

V skladu s členom 7(3), (4) in (5) Zakona o higieni živil in mikrobioloških merilih za živila (Uradni list Republike Hrvaške, št. 83/22) minister za kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo, s predhodnim soglasjem glavnega državnega inšpektorja, izdaja

PRAVILNIK O UKREPIH ZA PRILAGODITEV ZAHTEVAM IZ PREDPISOV O ŽIVILIH ŽIVALSKEGA IZVORA

Poglavje I

SPLOŠNE DOLOČBE

Predmet

Člen 1

Ta pravilnik za namen prilagoditve zahtevam iz predpisov Evropske unije o živilih živalskega izvora določa ukrepe, katerih cilj je:

- predpisovanje posebnih zahtev glede gradnje, zasnove in opreme obratov s poslovno dejavnostjo, povezano z živilni živalskega izvora, ki jih je treba odobriti (v nadaljnjem besedilu: odobreni obrati), in odobrenih obratov z majhno zmogljivostjo;
- omogočanje stalne uporabe tradicionalnih metod v vseh fazah proizvodnje, predelave ali distribucije živil živalskega izvora;
- olajševanje poslovanja na območjih s posebnimi geografskimi omejitvami.

Člen 2

S tem pravilnikom se zagotavlja izvajanje določb:

- člena 10(3) in (8) Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L 139, 30.4.2004), kakor je bila nazadnje spremenjena z Delegirano uredbo Komisije (EU) 2022/2258 z dne 9. septembra 2022 o spremembi in popravku Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora, kar zadeva ribiške proizvode, jajca in nekatere visoko rafinirane proizvode, ter o spremembi Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/624, kar zadeva nekatere školjke (UL L 299, 18.11.2022, str. 5) (v nadaljnjem besedilu: Uredba (ES) št. 853/2004);
- člena 13(3) Uredbe (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o higieni živil (UL L 139, 30.4.2004), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EU) 2021/382 z dne 3. marca 2021 o spremembi prilog k Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 o higieni živil v zvezi z upravljanjem na področju živilskih alergenov, prerazporejanjem hrane in kulturo varnosti hrane (UL L 74, 4.3.2021) (v nadaljnjem besedilu: Uredba (ES) št. 852/2004);
- člena 7 Uredbe Komisije (ES) št. 2074/2005 z dne 5. decembra 2005 o določitvi izvedbenih ukrepov za nekatere proizvode iz Uredbe (ES) št. 853/2004 in za organizacijo uradnega nadzora po uredbah (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004, o odstopanju od Uredbe (ES) št. 852/2004 ter

spremembi uredb (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004 (UL L 338, 22.12.2005), kakor je bila nazadnje spremenjena z Izvedbeno uredbo Komisije (EU) 2019/1139 z dne 3. julija 2019 o spremembi Uredbe (ES) št. 2074/2005 glede uradnega nadzora živil živalskega izvora v zvezi z zahtevami glede podatkov o prehranjevalni verigi in ribiških proizvodov ter v zvezi s sklicevanjem na priznane preskusne metode za morske biotoksine in na metode preskušanja surovega mleka in toplotno obdelanega kravjega mleka (UL L 180, 4.7.2019) (v nadaljnjem besedilu: Uredba (ES) št. 2074/2005); in

— člena 13 in 15 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2019/627 o določitvi enotnih praktičnih ureditev za izvajanje uradnega nadzora nad proizvodi živalskega izvora, namenjenimi za prehrano ljudi, v skladu z Uredbo (EU) 2017/625 Evropskega parlamenta in Sveta ter spremembi Uredbe Komisije (ES) št. 2074/2005 o uradnem nadzoru (UL L 131/51, 17.5.2019), kakor je bila nazadnje spremenjena z Izvedbeno uredbo Komisije (EU) 2022/2503 z dne 19. decembra 2022 o spremembi in popravku Izvedbene uredbe (EU) 2019/627 glede praktičnih ureditev za izvajanje uradnega nadzora nad živimi školjkami in ribiškimi proizvodi ali v zvezi z ultravijoličnim sevanjem (UL L 325/58, 20.12.2022) (v nadaljnjem besedilu: Uredba (EU) 2019/627).

Člen 3

Ta pravilnik je bil priglašen v skladu s postopkom iz Direktive (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe (UL L 241, 17.9.2015, str. 1).

Področje uporabe

Člen 4

Določbe tega pravilnika se uporabljajo za nosilce živilske dejavnosti, ki opravljajo dejavnost v odobrenem obratu, kot sledi:

— določbe poglavja II tega pravilnika se uporabljajo za nosilce živilske dejavnosti, ki delujejo v odobrenih obratih za predelavo mleka na območjih s posebnimi geografskimi omejitvami, in za dokumentacijo za odpreme centre za žive školjke;

— določbe poglavja III tega pravilnika se uporabljajo za nosilce živilske dejavnosti, ki opravljajo dejavnost v naslednjih odobrenih obratih:

1. obratih z majhno zmogljivostjo, ki se uporabljajo za zakol parkljarjev, kopitarjev in gojene divjadi ter za razsek mesa parkljarjev, kopitarjev in gojene divjadi (v nadaljnjem besedilu: majhna klavnica za parkljarje, kopitarje in gojeno divjad);
2. obratih z majhno zmogljivostjo, ki se uporabljajo za zakol perutnine in lagomorfov ter za razsek mesa perutnine in lagomorfov (v nadaljnjem besedilu: majhna klavnica za perutnino in lagomorfe);
3. obratih z majhno zmogljivostjo za predelavo divjadi in razsek mesa divjadi;
4. mobilnih klavnicah;
5. obratih z majhno zmogljivostjo za razsek mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, lagomorfov, divjadi in/ali gojene divjadi;
6. obratih z majhno zmogljivostjo za proizvodnjo mletega mesa, mesnih pripravkov in mehansko izkoščenega mesa;
7. odpremnih centrih z majhno zmogljivostjo za žive školjke na plovilu;
8. odpremnih centrih z majhno zmogljivostjo za žive školjke na obali,
9. centrih z majhno zmogljivostjo za prečiščevanje živih školjk;

10. obratih z majhno zmogljivostjo za skladiščenje svežih ribiških proizvodov;
11. obratih z majhno zmogljivostjo za predelavo mesa in/ali ribiških proizvodov;
12. obratih z majhno zmogljivostjo za predelavo mleka in zbirnih centrih za mleko z majhno zmogljivostjo;
13. pakirnih centrih za jajca z majhno zmogljivostjo in obratih z majhno zmogljivostjo za predelavo jajc;
14. obratih z majhno zmogljivostjo za predelavo polžev in žab;
15. obratih z majhno zmogljivostjo za proizvodnjo topljenih živalskih maščob in ocvirkov;
16. obratih za proizvodnjo tradicionalnih proizvodov ali uporabo tradicionalnih proizvodnih metod.

Člen 5

(1) V postopku odobritve obrata za opravljanje več različnih dejavnosti, za katere se zahteva odobritev v skladu s predpisom, ki ureja uradni nadzor, je treba, če je ena od dejavnosti odobrena s prilagoditvenimi ukrepi, predpisanimi s tem pravilnikom, odobriti tudi vse druge dejavnosti v skladu s prilagoditvenimi ukrepi iz tega pravilnika, tj. obrat kot celota se odobri kot obrat z majhno zmogljivostjo.

(2) V obratih, v katerih se izvaja več različnih dejavnosti iz člena 4(1)(2), točke 5, 6, 8, 9, 10, 11 in 15, tega pravilnika, skupna količina vhodnih surovin ne sme preseči 5 000 kg na teden.

Opredelitev pojmov

Člen 6

Za namene tega pravilnika se uporabljajo naslednje opredelitve pojmov:

1. „majhna klavnica za parkljarje, kopitarje in gojeno divjad“ – obrat za zakol parkljarjev, kopitarjev in gojene divjadi z zmogljivostjo zakola, ki ne presega 20 glav velike živine na teden, in skupno zmogljivostjo zakola, ki ne presega 1 000 glav velike živine na leto;
2. „majhna klavnica za perutnino in lagomorfe“ – obrat za zakol perutnine in lagomorfov z zmogljivostjo zakola do 12 500 enot živali na mesec, ki se izračuna na naslednji način:
 - (a) piščanci, kokoši, gojena pernata divjad predstavljajo 1 enoto;
 - (b) race predstavljajo 2 enoti;
 - (c) purani, gosi in lagomorfi predstavljajo 3 enote;
 - (d) druga perutnina predstavlja 1 enoto;
3. „obrat z majhno zmogljivostjo za predelavo male divjadi“ – obrat za predelavo male divjadi z zmogljivostjo predelave do 12 500 enot živali na mesec, ki se izračuna na naslednji način:
 - (a) pernata divjad predstavlja 1 enoto;
 - (b) lagomorfi predstavljajo 3 enote;
4. „obrat z majhno zmogljivostjo za predelavo velike divjadi“ – obrat za predelavo divjadi z zmogljivostjo predelave do 20 glav velike živine na teden in skupno zmogljivostjo predelave, ki ne presega 1 000 glav velike živine na leto;
5. „pristojni organ“ – ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo;-
6. „obrat z majhno zmogljivostjo za predelavo mleka“ – obrat za predelavo mleka z vnosom surovin, ki ne presega 10 000 l mleka na dan;
7. „obrat z majhno zmogljivostjo za predelavo mesa in/ali ribiških proizvodov“ – obrat za predelavo mesa in/ali ribiških proizvodov z vnosom surovin, ki ne presega 5 000 kg mesa ali ribiških proizvodov na teden;
8. „odpremni center z majhno zmogljivostjo za žive školjke na krovu plovil“ – plovilo, namenjeno odpremi živih školjk iz ribogojnice istega nosilca živilske dejavnosti ali z nadzorovanega

proizvodnega območja, za katero ima nosilec dejavnosti dovoljenje za izlov, z zmogljivostjo do 1 000 kg živih školjk na dan;

9. „pooblaščen oseba“ – pooblaščen veterinar pooblaščenega organa ali veterinarski inšpektor;

10. „mobilna klavnica“ – prilagojeno vozilo ali mobilni obrat za zakol perutnine in lagomorfov ali domačih parkljarjev in kopitarjev ter gojene divjadi;

11. „pakirni center za jajca z majhno zmogljivostjo“ – obrat za pakiranje jajc, v katerem se pakira do 3 000 000 jajc na leto;

12. „območja s posebnimi geografskimi omejitvami“ – otoki, ki niso z mostovi povezani s celino Republike Hrvaške, in gorska območja, opredeljena s posebnim predpisom o gorskih območjih;

13. „obrat z majhno zmogljivostjo za predelavo jajc“ – obrat, v katerem se predela do 3 000 000 jajc na leto;

14. „obrat z majhno zmogljivostjo za predelavo polžev in žab“ – obrat, ki predela do 10 000 kg polžev ali žab na leto;

15. „obrat z majhno zmogljivostjo za proizvodnjo topljenih živalskih maščob in ocvirkov“ – obrat, ki proizvaja topljene živalske maščobe in ocvirke, z vnosom surovin, ki ne presega 5 000 kg na teden;

16. „zbirni center za mleko z majhno zmogljivostjo“ – obrat, ki zbira mleko od dveh ali več proizvajalcev v okviru sistema odkupa od enega obrata, odobrenega za predelavo mleka;

17. „obrat z majhno zmogljivostjo za razsek mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, lagomorfov, divjadi in gojene divjadi“ – obrat, v katerem se izvaja razsek do 5 000 kg mesa parkljarjev, kopitarjev, perutnine, lagomorfov, divjadi in gojene divjadi na teden;

18. „obrat z majhno zmogljivostjo za proizvodnjo mletega mesa, mesnih pripravkov in mehansko izkoščenega mesa“ – obrat, ki proizvaja mleto meso, mesne pripravke in mehansko izkoščeno meso, z vnosom surovin, ki ne presega 5 000 kg na teden;

19. „obrat z majhno zmogljivostjo za skladiščenje svežih ribiških proizvodov“ – obrat za skladiščenje do 5 000 kg svežih ribiških proizvodov na teden;

20. „odpremni center z majhno zmogljivostjo za žive školjke na obali“ – obrat za odpremo živih školjk z zmogljivostjo odpreme do 5 000 kg živih školjk na teden;

21. „center za prečiščevanje živih školjk“ – obrat, v katerem se prečisti do 5 000 kg živih školjk na teden;

22. „glava velike živine“ – v skladu s členom 13(3) Uredbe (EU) 2019/627 in členom 17(6) Uredbe (ES) št. 1099/2009 enota živine, ki omogoča združevanje različnih kategorij živali za namen primerjave z naslednjimi pretvorbenimi količniki:

Kategorija živali	Količnik	1 glava velike živine
Odraslo govedo	1	1
Drugo govedo	0,5	2
Enoprsti kopitarji	1	1
Ovce in koze, mali jeleni (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Jagnjeta, kozlički, pujski do 15 kg	0,05	20
Živi prašiči, ki tehtajo več kot 100 kg	0,2	5
Drugi prašiči	0,15	7
Velika divjad	0,2	5

23. „odraslo govedo“ – govedo, ki tehta 300 kg ali več.

Člen 7

Pojmi, ki se uporabljajo v tem pravilniku in izražajo določen spol, se enako nanašajo tako na moški kot na ženski spol.

Poglavje II

PRILAGODITEV ZAHTEV ZA OBRATE ZA PREDELAVO MLEKA NA OBMOČJIH S POSEBNIMI GEOGRAFSKIMI OMEJITVAMI IN ZA ODPREMNE CENTRE ZA ŽIVE ŠKOLJKE

Prilagoditev zahtev za proizvodnjo sira v odobrenih obratih na območjih s posebnimi geografskimi omejitvami

Člen 8

Obrati za predelavo mleka na območjih s posebnimi geografskimi omejitvami, ki proizvajajo sir z obdobjem zorenja, daljšim od 60 dni, morajo izpolnjevati naslednje zahteve:

— če ni mogoče zagotoviti nadzora v zvezi s številom somatskih celic in skupnim številom mikroorganizmov v surovem mleku ali če mleko ne izpolnjuje zahtev iz točke 3 poglavja I oddelka IX Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 glede somatskih celic in skupnega števila mikroorganizmov, se proizvodi lahko dajo na trg za javno porabo, če mleko:

1. nima vidnih sprememb in

2. je bil predhodno opravljen preskus za odkrivanje mastitisa, ki ni pokazal pozitivnega rezultata; — v zvezi z določbami poglavja I Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004 morajo biti v obratu za predelavo mleka zagotovljeni naslednji pogoji:

1. en umivalnik, ki se lahko uporablja za pranje živil, opreme in rok, pod pogojem, da se prepreči kontaminacija živil;

2. živila niso neposredno ali posredno izpostavljena odpadnim vodam;

— v zvezi z določbami točke 1 poglavja VII Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004 je treba v obratu za predelavo mleka zagotoviti zadostno količino vode, ki se preskuša glede izpolnjevanja zahtev v skladu s predpisom, ki ureja vodo za prehrano ljudi, z najmanjšo pogostostjo.

Prilagoditev zahtev glede splošnih meril za dajanje živih školjk na trg

Člen 9

(1) Pristojni organ, ki nadzoruje zbiranje živih školjk, odpremne centre, centre za prečiščevanje, območja za ponovno polaganje in obrate za predelavo živih školjk, ki jih upravlja en sam nosilec živilske dejavnosti, lahko na zahtevo nosilca živilske dejavnosti za vsak primer posebej dovoli posamezna odstopanja v zvezi z dokumentom o registraciji iz točke 3 poglavja I oddelka VII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, če nosilec živilske dejavnosti lahko na drugačen način zagotovi skladnost z zahtevami glede sledljivosti v skladu s členom 18 Uredbe (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane (UL L 31, 1.2.2002, s spremembami in dopolnitvami).

(2) Za dovoljenje iz odstavka 1 tega člena mora nosilec živilske dejavnosti pristojnemu organu predložiti vlogo, ki vsebuje najmanj informacije o:

— odobrenem obratu;

— registriranih ribogojnicah, za katere ima dovoljenje za akvakulturo;

— izjavo, da so pod nadzorom istega nosilca živilske dejavnosti.

(3) Podatke o izdanih dovoljenjih hrani pristojni organ v registru odobrenih obratov s poslovno dejavnostjo v zvezi z živili živalskega izvora.

Poglavje III

PRILAGODITEV ZAHTEV ZA ODOBRENE OBRATE Z MAJHNO ZMOGLJIVOSTJO IN OBRATE, KI UPORABLJAJO TRADICIONALNE METODE PROIZVODNJE ALI PROIZVAJAJO TRADICIONALNE PROIZVODE

Prilagoditev zahtev za obrate z majhno zmogljivostjo za zakol

Člen 10

(1) V majhnih klavnicah za parkljarje, kopitarje in gojeno divjad in majhnih klavnicah za perutnino in lagomorfe, z ustreznim pisnim postopkom:

— je dovoljena uporaba ene garderobe za osebje, zaposleno v tako imenovanih čistih in nečistih delih obrata, če v proizvodnem delu obrata dela največ pet zaposlenih;

— če za pooblaščen osebo ni prostora, je treba za potrebe pooblaščen osebe zagotoviti ustrezno garderobo v prostoru iz točke (a) tega odstavka in ustrezen prostor v klavnici z mizo, stolom in omarico, ki jo je mogoče zakleniti;

— ni treba zagotoviti objektov za sprejem in začasno skladiščenje živali za zakol iz točke 1(a) poglavja II oddelka I Priloge III in točke 1 poglavja II oddelka II Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, če se zakol živali opravi takoj po njihovem prihodu v obrat, brez poseganja v določbe zakonodaje o dobrobiti živali;

— ni treba zagotoviti ločenega prostora za bolne živali in živali, za katere obstaja sum, da so bolne, če se uporablja ustrezen pisni postopek zakola, ki opisuje ravnanje z bolnimi živalmi in živalmi, za katere obstaja sum, da so bolne, brez poseganja v higieno in varnost živil;

— ni treba zagotoviti ločenega območja z ustrezno opremo za čiščenje, pranje in razkuževanje prevoznih sredstev za živali iz točke 6 poglavja II oddelka I Priloge III in točke 6 poglavja II oddelka II Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 v klavnicah, če so na voljo uradno odobrena mesta za čiščenje, pranje in razkuževanje prevoznih sredstev za živali na razdalji največ 20 km;

— se lahko praznjenje in čiščenje želodcev in črev izvaja na območju za zakol živali in/ali razsek mesa po zakolu, kadar na tem območju ni več trupov/mesa zaklanih živali; poleg tega je treba območje za zakol in/ali razsek pred vsako uporabo temeljito oprati in po potrebi razkužiti;

— je dovoljen razsek mesa v prostorih, kjer se opravljata zakol in obdelava, če so postopki zakola in obdelave časovno ločeni ter je bilo po zakolu in pred razsekom opravljeno temeljito čiščenje in razkuževanje; v tem primeru zmogljivost za razsek ne sme presegati 250 t mesa na leto.

(2) V majhnih klavnicah za parkljarje, kopitarje in gojeno divjad, v katerih se izvaja zakol živali, ki izvirajo iz Republike Hrvaške ali ki so bile več kot tri mesece rejene v Republiki Hrvaški, se zakol opravi najpozneje 21 dni po dostavi živali, če v tem obdobju niso zapustile prostorov za sprejem in začasno nastanitev živali v klavnici in pri tem nista bila ogrožena dobrobit in zdravje živali.

(3) Brez poseganja v določbe odstavka 2 tega člena, če živali, namenjene za zakol, izvirajo z območij pod zaščito in nadzorom ter okuženih območij, vzpostavljenih v skladu s predpisi, ki urejajo varovanje zdravja živali, je treba živali zaklati nemudoma, najpozneje pa v 72 urah po prihodu v klavnico.

(4) V majhnih klavnicah za perutnino in lagomorfe se lahko odstranitev notranjih organov in nadaljnja predelava trupov perutnine in lagomorfov izvajata v istem prostoru kot oparjenje in skubljenje, pod pogojem, da obstaja zadostna prostorska in ustrezna fizična oddaljenost med dejavnostmi odstranitve notranjih organov in skubljenjem, da se prepreči kontaminacija živil.

(5) V majhnih klavnicah za perutnino in lagomorfe lahko pristojni veterinarski inšpektor na zahtevo nosilca živilske dejavnosti v posameznih primerih dovoli, da se odstranitev notranjih organov in nadaljnja predelava trupov perutnine in lagomorfov izvedeta na istem območju, kjer se izvaja oparjenje in skubljenje perutnine, pod pogojem, da sta oparjenje in skubljenje časovno ločena ter da so prostori med tema postopkoma temeljito oprani in razkuženi.

(6) Zadržani in zdravi trupi/meso se lahko skladiščijo v prostorih/komori za hlajenje, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

- prostor, predviden za zadržane trupe/meso, je jasno označen in ga je mogoče zakleniti,
- razlog za zadržanje ni sum na nalezljivo bolezen,
- preprečena je kontaminacija drugega mesa.

Člen 11

(1) V majhnih klavnicah za parkljarje, kopitarje in gojeno divjad, v obratih z majhno zmogljivostjo za predelavo velike divjadi, s počasnim tehnološkim procesom, v katerih se zakolje največ pet glav velike živine na dan, ali v majhnih klavnicah za perutnino in lagomorfe, v katerih se zakolje do 500 enot perutnine ali lagomorfov, ter v obratih z majhno zmogljivostjo za predelavo majhne divjadi, v katerih se predela do 500 enot majhne divjadi na dan, se ne zahteva stalna prisotnost pooblaščen osebe med zakolom ali predelavo, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

- če pooblaščen oseba ni ugotovila neskladnosti med *ante-mortem* pregledom;
- če v primeru divjadi pooblaščen oseba, ki je opravila prvi pregled divjadi, pri prvem pregledu divjadi po odstrelu ni ugotovila neskladnosti;
- če se *post-mortem* pregled opravi najpozneje 24 ur po zakolu prve živali ali dostavi trupa uplenjene divjadi v obrat;
- če je v primeru parkljarjev, kopitarjev, gojene in odstreljene divjadi zagotovljena jasna sledljivost vseh delov trupov in organov, vključno z vsemi užitnimi in neužitnimi stranskimi proizvodi zakola vsake posamezne živali, za katero velja *post mortem* pregled;
- če je v primeru parkljarjev, kopitarjev, gojene in odstreljene velike divjadi na voljo dovolj prostora za shranjevanje vseh delov trupa in organov vsake posamezne živali, ki je predmet *post-mortem* pregleda.

(2) Brez poseganja v določbe odstavka 1(5) tega člena, če se *post-mortem* pregled v majhnih klavnicah za parkljarje, kopitarje in gojeno divjad ter v obratih z majhno zmogljivostjo za predelavo velike divjadi opravi šest ali več ur po zakolu prve živali ali dostavi trupa odstreljene velike divjadi v obrat, se užitna drobovina ne uporabi za prehrano ljudi.

(3) V majhnih klavnicah za parkljarje, kopitarje in gojeno divjad, obratih z majhno zmogljivostjo za predelavo male in velike divjadi ter majhnih klavnicah za perutnino in lagomorfe, za katere je značilna neredna klavna dinamika, mora nosilec živilske dejavnosti najmanj 48 ur pred začetkom zakola pisno (po elektronski pošti) obvestiti pristojno pooblaščen osebo o načrtovanem številu, vrsti in kategoriji živali, namenjenih za zakol, ter najmanj 24 ur pred zakolom z uporabo predpisane aplikacije sporočiti skupno število živali za zakol.

(4) Nosilec živilske dejavnosti zagotovi, da so vse živali, namenjene za zakol v skladu z odstavkom 3 tega člena, istočasno na voljo za *ante-mortem* pregled.

Prilagoditev zahtev za mobilne klavnice

Člen 12

(1) Mobilne klavnice lahko izvajajo odobrene dejavnosti, če izpolnjujejo pogoje iz tega člena in če so izpolnjeni pogoji iz predpisov, ki urejajo higieno živil in dobrobit živali.

(2) Nosilec živilske dejavnosti mora najmanj tri dni pred začetkom zakola obvestiti pooblaščen osebo o kraju in času zakola živali v mobilni klavnici, da lahko pristojna oseba organizira *ante-* in *post-mortem* pregled živali/trupov ter predpisana preverjanja mesa in organov.

(3) Nosilec živilske dejavnosti najmanj 48 ur pred začetkom zakola pošlje obvestilo o zakolu z vnosom podatkov v ustrezno računalniško aplikacijo.

(4) *Ante-mortem* pregled živali se lahko opravi na gospodarstvu njihovega porekla največ 24 ur pred zakolom ali ob prihodu v mobilno klavnico.

(5) *Post-mortem* pregled trupov in organov se izvaja v skladu z določbami predpisov o živilih.

(6) Mobilne klavnice ne potrebujejo objektov za sprejem in začasno skladiščenje živali za zakol, kot je določeno v točki 1(a) poglavja II oddelka I Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004.

(7) Mobilne klavnice morajo biti zasnovane tako, da se v obratu lahko izvajajo naslednji postopki:

- omejitev premikanja, omamljanje in zakol živali;
- odstranjevanje kože, dlak ali perja;
- predelava trupel in organov;
- *post-mortem* pregled trupov in organov;
- hlajenje trupov; in biti opremljene
- z ločenim garderobnim in sanitarnim prostorom za zaposlene.

(8) Oznake zdravstvene ustreznosti so nameščene v oddelku mobilne klavnice, ki ga je mogoče zakleniti; po označevanju trupov jih pristojna pooblaščen oseba vrne na za to predviden oddelek in zagotovi, da imajo dostop do žigov samo pooblaščen osebe.

(9) Naslednji zakol se lahko opravi le, če žig, ki je bil predhodno pritrdjen na del iz odstavka 8 tega člena, ni poškodovan.

Prilagoditev zahtev za obrate, ki uporabljajo tradicionalne metode proizvodnje ali proizvajajo tradicionalne proizvode

Člen 13

(1) Razsek domačih prašičev, starejših od petih tednov, v klavnici pred odpremo ni obvezen, če:

- so rezultati *ante-* in *post-mortem* pregleda zadovoljivi;
- prašiči niso starejši od štirih mesecev.

(2) Na zahtevo nosilca živilske dejavnosti lahko pooblaščen oseba dovoli, da se trupi goved, ki niso

starejši od 12 mesecev, ne razsekajo na polovice, če je to ustrezno utemeljeno in če gre za posebno priložnost.

(3) Če se pri pregledu trupov pojavi sum, da obstaja morebitno tveganje, se *post mortem* pregled izvede v skladu z določbami člena 12 Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2019/627.

(4) Če interesi javnega zdravja niso ogroženi in skladnost z zahtevami glede higiene živil ni ogrožena, je dovoljena proizvodnja živil živalskega izvora s tradicionalnimi značilnostmi:

- v obratih, zgrajenih iz naravnih materialov, ki so bistveni za posebne značilnosti proizvoda, in/ali
- s prilagoditvijo ukrepov čiščenja in razkuževanja v obratih ob upoštevanju naravnih pogojev proizvodnje (posebna okoljska flora);
- z uporabo opreme in instrumentov v vseh fazah proizvodnje in pakiranja, izdelanih iz naravnih materialov, ki so nepogrešljivi za tradicionalne značilnosti proizvoda.

(5) Nosilec živilske dejavnosti pristojnemu organu predloži vlogo za odobritev uporabe možnosti iz odstavka 4 tega člena, vloga pa vsebuje naslednje informacije:

- ime proizvoda,
- geografsko poreklo,
- opis proizvoda, tehnološkega proizvodnega procesa ter pogojev skladiščenja in zorenja,
- materiali, oprema in instrumenti, ki se uporabljajo za proizvodnjo tega proizvoda,
- opis obrata ali proizvodnih prostorov ter pogojev skladiščenja in zorenja,
- zgodovinski in tradicionalni vidiki proizvoda in/ali proizvodnje,
- vse druge informacije, za katere nosilec živilske dejavnosti meni, da so pomembne.

(6) Pristojni organ oceni vlogo in predložene informacije ter v primeru pozitivne ocene vnese ime proizvoda na nacionalni seznam proizvodov s tradicionalnimi značilnostmi Republike Hrvaške z vpisom opombe o metodi proizvodnje in obratu v register odobrenih obratov živilske dejavnosti živalskega izvora.

(7) Pristojni organ vodi in posodablja seznam nacionalnih tradicionalnih proizvodov, sestavljen v skladu z določbami tega pravilnika, ter obvešča Evropsko komisijo in države članice o prilagoditvenih ukrepih, proizvodih in obratih, ki proizvajajo te proizvode.

Prilagoditev zahtev za druge obrate z majhno zmogljivostjo

Člen 14

V obratih z majhno zmogljivostjo iz člena 4(1)(2), razen obratov iz točk 1, 2, 3 in 4 tega pravilnika, pod pogojem, da ni ogrožen interes javnega zdravja in da zahteve glede higiene niso ogrožene, se lahko uporabijo naslednji pogoji:

- različne tehnološke proizvodne faze in/ali proizvodnja različnih proizvodov lahko potekajo v istem prostoru, pod pogojem, da so proizvodne faze časovno ločene in da je prostor med posameznimi fazami ustrezno očiščen ter po potrebi opran in razkužen;
- skladiščenje surovin, končnih proizvodov in zadržanih proizvodov se lahko izvaja v istem prostoru z ustrezno prostorsko ločitvijo, tako da se prepreči morebitna kontaminacija, in pod pogojem, da so končni in zadržani proizvodi predpakirani, zaprti in jasno označeni;

— garderobna in sanitarna območja za delavce, skladiščni prostor za pakiranje ter prostor za čiščenje in razkuževanje obrata so lahko ločeni od delovnega območja, če so v prostorih obrata, pod pogojem, da imajo delavci ločen vhod v obrat s predprostorom, kjer je mogoče izvesti razkuževanje obutve in higiensko umivanje rok;

— vhod/izhod delavcev mora biti ločen od vhoda/izhoda surovin, končnih proizvodov in neskladnih proizvodov;

— uporaba istega vhoda/izhoda za surovine, končne proizvode in neskladne proizvode, če je zagotovljena ustrezna časovna ločitev;

— v obratih, ki se nahajajo na istem območju kot zasebna stanovanjska stavba, se kot garderobni in sanitarni prostor uporablja zasebni prostor, ki se nahaja na območju obrata;

— zbirnim centrom za mleko s skupnim dnevnim delovnim časom do treh ur ni treba imeti sanitarnih prostorov za delavce v obratu, vendar morajo biti ti prostori delavcem na voljo.

Prilagoditev zahtev za odpremne centre z majhno zmogljivostjo za žive školjke na obali in centre za prečiščevanje z majhno zmogljivostjo za žive školjke

Člen 15

(1) Garderobni in sanitarni prostori za delavce, skladiščni prostori za pakiranje ter prostori za čiščenje in razkuževanje obrata so lahko ločeni od delovnega območja, če so znotraj območja obrata, pod pogojem, da imajo delavci dostop do obrata, kjer je mogoče izvesti razkuževanje obutve in higiensko umivanje rok.

(2) V obratu, ki se nahaja na istem območju kot zasebna stanovanjska stavba, se lahko kot garderobni in sanitarni prostor uporablja zasebno območje na območju obrata, če imajo delavci dostop do obrata, kjer je mogoče izvesti razkuževanje obutve in higiensko umivanje rok.

Člen 16

(1) Odpremnim centrom z majhno zmogljivostjo za žive školjke na plovilu ni treba zagotoviti trdnih sten in oken.

(2) Žive školjke je treba med živilskimi dejavnostmi zaščititi pred škodljivci in kontaminacijo zraka.

(3) Zagotoviti je treba ustrezne prostore/naprave za osebno higieno (vključno s higienskim umivanjem rok, sanitarnimi prostori in garderobami za osebje).

(4) Oprema za čiščenje, pranje in razkuževanje se lahko skladišči na območju, kjer se ravna z živimi školjkami, če je zagotovljeno ustrezno ločevanje na način, da se prepreči kontaminacija.

Poglavje IV

PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

Člen 17

- (1) Obrati z majhno zmogljivostjo, odobreni v skladu s Pravilnikom o ukrepih za prilagoditev zahtevam iz predpisov o živilih živalskega izvora (UL št. 51/15, 106/15 in 21/19), morajo izpolnjevati določbe tega pravilnika v enem letu od dneva začetka veljavnosti tega pravilnika, razen določbe iz člena 8(3) tega pravilnika.
- (2) Skladnost obratov z majhno zmogljivostjo z določbami iz odstavka 1 tega člena ugotavljajo pristojni veterinarski inšpektorji med rednim uradnim nadzorom.

Člen 18

Postopki, začeti pred začetkom veljavnosti tega pravilnika, se zaključijo v skladu z določbami Pravilnika o ukrepih za prilagoditev zahtevam iz predpisov o živilih živalskega izvora (UL št. 51/15, 106/15 in 21/19).

Člen 19

Z dnem začetka veljavnosti tega pravilnika preneha veljati Pravilnik o ukrepih za prilagoditev zahtevam iz predpisov o živilih živalskega izvora (UL št. 51/15, 106/15 in 21/19).

Člen 20

Ta pravilnik začne veljati osmi dan po dnevu objave v Uradnem listu Republike Hrvaške.

RAZRED: 011-01/20-01/78

REFERENČNA ŠTEVILKA: 525-09/572-24-30

V Zagrebu, 4. junija 2024

Podpredsednik vlade in minister za kmetijstvo, gozdarstvo in ribištvo

Josip Dabro