

Gemäß Artikel 7 Absätze 3, 4 und 5 des Gesetzes über Lebensmittelhygiene und mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (Amtsblatt der Republik Kroatien, Nr. 83/22), erlässt der Minister für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei, mit vorheriger Zustimmung des Chefstaatsinspektors, die folgende

VERORDNUNG ÜBER MASSNAHMEN ZUR ANPASSUNG AN DIE ANFORDERUNGEN VON VERORDNUNGEN ÜBER LEBENSMITTEL TIERISCHEN URSPRUNGS

Kapitel I

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Gegenstand

Artikel 1

Diese Verordnung legt zur Anpassung an die Anforderungen der Verordnungen der Europäischen Union über Lebensmittel tierischen Ursprungs Maßnahmen fest, die darauf abzielen,

— spezifische Anforderungen an den Bau, die Gestaltung und die Ausrüstung von Betrieben, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs arbeiten und einer Zulassung unterliegen (im Folgenden: zugelassene Betriebe) sowie zugelassener Betriebe mit geringer Kapazität festzulegen;

— die weitere Verwendung traditioneller Methoden in allen Phasen der Erzeugung, Verarbeitung oder des Vertriebs von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu ermöglichen;

— die Geschäftstätigkeit in Regionen, die besonderen geografischen Beschränkungen unterliegen, zu erleichtern.

Artikel 2

Diese Verordnung gewährleistet die Umsetzung der Bestimmungen von:

— Artikel 10 Absätze 3 und 8 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004), zuletzt geändert durch die Delegierte Verordnung (EU) 2022/2258 der Kommission vom 9. September 2022 zur Änderung und Berichtigung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs in Bezug auf Fischereierzeugnisse, Eier und bestimmte hochraffinierte Erzeugnisse sowie zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/624 der Kommission in Bezug auf bestimmte Muscheln (ABl. L 299/5 vom 18.11.2022) (im Folgenden: Verordnung (EG) Nr. 853/2004);

— Artikel 13 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl. L 139 vom 30.4.2004), zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2021/382 vom 3. März 2021 zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Umgangs mit Lebensmittelallergenen, der

Lebensmittelumverteilung und der Lebensmittelsicherheitskultur (ABl. L 74 vom 4.3.2021) (im Folgenden: Verordnung (EG) Nr. 852/2004);

— Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 (ABl. L 338 vom 22.12.2005), zuletzt geändert durch die Durchführungsverordnung (EU) 2019/1139 der Kommission vom 3. Juli 2019 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 in Bezug auf amtliche Kontrollen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs hinsichtlich der Anforderungen an die Informationen zur Lebensmittelkette und an Fischereierzeugnisse sowie hinsichtlich der Bezugnahme auf anerkannte Testmethoden zum Nachweis mariner Biotoxine und auf Testmethoden für Rohmilch und wärmebehandelte Kuhmilch (ABl. L 180 vom 4.7.2019). (im Folgenden: Verordnung (EG) Nr. 2074/2005) und

— Artikel 13 und 15 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gemäß der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission in Bezug auf amtliche Kontrollen (ABl. L 131/51 vom 17.5.2019), zuletzt geändert durch die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2503 der Kommission vom 19. Dezember 2022 zur Änderung und Berichtigung der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 hinsichtlich praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen bei lebenden Muscheln, Fischereierzeugnissen oder im Zusammenhang mit UV-Strahlung (ABl. L 325/58 vom 20.12.2022) (im Folgenden: Verordnung (EC) 2019/627).

Artikel 3

Diese Verordnung wurde nach dem Verfahren der Richtlinie (EU) 2015/1535 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 9. September 2015 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft (ABl. L 241 vom 17.9.2015, S. 1) notifiziert.

Anwendungsbereich

Artikel 4

Die Bestimmungen dieser Verordnung gelten für Lebensmittelunternehmer, die in zugelassenen Betrieben tätig sind, wie folgt:

— die Bestimmungen des Kapitels II dieser Verordnung gelten für Lebensmittelunternehmer, die in zugelassenen Milchverarbeitungsbetrieben in Gebieten tätig sind, die besonderen geografischen Beschränkungen unterliegen, und für die Dokumentation von Versandzentren für lebende Muscheln;

— Kapitel III dieser Verordnung gilt für Lebensmittelunternehmer, die in folgenden zugelassenen Betrieben tätig sind:

1. Betriebe mit geringer Kapazität zur Schlachtung von Huftieren und Zuchtwild sowie zum

- Zerlegen von Fleisch von Huftieren und Zuchtwild (im Folgenden: kleine Schlachthöfe für Huftiere und Zuchtwild);
2. Betriebe mit geringer Kapazität, in denen Geflügel und Hasentiere geschlachtet und Fleisch von Geflügel und Hasentieren zerlegt werden (im Folgenden: kleiner Schlachthof für Geflügel und Hasentiere);
 3. Kleinbetriebe zur Verarbeitung von Wild und zum Zerlegen von Wildfleisch;
 4. mobile Schlachthöfe;
 5. Betriebe mit geringer Kapazität zum Zerlegen von Fleisch von Huftieren, Geflügel, Hasentieren, Wild und/oder Zuchtwild;
 6. Betriebe mit geringer Kapazität zur Herstellung von Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch;
 7. Versandzentren mit geringer Kapazität für lebende Muscheln an Bord von Schiffen;
 8. Versandzentren mit geringer Kapazität für lebende Muscheln an der Küste;
 9. Zentren mit geringer Kapazität für die Reinigung lebender Muscheln;
 10. Lagereinrichtungen mit geringer Kapazität für frische Fischereierzeugnisse;
 11. Betriebe mit geringer Kapazität zur Verarbeitung von Fleisch und/oder Fischereierzeugnissen;
 12. Milchverarbeitungsbetriebe mit geringer Kapazität und Milchsammelstellen mit geringer Kapazität;
 13. Eierpackstellen mit geringer Kapazität und Eierverarbeitungsbetriebe mit geringer Kapazität;
 14. Betriebe mit geringer Kapazität zur Verarbeitung von Schnecken und Fröschen;
 15. Betriebe mit geringer Kapazität zur Herstellung von ausgeschmolzenen tierischen Fetten und Grieben;
 16. Betriebe zur Herstellung traditioneller Erzeugnisse oder zur Anwendung traditioneller Produktionsmethoden.

Artikel 5

(1) Wird bei der Zulassung eines Betriebes zur Durchführung mehrerer genehmigungspflichtiger Tätigkeiten nach der Verordnung über amtliche Kontrollen eine der Tätigkeiten mit den in dieser Verordnung vorgeschriebenen Anpassungsmaßnahmen genehmigt, so müssen auch alle anderen Tätigkeiten nach den Anpassungsmaßnahmen dieser Verordnung genehmigt werden, d. h. der Betrieb als Ganzes wird als Betrieb mit geringer Kapazität zugelassen.

(2) In Betrieben, in denen mehrere Tätigkeiten gemäß Artikel 4 Absatz 1 Nummer 2 Buchstaben 5, 6, 8, 9, 10, 11 und 15 dieser Verordnung durchgeführt werden, darf die Gesamtmenge des Ausgangsrohstoffs 5 000 kg pro Woche nicht überschreiten.

Glossar

Artikel 6

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. „kleiner Schlachthof für Huftiere und Zuchtwild“ – einen Betrieb zur Schlachtung von Huftieren und Zuchtwild mit einer Schlachtkapazität von höchstens 20 Großvieheinheiten pro Woche und einer Gesamtschlachtkapazität von höchstens 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr;
2. „kleiner Schlachthof für Geflügel und Hasentiere“ – ein Betrieb zur Schlachtung von Geflügel und Hasentieren mit einer Schlachtkapazität von bis zu 12 500 Tiereinheiten pro Monat, berechnet wie folgt:
 - a) Hühner, Hennen, Zuchtfederwild bilden 1 Einheit;
 - b) Enten bilden 2 Einheiten;
 - c) Truthühner, Gänse und Hasentiere bilden 3 Einheiten;

d) jedes andere Geflügel bildet jeweils 1 Einheit.

3. „Betrieb mit geringer Kapazität für die Verarbeitung von Kleinwild“ – ein Betrieb für die Verarbeitung von Kleinwild mit einer Verarbeitungskapazität von bis zu 12 500 Tiereinheiten pro Monat, berechnet wie folgt:

a) Wildgeflügel bildet 1 Einheit;

b) Hasentiere bilden 3 Einheiten.

4. „Betrieb mit geringer Kapazität für die Verarbeitung von frei lebendem Großwild“ – ein Betrieb für die Verarbeitung von frei lebendem Großwild mit einer Verarbeitungskapazität von bis zu 20 Großvieheinheiten pro Woche und einer Gesamtverarbeitungskapazität von höchstens 1 000 Großvieheinheiten pro Jahr;

5. „zuständige Behörde“ – das Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei;-

6. „Betrieb mit geringer Kapazität für die Verarbeitung von Milch“ – ein milchverarbeitender Betrieb mit einem Rohstoffeinsatz, der 10 000 Liter Milch pro Tag nicht überschreitet;

7. „Betrieb mit geringer Kapazität für die Verarbeitung von Fleisch und/oder Fischereierzeugnissen“ – ein Betrieb für die Verarbeitung von Fleisch und/oder Fischereierzeugnissen mit einem Rohstoffeinsatz, der 5 000 kg Fleisch oder Fischereierzeugnisse pro Woche nicht überschreitet;

8. „Versandzentrum mit geringer Kapazität für lebende Muscheln an Bord von Schiffen“ – ein Wasserfahrzeug, das für den Versand lebender Muscheln aus einem Betrieb desselben Lebensmittelunternehmers oder einem überwachten Erzeugungsgebiet, für das der Betreiber zur Ernte berechtigt ist, bestimmt ist, mit einer Kapazität von bis zu 1 000 kg lebender Muscheln pro Tag;

9. „zugelassene Person“ – ein ermächtigter Tierarzt der beauftragten Stelle oder ein Veterinärinspektor;

10. „mobiler Schlachthof“ – ein angepasstes Fahrzeug oder ein mobiler Betrieb für die Schlachtung von Geflügel und Hasentieren oder als Haustiere gehaltenen Huftieren und Zuchtwild;

11. „Eierpackstelle mit geringer Kapazität“ – ein Eierpackbetrieb, in dem bis zu 3 000 000 Eier pro Jahr verpackt werden;

12. „Gebiete, die besonderen geografischen Beschränkungen unterliegen“ – Inseln, die nicht durch Brücken mit dem Festland der Republik Kroatien verbunden sind, und Berggebiete, die durch eine Sonderverordnung über Berggebiete definiert sind;

13. „Betrieb mit geringer Kapazität für die Verarbeitung von Eiern“ – ein Betrieb, der bis zu 3 000 000 Eier pro Jahr verarbeitet;

14. „Betrieb mit geringer Kapazität zur Verarbeitung von Schnecken und Fröschen“ – ein Betrieb zur Verarbeitung von bis zu 10 000 kg Schnecken oder Fröschen pro Jahr;

15. „Betrieb mit geringer Produktionskapazität für ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben“ – ein Betrieb, das ausgeschmolzene tierische Fette und Grieben mit einem Rohstoffeinsatz von höchstens 5 000 kg pro Woche herstellt;

16. „Milchsammelstelle mit geringer Kapazität“ – ein Betrieb, der Milch von zwei oder mehr Erzeugern im Rahmen eines Ankaufssystems von einem für die Milchverarbeitung zugelassenen Betrieb abholt;

17. „Betrieb mit geringer Kapazität zum Zerlegen von Fleisch von Huftieren, Geflügel, Hasentieren, Wild und Zuchtwild“ – ein Betrieb, in dem wöchentlich bis zu 5 000 kg Fleisch von Huftieren, Geflügel, Hasentieren, Wild und Zuchtwild zerlegt werden;

18. „Betrieb mit geringer Produktionskapazität für Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch“ – ein Betrieb, der Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch mit einem Rohstoffeinsatz von höchstens 5 000 kg pro Woche herstellt;

19. „Lagerbetrieb mit geringer Kapazität für frische Fischereierzeugnisse“ – ein Betrieb zur Lagerung von bis zu 5 000 kg frischer Fischereierzeugnisse pro Woche;

20. „Versandzentrum mit geringer Kapazität für lebende Muscheln an der Küste“ – eine Einrichtung für den Versand lebender Muscheln mit einer Versandkapazität von bis zu 5 000 kg lebender Muscheln pro Woche;

21. „Zentrum für die Reinigung lebender Muscheln“ – eine Einrichtung zur Reinigung von bis zu 5 000 kg lebender Muscheln pro Woche;

22. „Tiereinheit“ – gemäß Artikel 13 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2019/627 und Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 eine Tiereinheit, die die Aggregation verschiedener Tierkategorien zum Zwecke des Vergleichs unter Verwendung der folgenden Umrechnungskoeffizienten ermöglicht:

Tierkategorie	Koeffizient	1 Großvieheinheit
Ausgewachsenes Rind	1	1
Sonstige Rinder	0,5	2
Equiden	1	1
Schafe und Ziegen, kleine Hirsche (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Lämmer, Zicklein, Ferkel bis 15 kg	0,05	20
Lebende Schweine mit einem Gewicht von über 100 kg	0,2	5
Sonstige Schweine	0,15	7
Großwild	0,2	5

23. „ausgewachsenes Rind“ – Rind mit einem Gewicht von 300 kg oder mehr

Artikel 7

Die in diesem Gesetz verwendeten Begriffe, die geschlechtsspezifisch sind, beziehen sich gleichermaßen sowohl auf das männliche als auch auf das weibliche Geschlecht.

„Kapitel II

ANPASSUNG DER VORSCHRIFTEN FÜR MILCHVERARBEITUNGSBETRIEBE IN GEBIETEN, DIE BESONDEREN GEOGRAFISCHEN EINSCHRÄNKUNGEN UNTERLIEGEN, UND FÜR VERSANDZENTREN FÜR LEBENDE MUSCHELN

Anpassung der Anforderungen an die Herstellung von Käse in zugelassenen Betrieben in Regionen mit besonderen geografischen Einschränkungen

Artikel 8

Milchverarbeitungsbetriebe in Regionen mit besonderen geografischen Einschränkungen, die Käse mit einer Reifezeit von mehr als 60 Tagen herstellen, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

— wenn die Kontrolle von Rohmilch auf somatische Zellen und die Gesamtzahl der Mikroorganismen nicht gewährleistet werden kann oder wenn die Milch die Anforderungen gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Bezug auf somatische Zellen und die Gesamtzahl der Mikroorganismen nicht erfüllt, dürfen Erzeugnisse für den öffentlichen Verzehr in Verkehr gebracht werden, wenn die Milch

1. keine sichtbaren Veränderungen aufweist und

2. zuvor einem Mastitistest unterzogen wurde, der kein positives Ergebnis erbrachte;

— in Bezug auf die Bestimmungen von Anhang II Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 müssen in einem Milchverarbeitungsbetrieb folgende Bedingungen erfüllt sein:

1. ein Waschbecken, das zum Waschen von Lebensmitteln, Geräten und Händen verwendet werden kann, sofern Vorkehrungen getroffen wurden, um eine Kontamination von Lebensmitteln zu verhindern;
2. Lebensmittel werden weder direkt noch indirekt Abwasser ausgesetzt;
— in Bezug auf Anhang II Kapitel VII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 muss im Milchverarbeitungsbetrieb eine ausreichende Wassermenge bereitgestellt werden, die geprüft wird, um die Anforderungen gemäß der Verordnung über Wasser für den menschlichen Gebrauch mit der niedrigsten Häufigkeit zu erfüllen.

Anpassung der Anforderungen an die allgemeinen Kriterien für das Inverkehrbringen lebender Muscheln

Artikel 9

(1) Die zuständige Behörde, die die Sammlung lebender Muscheln, Versandzentren, Reinigungszentren, Umsetzgebiete und Betriebe zur Verarbeitung lebender Muscheln überwacht, die von einem einzigen Lebensmittelunternehmer betrieben werden, kann auf Antrag des Lebensmittelunternehmers im Einzelfall individuelle Ausnahmen in Bezug auf die Registrierungsdokumente gemäß Anhang III Abschnitt VII Kapitel I Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zulassen, wenn der Lebensmittelunternehmer die Einhaltung der Rückverfolgbarkeitsanforderungen gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABl. L 31 vom 1.2.2002, in der geänderten Fassung) auf andere Weise sicherstellen kann.

(2) Für die Genehmigung nach Absatz 1 dieses Artikels muss der Lebensmittelunternehmer bei der zuständigen Behörde einen Antrag stellen, der mindestens folgende Angaben enthält:
— den zugelassenen Betrieb;
— registrierte Betriebe, für die dieser eine Aquakulturlizenz besitzt;
— eine Erklärung, dass er unter der Kontrolle desselben Lebensmittelunternehmers steht.

(3) Die Daten über erteilte Genehmigungen werden von der zuständigen Behörde im Register der zugelassenen Betriebe, die mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs arbeiten, gespeichert.

„Kapitel III

ANPASSUNG DER ANFORDERUNGEN FÜR GENEHMIGTE BETRIEBE MIT GERINGER KAPAZITÄT UND BETRIEBE, DIE TRADITIONELLE HERSTELLUNGSMETHODEN VERWENDEN ODER TRADITIONELLE PRODUKTE HERSTELLEN

Anpassung der Anforderungen für Schlachtbetriebe mit geringer Kapazität

Artikel 10

(1) Kleine Schlachthöfe für Huftiere und Zuchtwild sowie kleine Schlachthöfe für Geflügel und Hasentiere, die einem geeigneten schriftlichen Verfahren unterliegen:

— dürfen eine einzige Umkleidekabine für das in den sogenannten sauberen und unreinen Teilen des Betriebs beschäftigte Personal nutzen, sofern es im Produktionsbereich des Betriebs nicht mehr als 5 Mitarbeiter gibt;

— ist kein Raum für die befugte Person vorgesehen, so ist für die Bedürfnisse der befugten Person ein ausreichender Umkleidebereich in dem unter Buchstabe a genannten Raum und ein ausreichender Raum innerhalb des Schlachthofbetriebs mit Schreibtisch, Stuhl und Schließfach zur Verfügung zu stellen, der verschlossen werden kann;

— Einrichtungen für die Annahme und vorübergehende Lagerung von Schlachttieren gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a und Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen unbeschadet der Bestimmungen der Tierschutzvorschriften nicht bereitgestellt werden, wenn die Schlachtung von Tieren unmittelbar nach ihrer Ankunft im Betrieb erfolgt;

— es ist nicht erforderlich, einen gesonderten Raum für erkrankte Tiere und mutmaßlich erkrankte Tiere vorzusehen, wenn ein geeignetes schriftliches Schlachtverfahren angewandt wird, das den Umgang mit erkrankten Tieren und mutmaßlich erkrankten Tieren unbeschadet der Lebensmittelhygiene und -sicherheit beschreibt;

— es ist nicht erforderlich, einen gesonderten Bereich mit angemessener Ausrüstung für die Reinigung, das Waschen und die Desinfektion der Tiertransportmittel gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 6 und Anhang III Abschnitt II Kapitel II Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in Schlachthöfen bereitzustellen, wenn es in einer Entfernung von höchstens 20 km amtlich zugelassene Orte für die Reinigung, das Waschen und die Desinfektion der Tiertransportmittel gibt;

— das Entleeren und Reinigen von Mägen und Därmen kann in dem Schlacht- und/oder Zerlegungsbereich von Fleisch nach der Schlachtung durchgeführt werden, wenn es in dem Bereich keine Schlachtkörper/Fleisch von geschlachteten Tieren mehr gibt; außerdem muss der Schlacht- und/oder Zerlegungsbereich vor jeder Verwendung gründlich gewaschen und erforderlichenfalls desinfiziert werden;

— das Zerlegen von Fleisch in Betrieben, in denen geschlachtet und zerlegt wird, ist zulässig, sofern die Schlacht- und Zerlegevorgänge zeitlich getrennt sind und nach der Schlachtung und vor dem Zerlegen gründlich gereinigt und desinfiziert wurde; in diesem Fall darf die Zerlegungskapazität 250 Tonnen Fleisch pro Jahr nicht überschreiten.

(2) In kleinen Schlachthöfen für Huftiere und Zuchtwild, in denen die Tiere, die aus der Republik Kroatien stammen oder seit mehr als drei Monaten in der Republik Kroatien aufgezogen wurden, geschlachtet werden, erfolgt die Schlachtung spätestens 21 Tage nach der Lieferung der Tiere, sofern sie während dieses Zeitraums die Räume für die Aufnahme und vorübergehende Unterbringung der Tiere im Schlachthof nicht verlassen haben und das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere nicht gefährdet wurden.

(3) Unbeschadet des Absatzes 2 dieses Artikels müssen zur Schlachtung bestimmte Tiere, die aus Schutz- und Überwachungszonen sowie Infektionszonen stammen, die gemäß den Vorschriften zum Schutz der Tiergesundheit eingerichtet wurden, unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 72 Stunden nach ihrer Ankunft im Schlachthof geschlachtet werden.

(4) In kleinen Schlachthöfen für Geflügel und Hasentiere können die Ausweidung und die Weiterverarbeitung von Geflügel- und Hasentierkörpern in demselben Raum wie das Brühen und Rupfen durchgeführt werden, sofern die Ausweidung und das Rupfen ausreichend voneinander entfernt und angemessen physisch getrennt sind, um eine Lebensmittelkontamination zu vermeiden.

(5) In kleinen Schlachthöfen für Geflügel und Hasentiere kann der zuständige Veterinärinspektor auf Antrag des Lebensmittelunternehmers in Einzelfällen zulassen, dass die Ausweidung und Weiterverarbeitung von Geflügel- und Hasentierkörpern in demselben Bereich durchgeführt wird, in dem das Verbrühen und Rupfen von Geflügel erfolgt, sofern Verbrühen und Rupfen zeitlich getrennt sind und die Räumlichkeiten zwischen diesen Verfahren gründlich gewaschen und desinfiziert werden.

(6) In Gewahrsam genommene und gesunde Schlachtkörper/Fleisch dürfen im Kühlraum/in der Kühlkammer gelagert werden, sofern die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- der für die zurückgehaltenen Schlachtkörper/Fleisch vorgesehene Platz ist deutlich gekennzeichnet und abschließbar;
- der Grund für die Zurückhaltung ist kein Verdacht auf eine Infektionskrankheit;
- die Kontamination von anderem Fleisch wird verhindert.

Artikel 11

(1) Die ständige Anwesenheit einer zugelassenen Person während der Schlachtung oder Verarbeitung ist nicht erforderlich in kleinen Schlachthöfen für Huftiere und Zuchtwild, in Betrieben mit geringer Kapazität für die Verarbeitung von Großwild, die ein langsames technologisches Verfahren anwenden und die nicht mehr als 5 Großvieheinheiten pro Tag schlachten, oder in kleinen Schlachthöfen für Geflügel und Hasentiere, die bis zu 500 Einheiten Geflügel oder Hasentiere schlachten, und in Betrieben mit geringer Kapazität für die Verarbeitung von Kleinwild, die bis zu 500 Einheiten Kleinwild pro Tag verarbeiten, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- wenn die bevollmächtigte Person während der *ante-mortem* Untersuchung keine Verstöße festgestellt hat;
- wenn die befugte Person, die die Erstuntersuchung des Wildes durchführt, bei der Erstuntersuchung des Wildes nach dem Abschuss keine Verstöße festgestellt hat;
- wenn die *post-mortem* Untersuchung spätestens 24 Stunden nach der Schlachtung des ersten Tieres oder dem Eintreffen des Schlachtkörpers des getöteten Wildes im Betrieb erfolgt;
- wenn bei Huftieren, Zuchtwild und getötetem Wild eine eindeutige Rückverfolgbarkeit aller Teile des Schlachtkörpers und der Organe, einschließlich aller genießbaren und ungenießbaren Schlachtnebenprodukte, jedes einzelnen Tieres, das einer *post-mortem* Untersuchung unterzogen wird, gewährleistet ist;
- wenn bei Huftieren, Zuchtwild und getötetem Großwild ausreichend Platz für die Lagerung aller Teile des Schlachtkörpers und der Organe jedes einzelnen Tieres vorhanden ist, das einer *post-mortem* Untersuchung unterzogen wird.

(2) Unbeschadet des Absatzes 1 Nummer 5 dieses Artikels, wenn die *post-mortem* Untersuchungen in kleinen Schlachthöfen für Huftiere und Zuchtwild sowie in Betrieben mit geringer Kapazität zur Verarbeitung von frei lebendem Großwild sechs oder mehr Stunden nach der Schlachtung des ersten Tieres oder dem Eintreffen des Schlachtkörpers des getöteten Großwilds im Betrieb durchgeführt werden, dürfen die genießbaren Schlachtnebenenerzeugnisse nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

(3) In kleinen Schlachthöfen für Huftiere und Zuchtwild, in Betrieben mit geringer Kapazität für die Verarbeitung von Klein- und Großwild sowie in kleinen Schlachthöfen für Geflügel und Hasentiere, die durch eine unregelmäßige Schlachtdynamik gekennzeichnet sind, muss der Lebensmittelunternehmer der zuständigen befugten Person mindestens 48 Stunden vor Beginn der Schlachtung schriftlich (per E-Mail) die geplante Anzahl, Art und Kategorie der zur Schlachtung

bestimmten Tiere mitteilen und mindestens 24 Stunden vor der Schlachtung mittels des vorgeschriebenen Antrags die Gesamtzahl der zu schlachtenden Tiere melden.

(4) Der Lebensmittelunternehmer stellt sicher, dass alle gemäß Absatz 3 des vorliegenden Artikels zur Schlachtung bestimmten Tiere gleichzeitig für die *ante-mortem* Untersuchung zur Verfügung stehen.

Anpassung der Anforderungen an mobile Schlachthöfe

Artikel 12

(1) Mobile Schlachthöfe dürfen zugelassene Tätigkeiten durchführen, wenn sie die in diesem Artikel genannten Bedingungen erfüllen und wenn die in den Vorschriften über Lebensmittelhygiene und Tierschutz genannten Bedingungen erfüllt sind.

(2) Mindestens drei Tage vor Beginn der Schlachtung muss der Lebensmittelunternehmer der ermächtigten Person Ort und Zeitpunkt der Schlachtung der Tiere im mobilen Schlachthof mitteilen, damit die zuständige Person die *ante-* und *post-mortem* Untersuchungen der Tiere/Schlachtkörper und die vorgeschriebenen Untersuchungen von Fleisch und Organen veranlassen kann.

(3) Mindestens 48 Stunden vor Beginn der Schlachtung meldet der Lebensmittelunternehmer die Schlachtung, indem er die Informationen in die entsprechende Computeranwendung eingibt.

(4) *Ante-mortem* Untersuchungen von Tieren dürfen im Herkunftsbetrieb höchstens 24 Stunden vor der Schlachtung oder bei der Ankunft im mobilen Schlachthof durchgeführt werden.

(5) *Post-mortem* Untersuchungen von Schlachtkörpern und Organen werden gemäß den Bestimmungen der Lebensmittelvorschriften durchgeführt.

(6) Mobile Schlachthöfe benötigen keine Einrichtungen für die Annahme und vorübergehende Lagerung von Schlachttieren gemäß Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

(7) Mobile Schlachthöfe müssen so ausgelegt sein, dass folgende Vorgänge im Betrieb durchgeführt werden können:

- Zurückhalten, Betäuben und Schlachten von Tieren;
- Enthäutung oder Haar- oder Federentfernung;
- Verarbeitung von Schlachtkörpern und Organen;
- *post-mortem* Untersuchung von Schlachtkörpern und Organen;
- Kühlung von Schlachtkörpern; und sie müssen auch verfügen über
- einen separaten Umkleide- und Sanitärbereich für die Beschäftigten.

(8) Die Genusstauglichkeitsstempel müssen sich im abschließbaren Bereich des mobilen Schlachthofs befinden; Nach der Kennzeichnung der Schlachtkörper gibt die zuständige ermächtigte Person sie an die benannte Stelle zurück und stellt sicher, dass nur befugte Personen Zugang zu den Stempeln haben.

(9) Die nächste Schlachtung darf nur durchgeführt werden, wenn das zuvor an dem Abschnitt nach Absatz 8 dieses Artikels angebrachte Siegel nicht beschädigt ist.

Anpassung der Anforderungen für Betriebe, die traditionelle Produktionsmethoden anwenden oder traditionelle Erzeugnisse herstellen

Artikel 13

(1) Das Zerlegen von Hausschweinen, die älter als 5 Wochen sind, im Schlachthof vor der Auslieferung ist nicht obligatorisch, wenn:

- die Ergebnisse der *ante-* und *post-mortem* Untersuchungen zufriedenstellend sind;
- die Schweine nicht älter als 4 Monate sind.

(2) Auf Antrag des Lebensmittelunternehmers kann die ermächtigte Person zulassen, dass Schlachtkörper von Rindern, die nicht älter als 12 Monate sind, nicht halbiert werden, wenn dies angemessen begründet wird und wenn es sich um einen besonderen Anlass handelt.

(3) Ergibt die Untersuchung des Schlachtkörpers den Verdacht, dass eine mögliche Gefahr besteht, so erfolgt eine *post-mortem* Untersuchung gemäß Artikel 12 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/627 der Kommission.

(4) Soweit die Interessen der öffentlichen Gesundheit nicht gefährdet werden und die Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelhygiene nicht beeinträchtigt wird, ist die Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs mit traditionellen Merkmalen zulässig:

- in Betrieben, die aus natürlichen Materialien bestehen, die für die besonderen Merkmale des Erzeugnisses wesentlich sind, und/oder
- mit der Anpassung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Betrieben unter Berücksichtigung der natürlichen Produktionsbedingungen (spezifische Umgebungsflora);
- Verwendung von Geräten und Instrumenten auf allen Stufen der Herstellung und Verpackung, die aus natürlichen Materialien bestehen, die für die traditionellen Merkmale des Erzeugnisses unerlässlich sind.

(5) Der Lebensmittelunternehmer stellt bei der zuständigen Behörde einen Antrag auf Zulassung der Ausübung der in Absatz 4 des vorliegenden Artikels genannten Möglichkeit, und der Antrag muss folgende Angaben enthalten:

- Bezeichnung des Erzeugnisses;
- geografische Herkunft;
- Beschreibung des Erzeugnisses, des technologischen Herstellungsverfahrens sowie der Lagerungs- und Reifungsbedingungen;
- Materialien, Ausrüstungen und Instrumente, die für die Herstellung des Erzeugnisses verwendet werden;
- Beschreibung des Betriebs oder der Produktionsstätten sowie der Lagerungs- und Reifungsbedingungen;
- Geschichte und traditionelle Aspekte des Erzeugnisses und/oder der Herstellung;
- alle sonstigen Informationen, die der Lebensmittelunternehmer für wichtig hält.

(6) Die zuständige Behörde prüft den Antrag und die vorgelegten Informationen, und im Falle einer positiven Bewertung trägt die zuständige Behörde den Namen des Erzeugnisses in die nationale Liste der Erzeugnisse mit traditionellen Merkmalen der Republik Kroatien ein, mit einem Vermerk über das Herstellungsverfahren und den Betrieb, der in das Register der zugelassenen Lebensmittelunternehmen tierischen Ursprungs eingetragen sind.

(7) Die zuständige Behörde führt und aktualisiert ein gemäß dieser Verordnung erstelltes Verzeichnis der nationalen traditionellen Erzeugnisse und unterrichtet die Europäische Kommission und die Mitgliedstaaten über Anpassungsmaßnahmen, Erzeugnisse und Betriebe, die solche Erzeugnisse herstellen.

Anpassung der Anforderungen für sonstige Betriebe mit geringer Kapazität

Artikel 14

In Betrieben mit geringer Kapazität gemäß Artikel 4 Absatz 1 Nummer 2, mit Ausnahme der Betriebe gemäß den Nummern 1, 2, 3 und 4 dieser Verordnung, sofern das öffentliche Gesundheitsinteresse nicht gefährdet wird und die Einhaltung der Hygieneanforderungen nicht beeinträchtigt wird, ist es zulässig, die folgenden Bedingungen anzuwenden:

- Durchführung verschiedener technologischer Produktionsstufen und/oder Herstellung verschiedener Produkte im selben Raum, sofern die Produktionsstufen zeitlich getrennt sind und der Raum zwischen den einzelnen Stufen angemessen gereinigt und erforderlichenfalls gewaschen und desinfiziert wird;
- die Lagerung von Rohstoffen, Fertigerzeugnissen und zurückgehaltenen Erzeugnissen kann im selben Raum mit angemessener räumlicher Trennung erfolgen, um eine mögliche Kontamination zu verhindern, sofern die fertigen und zurückgehaltenen Erzeugnisse vorverpackt, verschlossen und eindeutig gekennzeichnet sind;
- Umkleide- und Sanitärbereiche für Beschäftigte, Lagerräume für Verpackungen und Räume für Reinigung und Desinfektion des Betriebs können sich getrennt vom Arbeitsbereich befinden, wenn sie sich in den Räumlichkeiten des Betriebs befinden, sofern die Beschäftigten einen separaten Eingang zum Betrieb mit einem Vorraum haben, in dem die Desinfektion von Schuhen und das hygienische Händewaschen durchgeführt werden können;
- die Ein- und Ausgänge für Beschäftigte müssen von den Ein- und Ausgängen für Rohstoffe, Fertigerzeugnisse und nichtkonforme Erzeugnisse getrennt sein;
- Verwendung desselben Ein- und Ausgangs für Rohstoffe, Fertigerzeugnisse und nichtkonforme Erzeugnisse verwenden, wenn sie zeitlich getrennt sind;
- in Betrieben, die sich auf demselben Gelände wie ein privates Wohngebäude befinden, Verwendung eines privaten Bereichs auf dem Betriebsgelände als Umkleide- und Sanitärbereich nutzen;
- Milchsammelstellen mit einer täglichen Gesamtbetriebszeit von bis zu drei Stunden müssen keine sanitären Bereiche für die Beschäftigten vor Ort haben, diese müssen ihnen jedoch zur Verfügung stehen.

Anpassung der Anforderungen an Versandzentren mit geringer Kapazität für lebende Muscheln an der Küste und an Reinigungszentren mit geringer Kapazität für lebende Muscheln

Artikel 15

(1) Umkleide- und Sanitärbereiche für Beschäftigte, Lagereinrichtungen für Verpackungen und Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion des Betriebs können sich außerhalb des Arbeitsbereichs befinden, wenn sie sich innerhalb des Umkreises des Betriebs befinden, sofern die Beschäftigten Zugang zum Betrieb haben, in dem die Desinfektion von Schuhen und das hygienische Händewaschen durchgeführt werden können.

(2) In Betrieben, die sich auf demselben Gelände wie ein privates Wohngebäude befinden, kann ein privater Bereich auf dem Betriebsgelände als Umkleide- und Sanitärbereich genutzt werden, sofern die Beschäftigten Zugang zu dem Betrieb haben, in dem die Desinfektion von Schuhen und das hygienische Händewaschen durchgeführt werden können.

Artikel 16

(1) Versandzentren mit geringer Kapazität für lebende Muscheln an Bord von Schiffen müssen keine festen Wände und Fenster vorsehen.

(2) Lebende Muscheln müssen während der Lebensmittelbetriebe vor Schädlingen und Luftverunreinigungen geschützt werden.

(3) Es sind geeignete Bereiche/Geräte für die persönliche Hygiene (einschließlich hygienischen Händewaschens, sanitärer Einrichtungen und Umkleideräume für das Personal) vorzusehen.

(4) Reinigungs-, Wasch- und Desinfektionsgeräte können in einem Bereich gelagert werden, in dem lebende Muscheln gehandhabt werden, sofern eine angemessene Trennung gewährleistet ist, um eine Kontamination zu verhindern.

„Kapitel IV

ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 17

(1) Betriebe mit geringer Kapazität, die gemäß der Verordnung über Maßnahmen zur Anpassung an die Anforderungen der Verordnung über Lebensmittel tierischen Ursprungs (NN Nr. 51/15, 106/15 und 21/19) zugelassen sind, müssen die Bestimmungen dieser Verordnung innerhalb eines Jahres ab dem Tag des Inkrafttretens dieser Verordnung einhalten, mit Ausnahme der in Artikel 8 Absatz 3 dieser Verordnung genannten Bestimmung.

(2) Die Einhaltung der in Absatz 1 genannten Bestimmungen durch Betriebe mit geringer Kapazität wird von den zuständigen Veterinärinspektoren bei den regelmäßigen amtlichen Kontrollen festgestellt.

Artikel 18

Verfahren, die vor Inkrafttreten dieser Verordnung eingeleitet wurden, sind gemäß den Bestimmungen der Verordnung über Maßnahmen zur Anpassung an die Anforderungen der Verordnungen über Lebensmittel tierischen Ursprungs (NN-Nrn. 51/15, 106/15 und 21/19) abzuschließen.

Artikel 19

Mit Inkrafttreten dieser Verordnung tritt die Verordnung über Maßnahmen zur Anpassung an die Anforderungen der Verordnung über Lebensmittel tierischen Ursprungs (NN Nrn. 51/15, 106/15 und 21/19) außer Kraft.

Artikel 20

Diese Verordnung tritt am achten Tag ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Republik Kroatien in Kraft.

KLASSIFIKATION: 011-01/20-01/78

REFERENZNUMMER: 525-09/572-24-30

Zagreb, 4. Juni 2024

Stellvertretender Premierminister und Minister für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei

Josip Dabro