdelse under inspektioner før slagtning
- hvis den bemyndigede person, der foretog den første inspektion af vildt, ikke konstaterede manglende overholdelse ved den første kontrol af vildtet efter udsætningen, når det drejer sig om vildtlevende vildt
- hvis inspektionen efter slagtning foretages senest 24 timer efter slagtningen af det første dyr eller efter, at slagtekroppen af det nedlagte vildt er ankommet til virksomheden
- hvis der, i tilfælde af hovdyr, opdrættet og nedlagt vildt, er klar sporbarhed af alle dele af slagtekroppen og organerne, herunder alle spiselige og ikke-spiselige biprodukter fra slagtning af hvert enkelt dyr, der er omfattet af inspektionen efter slagtning, er sikret
- hvis der for så vidt angår hovdyr, opdrættet og nedlagt vildtlevende storvildt, er tilstrækkelig plads til opbevaring af alle dele af slagtekroppen og organerne fra hvert enkelt dyr, der er omfattet af inspektionen efter slagtning.

(2) Med forbehold af bestemmelserne i stk. 1, nr. 5), i denne artikel, hvis inspektionen efter slagtning på små slagterier for hovdyr og opdrættet vildt og i små virksomheder til forarbejdning af vildtlevende storvildt foretages mindst seks timer efter slagtningen af det første dyr eller ankomsten

af slagtekroppen af det nedlagte storvildt til virksomheden, må det spiselige slagteaffald ikke anvendes til konsum.

(3) På små slagterier for hovdyr og opdrættet vildt, i små virksomheder til forarbejdning af småt og stort vildtlevende vildt og på små slagterier for fjerkræ og lagomorfer, der er kendetegnet ved uregelmæssig slagtedynamik, skal fødevarevirksomhedslederen skriftligt (pr. e-mail) underrette den kompetente bemyndigede person om det planlagte antal, arter og kategori af dyr bestemt til slagtning senest 48 timer før slagtning og ved hjælp af den foreskrevne ansøgning rapportere det samlede antal dyr, der skal slagtes, mindst 24 timer før slagtning.

(4) Fødevarevirksomhedslederen skal sikre, at alle dyr, der er bestemt til slagtning i henhold til denne artikels stk. 3, samtidig er til rådighed for inspektionen før slagtning.

Tilpasning af kravene til mobile slagterier

Artikel 12

(1) Mobile slagterier kan udføre godkendte aktiviteter, hvis de opfylder betingelserne i denne artikel, og hvis betingelserne i forskrifterne for fødevarehygiejne og dyrevelfærd overholdes.

(2) Fødevarevirksomhedslederen skal mindst tre dage før slagtningens begyndelse underrette den bemyndigede person om stedet og tidspunktet for slagtningen af dyrene på det mobile slagteri, således at den kompetente person kan arrangere inspektioner før og efter slagtning af dyr/slagtekroppe og de foreskrevne undersøgelser af kød og organer.

(3) Mindst 48 timer før slagtningen påbegyndes, giver fødevarevirksomhedslederen meddelelse om slagtningen ved at indtaste oplysningerne i den relevante computerapplikation.

(4) Inspektioner før slagtning af dyrene kan foretages på oprindelsesbedriften højst 24 timer før slagtningen eller ved ankomsten til det mobile slagteri.

(5) Inspektioner efter slagtning af slagtekroppe og organer foretages i overensstemmelse med bestemmelserne i fødevarelovgivningen.

(6) Mobile slagterier behøver ikke have faciliteter til modtagelse og midlertidig opbevaring af slagtedyr, jf. bilag III, afsnit I, kapitel II, punkt 1, litra a), i forordning (EF) nr. 853/2004.

(7) Mobile slagterier skal være indrettet på en sådan måde, at følgende operationer kan udføres på virksomheden:

- fastholdelse, bedøvelse og slagtning af dyr
- flåning eller fjernelse af hår eller fjer
- forarbejdning af slagtekroppe og organer
- inspektion efter slagtning af slagtekroppe og organer
- køling af slagtekroppe, og de skal også have
- et separat omklædnings- og sanitært område for de ansatte.

(8) Sundhedsstemplerne skal anbringes i den aflåselige del af det mobile slagteri. Efter mærkning af slagtekroppene returnerer den kompetente bemyndigede person dem til den udpegede del og sikrer, at kun bemyndigede personer har adgang til stemplerne.

(9) Den næste slagtning må kun finde sted, hvis den forsegling, der tidligere er anbragt på den i denne artikels stk. 8 omhandlede del, ikke er beskadiget.

Tilpasning af kravene til virksomheder, der anvender traditionelle produktionsmetoder eller fremstiller traditionelle produkter

Artikel 13

(1) Opskæring af tamsvin, der er ældre end 5 uger, på slagteriet før levering er ikke obligatorisk, hvis:

- resultaterne af inspektionerne før og efter slagtning er tilfredsstillende
- svinene er højst 4 måneder gamle.

(2) Efter anmodning fra fødevarevirksomhedslederen kan den bemyndigede person tillade, at slagtekroppe af kvæg på højst 12 måneder ikke opskæres i halve, hvis det er behørigt begrundet, og hvis det er til en særlig lejlighed.

(3) Hvis undersøgelsen af slagtekroppene giver anledning til mistanke om, at der er en mulig fare, skal en inspektion efter slagtning foretages i overensstemmelse med bestemmelserne i artikel 12 i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/627.

(4) For så vidt folkesundhedens interesser og overholdelsen af fødevarehygiejnekravene ikke bringes i fare, er det tilladt at fremstille animalske fødevarer med traditionelle egenskaber:

- i virksomheder, der er konstrueret af naturlige materialer, som er væsentlige for produktets særlige egenskaber, og/eller
- med tilpasning af rengørings- og desinfektionsforanstaltninger i virksomhederne under hensyntagen til de naturlige produktionsforhold (specifik omgivende flora)
- ved anvendelse af udstyr og instrumenter på alle produktions- og emballeringsstadier, der er fremstillet af naturlige materialer, som er uundværlige for produktets traditionelle egenskab.

(5) Fødevarevirksomhedslederen indgiver en ansøgning til den kompetente myndighed om tilladelse til at gøre brug af muligheden i denne artikels stk. 4, og ansøgningen skal indeholde følgende oplysninger:

- produktets navn
- geografisk oprindelse
- beskrivelse af produktet, af den teknologiske produktionsproces og af oplagrings- og modningsbetingelserne
- materialer, udstyr og instrumenter, der anvendes til fremstilling af produktet
- beskrivelse af virksomheden eller produktionslokalerne og af oplagrings- og modningsbetingelserne
- produktets og/eller produktionens historie og traditionelle aspekter
- alle andre oplysninger, som fødevarevirksomhedslederen anser for vigtige.

(6) Den kompetente myndighed vurderer ansøgningen og de forelagte oplysninger, og, i tilfælde af en positiv vurdering, indfører den kompetente myndighed produktets navn på den nationale liste over produkter med traditionelle karakteristika i Republikken Kroatien, med en bemærkning om produktionsmetoden og virksomheden, der er opført i registret over godkendte fødevarevirksomheder af animalsk oprindelse.

(7) Den kompetente myndighed fører og ajourfører en liste over nationale traditionelle produkter, der er udarbejdet i overensstemmelse med bestemmelserne i denne bekendtgørelse, og underretter

Europa-Kommissionen og medlemsstaterne om tilpasningsforanstaltninger, produkter og virksomheder, der fremstiller sådanne produkter.

Tilpasning af kravene for andre små virksomheder

Artikel 14

I små virksomheder som omhandlet i artikel 4, stk. 1, nr. 2), med undtagelse af de virksomheder, der er omhandlet i punkt 1, 2, 3 og 4 i denne bekendtgørelse, forudsat at folkesundhedens interesser ikke bringes i fare, og at hygiejnekravene ikke tilsidesættes, er det tilladt at anvende følgende betingelser:

— gennemførelse af forskellige teknologiske produktionsfaser og/eller produktion af forskellige produkter i samme lokale, forudsat at produktionsfaserne er adskilt af tid, og at lokalet rengøres og om nødvendigt vaskes og desinficeres på passende vis mellem de enkelte faser

— opbevaring af råvarer, færdigvarer og tilbageholdte produkter kan foregå i samme rum med passende rumlig adskillelse på en sådan måde, at eventuel kontaminering undgås, og forudsat at de færdige og tilbageholdte produkter er færdigpakke, lukkede og tydeligt mærkede

— omklædnings- og sanitære områder for arbejdstagere, opbevaringsplads til emballage og plads til rengøring og desinfektion af virksomheden kan placeres adskilt fra arbejdsområdet, hvis de befinder sig i virksomhedens lokaler, forudsat at arbejdstagerne har en separat indgang til virksomheden med et forrum, hvor det er muligt at foretage desinfektion af fodtøj og hygiejnisk håndvask

— ind- og udgang for arbejdstagere skal adskilles fra ind- og udgang for råvarer, færdige produkter og produkter, der ikke opfylder kravene

— anvendelse af samme ind-/udgang for råvarer, færdige produkter og produkter, der ikke opfylder kravene, hvis de adskilles efter tid

— i virksomheder, der er beliggende på samme grund som en privat beboelsesejendom, anvendelse af et privat område beliggende på virksomhedens grund som omklædnings- og sanitære områder

— der stilles ikke krav om, at mælkeindsamlingscentraler med en samlet daglig arbejdstid på op til tre timer skal have sanitære områder for arbejdstagerne i lokalerne, men sådanne områder skal være til rådighed for dem.

Tilpasning af kravene til små ekspeditionscentre for levende toskallede bløddyr beliggende på kysten og rensningscentre for levende toskallede bløddyr

Artikel 15

(1) Omklædnings- og sanitære områder for arbejdstagere, faciliteter til opbevaring af emballage og faciliteter til rengøring og desinficering af virksomheden kan placeres uden for arbejdsområdet, hvis de befinder sig inden for virksomhedens område, forudsat at arbejdstagerne har adgang til virksomheden, hvor det er muligt at foretage desinficering af fodtøj og hygiejnisk håndvask.

(2) I virksomheder beliggende på samme grund som en privat beboelsesejendom kan et privat område beliggende på virksomhedens grund anvendes som omklædnings- og sanitære områder,

forudsat at arbejdstagerne har adgang til virksomheden, hvor det er muligt at foretage desinfektion af fodtøj og hygiejnisk håndvask.

Artikel 16

- (1) Små ekspeditionscentre for levende toskallede bløddyr om bord på fartøjer behøver ikke at have solide vægge og vinduer.
- (2) Levende toskallede bløddyr skal beskyttes mod skadegørere og mod alle slags luftforurening under fødevarevirksomhedsaktiviteter.
- (3) Der skal være passende områder/anordninger til personlig hygiejne (herunder hygiejnisk håndvask, sanitære faciliteter og omklædningsrum til personalet).
- (4) Udstyr til rengøring, vask og desinficering kan opbevares i et område, hvor der håndteres levende toskallede bløddyr, forudsat at der sikres en passende adskillelse på en sådan måde, at kontaminering undgås.

Kapitel IV

OVERGANGS- OG AFSLUTTENDE BESTEMMELSER

Artikel 17

- (1) Små virksomheder, der er godkendt i henhold til bekendtgørelse om tiltag vedrørende tilpasning til kravene i forordninger om fødevarer af animalsk oprindelse (NN nr. 51/15, 106/15 og 21/19), skal overholde bestemmelserne i denne bekendtgørelse inden for et år fra datoen for denne bekendtgørelses ikrafttræden, bortset fra bestemmelsen i denne bekendtgørelses artikel 8, stk. 3.
- (2) Små virksomheders overholdelse af de bestemmelser, der er omhandlet i denne artikels stk. 1, fastslås af de kompetente veterinærinspektører under de regelmæssige officielle kontroller.

Artikel 18

Procedurer, der er indledt inden denne bekendtgørelses ikrafttræden, afsluttes i overensstemmelse med bestemmelserne i bekendtgørelsen om tiltag vedrørende tilpasning til kravene i forordninger om fødevarer af animalsk oprindelse (NN nr. 51/15, 106/15 og 21/19).

Artikel 19

På datoen for denne bekendtgørelses ikrafttræden ophører bekendtgørelsen om tiltag vedrørende tilpasning til kravene i forordninger om fødevarer af animalsk oprindelse (NN nr. 51/15, 106/15 og 21/19) med at finde anvendelse.

Artikel 20

Nærværende bekendtgørelse træder i kraft den ottende dag efter offentliggørelse i Republikken Kroatiens statstidende.

VICEPREMIERMINISTER
OG MINISTER

David Vlajčić

KLASSIFIKATION: 011-01/20-01/78

REFERENCENUMMER: 525-09/572-25-37

Zagreb, 17. februar 2025