\*P/9074404\*

Elintarvikehygieniasta ja elintarvikkeiden mikrobiologisista vaatimuksista annetun lain (Kroatian tasavallan virallinen lehti nro 83/22) 7 §:n 3, 4 ja 5 momentin nojalla maatalous-, metsätalous- ja kalastusministeri antaa valtion ylitarkastajan ennakkosuostumuksella seuraavan säädöksen:

**MÄÄRÄYS ELÄINPERÄISISTÄ ELINTARVIKKEISTA ANNETTUJEN ASETUSTEN VAATIMUKSIIN MUKAUTUMISEKSI TOTEUTETTAVISTA TOIMENPITEISTÄ**

I luku

YLEISET SÄÄNNÖKSET

Aihe

1 §

Tässä määräyksessä säädetään eläinperäisistä elintarvikkeista annettujen Euroopan unionin asetusten vaatimuksiin mukautumiseksi toteutettavista toimenpiteistä, joiden tavoitteet ovat seuraavat:

– asetetaan eläinperäisiä elintarvikkeita käsittelevien laitosten, jotka edellyttävät hyväksyntää (jäljempänä ’hyväksytyt laitokset’), ja hyväksyttyjen pienten laitosten rakentamista, suunnittelua ja laitteita koskevia erityisvaatimuksia;

– mahdollistetaan perinteisten menetelmien käytön jatkuminen eläinperäisten elintarvikkeiden kaikissa tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheissa;

– helpotetaan liiketoimintaa erityisten maantieteellisten haittojen alaisilla alueilla.

2 §

Tällä määräyksellä varmistetaan seuraavien säännösten täytäntöönpano:

— eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniavaatimuksista 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 (EUVL L 139, 30.4.2004), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniavaatimuksista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III muuttamisesta ja oikaisemisesta kalastustuotteiden, munien ja tiettyjen pitkälle jalostettujen tuotteiden osalta sekä komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/624 muuttamisesta tiettyjen simpukoiden osalta 9 päivänä syyskuuta 2022 annetulla komission delegoidulla asetuksella (EU) 2022/2258 (EUVL L 299/5, 18.11.2022), (jäljempänä ’asetus (EY) N:o 853/2004’) 10 artiklan 3 ja 8 kohta;

— elintarvikehygieniasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 (EUVL L 139, 30.4.2004), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteiden muuttamisesta siltä osin kuin on kyse ruoka-allergeenien hallinnasta, elintarvikkeiden uudelleenjakelusta ja elintarviketurvallisuuskulttuurista 3 päivänä maaliskuuta 2021 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) 2021/382 (EUVL L 74, 4.3.2021), (jäljempänä asetus (EY) N:o 852/2004’) 13 artiklan 3 kohta;

— Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan järjestämistä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta 5 päivänä joulukuuta 2005 annetun komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005 (EUVL L 338, 22.12.2005), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksen (EY) N:o 2074/2005 muuttamisesta eläinperäisten elintarvikkeiden virallisen valvonnan osalta siltä osin kuin on kyse elintarvikeketjua koskeviin tietoihin ja kalastustuotteisiin sovellettavista vaatimuksista sekä viittauksesta merellisten biotoksiinien hyväksyttyihin testausmenetelmiin ja raakamaidon ja lämpökäsitellyn lehmänmaidon testausmenetelmiin 3 päivänä heinäkuuta 2019 annetulla komission täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2019/1139 (EUVL L 180, 4.7.2019), (jäljempänä ’asetus (EY) N:o 2074/2005’) 7 artikla ja

— ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan suorittamista koskevista yhdenmukaisista käytännön järjestelyistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2017/625 mukaisesti ja komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005 muuttamisesta virallisen valvonnan osalta annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 (EUVL L 131/51, 17.5.2019), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 muuttamisesta ja oikaisemisesta siltä osin kuin on kyse eläviä simpukoita ja kalastustuotteita koskevan tai UV-säteilytykseen liittyvän virallisen valvonnan käytännön järjestelyistä 19 päivänä joulukuuta 2022 annetulla komission täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2022/2503 (EUVL L 325/58, 20.12.2022), (jäljempänä ’asetus (EY) 2019/627’) 13 ja 15 artikla.

3 §

Tästä määräyksestä on ilmoitettu teknisiä määräyksiä ja tietoyhteiskunnan palveluja koskevia määräyksiä koskevien tietojen toimittamisessa noudatettavasta menettelystä 9 päivänä syyskuuta 2015 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä (EU) 2015/1535 (EUVL L 241, 17.9.2015, s. 1) säädetyn menettelyn mukaisesti.

Soveltamisala

4 §

Tämän määräyksen säännöksiä sovelletaan hyväksytyissä laitoksissa toimiviin elintarvikealan toimijoihin seuraavasti:

– tämän määräyksen II luvun säännöksiä sovelletaan elintarvikealan toimijoihin, jotka toimivat hyväksytyissä maidonjalostamoissa erityisten maantieteellisten haittojen alaisilla alueilla sekä elävien simpukoiden lähettämöjä koskeviin asiakirjoihin;

– tämän määräyksen III luvun säännöksiä sovelletaan seuraavissa hyväksytyissä laitoksissa toimiviin elintarvikealan toimijoihin:

1. pienet laitokset, joita käytetään sorkka- ja kavioeläinten ja tarhatun riistan teurastukseen sekä sorkka- ja kavioeläinten ja tarhatun riistan lihan leikkaamiseen (jäljempänä ’sorkka- ja kavioeläinten ja tarhatun riistan pienteurastamot’);

2. pienet laitokset, joita käytetään siipikarjan ja jäniseläinten teurastukseen sekä siipikarjan ja jäniseläinten lihan leikkaamiseen (jäljempänä ’siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamot’);

3. pienet laitokset, joissa jalostetaan riistaa ja leikataan riistan lihaa;

4. liikkuvat teurastamot;

5. pienet laitokset, joissa leikataan sorkka- ja kavioeläinten, siipikarjan, jäniseläinten, riistan ja/tai tarhatun riistan lihaa;

6. pienet laitokset, joissa tuotetaan jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa;

7. aluksilla sijaitsevat elävien simpukoiden pienet lähettämöt;

8. rannikolla sijaitsevat elävien simpukoiden pienet lähettämöt;

9. pienet keskukset, joissa puhdistetaan eläviä simpukoita;

10. pienet laitokset, joissa varastoidaan tuoreita kalastustuotteita;

11. pienet laitokset, joissa jalostetaan lihaa ja/tai kalastustuotteita;

12. pienet maidonjalostamot ja pienet maidonkeräilykeskukset;

13. pienet munapakkaamot ja pienet munanjalostuslaitokset;

14. pienet laitokset, joissa jalostetaan etanoita ja sammakoita;

15. pienet laitokset, joissa tuotetaan sulatettua eläinrasvaa ja rasvan sulatuksessa syntyvää proteiinijäännöstä;

16. laitokset, joissa tuotetaan perinteisiä tuotteita tai sovelletaan perinteisiä tuotantomenetelmiä.

5 §

1. Kun laitos hyväksytään suorittamaan useita toimintoja, jotka on hyväksyttävä virallisesta valvonnasta annetun asetuksen mukaisesti, ja jos jokin toiminnoista hyväksytään tässä määräyksessä säädettyjen mukautumistoimenpiteiden mukaisesti, myös kaikki muut toiminnot on hyväksyttävä tässä määräyksessä säädettyjen mukautumistoimenpiteiden mukaisesti, eli laitos kokonaisuudessaan hyväksytään pieneksi laitokseksi.
2. Laitoksissa, joissa harjoitetaan useita tämän määräyksen 4 §:n 1 momentin 2 alakohdan 5, 6, 8, 9, 10, 11 ja 15 alakohdassa tarkoitettuja toimintoja, syötetyn raaka-aineen kokonaismäärä saa olla enintään 5 000 kilogrammaa viikossa.

Sanasto  
  
6 §

Tässä määräyksessä sovelletaan seuraavia määritelmiä:

1. ’sorkka- ja kavioeläinten ja tarhatun riistan pienteurastamo’ – laitos, jossa teurastetaan sorkka- ja kavioeläimiä ja tarhattua riistaa ja jonka teurastuskapasiteetti on enintään 20 eläinyksikköä viikossa ja kokonaisteurastuskapasiteetti enintään 1 000 eläinyksikköä vuodessa;

2. ’siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamo” – laitos, jossa teurastetaan siipikarjaa ja jäniseläimiä ja jonka teurastuskapasiteetti on enintään 12 500 eläinyksikköä kuukaudessa laskettuna seuraavasti:

a) kananpojat, kanat, tarhatut luonnonvaraiset riistalinnut muodostavat yhden yksikön;

b) ankat muodostavat kaksi yksikköä;

c) kalkkunat, hanhet ja jäniseläimet muodostavat kolme yksikköä;

d) muu siipikarja muodostaa kukin yhden yksikön;

3. ’pieni luonnonvaraisen pienriistan jalostuslaitos’ – laitos, jossa jalostetaan luonnonvaraista pienriistaa ja jonka jalostuskapasiteetti on enintään 12 500 eläinyksikköä kuukaudessa laskettuna seuraavasti:

a) luonnonvaraiset riistalinnut muodostavat yhden yksikön;

b) jäniseläimet muodostavat kolme yksikköä;

4. ’pieni luonnonvaraisen suurriistan jalostuslaitos’ – laitos, jossa jalostetaan luonnonvaraista suurriistaa ja jonka jalostuskapasiteetti on enintään 20 eläinyksikköä viikossa ja jonka kokonaisjalostuskapasiteetti on enintään 1 000 eläinyksikköä vuodessa;

5. ’toimivaltainen viranomainen’ – maatalous-, metsätalous- ja kalastusministeriö;

6. ’pieni maidonjalostamo’ – maidonjalostamo, jonka syötetyn raaka-aineen määrä on enintään 10 000 litraa maitoa päivässä;

7. ’pieni lihan ja/tai kalastustuotteiden jalostuslaitos’ – laitos, jossa jalostetaan lihaa ja/tai kalastustuotteita ja jonka syötetyn raaka-aineen määrä on enintään 5 000 kilogrammaa lihaa tai kalastustuotteita viikossa;

8. ’aluksella sijaitseva elävien simpukoiden pieni lähettämö’ – alus, joka on tarkoitettu elävien simpukoiden lähettämiseen saman elintarvikealan toimijan viljelylaitoksesta tai valvotulta tuotantoalueelta, jolta toimijalla on lupa pyytää eläviä simpukoita, ja jonka kapasiteetti on enintään 1 000 kilogrammaa eläviä simpukoita päivässä;

9. ’valtuutettu henkilö’ – valtuutetun elimen valtuutettu eläinlääkäri tai eläinlääkintätarkastaja;

10. ’liikkuva teurastamo’ – mukautettu ajoneuvo tai liikkuva laitos, jossa teurastetaan siipikarjaa ja jäniseläimiä tai kotieläiminä pidettyjä sorkka- ja kavioeläimiä ja tarhattua riistaa;

11. ’pieni munapakkaamo’ – munapakkaamo, jossa pakataan enintään kolme miljoonaa munaa vuodessa;

12. ’erityisten maatieteellisten haittojen alaiset alueet’ – saaret, joista ei ole siltayhteyttä Manner-Kroatiaan, ja vuoristoalueet, jotka on määritelty vuoristoalueista annetussa erityisasetuksessa;

13. ’pieni munanjalostamo’ – laitos, jossa jalostetaan enintään kolme miljoonaa munaa vuodessa;

14. ’pieni etanoiden ja sammakoiden jalostamo’ – laitos, jossa jalostetaan enintään 10 000 kilogrammaa etanoita tai sammakoita vuodessa;

15. ’pieni sulatetun eläinrasvan ja rasvan sulatuksessa syntyvän proteiinijäännöksen tuotantolaitos’ – laitos, joka tuottaa sulatettua eläinrasvaa ja rasvan sulatuksessa syntyvää proteiinijäännöstä ja jonka syötetyn raaka-aineen määrä on enintään 5 000 kilogrammaa viikossa;

16. ’pieni maidonkeräilykeskus’ – laitos, joka kerää maitoa kahdelta tai useammalta tuottajalta yhdestä maidonjalostamiseen hyväksytystä laitoksesta ostamista koskevan järjestelmän mukaisesti;

17. ’pieni sorkka- ja kavioeläinten, siipikarjan, jäniseläinten, riistan ja tarhatun riistan lihan leikkaamiseen tarkoitettu laitos’ – laitos, jossa leikataan enintään 5 000 kilogrammaa sorkka- ja kavioeläinten, siipikarjan, jäniseläinten, riistan ja tarhatun riistan lihaa viikossa;

18. ’pieni jauhelihan, raakalihavalmisteiden ja mekaanisesti erotetun lihan tuotantolaitos’ – laitos, jossa tuotetaan jauhelihaa, raakalihavalmisteita ja mekaanisesti erotettua lihaa ja jonka syötetyn raaka-aineen määrä on enintään 5 000 kilogrammaa viikossa;

19. ’pieni tuoreiden kalastustuotteiden varastointilaitos’ – laitos, jossa varastoidaan enintään 5 000 kilogrammaa tuoreita kalastustuotteita viikossa;

20. ’rannikolla sijaitseva elävien simpukoiden pieni lähettämö’ – elävien simpukoiden lähettämiseen tarkoitettu laitos, jonka lähetyskapasiteetti on enintään 5 000 kilogrammaa eläviä simpukoita viikossa;

21. ’elävien simpukoiden puhdistuskeskus’ – laitos, jossa puhdistetaan enintään 5 000 kilogrammaa eläviä simpukoita viikossa;

22. ’eläinyksikkö’ – asetuksen (EU) 2019/627 13 artiklan 3 kohdan ja asetuksen (EY) N:o 1099/2009 17 artiklan 6 kohdan mukainen eläinyksikkö, jonka avulla voidaan aggregoida erilaisia eläinluokkia niiden vertailua varten käyttämällä seuraavia muuntokertoimia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Eläinluokka | Kerroin | yksi eläinyksikkö |
| Täysikasvuinen nautaeläin | 1 | 1 |
| Muut nautaeläimet | 0,5 | 2 |
| Hevoseläimet | 1 | 1 |
| Lampaat ja vuohet, pienet hirvieläimet (*Cervidae*) | 0,05 | 20 |
| Karitsat, vohlat, porsaat enintään 15 kg | 0,05 | 20 |
| Elävät siat, joiden elopaino on yli 100 kg | 0,2 | 5 |
| Muut siat | 0,15 | 7 |
| Suurriista | 0,2 | 5 |

23. ’täysikasvuinen nautaeläin’ – nautaeläin, jonka paino on vähintään 300 kilogrammaa.

7 §

Tässä määräyksessä käytetyillä sukupuolikohtaisilla termeillä tarkoitetaan yhtä lailla sekä mies- että naissukupuolta.

II luku

ERITYISTEN MAANTIETEELLISTEN HAITTOJEN ALAISILLA ALUEILLA SIJAITSEVIIN MAIDONJALOSTAMOIHIN JA ELÄVIEN SIMPUKOIDEN LÄHETTÄMÖIHIN SOVELLETTAVIIN VAATIMUKSIIN MUKAUTUMINEN

Juuston valmistukseen erityisten maantieteellisten haittojen alaisilla alueilla sijaitsevissa hyväksytyissä laitoksissa sovellettaviin vaatimuksiin mukautuminen

8 §

Erityisten maantieteellisten haittojen alaisilla alueilla sijaitsevien maidonjalostamojen, jotka valmistavat juustoja, joiden kypsytysaika on yli 60 päivää, on täytettävä seuraavat vaatimukset:

– jos raakamaidon valvontaa somaattisten solujen ja mikro-organismien kokonaismäärän osalta ei voida taata tai jos maito ei täytä asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan IX jakson I luvun 3 kohdassa vahvistettuja vaatimuksia somaattisten solujen ja mikro-organismien kokonaismäärän osalta, tuotteita voidaan saattaa markkinoille julkiseen kulutukseen, jos

1. maidossa ei ole näkyviä muutoksia ja

2. maidon osalta on aikaisemmin tehty utaretulehdustesti, josta ei saatu positiivista tulosta;

– asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II olevan I luvun säännösten osalta maidonjalostamossa on varmistettava seuraavat edellytykset:

1. siellä on yksi pesuallas, jota voidaan käyttää elintarvikkeiden, laitteiden ja käsien pesemiseen edellyttäen, että on toteutettu varotoimenpiteitä elintarvikkeiden saastumisen estämiseksi;

2. elintarvikkeet eivät ole suoraan tai välillisesti kosketuksissa jäteveden kanssa;

– asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II olevan VII luvun 1 kohdan säännösten osalta maidonjalostamossa on oltava riittävä määrä vettä, joka on testattava siten, että se täyttää ihmisten käyttöön tarkoitetusta vedestä annetun asetuksen vaatimukset pienimmällä mahdollisella testaustiheydellä.

Elävien simpukoiden markkinoille saattamista koskeviin yleisiin perusteisiin sovellettaviin vaatimuksiin mukautuminen

9 §

(1) Toimivaltainen viranomainen, joka valvoo yhden elintarvikealan toimijan harjoittamaa elävien simpukoiden pyyntiä ja ylläpitämiä elävien simpukoiden lähettämöjä, puhdistamoja, uudelleensijoitusalueita ja jalostuslaitoksia, voi elintarvikealan toimijan pyynnöstä sallia tapauskohtaisesti asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VII jakson I luvun 3 kohdassa tarkoitettuja rekisteröintiasiakirjoja koskevia yksittäisiä poikkeuksia, jos elintarvikealan toimija voi varmistaa elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä 28 päivänä tammikuuta 2002 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 (EYVL L 31, 1.2.2002, sellaisena kuin se on muutettuna) 18 artiklassa tarkoitettujen jäljitettävyysvaatimusten noudattamisen muulla tavalla.

(2) Tämän pykälän 1 momentissa tarkoitetun luvan saamiseksi elintarvikealan toimijan on toimitettava toimivaltaiselle viranomaiselle hakemus, joka sisältää vähintään seuraavat tiedot:

– hyväksytty laitos;

– rekisteröidyt tilat, joille sillä on vesiviljelylupa;

– ilmoitus siitä, että ne ovat saman elintarvikealan toimijan valvonnassa.

(3) Toimivaltainen viranomainen säilyttää myönnettyjä lupia koskevat tiedot eläinperäisten elintarvikkeiden alalla toimivien hyväksyttyjen laitosten rekisterissä.

III luku

HYVÄKSYTTYIHIN PIENIIN LAITOKSIIN JA PERINTEISIÄ TUOTANTOMENETELMIÄ SOVELTAVIIN TAI PERINTEISIÄ TUOTTEITA TUOTTAVIIN LAITOKSIIN SOVELLETTAVIIN VAATIMUKSIIN MUKAUTUMINEN

Pienteurastamoihin sovellettaviin vaatimuksiin mukautuminen

10 §

(1) Sorkka- ja kavioeläinten ja tarhatun riistan pienteurastamoissa sekä siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamoissa, joihin sovelletaan asianmukaista kirjallista menettelyä, sovelletaan seuraavaa:

– niissä on mahdollista käyttää yhtä pukeutumistilaa sellaista henkilöstöä varten, joka työskentelee laitoksen niin kutsutuissa puhtaissa ja epäpuhtaissa osissa, mikäli laitoksen tuotantoalueella työskentelee enintään viisi työntekijää;

– jos valtuutetulle henkilölle ei ole varattu tilaa, valtuutetun henkilön tarpeita varten on oltava tämän momentin a kohdassa tarkoitetussa tilassa asianmukainen pukeutumistila ja teurastamossa asianmukainen tila, jossa on kirjoituspöytä, tuoli ja lukittava kaappi;

– asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson II luvun 1 kohdan a alakohdassa ja liitteessä III olevan II jakson II luvun 1 kohdassa tarkoitettuja teuraseläinten vastaanottoon ja väliaikaiseen varastointiin tarkoitettuja tiloja ei tarvitse järjestää, jos eläimet teurastetaan välittömästi laitokseen saapumisen jälkeen, sanotun kuitenkaan rajoittamatta eläinten hyvinvointia koskevan lainsäädännön säännösten soveltamista;

– sairaille eläimille ja sairaiksi epäillyille eläimille ei tarvitse varata erillistä tilaa, jos sovelletaan asianmukaista kirjallista teurastusmenettelyä, jossa kuvataan sairaiden eläinten ja sairaiksi epäiltyjen eläinten käsittely vaarantamatta elintarvikehygieniaa ja -turvallisuutta;

– teurastamoissa ei tarvitse varata erillistä tilaa asianmukaisine laitteineen asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson II luvun 6 kohdassa ja liitteessä III olevan II jakson II luvun 6 kohdassa tarkoitettujen eläinkuljetusvälineiden puhdistusta, pesemistä ja desinfioimista varten, jos enintään 20 kilometrin etäisyydellä on virallisesti hyväksyttyjä paikkoja eläinkuljetusvälineiden puhdistusta, pesemistä ja desinfioimista varten;

– mahat ja suolet voidaan tyhjentää ja puhdistaa eläinten teurastamista ja/tai lihan leikkaamista varten tarkoitetussa tilassa teurastuksen jälkeen, kun tilassa ei enää ole teurastettujen eläinten ruhoja/lihaa; teurastus- ja/tai leikkuutila on lisäksi pestävä perusteellisesti ja tarvittaessa desinfioitava ennen jokaista käyttökertaa;

– lihan leikkaaminen teurastus- ja käsittelytiloissa on sallittua edellyttäen, että teurastus- ja käsittelytoimet on erotettu toisistaan ajallisesti ja että perusteellinen puhdistus ja desinfiointi on suoritettu teurastuksen jälkeen ja ennen leikkaamista; tällöin leikkuukapasiteetti saa olla enintään 250 tonnia lihaa vuodessa.

(2) Sorkka- ja kavioeläinten sekä tarhatun riistan pienteurastamoissa, joissa teurastetaan Kroatian tasavallasta peräisin olevat tai Kroatiassa yli kolmen kuukauden ajan kasvatettuja eläimiä, teurastus on suoritettava viimeistään 21 päivän kuluttua eläinten toimittamisesta edellyttäen, että eläimet eivät ole tänä aikana poistuneet teurastamossa eläinten vastaanottoa ja tilapäistä säilytystä varten olevista tiloista ja että eläinten hyvinvointi ja terveys eivät ole vaarantuneet.

(3**)** Jos teurastettavaksi tarkoitetut eläimet ovat peräisin eläinten terveyden suojelusta annettujen asetusten mukaisesti perustetuilta suoja- ja valvontavyöhykkeiltä ja tartuntavyöhykkeiltä, eläimet on teurastettava viipymättä ja viimeistään 72 tunnin kuluessa teurastamoon saapumisesta, sanotun kuitenkaan rajoittamatta tämän pykälän 2 momentin säännösten soveltamista.

(4) Siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamoissa siipikarjan ja jäniseläinten sisälmysten poisto ja ruhojen jatkokäsittely voidaan suorittaa samassa tilassa kuin kalttaus ja kyniminen edellyttäen, että sisälmysten poisto ja kyniminen ovat riittävän etäällä toisistaan ja asianmukaisesti fyysisesti erillään toisistaan elintarvikkeiden saastumisen välttämiseksi.

(5) Siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamoissa toimivaltainen eläinlääkintätarkastaja voi elintarvikealan toimijan pyynnöstä yksittäistapauksissa sallia, että siipikarjan ja jäniseläinten sisäelinten poisto ja ruhojen jatkokäsittely suoritetaan samassa tilassa kuin siipikarjan kalttaus ja kyniminen edellyttäen, että kalttaus ja kyniminen on erotettu toisistaan ajallisesti ja että tilat pestään ja desinfioidaan perusteellisesti näiden menettelyjen välillä.

(6) Jälkitarkastukseen otettuja ja terveitä ruhoja/lihaa voidaan säilyttää kylmätilassa/-kammiossa edellyttäen, että seuraavat edellytykset täyttyvät:

– jälkitarkastukseen otetuille ruhoille/lihalle varattu tila on selvästi merkitty ja lukittavissa;  
– jälkitarkastukseen ottamisen syynä ei ole tartuntatautiepäily;

– muun lihan saastuminen estetään.

11 §

(1) Valtuutetun henkilön jatkuvaa läsnäoloa teurastuksen tai jalostuksen aikana ei vaadita sorkka- ja kavioeläinten ja tarhatun riistan pienteurastamoissa, pienissä luonnonvaraisen suurriistan jalostuslaitoksissa, joissa käytetään hidasta teknistä prosessia ja joissa teurastetaan enintään viisi eläinyksikköä päivässä, eikä siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamoissa, joissa teurastetaan enintään 500 yksikköä siipikarjaa tai jäniseläimiä, eikä pienissä luonnonvaraisen pienriistan jalostuslaitoksissa, joissa käsitellään enintään 500 yksikköä luonnonvaraista pienriistaa päivässä, jos seuraavat edellytykset täyttyvät:

– valtuutettu henkilö ei ole todennut vaatimustenvastaisuuksia *ante mortem* -tarkastuksissa;

– luonnonvaraisen riistan osalta riistan ensimmäisen tarkastuksen suorittava valtuutettu henkilö ei ole todennut vaatimustenvastaisuuksia ensimmäisessä riistan teurastuksen jälkeisessä tarkastuksessa;

– *post mortem* -tarkastus tehdään viimeistään 24 tunnin kuluttua ensimmäisen eläimen teurastuksesta tai tapetun riistan ruhon saapumisesta laitokseen;

– sorkka- ja kavioeläinten sekä tarhatun ja tapetun riistan osalta varmistetaan kaikkien ruhon osien ja elinten, myös kaikkien syötävien ja syötäväksi kelpaamattomien teurastuksen sivutuotteiden, selkeä jäljitettävyys kunkin sellaisen yksittäisen eläimen osalta, jolle on tehtävä *post mortem* -tarkastus;

– sorkka- ja kavioeläinten sekä tarhatun ja tapetun luonnonvaraisen suurriistan osalta on riittävästi tilaa kunkin sellaisen eläimen ruhon ja elinten kaikkien osien varastointia varten, joille on tehtävä *post mortem* -tarkastus.

(2) Jos *post mortem* -tarkastus suoritetaan sorkka- ja kavioeläinten sekä tarhatun riistan pienteurastamoissa ja pienissä luonnonvaraisen suurriistan jalostuslaitoksissa vähintään kuusi tuntia ensimmäisen eläimen teurastuksen tai tapetun suurriistan ruhon laitokseen saapumisen jälkeen, syötäviä muita eläimenosia ei saa käyttää ihmisravinnoksi, sanotun rajoittamatta tämän pykälän 1 momentin 5 kohdan soveltamista.

(3) Sorkka- ja kavioeläinten ja tarhatun riistan pienteurastamoissa, pienissä luonnonvaraisen pien- ja suurriistan jalostuslaitoksissa sekä siipikarjan ja jäniseläinten pienteurastamoissa, joille on ominaista epäsäännöllinen teurastusdynamiikka, elintarvikealan toimijan on ilmoitettava toimivaltaiselle valtuutetulle henkilölle kirjallisesti (sähköpostitse) vähintään 48 tuntia ennen teurastuksen aloittamista teurastettaviksi tarkoitettujen eläinten suunniteltu lukumäärä, laji ja luokka ja ilmoitettava määrätyllä hakemuksella teurastettavien eläinten kokonaismäärä vähintään 24 tuntia ennen teurastusta.

(4) Elintarvikealan toimijan on varmistettava, että kaikki tämän pykälän 3 momentin mukaisesti teurastettaviksi tarkoitetut eläimet ovat samanaikaisesti käytettävissä *ante mortem* -tarkastusta varten.

Liikkuviin teurastamoihin sovellettaviin vaatimuksiin mukautuminen

12 §

(1) Liikkuvat teurastamot voivat suorittaa hyväksyttyjä toimia, jos ne täyttävät tässä pykälässä tarkoitetut edellytykset ja jos elintarvikehygieniasta ja eläinten hyvinvoinnista annettuja asetuksia noudatetaan.

(2) Elintarvikealan toimijan on vähintään kolme päivää ennen teurastuksen aloittamista ilmoitettava valtuutetulle henkilölle liikkuvassa teurastamossa teurastettavien eläinten teurastuspaikka ja -aika, jotta valtuutettu henkilö voi järjestää eläinten/ruhojen *ante mortem-* ja *post mortem* -tarkastukset sekä lihalle ja elimille määrätyt testit.

(3) Elintarvikealan toimijan on ilmoitettava teurastuksesta vähintään 48 tuntia ennen teurastuksen aloittamista syöttämällä tiedot asiaankuuluvaan tietokonesovellukseen.

(4) Eläinten *ante mortem* -tarkastukset voidaan suorittaa eläinten alkuperätilalla enintään 24 tuntia ennen teurastusta tai niiden saapuessa liikkuvaan teurastamoon.

(5) Ruhojen ja elinten *post mortem* -tarkastukset on suoritettava elintarvikkeista annettujen asetusten säännösten mukaisesti.

(6) Liikkuvilla teurastamoilla ei tarvitse olla asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan I jakson II luvun 1 kohdan a alakohdassa säädettyjä tiloja teuraseläinten vastaanottoa ja väliaikaista varastointia varten.

(7) Liikkuvat teurastamot on suunniteltava siten, että laitoksessa voidaan suorittaa seuraavat toimet:

– eläinten liikkumisen rajoittaminen, tainnutus ja teurastus;

– nylkeminen tai kalttaus tai kyniminen;

– ruhojen ja elinten jalostus;

– ruhojen ja elinten *post mortem* -tarkastus;

– ruhojen jäähdytys; ja niissä on myös oltava

– erillinen pukeutumis- ja saniteettitila työntekijöille.

(8) Terveysleimojen on sijaittava liikkuvan teurastamon lukittavassa osassa; kun ruhot on merkitty, toimivaltaisen valtuutetun henkilön on palautettava leimat määrättyyn osaan ja varmistettava, että ainoastaan valtuutetuilla henkilöillä on pääsy niihin.

(9) Seuraava teurastus voidaan suorittaa vain, jos tämän pykälän 8 momentissa tarkoitettuun osaan aiemmin kiinnitetty sinetti ei ole vahingoittunut.

Perinteisiä tuotantomenetelmiä käyttäviin tai perinteisiä tuotteita valmistaviin laitoksiin sovellettaviin vaatimuksiin mukautuminen

13 §

(1) Yli viiden viikon ikäisten kotieläiminä pidettyjen sikojen leikkaaminen teurastamossa ennen toimitusta ei ole pakollista, jos

– *ante mortem-* ja *post mortem* -tarkastusten tulokset ovat tyydyttäviä;

– siat ovat enintään neljän kuukauden ikäisiä.

(2) Valtuutettu henkilö voi elintarvikealan toimijan pyynnöstä sallia, että enintään 12 kuukauden ikäisten nautaeläinten ruhoja ei leikata puoliksi, jos se on asianmukaisesti perusteltua ja jos kyseessä on erityistapaus.

(3) Jos ruhojen tarkastus antaa aihetta epäillä mahdollista vaaraa, *post mortem* -tarkastus on suoritettava komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/627 12 artiklan säännösten mukaisesti.

(4) Sikäli kuin kansanterveydelle ei aiheudu vaaraa eikä elintarvikehygieniavaatimusten noudattaminen vaarannu, ominaisuuksiltaan perinteisten eläinperäisten elintarvikkeiden tuotanto sallitaan

– laitoksissa, jotka on rakennettu tuotteen erityisominaisuuksien kannalta olennaisista luonnonmateriaaleista, ja/tai

– kun laitosten puhdistus- ja desinfiointitoimenpiteitä mukautetaan ottaen huomioon luonnolliset tuotanto-olosuhteet (erityinen ympäröivä kasvisto);

– kun kaikissa tuotanto- ja pakkausvaiheissa käytetään laitteita ja välineitä, jotka on valmistettu luonnonmateriaaleista, jotka ovat välttämättömiä tuotteen perinteisten ominaisuuksien kannalta.

(5) Elintarvikealan toimijan on toimitettava toimivaltaiselle viranomaiselle tämän pykälän 4 momentissa tarkoitetun vaihtoehdon käyttämistä koskeva lupahakemus, jossa on oltava seuraavat tiedot:

– tuotteen nimi;

– maantieteellinen alkuperä;

– tuotteen, teknisen tuotantoprosessin sekä varastointi- ja kypsytysolosuhteiden kuvaus;

– tuotteen tuotannossa käytetyt materiaalit, laitteet ja välineet;

– laitoksen tai tuotantotilojen sekä varastointi- ja kypsytysolosuhteiden kuvaus;

– tuotteen ja/tai tuotannon historia ja perinteiset näkökohdat;

– muut tiedot, joita elintarvikealan toimija pitää merkittävinä.

(6) Toimivaltaisen viranomaisen on arvioitava hakemus ja toimitetut tiedot, ja jos kyseessä on myönteinen arvio, toimivaltaisen viranomaisen on merkittävä tuotteen nimi ominaisuuksiltaan perinteisten tuotteiden Kroatian tasavallan kansalliseen luetteloon sekä huomautus tuotantomenetelmästä ja laitoksesta, joka on merkitty eläinperäisten elintarvikkeiden alalla toimivien hyväksyttyjen laitosten rekisteriin.

(7) Toimivaltaisen viranomaisen on pidettävä yllä tämän määräyksen säännösten mukaisesti laadittua luetteloa kansallisista perinteisistä tuotteista ja pidettävä se ajan tasalla sekä ilmoitettava Euroopan komissiolle ja jäsenvaltioille mukautumistoimenpiteistä, tuotteista ja tällaisia tuotteita tuottavista laitoksista.

Muihin pieniin laitoksiin sovellettaviin vaatimuksiin mukautuminen

14 §

Tämän määräyksen 4 §:n 1 momentin 2 kohdassa tarkoitetuissa pienissä laitoksissa, lukuun ottamatta 1, 2, 3 ja 4 alakohdassa tarkoitettuja laitoksia, voidaan soveltaa seuraavia edellytyksiä edellyttäen, että kansanterveydelle ei aiheudu vaaraa ja eikä hygieniavaatimusten noudattaminen vaarannu:

– samassa tilassa voidaan suorittaa eri teknisiä tuotantovaiheita ja/tai eri tuotteiden tuotantoa edellyttäen, että tuotantovaiheet erotetaan toisistaan ajallisesti ja että tila puhdistetaan ja tarvittaessa pestään ja desinfioidaan asianmukaisesti yksittäisten vaiheiden välillä;

– raaka-aineita, valmiita tuotteita ja jälkitarkastukseen otettuja tuotteita voidaan varastoida samassa tilassa, kun tuotteet on erotettu asianmukaisesti toisistaan siten, että estetään mahdollinen saastuminen, ja edellyttäen, että valmiit ja jälkitarkastukseen otetut tuotteet on pakattu valmiiksi, suljettu ja merkitty selvästi;

– työntekijöiden pukeutumis- ja saniteettitilat, pakkausten varastointitilat sekä laitoksen puhdistus- ja desinfiointitilat voidaan sijoittaa työtilasta erilleen, jos ne sijaitsevat laitoksen tiloissa, edellyttäen, että työntekijöillä on laitokseen erillinen sisäänkäynti ja eteinen, jossa jalkineiden desinfiointi ja hygieeninen käsienpesu on mahdollista;

– työntekijöiden sisään-/uloskäynti on erotettava raaka-aineiden, valmiiden tuotteiden ja vaatimustenvastaisten tuotteiden sisään-/uloskäynnistä;

– raaka-aineille, valmiille tuotteille ja vaatimustenvastaisille tuotteille voidaan käyttää samaa sisään-/uloskäyntiä, jos ne on erotettu toisistaan ajallisesti;

– yksityisen asuinrakennuksen kanssa samalla tontilla sijaitsevissa laitoksissa laitoksen alueella sijaitsevaa yksityistä tilaa voidaan käyttää pukeutumis- ja saniteettitiloina;

– maidonkeräilykeskuksissa, joiden päivittäinen kokonaistyöaika on enintään kolme tuntia, ei tarvitse olla työntekijöiden saniteettitiloja, mutta tällaiset tilat on oltava työntekijöiden käytettävissä.

Rannikolla sijaitseviin elävien simpukoiden pieniin lähettämöihin ja elävien simpukoiden pieniin puhdistamoihin sovellettaviin vaatimuksiin mukautuminen

15 §

(1) Työntekijöiden pukeutumis- ja saniteettitilat, pakkausten varastointitilat sekä laitoksen puhdistus- ja desinfiointitilat voidaan sijoittaa työtilasta erilleen, jos ne sijaitsevat laitoksen alueella, edellyttäen, että työntekijöillä on laitokseen sisäänkäynti, jossa jalkineiden desinfiointi ja hygieeninen käsienpesu on mahdollista.

(2) Yksityisen asuinrakennuksen kanssa samalla tontilla sijaitsevissa laitoksissa laitoksen alueella sijaitsevaa yksityistä tilaa voidaan käyttää pukeutumis- ja saniteettitiloina edellyttäen, että työntekijöillä on laitokseen sisäänkäynti, jossa on jalkineiden desinfiointi ja hygieeninen käsienpesu on mahdollista.

16 §

(1) Aluksilla sijaitsevissa elävien simpukoiden pienissä lähettämöissä ei tarvitse olla kiinteitä seiniä ja ikkunoita.

(2) Elävät simpukat on suojattava tuhoeläimiltä ja ilman saastumiselta elintarvikealan toiminnan aikana.

(3) Henkilökohtaista hygieniaa varten on oltava asianmukaiset tilat/laitteet (mukaan lukien hygieeninen käsienpesu, saniteettitilat ja henkilöstön pukeutumistilat).

(4) Puhdistus-, pesu- ja desinfiointivälineitä voidaan varastoida tilassa, jossa käsitellään eläviä simpukoita, edellyttäen, että ne on erotettu riittävästi toisistaan siten, että estetään saastuminen.

IV luku

SIIRTYMÄ- JA LOPPUSÄÄNNÖKSET

17 §

1. Eläinperäisistä elintarvikkeista annettujen asetusten vaatimuksiin mukautumiseksi toteutettavista toimenpiteistä annetun määräyksen (Kroatian tasavallan virallinen lehti nro 51/15, nro 106/15 ja nro 21/19) mukaisesti hyväksyttyjen pienten laitosten on noudatettava tämän määräyksen säännöksiä vuoden kuluessa tämän määräyksen voimaantulopäivästä, lukuun ottamatta tämän määräyksen 8 §n 3 momentin säännöstä.
2. Toimivaltaiset eläinlääkintätarkastajat päättävät säännöllisen virallisen valvonnan yhteydessä, noudattavatko pienet laitokset tämän pykälän 1 momentin säännöksiä.

18 §

Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitetut menettelyt on saatettava päätökseen eläinperäisistä elintarvikkeista annettujen asetusten vaatimuksiin mukautumiseksi toteutettavista toimenpiteistä annetun määräyksen (Kroatian tasavallan virallinen lehti nro 51/15, nro 106/15 ja nro 21/19) säännösten mukaisesti.

19 §

Kun tämä määräys tulee voimaan, eläinperäisistä elintarvikkeista annettujen asetusten vaatimuksiin mukautumiseksi toteutettavista toimenpiteistä annetun määräyksen (Kroatian tasavallan virallinen lehti nro 51/15, nro 106/15 ja nro 21/19) voimassaolo päättyy.

20 §

Tämä määräys tulee voimaan kahdeksantena päivänä sen julkaisemisesta Kroatian tasavallan virallisessa lehdessä.

LUOKITUS: 011-01/20-01/78

VIITENUMERO: 525-09/572-24-30

Zagreb, 4 päivänä kesäkuuta 2024

varapääministeri sekä maatalous-, metsätalous- ja kalastusministeri

Josip Dabro