

Az élelmiszer-higiéniáról és az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló törvény (a Horvát Köztársaság Hivatalos Közlönye, 83/22. sz.) 7. cikkének (3), (4) és (5) bekezdése értelmében a mezőgazdasági, erdészeti és halászati miniszter az állami főfelügyelő előzetes jóváhagyásával a következőket adja ki:

RENDELET AZ ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ RENDELETEK KÖVETELMÉNYEIHEZ VALÓ ALKALMAZKODÁST CÉLZÓ INTÉZKEDÉSEKRŐL

I. fejezet

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

Tárgy

1. cikk

Ez a rendelet az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó európai uniós rendeletek követelményeihez való alkalmazkodás érdekében olyan intézkedéseket állapít meg, amelyek célja:

- különleges követelmények előírása az állati eredetű élelmiszerekkel foglalkozó engedélyköteles létesítmények (a továbbiakban: engedélyezett létesítmények) és a kis kapacitású engedélyezett létesítmények építésére, tervezésére és felszerelésére vonatkozóan;
- a hagyományos módszerek folyamatos használatának lehetővé tétele az állati eredetű élelmiszerek előállításának, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában;
- az üzleti tevékenységek megkönnyítése a különleges földrajzi korlátokkal rendelkező régiókban.

2. cikk

Ez a rendelet biztosítja a következő rendelkezések végrehajtását:

- az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 139., 2004.4.30.) 10. cikkének (3) és (8) bekezdése, amelyet legutóbb az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai követelményeiről szóló 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének a halászati termékek, a tojás és egyes nagymértékben finomított termékek tekintetében történő módosításáról és helyesbítéséről, valamint az (EU) 2019/624 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet egyes kagylók tekintetében történő módosításáról szóló, 2022. szeptember 9-i (EU) 2022/2258 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet (HL L 299/5., 2022.11.18., 5. o.) módosított (a továbbiakban: 853/2004/EK rendelet);
- az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 139., 2004.4.30.) 13. cikkének (3) bekezdése, amelyet legutóbb az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet mellékleteinek az élelmiszer-allergének kezelése, az élelmiszer-újraelosztás és az élelmiszer-biztonsági kultúra tekintetében történő módosításáról szóló, 2021. március 3-i (EU) 2021/382 rendelet (HL L 74., 2021.3.4.) módosított (a továbbiakban: 852/2004/EK rendelet);

– a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről való eltérésről, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról szóló, 2005. december 5-i 2074/2005/EK bizottsági rendelet (HL L 338., 2005.12.22.) 7. cikke, amelyet legutóbb a 2074/2005/EK rendeletnek az állati eredetű termékekre irányuló, az élelmiszerláncra és a halászati termékekre vonatkozó információkkal kapcsolatos követelményekkel, továbbá a tengeri biotoxinokra vonatkozó elismert vizsgálati módszerekkel, valamint a nyers tejre és a hőkezelt tehéntejre vonatkozó vizsgálati módszerekkel összefüggő hatósági ellenőrzések tekintetében történő módosításáról szóló, 2019. július 3-i (EU) 2019/1139 bizottsági végrehajtási rendelet (HL L 180., 2019.7.4.) módosított (a továbbiakban: 2074/2005/EK rendelet), és

– az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékeken az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban végzendő hatósági ellenőrzésekre vonatkozó egységes gyakorlati rendelkezések megállapításáról és a 2074/2005/EK bizottsági rendeletnek a hatósági ellenőrzések tekintetében történő módosításáról szóló (EU) 2019/627 bizottsági végrehajtási rendelet (HL L 131/51., 2019.5.17.) 13. és 15. cikke, amelyet legutóbb az (EU) 2019/627 végrehajtási rendeletnek az élő kagylókon, halászati termékeken vagy UV-sugárzással kapcsolatban végzendő hatósági ellenőrzésekre vonatkozó gyakorlati rendelkezések tekintetében történő módosításáról és helyesbítéséről szóló, 2022. december 19-i (EU) 2022/2503 bizottsági végrehajtási rendelet (HL L 325/58., 2022.12.20.) módosított (a továbbiakban: (EU) 2019/627 rendelet).

3. cikk

Ez a rendelet a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelvben (HL L 241., 2015.9.17., 1. o) meghatározott eljárás szerint bejelentésre került.

Hatály

4. cikk

E rendelet rendelkezéseit az engedélyezett létesítményekben működő élelmiszer-vállalkozókra az alábbiak szerint kell alkalmazni:

– e rendelet II. fejezetének rendelkezéseit a különleges földrajzi korlátokkal rendelkező területeken található engedélyezett tejfeldolgozó létesítményekben működő élelmiszer-vállalkozókra, valamint az élő kéthéjú kagylók feladó központjaira vonatkozó dokumentációra kell alkalmazni;

– e rendelet III. fejezetének rendelkezéseit a következő engedélyezett létesítményekben működő élelmiszer-vállalkozókra kell alkalmazni:

1. patások és tenyésztett vadak vágására, valamint patások és tenyésztett vadak húsának darabolására használt kis kapacitású létesítmények (a továbbiakban: patások és tenyésztett vadak kis vágóhidjai);
2. baromfik és nyúlfélék vágására, valamint baromfi, valamint nyúlfélék húsának darabolására használt kis kapacitású létesítmények (a továbbiakban: baromfik és nyúlfélék kis vágóhidja);
3. vadak feldolgozására és vadak húsának darabolására használt kis kapacitású létesítmények;
4. mobil vágóhidak;

5. patások, baromfik, nyúlfélék, vadak és/vagy tenyésztett vadak húsának a feldarabolására szolgáló kis kapacitású létesítmények;
6. darált húst, húskészítményeket és mechanikusan lefejtett húst előállító kis kapacitású létesítmények;
7. élő kéthéjű kagylók hajófedélzeteken található kis kapacitású feladó központjai;
8. élő kéthéjű kagylók parton található kis kapacitású feladó központjai;
9. élő kéthéjű kagylók tisztítására szolgáló kis kapacitású központok;
10. friss halászati termékek tárolására szolgáló kis kapacitású létesítmények;
11. hús- és/vagy halászati termékek feldolgozására szolgáló kis kapacitású létesítmények;
12. kis kapacitású tejfeldolgozó létesítmények és kis kapacitású tejgyűjtő központok;
13. kis kapacitású tojáscsomagoló központok és kis kapacitású tojásfeldolgozó létesítmények;
14. csigák és békák feldolgozására szolgáló kis kapacitású létesítmények;
15. kiolvasztott állati zsiradékot és töpörtyűt előállító kis kapacitású létesítmények;
16. hagyományos termékeket előállító vagy hagyományos termelési módszereket alkalmazó létesítmények.

5. cikk

(1) A hatósági ellenőrzésekről szóló rendelettel összhangban engedélyköteles több tevékenységet végző létesítmény engedélyezése során ha az egyik tevékenységet az e rendeletben előírt kiigazító intézkedésekkel hagyják jóvá, minden egyéb tevékenységet is az e rendeletben foglalt kiigazító intézkedésekkel összhangban kell jóváhagyni, azaz a létesítmény egészét kis kapacitású létesítményként jóvá kell hagyni.

(2) Azokban a létesítményekben, ahol e rendelet 4. cikke (1) bekezdése 2) albekezdésének 5., 6., 8., 9., 10., 11. és 15. pontja szerinti több tevékenységet végeznek, a felhasznált nyersanyag teljes mennyisége nem haladhatja meg a heti 5 000 kilogrammot.

Szószedet

6. cikk

E rendelet alkalmazásában a következő kifejezéseket kell alkalmazni:

1. „patások és tenyésztett vadak kis vágóhídja”: patások és tenyésztett vadak vágására szolgáló létesítmény, amelynek vágási kapacitása nem haladja meg a heti 20 számosállategységet, és teljes vágási kapacitása nem haladja meg az évi 1 000 számosállategységet;
2. „baromfik és nyúlfélék kis vágóhídja”: baromfik és nyúlfélék vágására szolgáló létesítmény, amelynek vágási kapacitása legfeljebb havi 12 500 számosállategység, az alábbiak szerint kiszámítva:
 - a) a csirkék, tyúkok, tenyésztett vadszárnyasok egy egységet alkotnak;
 - b) a kacsák két egységet alkotnak;
 - c) a pulykák, libák és nyúlfélék három egységet alkotnak;
 - d) a többi baromfi egy-egy egységet alkot.
3. „kisvadak feldolgozására szolgáló kis kapacitású létesítmény”: kisvadak feldolgozására szolgáló olyan létesítmény, amelynek feldolgozási kapacitása legfeljebb havi 12 500 számosállategység, az alábbiak szerint kiszámítva:
 - a) a vadon élő vadszárnyasok egy egységet alkotnak;
 - b) a nyúlfélék három egységet alkotnak.
4. „nagyvadak feldolgozására szolgáló kis kapacitású létesítmény”: vadak feldolgozására szolgáló létesítmény, amelynek feldolgozási kapacitása legfeljebb heti 20 számosállategység, és amelynek teljes feldolgozási kapacitása nem haladja meg az évi 1000 számosállategységet;

5. „illetékes hatóság”: a Mezőgazdasági, Erdészeti és Halászati Minisztérium;-
6. „kis kapacitású tejfeldolgozó létesítmény”: olyan tejfeldolgozó létesítmény, amelynek nyersanyagbevétele nem haladja meg a napi 10 000 liter tejet;
7. „hús- és/vagy halászati termékek feldolgozására szolgáló kis kapacitású létesítmény”: hús és/vagy halászati termékek feldolgozására szolgáló létesítmény, amelynek nyersanyagbevétele nem haladja meg a heti 5 000 kg húst vagy halászati terméket;
8. „élő kéthéjű kagylók hajófedélzeteken található kis kapacitású feladó központja”: olyan vízi jármű, amelyet ugyanazon élelmiszer-vállalkozó olyan gazdaságából vagy olyan ellenőrzött termelési területről származó élő kéthéjű kagylók feladására szánnak, ahol a vállalkozó számára engedélyezett a lehalászás, és amelynek kapacitása legfeljebb napi 1 000 kilogramm élő kéthéjű kagyló;
9. „felhatalmazott személy”: a megbízott szerv felhatalmazott állatorvosa vagy állat-egészségügyi ellenőr;
10. „mobil vágóhíd”: baromfik, nyúlfélék vagy háziasított patások és tenyésztett vadak vágására alkalmas jármű vagy mobil létesítmény;
11. „kis kapacitású tojáscsomagoló központ”: olyan tojáscsomagoló létesítmény, ahol évente legfeljebb 3 000 000 tojást csomagolnak;
12. „különleges földrajzi korlátokkal rendelkező területek”: a Horvát Köztársaság szárazföldi területével hidakkal össze nem kötött szigetek és a hegyvidéki területekről szóló külön rendeletben meghatározott hegyvidéki területek;
13. „kis kapacitású tojásfeldolgozó létesítmény”: évente legfeljebb 3 000 000 tojást feldolgozó létesítmény;
14. „csigák és békák feldolgozására szolgáló kis kapacitású létesítmény”: évente legfeljebb 10 000 kilogramm csigát vagy békát feldolgozó létesítmény;
15. „kiolvasztott állati zsiradékot és töpörtyűt előállító kis kapacitású létesítmény”: kiolvasztott állati zsiradékot és töpörtyűt előállító olyan létesítmény, amelynek nyersanyagbevétele nem haladja meg a heti 5 000 kg-ot;
16. „kis kapacitású tejgyűjtő központ”: olyan létesítmény, amely egy tejfeldolgozásra engedélyezett létesítmény felvásárlási rendszere keretében két vagy több termelőtől gyűjt be tejet;
17. „patások, baromfik, nyúlfélék, vadak és tenyésztett vadak húsának feldarabolására szolgáló kis kapacitású létesítmény”: olyan létesítmény, ahol hetente legfeljebb 5 000 kg patás, baromfi, nyúlféle, vad és tenyésztett vad húsát darabolják fel;
18. „darált húst, húskészítményeket és mechanikusan lefejtett húst előállító kis kapacitású létesítmény”: darált húst, húskészítményeket és mechanikusan lefejtett húst előállító olyan létesítmény, amelynek nyersanyagbevétele nem haladja meg a heti 5 000 kg-ot;
19. „friss halászati termékek tárolására szolgáló kis kapacitású létesítmény”: hetente legfeljebb 5 000 kg friss halászati termék tárolására szolgáló létesítmény;
20. „élő kéthéjű kagylók parton található kis kapacitású feladó központja”: élő kéthéjű kagylók feladására szolgáló olyan létesítmény, amelynek átadási kapacitása hetente legfeljebb 5 000 kg élő kéthéjű kagyló;
21. „élő kéthéjű kagylók tisztítására szolgáló központ”: hetente legfeljebb 5000 kg élő kéthéjű kagyló tisztítására szolgáló létesítmény;
22. „számosállategység”: az (EU) 2019/627 rendelet 13. cikkének (3) bekezdése és az 1099/2009/EK rendelet 17. cikkének (6) bekezdése szerinti olyan számosállategység, amely a következő átváltási együtthatók alkalmazásával összehasonlítás céljából lehetővé teszi a különböző állatkategóriák összesítését:

Állatkategória	Együttható	1 számosállategység
Kifejlett szarvasmarha	1	1
Egyéb szarvasmarhafélék	0,5	2
Lófélek	1	1

Juhok és kecskék, kis szarvasok (Szarvasfélék)	0,05	20
Legfeljebb 15 kg-os bárányok, kecskegidák, malacok	0,05	20
100 kg-ot meghaladó tömegű élő sertések	0,2	5
Egyéb sertések	0,15	7
Nagyvadak	0,2	5

23. „kifejlett szarvasmarha”: 300 kg vagy annál nagyobb tömegű szarvasmarha

7. cikk

Az ebben a rendeletben használt, nemekre vonatkozó kifejezések egyaránt vonatkoznak a hímivarú és a nőivarú egyedekre.

II. fejezet

A KÜLÖNLEGES FÖLDRAJZI KORLÁTOKKAL RENDELKEZŐ TERÜLETEKEN TALÁLHATÓ TEJFELDOLGOZÓ LÉTESÍTMÉNYEKRE ÉS AZ ÉLŐ KÉTHÉJÚ KAGYLÓK FELADÓ KÖZPONTJAIRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK KIIGAZÍTÁSA

A különleges földrajzi korlátokkal rendelkező régiókban található engedélyezett létesítményekben történő sajtgyártásra vonatkozó követelmények kiigazítása

8. cikk

A különleges földrajzi korlátokkal rendelkező régiókban található, 60 napnál hosszabb érlelési idejű sajtot előállító tejfeldolgozó létesítményeknek meg kell felelniük a következő követelményeknek:
– ha a nyerstej szomatikus sejtekre és a mikroorganizmusok teljes számára vonatkozó ellenőrzése nem biztosítható, vagy ha a tej a szomatikus sejtek és a mikroorganizmusok teljes száma tekintetében nem felel meg a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakasza I. fejezetének 3. pontjában meghatározott követelményeknek, a termékek akkor hozhatók forgalomba általános fogyasztásra, ha a tej:

1. nem mutat látható elváltozást, és
2. korábban tőgygyulladás-vizsgálaton esett át, amely nem hozott pozitív eredményt;
– a 852/2004/EK rendelet II. melléklete I. fejezetének rendelkezéseivel kapcsolatban a tejfeldolgozó létesítményben a következő feltételeket kell biztosítani:
 1. egy mosdókagyló, amely használható élelmiszer, felszerelés és kéz mosására, feltéve, hogy óvintézkedéseket hoztak az élelmiszer szennyeződésének megelőzésére;
 2. az élelmiszer sem közvetlenül, sem közvetve nincs kitéve szennyvíznek;
– a 852/2004/EK rendelet II. melléklete VII. fejezetének 1. pontjához kapcsolódóan elegendő mennyiségű vizet kell biztosítani a tejfeldolgozó létesítményben, amelyet az emberi fogyasztásra szánt vízre vonatkozó szabályozás követelményeinek való megfelelés tekintetében a legkisebb gyakorisággal vizsgálatnak kell alávetni.

Élő kéthéjű kagylók forgalomba hozatalára alkalmazandó általános kritériumokra vonatkozó követelmények kiigazítása

9. cikk

(1) Az élő kéthéjú kagylók begyűjtését, a feladó központokat, a tisztító központokat, az atmoszférikus területeket és az egyetlen élelmiszer-vállalkozó által üzemeltetett, élő kéthéjú kagylók feldolgozására szolgáló létesítményeket felügyelő illetékes hatóság az élelmiszer-vállalkozó kérésére eseti alapon egyedi eltéréseket engedélyezhet a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VII. szakasza I. fejezetének 3. pontjában említett nyilvántartási okmányok tekintetében, amennyiben az élelmiszer-vállalkozó más módon biztosítani tudja az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 31., 2002.2.1., a későbbi módosításokkal) 18. cikke szerinti nyomonkövethetőségi követelményeknek való megfelelést.

(2) Az e cikk (1) bekezdésében említett engedélyhez az élelmiszer-vállalkozónak kérelmet kell benyújtania az illetékes hatósághoz, amelynek tartalmaznia kell legalább a következőkre vonatkozó információkat:

- az engedélyezett létesítmény;
- a nyilvántartásba vett gazdaságok, amelyekre vonatkozóan akvakultúra-engedéllyel rendelkezik;
- nyilatkozat arról, hogy ugyanazon élelmiszer-vállalkozó ellenőrzése alatt állnak.

(3) A kiadott engedélyekre vonatkozó adatokat az illetékes hatóság az állati eredetű élelmiszerekkel foglalkozó engedélyezett létesítmények nyilvántartásában nyilvántartja.

III. fejezet

A JÓVÁHAGYOTT KIS KAPACITÁSÚ LÉTESÍTMÉNYEKRE ÉS A HAGYOMÁNYOS TERMELÉSI MÓDSZEREKET ALKALMAZÓ VAGY HAGYOMÁNYOS TERMÉKEKET ELŐÁLLÍTÓ LÉTESÍTMÉNYEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK KIIGAZÍTÁSA

A kis kapacitású vágóhidakra vonatkozó követelmények kiigazítása

10. cikk

(1) Patások és tenyésztett vadak kis vágóhídjai, valamint baromfik és nyúl-félék kis vágóhídjai, a megfelelő írásbeli eljárásra is figyelemmel:

– használhatnak egy közös öltözőt a létesítmény úgynevezett tiszta és nem tiszta részein dolgozó személyzet számára, feltéve, hogy a létesítmény termelési területén nem dolgozik 5-nél több alkalmazott;

– ha a felhatalmazott személy számára nem biztosítanak helyiséget, a felhatalmazott személy szükségleteinek kielégítésére az e bekezdés a) alpontjában említett helyiségben megfelelő öltözőt, valamint a vágóhídon belül egy asztallal, székekkel és zárható szekrényvel ellátott megfelelő területet kell biztosítani;

– a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakasza II. fejezete 1. pontjának a) alpontjában és III. melléklete II. szakasza II. fejezetének 1. pontjában említett, vágásra szánt állatok fogadására és átmeneti tárolására szolgáló létesítményeket nem kell biztosítani, ha az állatok levágására közvetlenül a létesítménybe való megérkezésüket követően kerül sor, az állatjóléti jogszabályok rendelkezéseinek sérelme nélkül;

– nem szükséges külön helyet biztosítani a beteg és vélhetően fertőzött állatok számára megfelelő

írásos vágási eljárás alkalmazása esetén, amely ismerteti a beteg és vélhetően fertőzött állatok kezelését, az étel-miszer-higiéncia és -biztonság sérelme nélkül;

– nem szükséges megfelelő felszereltségű külön területet biztosítani a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakasza II. fejezetének 6. pontjában és III. melléklete II. szakasza II. fejezetének 6. pontjában említett állati szállítóeszközök vágóhidakon történő tisztítására, mosására és fertőtlenítésére, ha az állati szállítóeszközök tisztítására, mosására és fertőtlenítésére legfeljebb 20 km-es távolságon belül rendelkezésre állnak hivatalosan engedélyezett helyszínek;

– a gyomor és a belek kiürítése és tisztítása elvégezhető az állatok vágására és/vagy a hús vágás utáni darabolására szolgáló területen, ha a területen már nincs ott a levágott állatok hasított teste/húsa; a vágási és/vagy darabolási területet továbbá minden használat előtt alaposan le kell mosni, és szükség esetén fertőtleníteni kell;

– engedélyezett a hús darabolása olyan létesítményekben, ahol vágást és előkészítést végeznek, feltéve, hogy a vágási és előkészítési műveleteket időben elválasztják egymástól, és hogy a vágás után és a darabolás előtt alapos tisztítást és fertőtlenítést végeztek; ebben az esetben a darabolási kapacitás nem haladhatja meg az évi 250 tonna húst.

(2) Patások és tenyésztett vadak kis vágóhídjain, ahol a Horvát Köztársaságból származó vagy a Horvát Köztársaságban több mint három hónapja nevelt állatokat vágnak le, a vágást legkésőbb az állatok szállításától számított 21 napon belül el kell végezni, feltéve, hogy ezen időszak alatt nem hagyták el az állatok fogadására és ideiglenes elhelyezésére szolgáló helyiségeket a vágóhídon, és az állatok jóléte és egészsége nem került veszélybe.

(3) E cikk (2) bekezdése rendelkezéseinek sérelme nélkül, ha a vágásra szánt állatok az állatok egészségének védelmére vonatkozó rendeletekkel összhangban meghatározott védő- és megfigyelési körzetekből, illetve fertőzött körzetekből származnak, az állatokat haladéktalanul, de legkésőbb a vágóhídra érkezésüket követő 72 órán belül le kell vágni.

(4) A baromfikat és nyúlféléket vágó kis vágóhidakon a baromfik és nyúlfélék hasított testének zsigerelése és további feldolgozása a forrázással és a kopasztással egy helyiségben is elvégezhető, feltéve, hogy a zsigerelés és a kopasztás az étel-miszer-szennyeződés elkerülése érdekében kellő távolságra van egymástól és fizikailag megfelelően elkülönül.

(5) A baromfikat és nyúlféléket vágó kis vágóhidakon az illetékes állat-egészségügyi ellenőr az étel-miszer-vállalkozó kérésére egyedi esetekben engedélyezheti, hogy a baromfik és nyúlfélék hasított testének zsigerelését és további feldolgozását ugyanazon a területen végezzék, mint a baromfik forrázását, feltéve, hogy a forrázást és kopasztást időben elválasztják egymástól, és a helyiségeket ezen eljárások között alaposan lemossák és fertőtlenítik.

(6) A visszatartott és egészséges hasított testek/húsok a következő feltételek teljesülése esetén tárolhatók a hűtőhelyiségben/-kamrában:

- a visszatartott hasított testek/húsok számára biztosított hely egyértelműen megjelölt és zárható;
- a visszatartás oka nem fertőző betegség gyanúja;
- más húsok szennyeződésének megelőzése biztosított.

11. cikk

(1) A patások és tenyésztett vadak kis vágóhídjain, a lassú technológiai eljárást alkalmazó, nagyvadak feldolgozására szolgáló olyan kis kapacitású létesítményekben, amelyek naponta

legfeljebb 5 számosállategységet vágnak le, illetve a legfeljebb 500 számosállategységet levágó, baromfik és nyúlfélék vágására szolgáló kis vágóhidakon, valamint a naponta legfeljebb 500 számosállategységet feldolgozó, kisvadak feldolgozására szolgáló kis kapacitású létesítményekben az alábbi feltételek teljesülése esetén nincs szükség a vágás vagy feldolgozás során egy felhatalmazott személy folyamatos jelenlétére:

- ha a felhatalmazott személy a vágást megelőző vizsgálatok során nem állapított meg meg nem felelést;
- ha vad esetében az első vadvizsgálatot végző felhatalmazott személy a vad elejtését követő első vizsgálat során nem állapított meg meg nem felelést;
- ha a vágás utáni vizsgálatot legkésőbb 24 órával az első állat levágását vagy a leölt vad tetemének a létesítménybe való megérkezését követően végzik el;
- ha patások, tenyésztett és leölt vadak esetében biztosított minden egyes olyan állat hasított teste részeinek és szerveinek – beleértve az összes ehető és nem ehető vágási mellékterméket is – az egyértelmű nyomonkövethetősége, amelyen vágás utáni vizsgálatot kell végezni;
- ha patások, tenyésztett és leölt nagyvadak esetében elegendő hely áll rendelkezésre minden egyes olyan állat hasított teste valamennyi részének és szerveinek a tárolására, amelyen vágás utáni vizsgálatot kell végezni.

(2) Az e cikk (1) bekezdésének 5. pontjában foglalt rendelkezés sérelme nélkül, ha a patások és tenyésztett vadak kis vágóhídjain, valamint a nagyvadak feldolgozására szolgáló kis kapacitású létesítményekben a vágás utáni vizsgálatra az első állat levágása vagy a leölt nagyvad tetemének a létesítménybe való megérkezése után legalább 6 órával kerül sor, az élelmezési célra alkalmas vágási melléktermék és belseg nem használható fel emberi fogyasztásra.

(3) A patások és tenyésztett vadak kis vágóhídjain, a kis- és nagyvadak feldolgozására szolgáló kis kapacitású létesítményekben, valamint a szabálytalan vágási dinamikájú, baromfikat és nyúlféléket vágó kis vágóhidakon az élelmiszer-vállalkozónak a vágás megkezdése előtt legalább 48 órával írásban (e-mailben) értesítenie kell az illetékes felhatalmazott személyt a vágásra szánt állatok tervezett számáról, fajáról és kategóriájáról, és az előírt kérelem útján legalább 24 órával a vágás előtt jelentenie kell a levágandó állatok teljes számát.

(4) Az élelmiszer-vállalkozó biztosítja, hogy az e cikk (3) bekezdésével összhangban vágásra szánt valamennyi állat egyidejűleg rendelkezésre álljon vágást megelőző vizsgálatra.

A mobil vágóhidakra vonatkozó követelmények kiigazítása

12. cikk

(1) A mobil vágóhidak akkor végezhetnek engedélyezett tevékenységeket, ha megfelelnek az e cikkben említett feltételeknek, és ha az élelmiszer-higiéniára és az állatjólétre vonatkozó előírásokban foglalt feltételek teljesülnek.

(2) Az élelmiszer-vállalkozónak a vágás megkezdése előtt legalább 3 nappal tájékoztatnia kell a felhatalmazott személyt az állatok mobil vágóhídon történő levágásának helyéről és időpontjáról annak érdekében, hogy az illetékes személy gondoskodhasson az állatok/hasított testek vágást megelőző és vágás utáni vizsgálatáról, valamint a hús és a szervek előírt vizsgálatáról.

(3) Az élelmiszer-vállalkozónak a vágás megkezdése előtt legalább 48 órával az információ megfelelő számítógépes alkalmazásba történő bevitelével értesítést kell küldenie kell a vágásról.

(4) Az állatok vágást megelőző vizsgálata elvégezhető a származási gazdaságukban nem több mint 24 órával a levágás előtt vagy a mobil vágóhídra érkezéskor.

(5) A hasított testek és szervek vágás utáni vizsgálatát az élelmiszer-ipari rendeletek rendelkezéseivel összhangban kell elvégezni.

(6) A mobil vágóhidaknak nem kell rendelkezniük a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I. szakasza II. fejezete 1. pontjának a) alpontjában meghatározott, a vágásra szánt állatok fogadására és ideiglenes tárolására szolgáló létesítményekkel.

(7) A mobil vágóhidakat úgy kell megtervezni, hogy a létesítményen belül el lehessen végezni a következő műveleteket:

- az állatok féken tartása, elkábítása és levágása;
- nyúzás, szőr- vagy toll eltávolítás;
- hasított testek és szervek feldolgozása;
- hasított testek és szervek vágás utáni vizsgálata;
- hasított testek hűtése; továbbá rendelkezniük kell
- külön öltöző- és mosdóhelyiséggel a munkavállalók számára.

(8) Az egészségügyi pecsétet a mobil vágóhíd zárható területén kell elhelyezni; a hasított testek megjelölését követően az illetékes felhatalmazott személy visszajuttatja azokat a kijelölt helyre, és biztosítja, hogy csak felhatalmazott személyek férhessenek hozzá a pecsétkezekhez.

(9) A következő vágásra csak akkor kerülhet sor, ha az e cikk 8. pontjában említett területre korábban felhelyezett pecsét nem sérült meg.

A hagyományos termelési módszereket alkalmazó vagy hagyományos termékeket előállító
létesítményekre vonatkozó követelmények kiigazítása

13. cikk

(1) Az 5 hétnél idősebb házisertések levágása a vágóhídon a szállítás előtt nem kötelező, ha:

- a vágást megelőző és vágás utáni vizsgálatok eredményei kielégítőek;
- a sertések legfeljebb 4 hónaposak.

(2) Az élelmiszer-vállalkozó kérésére a felhatalmazott személy különleges esetekben és megfelelő indoklás esetén engedélyezheti, hogy a 12 hónaposnál nem idősebb szarvasmarhák hasított testét ne vágják félbe.

(3) Ha a hasított testek vizsgálata lehetséges veszély gyanúját veti fel, az (EU) 2019/627 bizottsági végrehajtási rendelet 12. cikkének rendelkezéseivel összhangban vágás utáni vizsgálatot kell végezni.

(4) Amennyiben a közegészségügyi érdekek nincsenek veszélyben és az élelmiszer-higiéniai követelményeknek való megfelelés sem sérül, a hagyományos jellemzőkkel rendelkező állati eredetű élelmiszerek előállítása megengedett:

- a termék sajátos jellemzői szempontjából lényeges természetes anyagokból készült létesítményekben, és/vagy
- a létesítményekben alkalmazott tisztítási és fertőtlenítési intézkedések kiigazításával, figyelembe véve a természetes előállítási feltételeket (különleges környezeti flóra);

– a termelés és a csomagolás minden szakaszában olyan természetes anyagokból készült berendezések és műszerek használatával, amelyek nélkülözhetetlenek a termék hagyományos jellemzőihez.

(5) Az élelmiszer-vállalkozónak az e cikk (4) bekezdésében említett lehetőség gyakorlásának engedélyezéséhez kérelmet kell benyújtania az illetékes hatósághoz, amelynek tartalmaznia kell a következő információkat:

- a termék neve;
- földrajzi eredet;
- a termék, a technológiai előállítási folyamat, valamint a tárolási és érlelési feltételek leírása;
- a termék előállításához használt anyagok, berendezések és műszerek;
- a létesítmény vagy termelőüzem, valamint a tárolási és érlelési feltételek leírása;
- a termék és/vagy az előállítás története és hagyományőrző vonatkozásai;
- bármely egyéb információ, amelyet az élelmiszer-vállalkozó fontosnak tart.

(6) Az illetékes hatóság értékeli a kérelmet és a benyújtott információkat, és pozitív értékelés esetén felveszi a termék nevét a Horvát Köztársaság hagyományos jellemzőkkel rendelkező termékeinek nemzeti jegyzékébe, az előállítás módjára és a létesítményre vonatkozó megjegyzéssel együtt az állati eredetű élelmiszerekkel foglalkozó engedélyezett létesítmények nyilvántartásában.

(7) Az illetékes hatóság vezeti és frissíti a hagyományos nemzeti termékek e rendelet rendelkezéseivel összhangban összeállított jegyzékét, és tájékoztatja az Európai Bizottságot és a tagállamokat a kiigazító intézkedésekről, a termékekről és az ilyen termékeket előállító létesítményekről.

Az egyéb kis kapacitású létesítményekre vonatkozó követelmények kiigazítása

14. cikk

A 4. cikk (1) bekezdésének 2. pontjában említett kis kapacitású létesítményekben, az e rendelet 1., 2., 3. és 4. pontjában említett létesítmények kivételével, feltéve, hogy ez nem veszélyezteti a közegészségügyi érdeket és a higiéniai megfelelést, engedélyezettek a következők:

- különböző technológiai előállítási szakaszok és/vagy különböző termékek előállítása végezhető ugyanabban a helyiségben, feltéve, hogy az előállítási szakaszok időben elkülönülnek egymástól, és az egyes szakaszok között a helyiséget megfelelően tisztítják, illetve szükség esetén mossák és fertőtlenítik;
- a nyersanyagok, késztermékek és visszatartott termékek tárolása történhet ugyanabban a helyiségben, megfelelő térbeli elkülönítéssel, oly módon, hogy elkerülhető legyen az esetleges szennyeződés, és feltéve, hogy a késztermékek és visszatartott termékek előre csomagoltak, zártak és egyértelműen fel vannak címkézve;
- a munkavállalók öltöző- és mosdóhelyiségei, a csomagolás tárolására szolgáló hely, valamint a létesítmény tisztítására és fertőtlenítésére szolgáló hely a munkaterülettől elkülönítve is elhelyezhető, ha azok a létesítmény telephelyén belül találhatóak, feltéve, hogy a munkavállalók külön bejárattal és előtérrel rendelkeznek a létesítményhez, ahol lehetőség van a lábbelik fertőtlenítésére és a higiénikus kézmosásra;

- a munkavállalók által használt bejáratot/kijáratot el kell különíteni a nyersanyagok, a késztermékek és a nem megfelelő termékek esetében használt bejáratól/kijáratól;
- a nyersanyagok, a késztermékek és a nem megfelelő termékek esetében használható ugyanaz a bejárat/kijárat, ha időben elválasztják őket egymástól;
- a magán lakóépületekkel azonos területen található létesítményekben a létesítmény területén található magánterület használható öltöző- és mosdóhelyiségként;
- a legfeljebb háromórás teljes napi munkaidővel rendelkező tejgyűjtő központoknak nem kell a helyszínen mosdóhelyiségekkel rendelkezniük a munkavállalók számára, de a munkavállalók rendelkezésére kell állnia ilyen helyiségeknek.

Az élő kéthéjú kagylók parton található kis kapacitású feladó központjaira és az élő kéthéjú kagylók tisztítására szolgáló kis kapacitású központokra vonatkozó követelmények kiigazítása

15. cikk

(1) A munkavállalók számára kialakított öltöző- és mosdóhelyiségek, a csomagolás tárolására szolgáló létesítmények, valamint a létesítmény tisztítására és fertőtlenítésére szolgáló létesítmények a munkaterülettől távol is elhelyezhetők, amennyiben azok a létesítmény határain belül találhatóak, feltéve, hogy a munkavállalók hozzáférhetnek ahhoz a létesítményhez, ahol lehetőség van a lábbelik fertőtlenítésére és a higiénikus kézmosásra.

(2) Azon létesítményekben, amelyek egy magán lakóépületekkel azonos területen találhatóak, a létesítmény területén lévő magánterület használható öltöző- és mosdóhelyiségként, feltéve, hogy a munkavállalók hozzáférhetnek ahhoz a létesítményhez, ahol lehetőség van a lábbelik fertőtlenítésére és a higiénikus kézmosásra.

16. cikk

(1) Az élő kéthéjú kagylók hajófedélzeteken található kis kapacitású feladó központjainak nem kell szilárd falakkal és ablakokkal rendelkezniük.

(2) Az élő kéthéjú kagylókat az élelmiszer-ipari tevékenységek során védeni kell a kártevőktől és a levegőszennyezéstől.

(3) A személyi higiéniahoz megfelelő területeket/eszközöket kell biztosítani (beleértve a higiénikus kézmosást, a mosdóhelyiségeket és az öltözőket a személyzet számára).

(4) A tisztító-, mosó- és fertőtlenítőberendezések tárolhatók olyan területen, ahol élő kéthéjú kagylókat kezelnek, feltéve, hogy a szennyeződés megelőzése érdekében megfelelő elkülönítést biztosítanak.

IV. fejezet

ÁTMENETI ÉS ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

17. cikk

- (1) Az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó rendeletek követelményeihez való hozzáigazítást célzó intézkedésekről szóló rendelettel (NN 51/15., 106/15. és 21/19. sz.) összhangban engedélyezett kis kapacitású létesítményeknek az e rendelet hatálybalépésének napjától számított egy éven belül meg kell felelniük e rendelet rendelkezéseinek, kivéve az e rendelet 8. cikkének (3) bekezdésében említett rendelkezést.
- (2) A kis kapacitású létesítmények e cikk (1) bekezdésében említett rendelkezéseknek való megfelelését az illetékes állat-egészségügyi ellenőrök határozzák meg a rendszeres hatósági ellenőrzések során.

18. cikk

Az e rendelet hatálybalépése előtt megkezdett eljárásokat az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó rendeletek követelményeihez való hozzáigazítást célzó intézkedésekről szóló rendelet (NN 51/15., 106/15. és 21/19. sz.) rendelkezéseivel összhangban kell lefolytatni.

19. cikk

E rendelet hatálybalépésének napján az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó rendeletek követelményeihez való hozzáigazítást célzó intézkedésekről szóló rendelet (NN 51/15., 106/15. és 21/19. sz.) hatályát veszti.

20. cikk

Ez a rendelet a Horvát Köztársaság Hivatalos Közlönyében való kihirdetését követő nyolcadik napon lép hatályba.

OSZTÁLYOZÁS: 011-01/20-01/78
HIVATKOZÁSI SZÁM: 525-09/572-24-30
Zágráb, 2024. június 4.

Miniszterelnök-helyettes és mezőgazdasági, erdészeti és halászati miniszter

Josip Dabro