

Overeenkomstig artikel 7, leden 3, 4 en 5, van de wet inzake voedselhygiëne en microbiologische criteria voor levensmiddelen (Staatsblad van de Republiek Kroatië, nr. 83/22), de minister van Landbouw, Bosbouw en Visserij, met voorafgaande toestemming van de hoofdinspecteur van de staat, stelt het volgende vast:

VERORDENING BETREFFENDE MAATREGELEN VOOR DE AANPASSING AAN DE VEREISTEN VAN VERORDENINGEN INZAKE VOEDINGSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

Hoofdstuk I

ALGEMENE BEPALINGEN

Onderwerp

Artikel 1

Deze verordening stelt, met het oog op de aanpassing aan de voorschriften van de verordeningen van de Europese Unie betreffende levensmiddelen van dierlijke oorsprong, maatregelen vast die het volgende tot doel hebben:

— het voorschrijven van specifieke voorschriften voor de bouw, het ontwerp en de uitrusting van inrichtingen die werken met levensmiddelen van dierlijke oorsprong die dienen te worden goedgekeurd (hierna: goedgekeurde inrichtingen) en goedgekeurde inrichtingen met kleine capaciteit;

— waardoor het gebruik van traditionele methoden in elk stadium van de productie, verwerking of distributie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong kan worden voortgezet;

— het faciliteren van bedrijfsactiviteiten in regio's met bijzondere geografische beperkingen.

Artikel 2

Deze verordening waarborgt de uitvoering van de bepalingen van:

— Artikel 10, leden 3 en 8, van Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB L 139 van 30.4.2004), laatstelijk gewijzigd bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2022/2258 van de Commissie van 9 september 2022 tot wijziging en rectificatie van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong wat visserijproducten, eieren en bepaalde zeer verfijnde producten betreft, en tot wijziging van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/624 van de Commissie wat bepaalde tweekleppige weekdieren betreft (PB L 299 van 18.11.2022, blz. 5) (hierna: "Verordening (EG) nr. 853/2004");

— Artikel 13, lid 3, van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne (PB L 139 van 30.4.2004), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EU) 2021/382 van 3 maart 2021 tot wijziging van de bijlagen bij Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenhygiëne wat betreft

voedselallergeenbeheer, voedselherverdeling en voedselveiligheidscultuur (PB L 74 van 4.3.2021) (hierna: “Verordening (EG) nr. 852/2004”);

— Artikel 7 van Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten uit hoofde van Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad, en voor de organisatie van officiële controles uit hoofde van Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad, en Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 (PB L 338 van 22.12.2005), laatstelijk gewijzigd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2019/1139 van de Commissie van 3 juli 2019 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2074/2005 wat betreft officiële controles van levensmiddelen van dierlijke oorsprong wat betreft voorschriften inzake informatie over de voedselketen en visserijproducten en verwijzing naar erkende testmethoden voor het opsporen van mariene biotoxines en testmethoden voor rauwe melk en warmtebehandelde koemelk (PB L 180 van 4.7.2019). (hierna: Verordening (EG) nr. 2074/2005), en

— De artikelen 13 en 15 van Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie tot vaststelling van eenvormige praktische regelingen voor de uitvoering van officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong overeenkomstig Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie wat betreft officiële controles (PB L 131/51 van 17.5.2019), laatstelijk gewijzigd bij Uitvoeringsverordening (EU) 2022/2503 van de Commissie van 19 december 2022 tot wijziging en rectificatie van Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 wat betreft de praktische regelingen voor de uitvoering van officiële controles van levende tweekleppige weekdieren en visserijproducten of officiële controles in verband met uv-straling (PB L 325/58 van 20.12.2022) (hierna: Verordening (EC) 2019/627).

Artikel 3

Deze verordening is aangemeld met inachtneming van de procedure als bedoeld in Richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees Parlement en de Raad van 9 september 2015 betreffende een informatieprocedure op het gebied van technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij (PB L 241 van 17.9.2015, blz. 1).

Toepassingsgebied

Artikel 4

(1) De bepalingen van deze verordening zijn van toepassing op exploitanten van levensmiddelenbedrijven die actief zijn in erkende inrichtingen, als volgt:

— de bepalingen van hoofdstuk II van deze verordening zijn van toepassing op exploitanten van levensmiddelenbedrijven die actief zijn in erkende melkverwerkingsinrichtingen in gebieden met bijzondere geografische beperkingen en op documentatie voor verzendingscentra voor levende tweekleppige weekdieren;

— de bepalingen van hoofdstuk III van deze verordening zijn van toepassing op exploitanten van levensmiddelenbedrijven die actief zijn in de volgende erkende inrichtingen:

1. inrichtingen met een kleine capaciteit die worden gebruikt voor het slachten van hoefdieren en

- gekweekt wild en voor het uitsnijden van vlees van hoefdieren en gekweekt wild (hierna: kleine slachthuizen voor hoefdieren en gekweekt wild);
2. inrichtingen met een kleine capaciteit die worden gebruikt voor het slachten van pluimvee en lagomorfen en het uitsnijden van vlees van pluimvee en lagomorfen (hierna: klein slachthuis voor pluimvee en lagomorfen);
 3. inrichtingen met een kleine capaciteit voor de verwerking van wild en het uitsnijden van vlees van wild;
 4. mobiele slachthuizen;
 5. inrichtingen met een kleine capaciteit voor het uitsnijden van vlees van hoefdieren, pluimvee, lagomorfen, wild en/of gekweekt wild;
 6. inrichtingen met een kleine capaciteit voor de productie van gehakt, vleesbereidingen en separatorvlees;
 7. verzendingscentra met kleine capaciteit voor levende tweekleppige weekdieren aan boord van vaartuigen;
 8. verzendingscentra met kleine capaciteit voor levende tweekleppige weekdieren aan de kust;
 9. centra met een kleine capaciteit voor de zuivering van levende tweekleppige weekdieren;
 10. opslaginrichtingen met een kleine capaciteit voor verse visserijproducten;
 11. inrichtingen met een kleine capaciteit voor de verwerking van vlees en/of visserijproducten;
 12. melkverwerkingsinrichtingen met een kleine capaciteit en melkophaalcentra met een kleine capaciteit;
 13. verpakkingscentrum voor eieren met een kleine capaciteit en eierverwerkingsinrichtingen met een kleine capaciteit;
 14. inrichtingen met een kleine capaciteit voor de verwerking van slakken en kikkers;
 15. inrichtingen met een kleine capaciteit voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kaantjes;
 16. inrichtingen voor de productie van traditionele producten of de toepassing van traditionele productiemethoden.

Artikel 5

- (1) Bij de erkenning van een inrichting voor de uitvoering van meerdere activiteiten die overeenkomstig de verordening inzake officiële controles dienen te worden erkend, dienen, indien een van de activiteiten is erkend met de in deze verordening voorgeschreven aanpassingsmaatregelen, alle andere activiteiten ook te worden erkend overeenkomstig de aanpassingsmaatregelen van deze verordening, d.w.z. dat de inrichting in haar geheel is erkend als een inrichting met kleine capaciteit.
- (2) In inrichtingen waar verscheidene in artikel 4, lid 1, punt 2, punten 5, 6, 8, 9, 10, 11 en 15 van deze verordening bedoelde activiteiten worden verricht, mag de totale hoeveelheid inputgrondstof niet meer dan 5 000 kg per week bedragen.

Woordenlijst

Artikel 6

Voor de toepassing van deze verordening gelden de volgende termen:

1. “klein slachthuis voor hoefdieren en gekweekt wild”: een inrichting voor het slachten van hoefdieren en gekweekt wild met een slachtcapaciteit van niet meer dan 20 grootvee-eenheden per week en een totale slachtcapaciteit van niet meer dan 1 000 grootvee-eenheden per jaar;

2. “klein slachthuis voor pluimvee en lagomorfen” — een inrichting voor het slachten van pluimvee en lagomorfen met een slachtcapaciteit van maximaal 12 500 diereenheden per maand, berekend als volgt:
 - a) kippen, hennen en gekweekt vederwild vormen één eenheid;
 - b) eenden vormen 2 eenheden;
 - c) kalkoenen, ganzen en lagomorfen vormen 3 eenheden;
 - d) ander pluimvee vormt elk 1 eenheid.
3. “inrichting met kleine capaciteit voor de verwerking van klein vrij wild” — een inrichting voor de verwerking van klein vrij wild met een verwerkingscapaciteit van maximaal 12 500 diereenheden per maand, berekend als volgt:
 - a) wild vederwild vormt één eenheid;
 - b) lagomorfen vormen 3 eenheden.
4. “inrichting met kleine capaciteit voor de verwerking van groot vrij wild”: een inrichting voor de verwerking van vrij wild met een verwerkingscapaciteit van maximaal 20 grootvee-eenheden per week en een totale verwerkingscapaciteit van maximaal 1 000 grootvee-eenheden per jaar;
5. “bevoegde autoriteit” — het ministerie van Landbouw, Bosbouw en Visserij;-
6. “inrichting met kleine capaciteit voor de verwerking van melk” – een melkverwerkingsinrichting met een grondstofinput van niet meer dan 10 000 liter melk per dag;
7. “inrichting met kleine capaciteit voor de verwerking van vlees en/of visserijproducten” – een inrichting voor de verwerking van vlees en/of visserijproducten met een grondstofinput van niet meer dan 5 000 kg vlees of visserijproducten per week;
8. “centrum voor de verzending van levende tweekleppige weekdieren met kleine capaciteit aan boord van vaartuigen”: een vaartuig dat bestemd is voor de verzending van levende tweekleppige weekdieren uit een kwekerij van dezelfde exploitant van een levensmiddelenbedrijf of een gecontroleerd productiegebied waarvoor de exploitant toestemming heeft om te oogsten, met een capaciteit van maximaal 1 000 kg levende tweekleppige weekdieren per dag;
9. “gemachtigde persoon” – een gemachtigde dierenarts van de gemachtigde instantie of een veterinaire inspecteur;
10. “mobiel slachthuis”: een aangepast voertuig of mobiele inrichting voor het slachten van pluimvee en lagomorfen of als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en gekweekt wild;
11. “verpakkingscentrum voor eieren met een kleine capaciteit” – een eierverpakkingsinrichting waar maximaal 3 000 000 eieren per jaar worden verpakt;
12. “gebieden met bijzondere geografische beperkingen”: eilanden die niet via bruggen met het vasteland van de Republiek Kroatië zijn verbonden, en berggebieden als omschreven in een speciale verordening betreffende berggebieden;
13. “inrichting met kleine capaciteit voor de verwerking van eieren” – een inrichting die maximaal 3 000 000 eieren per jaar verwerkt;
14. “inrichting met kleine capaciteit voor de verwerking van slakken en kikkers” – een inrichting die tot 10 000 kilogram slakken of kikkers per jaar verwerkt;
15. “inrichting met kleine capaciteit voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kaantjes”: een inrichting die gesmolten dierlijke vetten en kaantjes produceert met een grondstofinput van niet meer dan 5 000 kg per week;
16. “melkophaalcentrum met een kleine capaciteit”: een inrichting die melk ophaalt bij twee of meer producenten in het kader van een aankoopregeling bij één voor melkverwerking erkende inrichting;
17. “inrichting met kleine capaciteit voor het uitsnijden van vlees van hoefdieren, pluimvee, lagomorfen, wild en gekweekt wild” – een inrichting waar maximaal 5 000 kg vlees van hoefdieren, pluimvee, lagomorfen, wild en gekweekt wild per week wordt uitgesneden;
18. “inrichting met kleine capaciteit voor de productie van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees” – een inrichting die gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees produceert met een grondstofinput van niet meer dan 5 000 kg per week;
19. “inrichting voor de opslag van verse visserijproducten met kleine capaciteit” – een inrichting voor de opslag van maximaal 5 000 kg verse visserijproducten per week;

20. “centrum voor de verzending van levende tweekleppige weekdieren met een kleine capaciteit aan de kust” — een inrichting voor de verzending van levende tweekleppige weekdieren met een verzendcapaciteit van maximaal 5 000 kilogram levende tweekleppige weekdieren per week;
21. “centrum voor de zuivering van levende tweekleppige weekdieren” — een inrichting voor de zuivering van maximaal 5 000 kg levende tweekleppige weekdieren per week;
22. “grootvee-eenheid” — overeenkomstig artikel 13, lid 3, van Verordening (EU) 2019/627 en artikel 17, lid 6, van Verordening (EG) nr. 1099/2009, een diereenheid die het mogelijk maakt verschillende categorieën dieren samen te voegen met het oog op vergelijking aan de hand van de volgende omrekeningscoëfficiënten:

Categorie dieren	Coëfficiënt	1 grootvee-eenheid
Volwassen runderen	1	1
Andere runderen	0,5	2
Paardachtigen	1	1
Schapen en geiten, kleine herten (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Lammeren, geitenlammeren, biggen tot 15 kg	0,05	20
Levende varkens met een gewicht van meer dan 100 kg	0,2	5
Andere varkens	0,15	7
Groot wild	0,2	5

23. “volwassen rund” – rund met een gewicht van 300 kg of meer

Artikel 7

De in deze verordening gebruikte termen die genderspecifiek zijn, hebben betrekking op zowel het mannelijke als het vrouwelijke geslacht.

Hoofdstuk II

AANPASSING VAN VEREISTEN VOOR MELKVERWERKINGSINRICHTINGEN GELEGEN IN GEBIEDEN MET BIJZONDERE GEOGRAFISCHE BEPERKINGEN EN VOOR VERZENDCENTRA VOOR LEVENDE TWEESCHAALDIGE WEEKDIEREN

Aanpassing van de eisen voor de productie van kaas in erkende inrichtingen in regio's met bijzondere geografische beperkingen

Artikel 8

Melkverwerkingsinrichtingen in regio's met bijzondere geografische beperkingen die kaas produceren met een rijpingsperiode van meer dan 60 dagen, dienen aan de volgende eisen te voldoen:

— indien de controle van rauwe melk op somatische cellen en het totale aantal micro-organismen niet kan worden gewaarborgd of indien de melk niet voldoet aan de voorschriften van bijlage III, artikel IX, hoofdstuk I, punt 3, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wat somatische cellen en het totale aantal micro-organismen betreft, mogen producten voor openbare consumptie in de handel worden gebracht indien de melk:

1. geen zichtbare veranderingen heeft, en
2. werd eerder onderworpen aan een mastitistest die geen positief resultaat heeft opgeleverd;

— met betrekking tot de bepalingen van bijlage II, hoofdstuk I, bij Verordening (EG) nr. 852/2004 dienen in een melkverwerkingsinrichting de volgende voorwaarden te worden vervuld:

1. één wastafel die mag worden gebruikt voor het wassen van levensmiddelen, uitrusting en handen, mits voorzorgsmaatregelen zijn genomen om voedselverontreiniging te voorkomen;
2. levensmiddelen zijn niet direct of indirect aan afvalwater blootgesteld;

— met betrekking tot de bepalingen van bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1, van Verordening (EG) nr. 852/2004 dient in de melkverwerkingsinrichting een voldoende hoeveelheid water te worden verstrekt, die getest dient te worden om te voldoen aan de eisen in overeenstemming met de regelgeving voor water voor menselijke consumptie met de laagste frequentie.

Aanpassing van de eisen die van toepassing zijn op de algemene criteria voor het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren

Artikel 9

(1) De bevoegde autoriteit die toezicht houdt op de verzameling van levende tweekleppige weekdieren, verzendingscentra, zuiveringscentra, heruitzettingsgebieden en inrichtingen voor de verwerking van levende tweekleppige weekdieren die door één exploitant van een levensmiddelenbedrijf worden geëxploiteerd, kan op verzoek van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf per geval individuele afwijkingen toestaan met betrekking tot de registratiedocumenten als bedoeld in bijlage III, artikel VII, hoofdstuk I, punt 3, bij Verordening (EG) nr. 853/2004, indien de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de naleving van de traceerbaarheidsvoorschriften overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden (PB L 31 van 1.2.2002, zoals gewijzigd) op een andere wijze kan waarborgen.

(2) Voor de in lid 1 van dit artikel bedoelde toestemming dient de exploitant van een levensmiddelenbedrijf bij de bevoegde autoriteit een aanvraag in te dienen die ten minste informatie bevat over:

- de erkende inrichting;
- geregistreerde bedrijven waarvoor zij in het bezit is van een aquacultuurvergunning;
- een verklaring dat zij onder toezicht staan van dezelfde exploitant van een levensmiddelenbedrijf.

(3) Gegevens over afgegeven vergunningen worden door de bevoegde autoriteit bewaard in het Register van Erkende Inrichtingen die met Levensmiddelen van Dierlijke Oorsprong werken.

Hoofdstuk III

AANPASSING VAN DE VEREISTEN VOOR GOEDGEKEURDE INRICHTINGEN MET EEN KLEINE CAPACITEIT EN INRICHTINGEN DIE TRADITIONELE PRODUCTIEMETHODEN GEBRUIKEN OF TRADITIONELE PRODUCTEN PRODUCEREN

Aanpassing van de eisen voor slachtinrichtingen met kleine capaciteit

Artikel 10

(1) Kleine slachthuizen voor hoefdieren en gekweekt wild, en kleine slachthuizen voor pluimvee en lagomorfen, waarvoor een passende schriftelijke procedure geldt:

- mogen gebruikmaken van één kleedkamer voor personeel dat werkzaam is in de zogenaamde

schone en onreine delen van de inrichting, op voorwaarde dat zij niet meer dan 5 werknemers in het productiegebied van de inrichting hebben;

— indien er geen ruimte is voor de gemachtigde persoon, dient er in de onder a) van dit lid bedoelde ruimte een adequate kleedruimte en in de slachthuisinrichting een voldoende afsluitbare ruimte met bureau, stoel en locker aanwezig te zijn voor de behoeften van de gemachtigde persoon;

— voorzieningen voor de ontvangst en tijdelijke opslag van slachtdieren als bedoeld in bijlage III, artikel I, hoofdstuk II, punt 1, onder a), en bijlage III, artikel II, hoofdstuk II, punt 1, van Verordening (EG) nr. 853/2004 hoeven niet te worden verstrekt indien de dieren onmiddellijk na hun aankomst in de inrichting worden geslacht, onverminderd de bepalingen van de wetgeving inzake dierenwelzijn;

— het is niet nodig een aparte ruimte voor zieke dieren en vermoedelijke zieke dieren te creëren indien een passende schriftelijke slachtprocedure wordt toegepast waarin de behandeling van zieke dieren en vermoedelijke zieke dieren wordt beschreven, onverminderd de voedselhygiëne en -veiligheid;

— het is niet nodig te voorzien in een aparte ruimte met adequate apparatuur voor het reinigen, wassen en ontsmetten van de in bijlage III, artikel I, hoofdstuk II, punt 6, en bijlage III, artikel II, hoofdstuk II, punt 6, van Verordening (EG) nr. 853/2004 bedoelde vervoermiddelen voor dieren in slachthuizen indien er officieel erkende plaatsen zijn voor het reinigen, wassen en ontsmetten van de vervoermiddelen voor dieren binnen een afstand van niet meer dan 20 km;

— magen en darmen mogen in het gebied worden gelegeerd en gereinigd voor het slachten van dieren en/of het uitsnijden van vlees na het slachten wanneer er in het gebied geen karkassen/vlees van geslachte dieren meer aanwezig zijn; bovendien dient het slacht- en/of uitsnijdgebied vóór elk gebruik grondig te worden gewassen en, indien nodig, gedesinfecteerd;

— het uitsnijden van vlees in inrichtingen waar het slachten en het uitslachten wordt uitgevoerd, is toegestaan, op voorwaarde dat het slachten en het uitslachten op tijd van elkaar worden gescheiden en dat na het slachten en vóór het uitsnijden een grondige reiniging en ontsmetting is uitgevoerd; In dat geval mag de uitsnijcapaciteit niet groter zijn dan 250 ton vlees per jaar.

(2) In kleine slachthuizen voor hoefdieren en gekweekt wild waarin dieren worden geslacht, wordt het slachten uitgevoerd uiterlijk 21 dagen na de levering van de dieren, op voorwaarde dat zij de ruimten voor ontvangst en tijdelijke huisvesting van de dieren in het slachthuis gedurende deze periode niet hebben verlaten en dat het welzijn met betrekking tot de huisvesting, voeding en behandeling van de dieren en de gezondheid van de dieren niet in gevaar zijn gebracht.

(3) Onverminderd het bepaalde in lid 2 van dit artikel dienen, indien de voor de slacht bestemde dieren afkomstig zijn uit beschermings- en toezichtsgebieden en infectiegebieden die zijn ingesteld overeenkomstig de voorschriften inzake de bescherming van de diergezondheid, de dieren onverwijld en uiterlijk 72 uur na aankomst in het slachthuis te worden geslacht.

(4) In kleine slachthuizen voor pluimvee en lagomorfen mogen de evisceratie en verdere verwerking van pluimvee- en lagomorfkarkassen plaatsvinden in dezelfde ruimte als het broeien en plukken, op voorwaarde dat de evisceratie en het plukken voldoende van elkaar zijn verwijderd en fysiek gescheiden zijn om voedselverontreiniging te voorkomen.

(5) In kleine slachthuizen voor pluimvee en lagomorfen kan de bevoegde veterinaire inspecteur op verzoek van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf in individuele gevallen toestaan dat de

verwijdering van de ingewanden en de verdere verwerking van de karkassen van pluimvee en lagomorfen worden uitgevoerd in hetzelfde gebied waar het pluimvee wordt gebroeid en geplukt, op voorwaarde dat de broei en de pluk in de tijd gescheiden zijn en dat de bedrijfsruimten tussen deze procedures grondig worden gewassen en ontsmet.

(6) Gedetineerde en gezonde karkassen/vlees mogen in de koelruimte/kamer worden opgeslagen, mits aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- de voor de vastgehouden karkassen/vlees bestemde ruimte duidelijk is gemarkeerd en afsluitbaar is;
- de reden voor de inbewaringstelling is niet het vermoeden van een besmettelijke ziekte;
- de besmetting van ander vlees wordt voorkomen.

Artikel 11

(1) De voortdurende aanwezigheid van een gemachtigde persoon tijdens het slachten of de verwerking is niet vereist in kleine slachthuizen voor hoefdieren en gekweekt wild, in inrichtingen met een kleine capaciteit voor de verwerking van groot vrij wild die een traag technologisch proces toepassen en die niet meer dan 5 grootvee-eenheden per dag slachten, of in kleine slachthuizen voor pluimvee en lagomorfen die maximaal 500 eenheden pluimvee of lagomorfen slachten, en in inrichtingen met een kleine capaciteit voor de verwerking van klein vrij wild die maximaal 500 eenheden klein vrij wild per dag verwerken, indien aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- indien de gemachtigde persoon geen gevallen van niet-naleving heeft vastgesteld tijdens *ante-mortem* inspecties;
- indien, in het geval van vrij wild, de gemachtigde persoon die de eerste inspectie van wild uitvoert, tijdens de eerste inspectie van wild na het afschot geen gevallen van niet-naleving heeft vastgesteld;
- indien de *post-mortem* inspectie wordt uitgevoerd uiterlijk 24 uur na het slachten van het eerste dier of de aankomst van het karkas van het gedode wild in de inrichting;
- indien, in het geval van hoefdieren, gekweekt en gedood wild, duidelijke traceerbaarheid van alle delen van het karkas en de organen, met inbegrip van alle eetbare en niet-eetbare slachtbijproducten, van elk afzonderlijk dier dat aan *post-mortem* inspectie wordt onderworpen, wordt gewaarborgd;
- indien, in het geval van hoefdieren, gekweekt en gedood groot vrij wild, voldoende ruimte is voor de opslag van alle delen van het karkas en de organen van elk afzonderlijk dier dat aan *post-mortem* inspectie wordt onderworpen.

(2) Onverminderd het bepaalde in lid 1, punt 5, van dit artikel, indien de *post-mortem* inspectie in kleine slachthuizen voor hoefdieren en gekweekt wild, en in inrichtingen met een kleine capaciteit voor de verwerking van groot vrij wild, zes uur of meer na het slachten van het eerste dier of de aankomst van het karkas van het gedood groot wild in de inrichting wordt uitgevoerd, mogen de eetbare slachtafvallen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

(3) In kleine slachthuizen voor hoefdieren en gekweekt wild, inrichtingen met een kleine capaciteit voor de verwerking van klein en groot vrij wild en kleine slachthuizen voor pluimvee en lagomorfen die worden gekenmerkt door een onregelmatige slachtdynamiek, dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde gemachtigde persoon ten minste 48 uur vóór het begin van het slachten schriftelijk (per e-mail) in kennis te stellen van het geplande aantal, de soorten en de categorie slachtdieren, en ten minste 24 uur vóór het slachten door middel van de voorgeschreven aanvraag het totale aantal te slachten dieren melden.

(4) De exploitant van het levensmiddelenbedrijf zorgt ervoor dat alle dieren die bestemd zijn om overeenkomstig lid 3 van dit artikel te worden geslacht, tegelijkertijd beschikbaar zijn voor *antemortem* inspectie.

Aanpassing van de eisen voor mobiele slachthuizen

Artikel 12

(1) Mobiele slachthuizen mogen erkende activiteiten verrichten indien zij aan de in dit artikel bedoelde voorwaarden voldoen en indien de in de voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne en dierenwelzijn worden nageleefd.

(2) Ten minste drie dagen voor het begin van het slachten dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de gemachtigde persoon in kennis te stellen van de plaats en het tijdstip van het slachten van de dieren in het mobiele slachthuis, zodat de bevoegde persoon kan zorgen voor de *ante-* en *post-mortem* inspecties van dieren/karkassen en de voorgeschreven tests van vlees en organen.

(3) Ten minste 48 uur voor het begin van de slacht stelt de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de slacht in kennis door de informatie in de desbetreffende computertoepassing in te voeren.

(4) *Antemortem* inspecties van dieren mogen op het bedrijf van oorsprong worden uitgevoerd, uiterlijk 24 uur vóór het slachten of bij aankomst in het mobiele slachthuis.

(5) *Post-mortem* inspecties van karkassen en organen worden uitgevoerd overeenkomstig de bepalingen van de levensmiddelenvoorschriften.

(6) Mobiele slachthuizen hoeven niet te beschikken over voorzieningen voor de ontvangst en tijdelijke opslag van slachtdieren zoals vastgesteld in bijlage III, artikel I, hoofdstuk II, punt 1, onder a), bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

(7) Mobiele slachthuizen dienen zodanig te zijn ontworpen dat de volgende handelingen binnen de inrichting kunnen worden verricht:

- het fixeren, bedwelmen en slachten van dieren;
- het villen of het verwijderen van haar of veren;
- verwerking van karkassen en organen;
- *post-mortem* inspectie van karkassen en organen;
- karkassen koelen; en ze dienen ook te beschikken over
- een aparte kleed- en sanitaire ruimte voor werknemers.

(8) De gezondheidsstempels worden aangebracht in het afsluitbare gedeelte van het mobiele slachthuis; na het merken van de karkassen brengt de bevoegde gemachtigde persoon deze terug naar het aangewezen artikel en zorgt ervoor dat alleen gemachtigde personen toegang hebben tot de stempels.

(9) De volgende slachting mag slechts plaatsvinden indien het eerder op het in lid 8 van dit artikel bedoelde gedeelte aangebrachte zegel niet beschadigd is.

Aanpassing van de eisen voor inrichtingen die traditionele productiemethoden gebruiken of traditionele producten produceren

Artikel 13

(1) Het uitsnijden van als landbouwhuisdier gehouden varkens ouder dan 5 weken in het slachthuis vóór de levering is niet verplicht indien:

- de resultaten van de *ante-* en *post-mortem* inspecties bevredigend zijn;
- de varkens niet ouder zijn dan 4 maanden.

(2) Op verzoek van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf kan de gemachtigde persoon toestaan dat de karkassen van runderen die niet ouder zijn dan 12 maanden niet in tweeën worden gesneden, mits dit naar behoren wordt gemotiveerd en bij een bijzondere gelegenheid.

(3) Indien bij de inspectie van de karkassen de aanwezigheid van een mogelijk gevaar wordt vermoed, wordt een *postmortem* inspectie uitgevoerd overeenkomstig artikel 12 van Uitvoeringsverordening (EU) 2019/627 van de Commissie.

(4) Voor zover de belangen van de volksgezondheid niet in gevaar worden gebracht en de naleving van de voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne niet in het gedrang komt, is de productie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong met traditionele kenmerken toegestaan:

- in inrichtingen die zijn gebouwd van natuurlijke materialen die essentieel zijn voor de specifieke kenmerken van het product, en/of
- met de aanpassing van de reinigings- en ontsmettingsmaatregelen in de inrichtingen, rekening houdend met de natuurlijke productieomstandigheden (specifieke omgevingsflora);
- met gebruikmaking van uitrusting en instrumenten, in alle stadia van de productie en verpakking, gemaakt van natuurlijke materialen die onmisbaar zijn voor het traditionele kenmerk van het product.

(5) De exploitant van een levensmiddelenbedrijf dient bij de bevoegde autoriteit een aanvraag in voor een vergunning om gebruik te maken van de in lid 4 van dit artikel bedoelde mogelijkheid, en de aanvraag bevat de volgende informatie:

- naam van het product;
- geografische oorsprong;
- beschrijving van het product, van het technologische productieproces en van de opslag- en rijpingsomstandigheden;
- materialen, uitrusting en instrumenten die voor de productie van het product worden gebruikt;
- beschrijving van de inrichting of het productiebedrijf en van de opslag- en rijpingsomstandigheden;
- geschiedenis en traditionele aspecten van het product en/of de productie;
- alle andere informatie die de exploitant van het levensmiddelenbedrijf belangrijk acht.

(6) De bevoegde autoriteit beoordeelt de aanvraag en de verstrekte informatie en, in het geval van een positieve beoordeling, vermeldt de bevoegde autoriteit de naam van het product in de nationale lijst van producten met traditionele kenmerken van de Republiek Kroatië, met een notitie over de productiemethode en de inrichting die is opgenomen in het register van erkende inrichtingen van levensmiddelenbedrijven van dierlijke oorsprong.

(7) De bevoegde autoriteit houdt een overeenkomstig deze verordening opgestelde lijst van nationale traditionele producten bij en werkt deze bij, en stelt de Europese Commissie en de lidstaten in kennis van aanpassingsmaatregelen, producten en inrichtingen die dergelijke producten produceren.

Aanpassing van de eisen voor andere inrichtingen met een kleine capaciteit

Artikel 14

In inrichtingen met kleine capaciteit als bedoeld in artikel 4, lid 1, punt 2, met uitzondering van de inrichtingen als bedoeld in de punten 1, 2, 3 en 4 van deze verordening, mits het belang van de volksgezondheid niet in gevaar wordt gebracht en de naleving van de hygiënevereisten niet in het gedrang komt, is het toegestaan om de volgende voorwaarden toe te passen:

- verschillende technologische productiefasen en/of productie van verschillende producten in dezelfde ruimte uitvoeren, op voorwaarde dat de productiefasen door tijd worden gescheiden en dat de ruimte tussen de afzonderlijke fasen naar behoren wordt gereinigd en, indien nodig, gewassen en ontsmet;
- de opslag van grondstoffen, eindproducten en vastgehouden producten mag plaatsvinden in dezelfde ruimte met voldoende ruimtescheiding, op zodanige wijze dat mogelijke verontreiniging wordt voorkomen en op voorwaarde dat de eindproducten en vastgehouden producten voorverpakt, gesloten en duidelijk geëtiketteerd zijn;
- kleed- en sanitaire ruimten voor werknemers, opslagruimten voor verpakking en ruimten voor reiniging en ontsmetting van de inrichting mogen zich gescheiden van de werkruimte bevinden indien zij zich in de bedrijfsruimten van de inrichting bevinden, op voorwaarde dat de werknemers een aparte ingang tot de inrichting hebben met een voorkamer waar het mogelijk is schoeisel te ontsmetten en de handen hygiënisch te wassen;
- inreis/uitreis voor werknemers dient te worden gescheiden van inreis/uitreis voor grondstoffen, eindproducten en niet-conforme producten;
- dezelfde ingang/uitgang gebruiken voor grondstoffen, eindproducten en niet-conforme producten, indien deze door tijd gescheiden zijn;
- in inrichtingen die zich op hetzelfde terrein bevinden als een particulier woongebouw, gebruikmaken van een privégedeelte dat zich op het terrein van de inrichting bevindt als kleed- en sanitaire ruimten;
- melkophaalcentra met een totale dagelijkse werktijd van maximaal drie uur hoeven geen sanitaire ruimten voor werknemers ter plaatse te hebben, maar deze ruimten dienen voor hen beschikbaar te zijn.

Aanpassing van de voorschriften voor verzendingscentra met kleine capaciteit voor levende tweekleppige weekdieren aan de kust en zuiveringscentra met kleine capaciteit voor levende tweekleppige weekdieren

Artikel 15

(1) Wissel- en sanitaire ruimten voor werknemers, opslagfaciliteiten voor verpakking en voorzieningen voor reiniging en ontsmetting van de inrichting mogen zich buiten de werkruimte bevinden als zij zich binnen de omtrek van de inrichting bevinden, mits de werknemers toegang hebben tot de inrichting waar het mogelijk is schoeisel te ontsmetten en de handen hygiënisch te wassen.

(2) In inrichtingen die zich op hetzelfde terrein bevinden als een particulier woongebouw, mag een privégedeelte dat zich op het terrein van de inrichting bevindt, worden gebruikt als kleed- en sanitaire ruimten, mits de werknemers toegang hebben tot de inrichting waar het mogelijk is schoeisel te ontsmetten en de handen hygiënisch te wassen.

Artikel 16

(1) Verzendingscentra met kleine capaciteit voor levende tweekleppige weekdieren aan boord van vaartuigen hoeven geen vaste wanden en ramen te hebben.

(2) Levende tweekleppige weekdieren dienen tijdens de activiteiten van levensmiddelenbedrijven te worden beschermd tegen ongedierte en iedere soort verontreiniging.

(3) Er dient te worden voorzien in geschikte ruimten/voorzieningen voor persoonlijke hygiëne (met inbegrip van hygiënisch handen wassen, sanitaire voorzieningen en kleedkamers voor het personeel).

(4) Reinigings-, was- en ontsmettingsapparatuur mag worden opgeslagen in een ruimte waar levende tweekleppige weekdieren worden gehanteerd, mits een adequate scheiding is gewaarborgd om verontreiniging te voorkomen.

Hoofdstuk IV

OVERGANGS- EN SLOTBEPALINGEN

Artikel 17

(1) Inrichtingen met een kleine capaciteit die zijn erkend overeenkomstig de Verordening inzake maatregelen tot aanpassing aan de voorschriften van de verordeningen inzake levensmiddelen van dierlijke oorsprong (NN nrs. 51/15, 106/15 en 21/19) dienen binnen één jaar vanaf de datum van inwerkingtreding van deze verordening aan de bepalingen van deze verordening te voldoen, met uitzondering van de in artikel 8, lid 3, van deze verordening bedoelde bepaling.

(2) De bevoegde veterinaire inspecteurs bepalen tijdens regelmatige officiële controles of inrichtingen met kleine capaciteit voldoen aan de in lid 1 van dit artikel bedoelde bepalingen.

Artikel 18

Vóór de inwerkingtreding van deze verordening ingeleide procedures worden voltooid overeenkomstig de bepalingen van de Verordening inzake maatregelen voor de aanpassing aan de voorschriften van verordeningen betreffende levensmiddelen van dierlijke oorsprong (NN nrs. 51/15, 106/15 en 21/19).

Artikel 19

Op de datum van inwerkingtreding van deze verordening houdt de verordening inzake maatregelen tot aanpassing aan de voorschriften van verordeningen betreffende levensmiddelen van dierlijke oorsprong (NN nrs. 51/15, 106/15 en 21/19) op van toepassing te zijn.

Artikel 20

Deze regeling treedt in werking op de achtste dag na haar publicatie in het staatsblad van de Republiek Kroatië

**VICEMINISTER-PRESIDENT
EN MINISTER**

David Vlačić

CLASSIFICATIE: 011-01/20-01/78

REFERENTIENUMMER: 525-09/572-25-37

Zagreb, 17 februari 2025