



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

Poruka 201

Priopćenje Komisijev- TRIS/(2024) 3230

Direktiva (EU) 2015/1535

Obavijest: 2024/0604/HR

Prosljeđivanje odgovora države članice koja šalje obavijest o nacrtu (Croatia) na zahtjev za dodatnim informacijama (INFOSUP) od European Commission.

MSG: 20243230.HR

1. MSG 201 IND 2024 0604 HR HR 06-02-2025 05-12-2024 HR ANSWER 06-02-2025

2. Croatia

3A. MINISTARSTVO GOSPODARSTVA

Uprava za trgovinu i unutarnje tržište

Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb

Tel. + 385 1 610 6914; ++385 1 610 9762

e-mail: tris@mingo.hr;

3B. MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I RIBARSTVA

Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane

Planinska 2a, 10000 Zagreb

Telefon: +385 1 6443 540

e-mail: zrinka.dugonjic@mps.hr; sandra.gutic@mps.hr; uprava.veterinarstva@mps.hr

4. 2024/0604/HR - C50A - Hrana

5.

6. U RH je u Upisnik odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla upisano 1360 objekata. Od ukupnog broja objekata, njih 452 je malog kapaciteta, odobreno uz primjenu Pravilnika o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla notificiranog od EK pod brojevima notifikacija: 2014/454/HR i 2018/322/HR.

Potreba za donošenje propisa o mjerama prilagodbe proizašla je iz činjenica da u RH imamo velik broj objekata malog kapaciteta proizvodnje u kojima se proizvodi hrana namijenjena uglavnom lokalnom i nacionalnom tržištu te koji imaju tek nekoliko zaposlenih (uglavnom 1-3). Obzirom se radi o vrlo maloj proizvodnji, kako bi mogli poslovati i biti profitabilni, omogućena im je primjena odstupanja prilikom izgradnje objekata, formiranja infrastrukture, sukladno odredbama članka 13. stavka 4. točaka a) i b) Uredbe (EZ) 852/2004 i članka 10. stavka 4. točaka a) i b) Uredbe (EZ) 853/2004, sve uz uvjet da se ne ugrožava sigurnost hrane.

Prilagodba zahtjeva u odobrenim objektima na područjima s posebnim geografskim ograničenjima

Na temelju odredbi iz članka 13. stavka 4. točke a) ii. Uredbe (EZ) 852/2004 i članka 10. stavka 4. točke a) ii. Uredbe (EZ) 853/2004, RH je propisala nacionalne odredbe za objekte za preradu mlijeka koji se nalaze na područjima s posebnim geografskim ograničenjem. Posebna ograničenja znače otoke koji nisu mostom povezani s kopnenim dijelom Republike Hrvatske te brdsko-planinska područja utvrđena posebnim propisom o brdsko-planinskim područjima (nalaze se na nadmorskoj visini višoj od 1000 metara). U takvim objektima dozvoljeno je proizvoditi isključivo sireve s rokom zrenja duljim od 60 dana.

Uvjeti kojima mora udovoljiti sirovina za proizvodnju (sirovo mlijeko):

- ako se ne može osigurati kontrola sirovog mlijeka na somatske stanice i ukupni broj mikroorganizama ili mlijeko ne



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

udovoljava zahtjevima iz Priloga III. Odjeljka IX. Poglavlja I. točke 3. Uredbe (EZ) br. 853/2004 u pogledu somatskih stanica i ukupnog broja mikroorganizama, proizvodi se mogu stavljati na tržište za javnu potrošnju ako mlijeko:

1. nema vidljivih promjena i

2. prethodno je provjereno mastitis testom koji nije dao pozitivan rezultat;

Uvjeti kojima mora udovoljiti objekti:

- u odnosu na odredbe Priloga II. Poglavlja I. Uredbe (EZ) br. 852/2004 u objektu za preradu mlijeka potrebno je osigurati sljedeće uvjete:

1. jedan sudoper koji se može koristiti za pranje hrane, opreme i ruku pod uvjetom da se spriječi kontaminacije hrane

2. da hrana nije izravno ili neizravno ugrožena otpadnim vodama;

- u odnosu na odredbe Priloga II. Poglavlja VII. točke 1. Uredbe (EZ) br. 852/2004 u objektu za preradu mlijeka potrebno je osigurati dovoljnu količinu vode koja se ispituje radi ispunjavanja uvjeta u skladu s propisom kojim se uređuje voda za ljudsku potrošnju po najnižoj učestalosti.

Proizvodnja tvrdih sireva s rokom zrenja dužim od 60 dana umanjuje rizik za zdravlje ljudi koji proizlazi iz uporabe sirovog mlijeka koje ne udovoljava propisanim kriterijima (mikroorganizmi, somatske stanice) te je i navedenim odredbama Uredbe (EZ) br. 853/2004 takva vrsta prerade mlijeka navedena kao učinkovita mogućnost iskorištavanja nesukladnog mlijeka. Dodatno, količina nesukladnog mlijeka u usporedbi s ukupnom količinom proizvedenog mlijeka u RH, manja je od 1%. Iako je ova odredba na snazi od 2015. godine (i notificirana je kroz TRIS proceduru), od 2015. do danas u RH nije odobren niti jedan objekt uz primjenu navedenih odredbi.

Proizvodnja hrane životinjskog podrijetla s tradicionalnim karakteristikama

Na temelju odredbi iz članka 13. stavka 4. točke a) i. Uredbe (EZ) 852/2004 i članka 10. stavka 4. točke a) i. Uredbe (EZ) 853/2004, RH je propisala nacionalne odredbe na temelju kojih je dopuštena proizvodnja hrane životinjskog podrijetla s tradicionalnim karakteristikama. Dopuštenje takve proizvodnje moguće je samo uz uvjet ako se utvrdi da se pritom ne ugrožava javno zdravstveni interes i ne dovodi u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane.

Proizvodnju hrane životinjskog podrijetla s tradicionalnim karakteristikama moguće je dozvoliti u objektima izgrađenim od prirodnih materijala neophodnih za dobivanje posebne karakteristike proizvoda, i/ili uz prilagodbu mjera čišćenja i dezinfekcije u objektima, uvažavajući prirodne uvjete proizvodnje (specifična ambijentalna flora) te korištenjem opreme i instrumenata, u svim fazama proizvodnje i pakiranja, koji su načinjeni od prirodnih materijala koji su neophodni za dobivanje tradicionalne karakteristike proizvoda.

Da bi se odobrila proizvodnja hrane životinjskog podrijetla s tradicionalnim karakteristikama, subjekt u poslovanju s hranom mora podnijeti zahtjev nadležnom tijelu koji, sukladno zahtjevima članka 7. Uredbe (EZ) 2074/2005, mora sadržavati sljedeće informacije:

- naziv proizvoda,

- zemljopisno podrijetlo,

- opis proizvoda, tehnološkog procesa proizvodnje, uvjeta skladištenja i zrenja,

- materijale, opremu i instrumente koji se koriste za proizvodnju tog proizvoda,

- opis objekta ili prostorije za proizvodnju, te uvjeta skladištenja i zrenja,

- povijest i tradicionalne aspekte proizvoda i /ili proizvodnje,

- bilo koju drugu informaciju koju subjekt u poslovanju s hranom smatra važnom.

Nadležno tijelo procjenjuje zahtjev subjekta u poslovanju s hranom i dostavljene informacije te u slučaju pozitivne procjene, nadležno tijelo upisuje naziv proizvoda u nacionalnu listu proizvoda s tradicionalnim karakteristikama Republike.

Nadležno tijelo vodi i ažurira listu nacionalnih tradicionalnih proizvoda sačinjenu u skladu s odredbama ovoga Pravilnika i obavještava Europsku komisiju i države članice o mjerama prilagodbe, proizvodima i objektima za proizvodnju takvih proizvoda.

Nadležno tijelo RH osnovalo je povjerenstvo za procjenu dokumentacije za odobravanje proizvodnje hrane životinjskog podrijetla s tradicionalnim karakteristikama, no do danas, niti jedan odobreni objekt na području RH nije podnio zahtjev za odobravanjem proizvodnje hrane životinjskog podrijetla s tradicionalnim karakteristikama.

Slijedom navedenoga, RH još uvijek nema listu nacionalnih tradicionalnih proizvoda koji su odobreni sukladno odredbama Pravilnika o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla, te u smislu članka 7. Uredbe (EZ) 2074/2005, te stoga nadležno tijelo RH nije obavijestilo Europsku komisiju i države članice o mjerama prilagodbe, proizvodima i objektima za proizvodnju takvih proizvoda.



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

Klaonice malog kapaciteta

Kapacitet klanja papkara, kopitara, peradi, lagomorfa, divljači iz uzgoja i obrade divljači temelji se, odnosno usklađeni su s kapacitetima iz članka 13. stavkom 3. Uredbe (EU) 2019/627.

Klaonica malog kapaciteta za papkare, kopitare i uzgojenu divljač podrazumijeva objekt za klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači s kapacitetom klanja do najviše 20 uvjetnih grla tjedno s ukupnim kapacitetom klanja koji ne prelazi 1000 uvjetnih grla godišnje. U svrhu određivanja broja životinja koje podrazumijeva jedno uvjetno, korištene su odredbe propisane člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 1099/2009 te je tablica s koeficijentima i vrstama/kategorijama životinja definirana nacrtom Pravilnika. Dodatno je nacionalno određeno da odraslo govedo podrazumijeva životinju od 300 kg i više.

Klaonica malog kapaciteta za perad i lagomorfe podrazumijeva objekt za klanje peradi i lagomorfa s kapacitetom klanja do 12500 jedinica životinja mjesečno po sljedećem izračunu: pilići, kokoši, uzgojena pernata divljač predstavljaju čine jednu jedinicu, patke predstavljaju dvije jedinice, pure, guske i lagomorfi predstavljaju tri jedinice te ostala perad predstavlja jednu jedinicu.

Objekt malog kapaciteta za obradu sitne slobodno živuće divljači podrazumijeva objekt za obradu sitne slobodno živuće divljači s kapacitetom obrade do 12500 jedinica životinja mjesečno po sljedećem izračunu: slobodno živuća pernata divljač predstavlja jednu jedinicu, a lagomorfi predstavljaju tri jedinice.

Objekt malog kapaciteta za obradu krupne slobodno živuće divljači podrazumijeva objekt za obradu slobodno živuće divljači s kapacitetom obrade do najviše 20 uvjetnih grla tjedno s ukupnim kapacitetom obrade koji ne prelazi 1000 uvjetnih grla godišnje.

Na temelju odredbi članka 13. stavka 4. točke b) Uredbe (EZ) 852/2004 i članka 10. stavka 4. točke b) Uredbe (EZ) 853/2004 propisane su nacionalne prilagodbe za objekte malog kapaciteta klanja papkara, kopitara, uzgojene divljači, peradi i lagomorfa /obrade divljači koje se odnose na izgradnju, uređenje i opremanje objekata, koje je moguće primijeniti uz uvjet da se ne ugrožava javno zdravstveni interes i ne dovodi u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane. Uvjeti kojima moraju udovoljiti objekti malog kapaciteta za klanje papkara, kopitara, uzgojene divljači, peradi i lagomorfa/obradu divljači, sukladni su zahtjevima Priloga II. Uredbe (EZ) 852/2004 i, kako je primjenjivo Priloga III. Uredbe (EZ) 853/2004, osim sljedećega:

- dopušteno je koristiti jednu garderobu za osoblje tzv. čistog i nečistog dijela objekta ako u proizvodnom dijelu objekta radi najviše pet zaposlenika,
- ako nije predviđena prostorija za ovlaštenu osobu, mora biti osiguran odgovarajući garderobni prostor u garderobi za zaposlenike te odgovarajući prostor unutar objekta klaonice s radnim stolom, stolcem i ormarićem za potrebe ovlaštene osobe koji se može zaključati,
- ne mora se osigurati postojanje prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje iz Priloga III. odjeljka I. poglavlja II. točke 1. podtočke (a) i Priloga III. odjeljka II. poglavlja II. točke 1. Uredbe (EZ) br. 853/2004 ako se klanje životinja obavlja bez odgađanja po dopremi u objekt, ne dovodeći pri tom u pitanje odredbe propisa o dobrobiti životinja,
- ne mora se osigurati odvojeni prostor za bolesne i na bolest sumnjive životinje ako se primjenjuje odgovarajuća pisana procedura klanja u kojoj je opisan postupak s bolesnim i na bolest sumnjivim životinjama koji ne dovodi u pitanje higijenu i zdravstvenu ispravnost hrane,
- ne mora biti osiguran odvojeni prostor s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava za životinje iz Priloga III. odjeljka I. poglavlja II. točke 6. i Priloga III. odjeljka II. poglavlja II. točke 6. Uredbe (EZ) br. 853/2004 u klaonicama ako na udaljenosti, ne većoj od 20 km, postoje službeno odobrena mjesta za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prijevoz životinja,
- pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva može se obavljati u prostoru za klanje životinja i/ili rasijecanje mesa nakon obavljenog klanja kada u prostoru više nema trupova/mesa zaklanih životinja, a prije svake uporabe prostor za klanje i/ili rasijecanje potrebno je temeljito oprati i po potrebi dezinficirati
- rasijecanje mesa u prostoru u kojem se obavlja klanje i klaonička obrada dopušteno je pod uvjetom da su postupci klanja i rasijecanja vremenski odvojeni i da je nakon klanja, a prije rasijecanja, obavljeno temeljito čišćenje i dezinfekcija, a u tom slučaju kapacitet rasijecanja ne smije biti veći od 250 tona mesa godišnje,
- u malim klaonicama za perad i lagomorfe evisceracija i daljnja obrada trupova peradi i lagomorfa može se obavljati u istoj prostoriji gdje se obavlja šurenje i čerupanje uz uvjet da postoji dovoljna prostorna i odgovarajuća fizička odvojenost evisceracije od čerupanja, na način da se spriječi kontaminacija hrane,
- u malim klaonicama za perad i lagomorfe na zahtjev subjekta u poslovanju s hranom, u pojedinačnim slučajevima, nadležni veterinarski inspektor zapisnikom može dozvoliti da se evisceracija i daljnja obrada trupova peradi i lagomorfa



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

obavlja u istom prostoru gdje se obavlja i šurenje i čerupanje peradi uz uvjet da postoji vremenska odvojenost evisceracije od šurenja i čerupanja te da je prostor između ovih postupaka temeljito opran i dezinficiran, - u prostoriji, odnosno komori za hlađenje moguće je skladištiti zadržane i zdravstveno ispravne trupove/meso pod uvjetom da su ispunjeni sljedeći uvjeti: da je prostor predviđen za zadržane trupove/meso, jasno označen i da ga je moguće zaključati, da razlog zadržavanja nije sumnja na zaraznu bolest te da je spriječena kontaminacija ostalog mesa. Dodatno, u malim klaonicama za papkare, kopitare i uzgojenu divljač u kojima se kolju životinje koje potječu iz ili su u periodu duljem od tri mjeseca uzgajane u RH, klanje se mora obaviti najkasnije u roku od 21 dana od dana dopreme životinja, pod uvjetom da u tom periodu nisu napuštale prostorije za prihvrat i privremeni smještaj životinja klaonice te da pritom dobrobit i zdravlje životinja nisu ugroženi. Uzimajući u obzir trenutnu epidemiološku situaciju u RH, pojavu afričke svinjske kuge te moguću pojavu drugih bolesti navedenih prijemljivih vrsta životinja, radi umanjenja rizika, nacionalno je propisano ograničenje navedene odredbe. Njime je propisano da ukoliko životinje namijenjene klanju potječu iz zona zaštite i nadziranja te zaražene zone određene sukladno propisima kojima se uređuje zaštita zdravlja životinja, životinje moraju biti zaklane bez odgađanja, najkasnije u roku od 72 sata od dolaska u klaonicu.

Pokretne klaonice

Pokretne klaonice mogu obavljati odobrenu djelatnost ako ispunjavaju uvjete iz predloženog članka 12. dostavljenog prijedloga pravilnika te ako su ispunjeni uvjeti iz propisa kojima se uređuje higijena hrane i dobrobiti životinja.

Uvjeti kojima moraju udovoljiti pokretne klaonice, sukladni su zahtjevima Priloga II. Uredbe (EZ) 852/2004 i, kako je primjenjivo Priloga III. Uredbe (EZ) 853/2004. Pokretna klaonica mora biti izvedene tako da se unutar objekta mogu obavljati sljedeće radnje: sputavanje, omamljivanje i klanje životinja, skidanje kože, dlake ili perja, obrada trupova i organa, post mortem pregled trupova i organa, hlađenje trupova te imati odvojen garderobno-sanitarni prostor za zaposleno osoblje.

U smislu predviđenih mjera prilagodbe koje su omogućene za izgradnju, izvedbu i opremanje objekta za pokretne klaonice, a u skladu s člankom 13. stavka 4. točke b) Uredbe (EZ) 852/2004 i članka 10. stavka 4. točke b) Uredbe (EZ) 853/2004, propisano je da pokretna klaonica ne mora imati:

- prostorije za prihvrat i privremeni smještaj životinja za klanje kako je propisano Prilogom III. odjeljkom I. poglavljem II. točkom 1. podtočkom (a) Uredbe (EZ) br. 853/2004.

- prostoriju za ovlaštenu osobu. Pečati s oznakama zdravstvene ispravnosti dozvoljeno je držati u odjeljku pokretne klaonice koji se može zaključati i koji nakon označavanja trupova nadležna ovlaštena osoba vraća u za to predviđeni odjeljak te osigurava da pristup pečatima imaju isključivo ovlaštene osobe. Sljedeće klanje može se obaviti samo ako prethodno stavljena plomba na odjeljak za čuvanje pečata nije oštećena.

Iako je ova odredba na snazi od 2015. godine (i notificirana je kroz TRIS proceduru), od 2015. do danas u RH nije odobren niti jedan objekt uz primjenu navedenih odredbi.

Rasijecanje domaćih svinja starijih od 5 tjedna u klaonici

Na temelju članka 15. stavka 3. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2019/627, uzimajući u obzir nacionalne prehrambene navike (pečenje prasadi na ražnju) propisana je nacionalna odredba na temelju koje rasijecanje domaćih svinja starijih od 5 tjedna u klaonici prije isporuke nije obavezno ukoliko su rezultati ante i post mortem pregleda zadovoljavajući te svinje nisu starije od 4 mjeseca.

Rasijecanje goveđih trupova ne starijih od 12 mjeseci

Na temelju članka 15. stavka 3. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2019/627, uzimajući u obzir nacionalne prehrambene navike (pečenje vola na ražnju u posebnim, rijetkim prigodama kao što su Božić i Uskrs), propisana je nacionalna odredba na temelju koje nije obavezno rasijecanje goveđeg trupa na polovice, ukoliko govedo nije starije od 12 mjeseci. Dozvolu za ne rasijecanje goveđeg trupa daje ovlaštena osoba za ante i post mortem pregled isključivo na zahtjev subjekta u poslovanju s hranom uz odgovarajuće obrazloženje i samo za posebnu prigodu. Međutim, ukoliko se pregledom trupa postavi sumnja na prisutnost mogućeg rizika, potrebno je obaviti post mortem pregled u skladu s odredbama članka 12. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2019/627.

Prilagodba zahtjeva za ostale objekte malog kapaciteta

Na temelju odredbi iz članka 13. stavka 4. točke b) Uredbe (EZ) 852/2004 i članka 10. stavka 4. točke b) Uredbe (EZ) 853/2004 propisane su nacionalne prilagodbe za sve objekte malog kapaciteta koje se odnose na izgradnju, uređenje i opremanje objekata, koje je moguće primijeniti uz uvjet da se ne ugrožava javno zdravstveni interes i ne dovodi u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane. Objektima na koje se predmetne prilagodbe odnose propisan je maksimalni kapacitet proizvodnje u jedinici vremena koji se ne smije premašiti.

Objekti koji mogu koristiti nacionalne prilagodbe su:



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

- objekt malog kapaciteta za rasijecanje mesa papkara, kopitara, peradi, lagomorfa, divljači i/ili uzgojene divljači - kapacitet do 5.000 kilograma tjedno,
 - objekt za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka i strojno otkoštenog mesa malog kapaciteta - kapacitet od 5.000 kilograma tjedno,
 - objekt za uskladištenje svježih proizvoda ribarstva malog kapaciteta - objekt u kojemu se skladišti do 5.000 kilograma svježih proizvoda ribarstva tjedno,
 - objekt malog kapaciteta za preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva - objekt za preradu mesa ili proizvoda ribarstva čija ulazna sirovina ne prelazi količinu od 5000 kilograma mesa odnosno proizvoda ribarstva tjedno,
 - objekt malog kapaciteta za preradu mlijeka - objekt za preradu mlijeka čija ulazna sirovina ne prelazi 10 000 litara mlijeka dnevno,
 - sabiralište mlijeka malog kapaciteta - objekt u kojemu se sabire mlijeko od dva ili više proizvođača u sustavu otkupa od jednog objekta odobrenog za preradu mlijeka,
 - pakirni centar za jaja malog kapaciteta i objekt za preradu jaja malog kapaciteta objekt za pakiranje jaja u kojem se pakira do 3.000.000 jaja godišnje,
 - objekt malog kapaciteta za preradu puževa i žaba - objekt u kojemu se prerađuje do 10.000 kilograma puževa ili žaba godišnje,
 - objekt malog kapaciteta za proizvodnju topljene životinjske masti i čvaraka - objekt u kojemu se proizvodi topljena životinjska mast i čvarci, čija ulazna sirovina ne prelazi količinu od 5.000 kilograma tjedno.
- Kako bi dodatno osigurali da takvi objekti zaista budu malog kapaciteta, dodatno je propisano ograničenje na temelju kojeg u objektima u kojima se obavlja više djelatnosti iz članka 4. stavka 1. podstavka 2., točaka 5., 6., 8., 9., 10. 11. i 15. dostavljenog nacrtu Pravilnika, ukupna količina ulazne sirovine ne smije prelaziti 5.000 kilograma tjedno. Uvjeti kojima moraju udovoljiti objekti malog kapaciteta obzirom na djelatnost koju obavljaju, sukladni su zahtjevima Priloga II. Uredbe (EZ) 852/2004 i, kako je primjenjivo Priloga III. Uredbe (EZ) 853/2004 osim sljedećega:
- različite tehnološke faze proizvodnje i/ili proizvodnja različitih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji ako je osigurana vremenska odvojenost između proizvodnih faza i da se između pojedinih faza provodi odgovarajuće čišćenje te po potrebi pranje i dezinfekcija,
 - skladištenje sirovine, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost, na način da se spriječi moguća kontaminacija i pod uvjetom da su gotovi i zadržani proizvodi pretpakirani, zatvoreni te jasno označeni,
 - garderobni i sanitarni prostor za radnike, prostor za skladištenje ambalaže te prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju objekta može biti dislociran od radnog dijela ako se nalazi unutar kruga objekta, uz uvjet da radnici imaju osiguran poseban ulaz u objekt s predprostorom u kojem je moguće izvršiti dezinfekciju obuće i higijensko pranje ruku,
 - ulaz/izlaz za radnike mora biti odvojen od ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod
 - korištenje istog ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod ako je osigurana odgovarajuća vremenska odvojenost,
 - u objektima koji su smješteni u istom krugu gdje je i privatni stambeni objekt, kao garderobni i sanitarni prostor može se koristiti privatni prostor koji je smješten u krugu objekta,
 - sabirališta mlijeka koja imaju ukupno dnevno radno vrijeme do tri sata ne moraju u objektu imati sanitarni prostor za radnike, no takav prostor im mora biti na raspolaganju.
- U razdoblju od kada je u primjeni notificirani Pravilnik (brojevima notifikacija: 2014/454/HR i 2018/322/HR), većina odobrenih objekata malog kapaciteta odobreno je uz primjenu upravo navedenih nacionalnih odredbi. Sva od dozvoljenih odstupanja koja se odnose na izgradnju, uređenje i opremanje objekata, subjekt u poslovanju s hranom mora potkrijepiti odgovarajućim pisanim procedurama, koje su dio sustava samokontrole i kojima se osiguravaju higijenski zahtjevi propisa o hrani i proizvodnja sigurne hrane u objektu.
- Prilagodba zahtjeva za otpremne centre malog kapaciteta za žive školjkaša na obali i centara za pročišćavanje živih školjkaša malog kapaciteta
- Objekti koji mogu koristiti nacionalne prilagodbe su:
- otpremni centri malog kapaciteta za žive školjkaše na obali - objekt za otpremu živih školjkaša kapaciteta otpreme do 5.000 kilograma živih školjkaša tjedno,
 - centri malog kapaciteta za pročišćavanje živih školjkaša objekt u kojemu se pročišćava do 5.000 kilograma živih školjkaša tjedno,
- Uvjeti kojima moraju udovoljiti otpremni centri malog kapaciteta za žive školjkaša na obali i centara za pročišćavanje



EUROPEAN COMMISSION

Directorate-General for Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs
Single Market Enforcement
Notification of Regulatory Barriers

Živih školjkaša malog kapaciteta, sukladni su zahtjevima Priloga II. Uredbe (EZ) 852/2004 i, kako je primjenjivo Priloga III. Uredbe (EZ) 853/2004 osim sljedećega:

- garderobni i sanitarni prostor za radnike, prostor za skladištenje ambalaže te prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju objekta može biti dislociran od radnog dijela ako se nalazi unutar kruga objekta, uz uvjet da radnici imaju osiguran ulaz u objekt u kojem je moguće izvršiti dezinfekciju obuće i higijensko pranje ruku,
- u objektima koji su smješteni u istom krugu gdje je i privatni stambeni objekt, kao garderobni i sanitarni prostor može se koristiti privatni prostor koji je smješten u krugu objekta, uz uvjet da radnici imaju osiguran ulaz u objekt u kojem je moguće izvršiti dezinfekciju obuće i higijensko pranje ruku.

Otpremni centar malog kapaciteta za žive školjkaše na plovilu

Otpremni centar malog kapaciteta za žive školjkaše na plovilu podrazumijeva plovni objekt namijenjen otpremi živih školjkaša sa uzgajališta istog subjekta u poslovanju s hranom ili monitoriranog proizvodnog područja za koje subjekt ima dozvolu izlova, kapaciteta do 1000 kilograma živih školjkaša dnevno.

Uvjeti kojima moraju udovoljiti otpremni centri malog kapaciteta za žive školjkaša na plovilu, sukladni su zahtjevima Priloga II. Uredbe (EZ) 852/2004 i, kako je primjenjivo Priloga III. Uredbe (EZ) 853/2004 osim sljedećega:

- ne moraju osigurati čvrste zidove i prozore uz uvjet da su tijekom poslovanja živi školjkaši zaštićeni od štetočina i kontaminacije zrakom,
- potrebno je osigurati odgovarajuće prostore/uređaje za osobnu higijenu (uključujući higijensko pranje ruku, sanitarni čvor i garderobni prostor za osoblje),
- oprema za čišćenje, pranje i dezinfekciju može se skladištiti u prostoru gdje se rukuje sa živim školjkašima ukoliko se osigura odgovarajuća odvojenost na način da se spriječi kontaminacija.

Zaključno, treba istaknuti kako kroz sve ove godine, od 2015. do danas odnosno otkada je na snazi postojeći Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla (notificiranog od EK pod brojevima notifikacija: 2014/454/HR i 2018/322/HR), nije zabilježen niti jedan značajniji incident s hranom životinjskog podrijetla proizvedenom u objektima malog kapaciteta, a koji bi bio izravno povezan s omogućenim mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani, a što potvrđuje kako se kroz zakonodavni okvir i mjere kontrole na terenu osiguralo da prilagodba zahtjevima iz predmetnih uredbi, nije dovela u pitanje ostvarivanje ciljeva tih uredbi.

Europska komisija

Služba za kontakt Direktive (EU) 2015/1535

E-pošta: grow-dir2015-1535-central@ec.europa.eu