

Zgodnie z art. 7 ust. 3, 4 i 5 ustawy o higienie żywności i kryteriach mikrobiologicznych dotyczących żywności (Dziennik Urzędowy Republiki Chorwacji, nr 83/22), Minister Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa, za uprzednią zgodą Głównego Inspektora Państwowego, wydaje następujące

## **ZARZĄDZENIE W SPRAWIE ŚRODKÓW DOSTOSOWANIA DO WYMOGÓW PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH ŻYWNOCI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO**

### Rozdział I

#### PRZEPISY OGÓLNE

##### Przedmiot

##### Artykuł 1

Niniejsze zarządzenie ustanawia, w celu dostosowania do wymogów rozporządzeń Unii Europejskiej dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego, środki mające na celu:

— określenie szczególnych wymogów dotyczących budowy, projektowania i wyposażenia zakładów prowadzących działalność związaną z żywnością pochodzenia zwierzęcego, które podlegają zatwierdzeniu (zwanym dalej zatwierdzonymi zakładami) oraz zatwierdzonych zakładów o małej zdolności produkcyjnej;

— umożliwienie dalszego stosowania tradycyjnych metod na każdym etapie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia zwierzęcego;

— ułatwianie prowadzenia działalności gospodarczej w regionach, które podlegają szczególnym ograniczeniom geograficznym.

##### Artykuł 2

Niniejsze zarządzenie zapewnia wykonanie przepisów:

— Art. 10 ust. 3 i 8 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004), ostatnio zmienionego rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2022/2258 z dnia 9 września 2022 r. w sprawie zmiany i sprostowania załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego w odniesieniu do produktów rybołówstwa, jaj i niektórych wysoko przetworzonych produktów oraz w sprawie zmiany rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/624 w odniesieniu do niektórych mały (Dz.U. L 299/5 z 18.11.2022) (zwanego dalej Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004);

— Artykuł 13 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004), ostatnio zmienionego rozporządzeniem (UE) 2021/382 z dnia 3 marca 2021 r. zmieniającym załączniki do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków

spożywczych w odniesieniu do zarządzania alergenami pokarmowymi, redystrybucji żywności i kultury bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 74 z 4.3.2021) (zwanego dalej: Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004);

— Artykuł 7 rozporządzenia Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającego środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady, wprowadzającego odstępstwo od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i (WE) nr 854/2004 (Dz.U. L 338 z 22.12.2005), ostatnio zmienionego rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2019/1139 z dnia 3 lipca 2019 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 2074/2005 w odniesieniu do urzędowych kontroli żywności pochodzenia zwierzęcego w zakresie wymogów dotyczących informacji o łańcuchu żywnościowym i produktów rybołówstwa oraz odniesienia do uznanych metod badawczych wykrywania morskich biotoksyn i metod badawczych dotyczących mleka surowego i mleka krowiego poddanego obróbce cieplnej (Dz.U. L 180 z 4.7.2019). (zwanego dalej: rozporządzeniem (WE) nr 2074/2005) oraz

— Art. 13 i 15 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/627 ustanawiającego jednolite praktyczne rozwiązania dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 oraz zmieniającego rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 w odniesieniu do kontroli urzędowych (Dz.U. L 131/51 z 17.5.2019), ostatnio zmienionego rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2022/2503 z dnia 19 grudnia 2022 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/627 w sprawie praktycznych rozwiązań dotyczących przeprowadzania kontroli urzędowych żywych małży i produktów rybołówstwa lub kontroli urzędowych związanych z promieniowaniem ultrafioletowym (Dz.U. L 325/58 z 20.12.2022) (zwanego dalej rozporządzeniem (UE) 2019/627).

### Artykuł 3

Niniejsze zarządzenie zostało ogłoszone zgodnie z procedurą ustanowioną w dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/1535 z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie norm i przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz.U. L 241 z 17.9.2015, s. 1).

### Zakres

### Artykuł 4

(1) Przepisy niniejszego zarządzenia stosuje się do podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących działalność w zatwierdzonych zakładach, w następujący sposób:

— przepisy rozdziału II niniejszego zarządzenia mają zastosowanie do podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze działających w zatwierdzonych zakładach mleczarskich znajdujących się na obszarach podlegających szczególnym ograniczeniom geograficznym oraz do dokumentacji dla centrów wysyłkowych żywych małży;

— przepisy rozdziału III niniejszego zarządzenia stosuje się do przedsiębiorców sektora spożywczego prowadzących działalność w następujących zatwierdzonych zakładach:

1. zakładach o małej zdolności produkcyjnej wykorzystywanych do uboju zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych oraz do rozbioru mięsa zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (zwanych dalej małymi rzeźniami zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych);
2. zakładach o małej zdolności produkcyjnej wykorzystywanych do uboju drobiu i zajęczaków oraz rozbioru mięsa drobiu i zajęczaków (zwanych dalej małymi rzeźniami drobiu i zajęczaków);
3. zakładach o małej zdolności produkcyjnej wykorzystywanych do przetwórstwa dziczyzny i rozbioru mięsa zwierząt dzikich;
4. rzeźniach polowych;
5. zakładach o małej zdolności produkcyjnej zajmujących się rozbiorem mięsa zwierząt kopytnych, drobiu, zajęczaków, zwierząt dzikich i/lub zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych;
6. zakładach o małej zdolności produkcyjnej zajmujących się produkcją mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych i mięsa oddzielonego mechanicznie;
7. małych centrach wysyłkowych żywych małży o, ulokowanych na pokładach statków;
- 8 małych centrach wysyłkowych żywych małży położonych na wybrzeżu;
9. ośrodkach o małej zdolności produkcyjnej do oczyszczania żywych małży;
10. zakładach przechowywania świeżych produktów rybołówstwa o małej pojemności;
11. zakładach o małej zdolności produkcyjnej zajmujących się przetwórstwem mięsa i/lub produktów rybołówstwa;
12. zakładach przetwórstwa mleka o małej zdolności produkcyjnej i punktach skupu mleka o małej zdolności produkcyjnej;
13. centrach pakowania jaj o małej zdolności produkcyjnej i zakładach przetwórstwa jaj o małej zdolności produkcyjnej;
14. zakładach przetwarzania ślimaków i żab o małej zdolności produkcyjnej;
15. zakładach o małej zdolności produkcyjnej zajmujących się produkcją wytopionych tłuszczów zwierzęcych i skwarek;
16. zakładach zajmujących się produkcją produktów tradycyjnych lub stosujących tradycyjne metody produkcji.

#### Artykuł 5

(1) W procesie zatwierdzania zakładu do prowadzenia wielu rodzajów działalności podlegających zatwierdzeniu zgodnie z rozporządzeniem regulującym kontrole urzędowe, jeżeli jeden z rodzajów działalności jest zatwierdzony ze środkami dostosowawczymi przewidzianymi w niniejszym rozporządzeniu, wszystkie inne rodzaje działalności muszą również zostać zatwierdzone zgodnie ze środkami dostosowawczymi określonymi w niniejszym rozporządzeniu, tj. zakład jako całość jest zatwierdzony jako zakład o małej zdolności produkcyjnej.

(2) W zakładach, w których prowadzi się kilka rodzajów działalności, o których mowa w art. 4 ust. 1, 2 pkt 5, 6, 8, 9, 10, 11 i 15 niniejszego zarządzenia, całkowita ilość surowca wsadowego nie przekracza 5 000 kilogramów tygodniowo.

#### Słownik

#### Artykuł 6

Do celów niniejszego zarządzenia stosuje się następujące terminy:

1. „mała rzeźnia zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych” oznacza zakład uboju zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach

fermowych o wydajności ubojowej nieprzekraczającej 20 dużych jednostek przeliczeniowych inwentarza tygodniowo i całkowitej wydajności ubojowej nieprzekraczającej 1 000 dużych jednostek przeliczeniowych inwentarza rocznie;

2. „mała rzeźnia drobiu i zajęczaków” oznacza zakład uboju drobiu i zajęczaków o zdolności ubojowej do 12 500 jednostek przeliczeniowych inwentarza miesięcznie, obliczanej w następujący sposób:

- a) kurczęta, kury, ptactwo utrzymywane w warunkach fermowych stanowią 1 jednostkę;
- b) kaczki stanowią 2 jednostki;
- c) indyki, gęsi i zające stanowią 3 jednostki;
- d) inny drób stanowi po 1 jednostce.

3. „zakład przetwórstwa drobnej zwierzyny łownej o małej zdolności produkcyjnej” oznacza zakład przetwórstwa drobnej zwierzyny łownej o zdolności przetwórczej do 12 500 jednostek przeliczeniowych inwentarza miesięcznie, obliczanej w następujący sposób:

- a) dzikie ptactwo łowne stanowi 1 jednostkę;
- b) zajęczaki stanowią 3 jednostki.

4. „zakład przetwórstwa grubej zwierzyny łownej o małej zdolności produkcyjnej” oznacza zakład przetwórstwa zwierząt łownych o zdolności przetwórczej do 20 dużych jednostek przeliczeniowych inwentarza tygodniowo i łącznej zdolności przetwórczej nieprzekraczającej 1 000 dużych jednostek przeliczeniowych inwentarza rocznie;

5. „właściwy organ” oznacza Ministerstwo Rolnictwa, Leśnictwa i Rybołówstwa;-

6. „zakład przetwórczy mleka o małej zdolności produkcyjnej” oznacza zakład przetwórczy mleka, w którym surowiec wsadowy nie przekracza 10 000 litrów mleka dziennie;

7. „zakład przetwarzający mięso i/lub produkty rybołówstwa o małej zdolności produkcyjnej” oznacza zakład przetwarzający mięso i/lub produkty rybołówstwa, w którym surowiec wsadowy nie przekracza 5 000 kilogramów mięsa lub produktów rybołówstwa tygodniowo;

8. „małe centrum wysyłkowe żywych małży znajdujące się na pokładzie statków” oznacza jednostkę pływającą przeznaczoną do wysyłki żywych małży z gospodarstwa tego samego podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze lub monitorowanego obszaru produkcji, w odniesieniu do którego podmiot ten jest upoważniony do pozyskiwania do 1 000 kg żywych małży dziennie;

9. „osoba upoważniona” oznacza upoważnionego lekarza weterynarii organu delegowanego lub inspektora weterynaryjnego;

10. „rzeźnia polowa” oznacza przystosowany pojazd lub mobilny zakład do uboju drobiu i zajęczaków lub zwierząt gospodarskich kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych;

11. „zakład pakowania jaj o małej zdolności produkcyjnej” oznacza zakład pakowania jaj, w którym pakuje się do 3 000 000 jaj rocznie;

12. „obszary podlegające szczególnym ograniczeniom geograficznym” oznaczają wyspy niepołączone mostami z lądem stałym Republiki Chorwacji oraz obszary górskie określone w specjalnym rozporządzeniu w sprawie obszarów górskich;

13. „zakład przetwórstwa jaj o małej zdolności produkcyjnej” oznacza zakład przetwarzający do 3 000 000 jaj rocznie;

14. „zakład przetwórstwa ślimaków i żab o małej zdolności produkcyjnej” oznacza zakład przetwarzający do 10 000 kilogramów ślimaków lub żab rocznie;

15. „zakład o małej zdolności produkcyjnej zajmujący się produkcją wytopionych tłuszczów zwierzęcych i skwarków” oznacza zakład produkujący wytopiony tłuszcz zwierzęcy i skwarki, w którym surowiec wsadowy nie przekracza 5 000 kilogramów tygodniowo;

16. „punkt skupu mleka o małej zdolności produkcyjnej” oznacza zakład, który odbiera mleko od dwóch lub więcej producentów w ramach systemu skupu z jednego zakładu zatwierdzonego do przetwarzania mleka;

17. „zakład rozbioru mięsa zwierząt kopytnych, drobiu, zajęczaków, zwierząt łownych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych o małej zdolności produkcyjnej” oznacza zakład,

w którym tygodniowo dokonuje się rozbioru do 5 000 kilogramów mięsa zwierząt kopytnych, drobiu, zajęczaków, zwierząt łownych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych;

18. „zakład o małej zdolności produkcyjnej zajmujący się produkcją mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych i mięsa oddzielonego mechanicznie” oznacza zakład produkujący mięso mielone, surowe wyroby mięsne i mięso oddzielone mechanicznie, w którym surowiec wsadowy nie przekracza 5 000 kilogramów tygodniowo;

19. „zakład o małej pojemności do przechowywania świeżych produktów rybołówstwa” oznacza zakład do przechowywania do 5 000 kilogramów świeżych produktów rybołówstwa tygodniowo;

20. „małe centrum wysyłkowe żywych małży znajdujące się na wybrzeżu” oznacza zakład wysyłki żywych małży o zdolności wysyłkowej do 5 000 kg żywych małży tygodniowo;

21. „ośrodek oczyszczania żywych małży” oznacza zakład oczyszczania do 5 000 kilogramów żywych małży tygodniowo;

22. „duża jednostka przeliczeniowa inwentarza” oznacza, zgodnie z art. 13 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2019/627 i art. 17 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 1099/2009, jednostkę przeliczeniową inwentarza, która umożliwi agregację różnych kategorii zwierząt do celów porównania przy użyciu następujących współczynników przeliczeniowych:

Kategoria zwierzęcia	Współczynnik	1 duża jednostka przeliczeniowa inwentarza;
Dorośle bydło	1	1
Pozostałe bydło	0,5	2
Konie	1	1
Owce i kozy, małe jelenie ( <i>Cervidae</i> )	0,05	20
Jagnięta, kozłeta, prosięta do 15 kg	0,05	20
Żywe świnie o masie powyżej 100 kg	0,2	5
Pozostałe świnie	0,15	7
Zwierzyna gruba	0,2	5

23. „dorośle bydło” oznacza bydło o masie 300 kg lub więcej

## Artykuł 7

Użyte w niniejszym zarządzeniu terminy określonego rodzaju obejmują w równym stopniu rodzaj męski i żeński.

## Rozdział II

### DOSTOSOWANIE WYMOGÓW DLA ZAKŁADÓW PRZETWARZANIA MLEKA ZLOKALIZOWANYCH NA OBSZARACH PODLEGAJĄCYCH SZCZEGÓLNYM OGRANICZENIOM GEOGRAFICZNYM ORAZ DLA CENTRÓW WYSYŁKI ŻYWYCH MAŁŻ

Dostosowanie wymogów dotyczących produkcji sera w zatwierdzonych zakładach zlokalizowanych w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych

## Artykuł 8

Zakłady przetwórstwa mleka znajdujące się w regionach o szczególnych ograniczeniach geograficznych, które wytwarzają sery o okresie dojrzewania dłuższym niż 60 dni, muszą spełniać następujące wymogi:

— jeżeli nie można zapewnić kontroli surowego mleka pod kątem komórek somatycznych i całkowitej liczby mikroorganizmów lub jeżeli mleko nie spełnia wymogów określonych w załączniku III, sekcji IX, rozdziale I, pozycji 3 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w odniesieniu do komórek somatycznych i całkowitej liczby mikroorganizmów, produkty mogą być wprowadzane do obrotu do spożycia publicznego, jeżeli mleko:

1. nie ma widocznych zmian oraz
2. było wcześniej poddane badaniu w kierunku zapalenia gruczołu mlekowego, które nie dało wyniku dodatniego;

— w odniesieniu do przepisów załącznika II, rozdziału I rozporządzenia (WE) nr 852/2004, w zakładzie przetwórstwa mleka muszą być zapewnione następujące warunki:

- 1 jedna umywalka, która może być używana do mycia żywności, sprzętu i rąk, pod warunkiem że podjęto środki ostrożności w celu zapobieżenia zanieczyszczeniu żywności;
2. żywność nie jest bezpośrednio ani pośrednio narażona na działanie ścieków;

— w odniesieniu do przepisów załącznika II, rozdziału VII, pkt 1 rozporządzenia (WE) nr 852/2004, w zakładzie mleczarskim należy zapewnić wystarczającą ilość wody, która jest testowana w celu spełnienia wymagań zgodnie z rozporządzeniem dotyczącym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z najniższą czystością.

Dostosowanie wymagań mających zastosowanie do ogólnych kryteriów wprowadzania do obrotu żywych mały dwuskorupowych

### Artykuł 9

(1) Właściwy organ nadzorujący zbieranie żywych mały, centra wysyłkowe, zakłady oczyszczania, obszary przejściowe i zakłady przetwórstwa żywych mały prowadzone przez jeden podmiot działający na rynku spożywczym może, na wniosek podmiotu działającego na rynku spożywczym, zezwolić, w poszczególnych przypadkach, na indywidualne odstępstwa dotyczące dokumentów rejestracyjnych, o których mowa w załączniku III sekcji VII rozdziale I pozycji 3 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, jeżeli podmiot działający na rynku spożywczym może zapewnić zgodność z wymogami dotyczącymi identyfikowalności zgodnie z art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31 z 1.2.2002, z późn. zm.) w inny sposób.

(2) W celu uzyskania zezwolenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego artykułu, podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze musi złożyć do właściwego organu wnioski zawierający co najmniej następujące informacje:

- zatwierdzony zakład;
- zarejestrowane gospodarstwa, dla których posiada licencję na akwakulturę;
- oświadczenie, że znajdują się one pod kontrolą tego samego podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze.

(3) Dane dotyczące wydanych zezwoleń są przechowywane przez właściwy organ w Rejestrze Zatwierdzonych Zakładów Prowadzących Działalność Związaną z Żywnością Pochodzenia Zwierzęcego.

### Rozdział III

DOSTOSOWANIE WYMOGÓW DLA ZATWIERDZONYCH ZAKŁADÓW O MAŁEJ ZDOLNOŚCI PRODUKCYJNEJ ORAZ ZAKŁADÓW STOSUJĄCYCH TRADYCYJNE METODY PRODUKCJI LUB WYTWARZAJĄCYCH PRODUKTY TRADYCYJNE

Artykuł 10

(1) Z zastrzeżeniem wprowadzenia odpowiedniej procedury pisemnej, w małych rzeźniach przeznaczonych do uboju zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych oraz w małych rzeźniach przeznaczonych do uboju drobiu i zajęczaków:

— można korzystać z jednej przebieralni dla pracowników zatrudnionych w tzw. czystych i nieczystych częściach zakładu, pod warunkiem że mają nie więcej niż 5 pracowników na obszarze produkcyjnym zakładu;

— jeżeli osoba upoważniona nie dysponuje żadnym pomieszczeniem, należy zapewnić odpowiednią przestrzeń do przebierania się w pomieszczeniu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu, oraz odpowiednią przestrzeń w zakładzie ubojni z biurkiem, krzesłem i szafką, które mogą być zamykane na klucz, na potrzeby osoby upoważnionej;

— nie ma potrzeby udostępniania urządzeń do przyjmowania i czasowego przechowywania zwierząt przeznaczonych do uboju, o których mowa w załączniku III, sekcji I, rozdziale II, pozycji 1 lit. a) oraz załączniku III, sekcji II, rozdziale II, pozycji 1 rozporządzenia (WE) nr 853/2004, jeżeli ubój zwierząt ma miejsce bezpośrednio po ich przybyciu do zakładu, bez uszczerbku dla przepisów dotyczących dobrostanu zwierząt;

— nie jest konieczne zapewnienie oddzielnego miejsca dla zwierząt chorych i zwierząt podejrzanych o chorobę, jeżeli stosowana jest odpowiednia pisemna procedura uboju opisująca postępowanie ze zwierzętami chorymi i zwierzętami podejrzanyymi o chorobę, bez uszczerbku dla higieny i bezpieczeństwa żywności;

— nie jest konieczne wyposażenie oddzielnego obszaru w odpowiedni sprzęt do czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu zwierząt, o których mowa w załączniku III sekcji I rozdziale II pozycji 6 oraz w załączniku III sekcji II rozdziale II pozycji 6 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w rzeźniach, jeżeli w odległości nie większej niż 20 km istnieją urzędowo zatwierdzone miejsca czyszczenia, mycia i dezynfekcji środków transportu zwierząt;

— opróżnianie i czyszczenie żołądków i jelit można przeprowadzać na obszarze uboju zwierząt i/lub rozbioru mięsa po uboju, jeżeli na tym obszarze nie ma już tusz/mięsa zwierząt poddanych ubojowi; ponadto obszar przeznaczony do uboju i/lub rozbioru musi zostać dokładnie umyty i, w razie potrzeby, zdezynfekowany przed każdym wykorzystaniem;

— rozbiór mięsa w pomieszczeniach, w których przeprowadza się ubój i obróbkę, jest dozwolony, pod warunkiem że czynności związane z ubojem i obróbką są oddzielone czasowo oraz że po uboju i przed rozbiorem przeprowadzono dokładne czyszczenie i dezynfekcję; w tym przypadku zdolność rozbioru nie może przekraczać 250 ton mięsa rocznie.

(2) W małych rzeźniach zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, w których zwierzęta są poddawane ubojowi, ubój przeprowadza się nie później niż 21 dni od dostawy zwierząt, pod warunkiem że w tym okresie nie opuściły one pomieszczeń przeznaczonych do przyjmowania i tymczasowego trzymania zwierząt w rzeźni oraz że dobrostan związany z pomieszczeniami dla zwierząt, ich karmieniem i traktowaniem oraz zdrowie zwierząt nie były zagrożone.

(3) Bez uszczerbku dla przepisów ust. 2 niniejszego artykułu, jeżeli zwierzęta przeznaczone do uboju pochodzą ze stref ochrony i nadzoru oraz stref zakażeń ustanowionych zgodnie z przepisami regulującymi ochronę zdrowia zwierząt, zwierzęta muszą zostać poddane ubojowi niezwłocznie, najpóźniej w ciągu 72 godzin od przybycia do rzeźni.

(4) W małych rzeźniach drobiu i zajęczaków patroszenie i dalsze przetwarzanie tusz drobiu i zajęczaków może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, w którym odbywa się oparzenie i oskubywanie, pod warunkiem że patroszenie i oskubywanie odbywają się w wystarczającej odległości od siebie i są odpowiednio fizycznie oddzielone w celu uniknięcia zanieczyszczenia żywności.

(5) W małych rzeźniach drobiu i zajęczaków właściwy inspektor weterynaryjny może na wniosek podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, w indywidualnych przypadkach, zezwolić, aby patroszenie i dalsze przetwarzanie tusz drobiu i zajęczaków odbywało się na tym samym obszarze, na którym odbywa się oparzenie i oskubywanie drobiu, pod warunkiem że oparzenie i oskubywanie są oddzielone w czasie oraz że pomieszczenia są dokładnie myte i dezynfekowane między tymi procedurami.

(6) Zatrzymane i zdrowe tusze/mięso można przechowywać w chłodni/komorze chłodniczej, pod warunkiem że spełnione są następujące warunki:

- miejsce przeznaczone na zatrzymane tusze/mięso jest wyraźnie oznaczone i zamknięte;
- powodem zatrzymania nie jest podejrzenie choroby zakaźnej;
- zapobiega się zanieczyszczeniu innego mięsa.

#### Artykuł 11

(1) Ciągła obecność osoby upoważnionej podczas uboju lub przetwarzania nie jest wymagana w małych rzeźniach zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, w zakładach o małej zdolności produkcyjnej do przetwarzania dużych zwierząt łownych, które wdrażają powolny proces technologiczny i dokonują uboju nie więcej niż 5 dużych jednostek przeliczeniowych inwentarza dziennie, lub w małych rzeźniach drobiu i zajęczaków, które dokonują uboju do 500 sztuk drobiu lub zajęczaków, oraz w zakładach o małej zdolności produkcyjnej do przetwarzania małych zwierząt łownych, które przetwarzają do 500 sztuk małych zwierząt łownych dziennie, w przypadkach gdy spełnione są następujące warunki:

- jeżeli osoba upoważniona nie stwierdziła niezgodności podczas badań *przedubojowych*;
- jeżeli w przypadku zwierzyny łownej upoważniona osoba przeprowadzająca wstępną kontrolę zwierzyny łownej nie stwierdziła niezgodności podczas pierwszej kontroli zwierzyny łownej po odstrzale;
- jeżeli badanie *poubojowe* przeprowadza się nie później niż 24 godziny po uboju pierwszego zwierzęcia lub przybyciu tuszy zabitej zwierzyny łownej do zakładu;
- jeżeli, w przypadku zwierząt kopytnych, zwierząt łownych utrzymywanych w warunkach fermowych i zabitych zwierząt łownych, zapewniona jest wyraźna identyfikowalność wszystkich części tuszy i narządów, w tym wszystkich jadalnych i niejadalnych produktów ubocznych uboju, każdego zwierzęcia poddanego badaniu *poubojowemu*;
- jeżeli, w przypadku zwierząt kopytnych, hodowlanych i zabitych dużych zwierząt łownych, zapewniona jest wystarczająca przestrzeń do przechowywania wszystkich części tuszy i narządów każdego pojedynczego zwierzęcia poddanego badaniu *poubojowemu*.

(2) Bez uszczerbku dla przepisów ust. 1 pkt 5 niniejszego artykułu, jeżeli badanie *poubojowe* w małych ubojniach zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych



oraz w zakładach do przetwarzania dużych zwierząt łownych o małej zdolności produkcyjnej przeprowadzana jest 6 lub więcej godzin po uboju pierwszego zwierzęcia lub przybyciu tuszy zabitej dużej zwierzyny łownej do zakładu, podroby jadalne nie mogą być wykorzystywane do spożycia przez ludzi.

(3) W małych rzeźniach zwierząt kopytnych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, zakładach o małej zdolności produkcyjnej do przetwarzania drobnej i grubej zwierzyny łownej oraz małych rzeźniach drobiu i zajęczaków charakteryzujących się nieregularną dynamiką uboju, podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze musi powiadomić właściwą upoważnioną osobę na piśmie (e-mailem) co najmniej 48 godzin przed rozpoczęciem uboju o planowanej liczbie, gatunkach i kategorii zwierząt przeznaczonych do uboju oraz zgłosić co najmniej 24 godziny przed ubojem, za pomocą wymaganego wniosku, całkowitą liczbę zwierząt przeznaczonych do uboju.

(4) Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze zapewnia, aby wszystkie zwierzęta przeznaczone do uboju zgodnie z ust. 3 niniejszego artykułu były jednocześnie dostępne do badania *przedubojowego*.

### Dostosowanie wymogów dotyczących rzeźni polowych

#### Artykuł 12

(1) Rzeźnie polowe mogą prowadzić zatwierdzoną działalność, jeżeli spełniają warunki, o których mowa w niniejszym artykule, oraz jeżeli spełnione są warunki, o których mowa w przepisach regulujących higienę żywności i dobrostan zwierząt.

(2) Co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem uboju podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze musi poinformować upoważnioną osobę o miejscu i czasie uboju zwierząt w rzeźni polowej, tak aby właściwa osoba mogła zorganizować badania *przedubojowe* i *poubojowe* zwierząt/tusz oraz zalecane badania mięsa i narządów.

(3) Co najmniej 48 godzin przed rozpoczęciem uboju podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze powiadamia o uboju, wprowadzając informacje do odpowiedniej aplikacji komputerowej.

(4) Badania *przedubojowe* zwierząt mogą być przeprowadzane w gospodarstwie ich pochodzenia nie później niż 24 godziny przed ubojem lub po przybyciu do rzeźni polowej.

(5) Badania *poubojowe* tusz i narządów przeprowadza się zgodnie z przepisami dotyczącymi żywności.

(6) Rzeźnie polowe nie muszą posiadać pomieszczeń do przyjmowania i czasowego przechowywania zwierząt przeznaczonych do uboju, jak określono w załączniku III, sekcji I, rozdziale II, pozycji 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

(7) Rzeźnie polowe muszą być zaprojektowane w taki sposób, aby w zakładzie można było przeprowadzać następujące operacje:

- krępowanie, ogłuszanie i ubój zwierząt;
- obdzieranie ze skóry lub usuwanie sierści lub piór;
- przetwarzanie tusz i narządów;
- badanie *poubojowe* tusz i narządów;
- chłodzenie tusz; muszą też mieć
- oddzielną strefę przebieralni i sanitarną dla pracowników.

(8) Pieczęci zdrowotne umieszcza się w zamkniętej części rzeźni mobilnej; po oznakowaniu tusz

właściwa upoważniona osoba zwraca je do wyznaczonej sekcji i zapewnia, aby tylko upoważnione osoby miały dostęp do pieczęci.

(9) Następnego uboju można dokonać tylko wtedy, gdy plomba uprzednio nałożona na sekcję, o której mowa w ust. 8 niniejszego artykułu, nie jest uszkodzona.

## Dostosowanie wymogów dla zakładów stosujących tradycyjne metody produkcji lub wytwarzających produkty tradycyjne

### Artykuł 13

(1) Rozbiór świń domowych starszych niż 5 tygodni w rzeźni przed dostawą nie jest obowiązkowy, jeżeli:

- wyniki badań *przed-* oraz *poubojowych* są zadowalające;
- świnie nie są starsze niż 4 miesiące.

(2) Na wniosek podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze osoba upoważniona może zezwolić, aby tusze wołowe nie starsze niż 12 miesięcy nie były krojone na pół, jeżeli jest to odpowiednio uzasadnione i odbywa się w związku ze specjalną okazją.

(3) Jeżeli badanie tusz budzi podejrzenie istnienia możliwego zagrożenia, badania *poubojowe* przeprowadza się zgodnie z przepisami art. 12 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/627.

(4) O ile interesy zdrowia publicznego nie są zagrożone, a zgodność z wymogami higieny żywności nie jest naruszona, produkcja żywności pochodzenia zwierzęcego o tradycyjnych cechach jest dozwolona:

- w zakładach zbudowanych z naturalnych materiałów istotnych dla specyficznych cech produktu, i/lub
- z dostosowaniem środków czyszczenia i dezynfekcji w zakładach, z uwzględnieniem naturalnych warunków produkcji (specyficzna flora otoczenia);
- przy użyciu sprzętu i przyrządów, na wszystkich etapach produkcji i pakowania, wykonanych z naturalnych materiałów, które są niezbędne dla tradycyjnej charakterystyki produktu.

(5) Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze składa do właściwego organu wnioski o zezwolenie na skorzystanie z opcji, o której mowa w ust. 4 niniejszego artykułu, a wniosek zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu;
- pochodzenie geograficzne;
- opis produktu, procesu technologicznego produkcji oraz warunków przechowywania i dojrzewania;
- materiały, wyposażenie i przyrządy używane do produkcji produktu;
- opis zakładu lub pomieszczeń produkcyjnych oraz warunków przechowywania i dojrzewania;
- historię i tradycyjne aspekty produktu lub produkcji;
- wszelkie inne informacje, które podmiot działający na rynku spożywczym uważa za istotne.

(6) Właściwy organ ocenia wnioski i dostarczone informacje, a w przypadku pozytywnej oceny właściwy organ wpisuje nazwę produktu do krajowego wykazu produktów o tradycyjnych cechach

charakterystycznych Republiki Chorwacji, z uwagą dotyczącą metody produkcji i zakładu wpisaną do rejestru zatwierdzonych przedsiębiorstw wytwarzających produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego.

(7) Właściwy organ prowadzi i aktualizuje wykaz krajowych produktów tradycyjnych sporządzony zgodnie z przepisami niniejszego rozporządzenia oraz informuje Komisję Europejską i państwa członkowskie o środkach dostosowawczych, produktach i zakładach wytwarzających takie produkty.

## Dostosowanie wymogów dla innych zakładów o małej zdolności produkcyjnej

### Artykuł 14

W zakładach o małej zdolności produkcyjnej, o których mowa w art. 4 ust. 1 pkt 2, z wyłączeniem zakładów, o których mowa w pkt 1, 2, 3 i 4 niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem że nie zagraża to interesowi zdrowia publicznego oraz że przestrzeganie wymagań higieny nie jest zagrożone, dopuszcza się stosowanie następujących warunków:

— przeprowadzanie różnych technologicznych etapów produkcji lub wytwarzanie różnych produktów może odbywać się w tym samym pomieszczeniu, pod warunkiem że etapy produkcji są oddzielone czasowo oraz że pomieszczenie jest odpowiednio oczyszczone oraz, w razie potrzeby, umyte i zdezynfekowane między poszczególnymi etapami;

— przechowywanie surowców, produktów gotowych i zatrzymanych produktów może odbywać się w tym samym pomieszczeniu z odpowiednim oddzieleniem przestrzennym, w taki sposób, aby zapobiec ewentualnemu zanieczyszczeniu, oraz pod warunkiem że produkty gotowe i zatrzymane są paczkowane, zamknięte i wyraźnie oznakowane;

— pomieszczenia do przebierania się i pomieszczenia sanitarne dla pracowników, pomieszczenia do przechowywania opakowań oraz pomieszczenia do czyszczenia i dezynfekcji zakładu mogą być zlokalizowane oddzielnie od obszaru roboczego, jeżeli znajdują się na terenie zakładu, pod warunkiem że pracownicy mają oddzielne wejście do zakładu z przedpokojem, w którym można przeprowadzić dezynfekcję obuwia i higieniczne mycie rąk;

— wejście/wyjście dla pracowników musi być oddzielone od wejścia/wyjścia dla surowców, produktów gotowych i produktów niezgodnych;

— można używać tego samego wejścia/wyjścia w odniesieniu do surowców, produktów gotowych i produktów niezgodnych, jeżeli są one oddzielone czasowo;

— w zakładach położonych na tym samym terenie co prywatny budynek mieszkalny, można wykorzystywać prywatny obszar znajdujący się na terenie zakładu jako szatnie i pomieszczenia sanitarne;

— od punktów skupu mleka o łącznym dziennym czasie pracy do trzech godzin nie wymaga się posiadania stref sanitarnych dla pracowników na terenie zakładu, ale takie strefy muszą być dla nich dostępne.

Dostosowanie wymogów dla zakładów wysyłkowych żywych mały o małej zdolności produkcyjnej położonych na wybrzeżu oraz zakładów oczyszczania żywych mały o małej zdolności produkcyjnej

## Artykuł 15

(1) Przebieralnie i pomieszczenia sanitarne dla pracowników, pomieszczenia do przechowywania opakowań oraz pomieszczenia do czyszczenia i dezynfekcji zakładu mogą znajdować się z dala od miejsca pracy, jeżeli znajdują się w granicach zakładu, pod warunkiem że pracownicy mają dostęp do zakładu, w którym można przeprowadzić dezynfekcję obuwia i higieniczne mycie rąk.

(2) W zakładach znajdujących się na tym samym terenie co prywatny budynek mieszkalny, teren prywatny znajdujący się na terenie zakładu może być wykorzystywany jako strefa przebieralni i strefa sanitarna, pod warunkiem że pracownicy mają dostęp do zakładu, w którym możliwe jest przeprowadzenie dezynfekcji obuwia i higienicznego mycia rąk.

## Artykuł 16

(1) Małe centra wysyłkowe żywych małży znajdujące się na pokładzie statków nie muszą posiadać solidnych ścian i okien.

(2) Żywe małże muszą być chronione przed szkodnikami i wszelkimi rodzajami zanieczyszczeń podczas prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze spożywczym.

(3) Należy zapewnić odpowiednie pomieszczenia/urządzenia do higieny osobistej (w tym pomieszczenia do higienicznego mycia rąk, pomieszczenia sanitarne i szatnie dla personelu).

(4) Sprzęt do czyszczenia, mycia i dezynfekcji może być przechowywany na obszarze, na którym odbywa się obróbka żywych małży, pod warunkiem że zapewnione jest odpowiednie oddzielenie w taki sposób, aby zapobiec zanieczyszczeniu.

## Rozdział IV

### PRZEPISY PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

## Artykuł 17

(1) Zakłady o małej zdolności produkcyjnej zatwierdzone zgodnie z rozporządzeniem w sprawie środków dostosowania do wymogów rozporządzeń dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego (NN nr 51/15, 106/15 i 21/19) muszą spełniać przepisy niniejszego rozporządzenia w ciągu jednego roku od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, z wyjątkiem przepisu, o którym mowa w art. 8 ust. 3 niniejszego rozporządzenia.

(2) Zgodność zakładów o małej zdolności produkcyjnej z przepisami, o których mowa w ust. 1 niniejszego artykułu, jest ustalana przez właściwych inspektorów weterynaryjnych podczas regularnych kontroli urzędowych.

## Artykuł 18

Procedury rozpoczęte przed wejściem w życie niniejszego rozporządzenia zostają zakończone zgodnie z przepisami rozporządzenia w sprawie środków dostosowania do wymogów rozporządzeń dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego (NN nr 51/15, 106/15 i 21/19).

## Artykuł 19

Z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia rozporządzenie w sprawie środków dostosowawczych do wymogów rozporządzeń dotyczących żywności pochodzenia zwierzęcego (NN nr 51/15, 106/15 i 21/19) przestaje mieć zastosowanie.

#### Artykuł 20

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie ósmego dnia po jego opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Republiki Chorwacji.

WICEPREMIER  
I MINISTER

**David Vlačić**

KLASYFIKACJA:011-01/20-01/78

NUMER REFERENCYJNY: 525-09/572-25-37

Zagrzeb, 17 lutego 2025 r.