

A norma dell'articolo 7, paragrafi 3, 4 e 5, della legge sull'igiene alimentare e i criteri microbiologici per gli alimenti (Gazzetta ufficiale della Repubblica di Croazia, n. 83/22), il ministro dell'Agricoltura, delle foreste e della pesca, previo consenso del capo ispettore di stato, emette la seguente

## **ORDINANZA SULLE MISURE DI ADATTAMENTO ALLE PRESCRIZIONI DELLA NORMATIVA RELATIVI AGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

### Capitolo I

#### DISPOSIZIONI GENERALI

##### Oggetto

##### Articolo 1

La presente ordinanza stabilisce, ai fini dell'adeguamento alle prescrizioni della normativa dell'Unione europea in materia di alimenti di origine animale, misure volte a:

- prescrivere requisiti specifici per quanto riguarda la costruzione, la progettazione e l'attrezzatura degli stabilimenti che operano con alimenti di origine animale soggetti a riconoscimento (di seguito: stabilimenti riconosciuti) e degli stabilimenti riconosciuti di piccola capacità;
- consentire l'uso continuato di metodi tradizionali in qualsiasi fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti di origine animale;
- agevolare le operazioni commerciali nelle regioni soggette a particolari vincoli geografici.

##### Articolo 2

La presente ordinanza garantisce l'attuazione delle disposizioni:

- dell'articolo 10, paragrafi 3 e 8, del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004), modificato da ultimo dal regolamento delegato (UE) 2022/2258 della Commissione, del 9 settembre 2022, che modifica e rettifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale per quanto riguarda i prodotti della pesca, le uova e alcuni prodotti altamente raffinati, e che modifica il regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione in merito ad alcuni molluschi bivalvi (GU L 299/5 del 18.11.2022) (di seguito: regolamento (CE) n. 853/2004);
- dell'articolo 13, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004), modificato da ultimo dal regolamento (UE) 2021/382 del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare (GU L 74 del 4.3.2021) (di seguito: regolamento (CE) n. 852/2004);

— dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative ad alcuni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, e del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, che deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 (GU L 338 del 22.12.2005), modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/1139 della Commissione, del 3 luglio 2019, che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda i controlli ufficiali sugli alimenti di origine animale, i requisiti relativi alle informazioni sulla catena alimentare e i prodotti della pesca e il riferimento ai metodi di prova riconosciuti per l'individuazione delle biotossine marine e ai metodi di prova per il latte crudo e il latte vaccino trattato termicamente (GU L 180 del 4.7.2019). (di seguito: regolamento (CE) n. 2074/2005), e

— degli articoli 13 e 15 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano conformemente al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali (GU L 131/51 del 17.5.2019), modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) 2022/2503 della Commissione, del 19 dicembre 2022, che modifica e rettifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 relativo alle modalità pratiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui molluschi bivalvi vivi e sui prodotti della pesca o dei controlli ufficiali relativi alle radiazioni UV (GU L 325/58 del 20.12.2022) (di seguito: regolamento (CE) 2019/627).

### Articolo 3

La presente ordinanza è stata notificata conformemente alla procedura di cui alla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore dei regolamenti tecnici e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (GU L 241 del 17.9.2015, p. 1).

### Ambito d'applicazione

#### Articolo 4

Le disposizioni della presente ordinanza si applicano agli operatori del settore alimentare che operano in stabilimenti riconosciuti, come segue:

— le disposizioni del capitolo II della presente ordinanza si applicano agli operatori del settore alimentare che operano in stabilimenti riconosciuti di trasformazione del latte situati in zone soggette a particolari vincoli geografici e alla documentazione per i centri di spedizione di molluschi bivalvi vivi;

— le disposizioni del capitolo III della presente ordinanza si applicano agli operatori del settore alimentare che operano nei seguenti stabilimenti riconosciuti:

1. stabilimenti di piccola capacità utilizzati per la macellazione di ungulati e selvaggina d'allevamento e per il sezionamento di carni di ungulati e selvaggina d'allevamento (di seguito: piccoli macelli per ungulati e selvaggina d'allevamento);

2. stabilimenti di piccola capacità utilizzati per la macellazione di pollame e lagomorfi e per il sezionamento delle carni di pollame e lagomorfi (di seguito: piccoli macelli per pollame e lagomorfi);
3. stabilimenti di piccola capacità per la lavorazione della selvaggina e il sezionamento delle carni di selvaggina;
4. macelli mobili;
5. stabilimenti di piccola capacità per il sezionamento di carni di ungulati, pollame, lagomorfi, selvaggina e/o selvaggina d'allevamento;
6. stabilimenti di piccola capacità per la produzione di carne macinata, preparati di carne e carne separata meccanicamente;
7. centri di spedizione di piccola capacità per molluschi bivalvi vivi situati a bordo di imbarcazioni;
8. centri di spedizione di piccola capacità per molluschi bivalvi vivi situati sulla costa;
9. centri di piccola capacità per la depurazione dei molluschi bivalvi vivi;
10. stabilimenti di magazzinaggio di piccola capacità per i prodotti della pesca freschi;
11. stabilimenti di piccola capacità per la trasformazione di carni e/o prodotti della pesca;
12. stabilimenti di piccola capacità per la trasformazione del latte e centri di raccolta del latte di piccola capacità;
13. centri di imballaggio di uova di piccola capacità e stabilimenti di piccola capacità per la trasformazione delle uova;
14. stabilimenti di piccola capacità per la trasformazione di lumache e rane;
15. stabilimenti di piccola capacità per la produzione di grassi animali fusi e ciccioli;
16. stabilimenti per la produzione di prodotti tradizionali o per l'applicazione di metodi di produzione tradizionali.

## Articolo 5

(1) Nel processo di riconoscimento di uno stabilimento per lo svolgimento di più attività soggette a riconoscimento in conformità con il regolamento che disciplina i controlli ufficiali, se una delle attività è approvata con le misure di adattamento prescritte dalla presente ordinanza, anche tutte le altre attività devono essere approvate in conformità con le misure di adattamento della presente ordinanza, vale a dire che lo stabilimento nel suo complesso è approvato come stabilimento di piccola capacità.

(2) Negli stabilimenti in cui sono svolte più attività di cui all'articolo 4, paragrafo 1, comma 2, punti 5, 6, 8, 9, 10, 11 e 15 della presente ordinanza, la quantità totale di materie prime immesse non deve superare i 5 000 chilogrammi a settimana.

## Glossario

## Articolo 6

Ai fini della presente ordinanza si applicano i seguenti termini:

1. “macello di piccole dimensioni per ungulati e selvaggina d'allevamento”: stabilimento per la macellazione di ungulati e selvaggina d'allevamento con una capacità di macellazione non superiore a 20 unità di bestiame alla settimana e una capacità di macellazione totale non superiore a 1 000 unità di bestiame all'anno;
2. «macello di piccole dimensioni per pollame e lagomorfi»: stabilimento per la macellazione di pollame e lagomorfi con una capacità di macellazione massima di 12 500 unità di animali al mese, calcolata come segue:
  - a) polli, galline, selvaggina da penna d'allevamento costituiscono 1 unità;
  - b) le anatre costituiscono 2 unità;

- c) tacchini, oche e lagomorfi costituiscono 3 unità;
- d) gli altri tipi di pollame costituiscono 1 unità ciascuno.
3. “stabilimento di piccola capacità per la trasformazione della selvaggina di piccola taglia”: stabilimento per la trasformazione della selvaggina di piccola taglia con una capacità di trasformazione massima di 12 500 unità di animali al mese, calcolata come segue:
- a) la selvaggina piumata costituisce 1 unità;
- b) i lagomorfi costituiscono 3 unità.
4. “stabilimento di piccola capacità per la lavorazione della selvaggina di taglia grande”: stabilimento per la lavorazione della selvaggina con una capacità di lavorazione fino a 20 unità di bestiame alla settimana e una capacità di lavorazione totale non superiore a 1 000 unità di bestiame all’anno;
5. “autorità competente”: il ministero dell’Agricoltura, della silvicoltura e della pesca;-
6. “stabilimento di piccola capacità per la trasformazione del latte”: uno stabilimento di trasformazione del latte con un apporto di materie prime non superiore a 10 000 litri di latte al giorno;
7. “stabilimento di piccola capacità per la trasformazione di carni e/o prodotti della pesca”: stabilimento per la trasformazione di carni e/o prodotti della pesca con un apporto di materie prime non superiore a 5 000 chilogrammi di carne o prodotti della pesca a settimana;
8. “centro di spedizione di piccola capacità per molluschi bivalvi vivi situato a bordo di imbarcazioni”: un’imbarcazione destinata alla spedizione di molluschi bivalvi vivi da un’azienda dello stesso operatore del settore alimentare o da una zona di produzione controllata per la quale l’operatore è autorizzato a raccogliere, con una capacità massima di 1 000 kg di molluschi bivalvi vivi al giorno;
9. “persona autorizzata”: un veterinario autorizzato dell’organismo delegato o un ispettore veterinario;
10. “macello mobile”: veicolo o stabilimento mobile adattato per la macellazione di pollame e lagomorfi o ungulati domestici e selvaggina d’allevamento;
11. “centro di imballaggio di uova di piccola capacità”: uno stabilimento di imballaggio di uova in cui vengono imballate fino a 3 000 000 uova all’anno;
12. “zone soggette a particolari vincoli geografici”: isole non collegate alla terraferma della Repubblica di Croazia da ponti e zone montane definite da un regolamento speciale sulle zone montane;
13. “stabilimento di piccola capacità per la trasformazione delle uova”: uno stabilimento che trasforma fino a 3 000 000 uova all’anno;
14. “stabilimento di piccola capacità per la trasformazione di lumache e rane”: uno stabilimento che trasforma fino a 10 000 chilogrammi di lumache o rane all’anno;
15. “stabilimento di piccola capacità per la produzione di grassi animali fusi e ciccioli”: uno stabilimento che produce grassi animali fusi e ciccioli con un apporto di materie prime non superiore a 5 000 chilogrammi a settimana;
16. “centro di piccola capacità per la raccolta del latte”: uno stabilimento che raccoglie latte da due o più produttori nell’ambito di un sistema di acquisto presso uno stabilimento riconosciuto per la trasformazione del latte;
17. “stabilimento di piccola capacità per il sezionamento di carni di ungulati, pollame, lagomorfi, selvaggina e selvaggina d’allevamento”: uno stabilimento in cui vengono sezionati fino a 5 000 chilogrammi di carni di ungulati, pollame, lagomorfi, selvaggina e selvaggina d’allevamento a settimana;
18. “stabilimento di piccola capacità per la produzione di carne macinata, preparati di carne e carne separata meccanicamente”: uno stabilimento che produce carni macinate, preparati di carne e carni separate meccanicamente con un apporto di materie prime non superiore a 5 000 chilogrammi a settimana;
19. “stabilimenti di magazzinaggio di piccola capacità per i prodotti della pesca freschi”: uno stabilimento per il magazzinaggio fino a 5 000 chilogrammi di prodotti della pesca freschi a settimana;

20. “centro di spedizione di piccola capacità per molluschi bivalvi vivi situati sulla costa”: uno stabilimento per la spedizione di molluschi bivalvi vivi con una capacità di spedizione fino a 5 000 kg di molluschi bivalvi vivi a settimana;

21. “centro per la depurazione dei molluschi bivalvi vivi”: uno stabilimento per la depurazione di un massimo di 5 000 chilogrammi di molluschi bivalvi vivi a settimana;

22. “unità di bestiame”: a norma dell’articolo 13, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2019/627 e dell’articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1099/2009, un’unità animale che consente l’aggregazione di diverse categorie di animali a fini di confronto utilizzando i seguenti coefficienti di conversione:

Categoria di animali	Coefficiente	1 unità di bestiame
Bovino adulto	1	1
Altri bovini	0,5	2
Equidi	1	1
Ovini e caprini, cervidi di piccola taglia ( <i>Cervidae</i> )	0,05	20
Agnelli, capretti, suinetti di peso fino a 15 kg	0,05	20
Suini vivi di peso superiore a 100 kg	0,2	5
Altri suini	0,15	7
Selvaggina di taglia grande	0,2	5

23. “bovino adulto”: bovino di peso pari o superiore a 300 kg

#### Articolo 7

I termini utilizzati nella presente ordinanza che sono specifici per genere si riferiscono parimenti sia al sesso maschile che a quello femminile.

## CAPITOLO II

### ADATTAMENTO DEI REQUISITI PER GLI STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE SITUATI IN ZONE SOGGETTE A VINCOLI GEOGRAFICI PARTICOLARI E PER I CENTRI DI SPEDIZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Adeguamento dei requisiti per la fabbricazione di formaggi in stabilimenti riconosciuti situati in regioni soggette a particolari vincoli geografici

#### Articolo 8

Gli stabilimenti di trasformazione del latte situati in regioni soggette a particolari vincoli geografici che producono formaggi con un periodo di stagionatura superiore a 60 giorni devono soddisfare i seguenti requisiti:

— se il controllo del latte crudo per le cellule somatiche e il numero totale di microrganismi non possono essere garantiti o se il latte non soddisfa i requisiti di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, voce 3, del regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda le cellule somatiche e il numero totale di microrganismi, i prodotti possono essere immessi sul mercato per il consumo pubblico se il latte:

1. non presenta cambiamenti visibili, ed

2. è stato precedentemente sottoposto a un test per la mastite che non ha dato esito positivo;

— in relazione alle disposizioni dell'allegato II, capitolo I, del regolamento (CE) n. 852/2004, in uno stabilimento di trasformazione del latte devono essere garantite le seguenti condizioni:

1. un lavabo che può essere utilizzato per lavare gli alimenti, le attrezzature e le mani, a condizione che siano state prese precauzioni per prevenire la contaminazione degli alimenti;

2. gli alimenti non sono esposti direttamente o indirettamente alle acque reflue;

— in relazione alle disposizioni dell'allegato II, capitolo VII, voce 1, del regolamento (CE)

n. 852/2004, nello stabilimento di trasformazione del latte deve essere fornita una quantità sufficiente di acqua che deve essere testata per soddisfare i requisiti in conformità al regolamento che disciplina le acque destinate al consumo umano alla frequenza più bassa.

Adeguamento dei requisiti applicabili ai criteri generali per l'immissione sul mercato dei molluschi bivalvi vivi

#### Articolo 9

(1) L'autorità competente per la supervisione della raccolta di molluschi bivalvi vivi, dei centri di spedizione, dei centri di depurazione, delle aree di stabulazione e degli stabilimenti per la trasformazione di molluschi bivalvi vivi gestiti da un unico operatore del settore alimentare può, su richiesta dell'operatore del settore alimentare, concedere, caso per caso, deroghe individuali per quanto riguarda i documenti di registrazione di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo I, punto 3 del regolamento (CE) n. 853/2004 se l'operatore del settore alimentare è in grado di garantire il rispetto dei requisiti di rintracciabilità di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, modificato) in modo diverso.

(2) Per ottenere l'autorizzazione di cui al paragrafo 1 del presente articolo, l'operatore del settore

alimentare deve presentare all'autorità competente una domanda contenente almeno le informazioni seguenti:

- lo stabilimento riconosciuto;
- aziende registrate per le quali è titolare di una licenza di acquacoltura;
- una dichiarazione attestante che sono sotto il controllo dello stesso operatore del settore alimentare.

(3) I dati relativi alle autorizzazioni rilasciate sono conservati dall'autorità competente nel registro degli stabilimenti riconosciuti che operano con alimenti di origine animale.

### Capitolo III

#### ADATTAMENTO DEI REQUISITI PER GLI STABILIMENTI OMOLOGATI DI PICCOLA CAPACITÀ E GLI STABILIMENTI CHE UTILIZZANO METODI TRADIZIONALI DI PRODUZIONE O CHE PRODUCONO PRODOTTI TRADIZIONALI

Adeguamento dei requisiti per gli stabilimenti di piccola capacità destinati alla macellazione

#### Articolo 10

(1) I piccoli macelli per ungulati e selvaggina d'allevamento e i piccoli macelli per pollame e lagomorfi, previa procedura scritta appropriata:

— possono utilizzare uno spogliatoio unico per il personale impiegato nelle cosiddette parti pulite e impure dello stabilimento, a condizione che non abbiano più di cinque dipendenti nella zona di produzione dello stabilimento;

— se non è previsto uno spazio per la persona autorizzata, deve essere prevista uno spogliatoio adeguato nel locale di cui alla lettera a) del presente paragrafo e uno spazio adeguato all'interno dello stabilimento di macellazione con scrivania, sedia e armadietto, che può essere chiuso a chiave, per le esigenze della persona autorizzata;

— le strutture per l'accoglienza e l'alloggio temporaneo degli animali da macello di cui all'allegato III, sezione I, capitolo II, punto 1, lettera a), e all'allegato III, sezione II, capitolo II, punto 1, del regolamento (CE) n. 853/2004 non devono essere fornite se la macellazione degli animali avviene immediatamente dopo il loro arrivo nello stabilimento, fatte salve le disposizioni della legislazione sul benessere degli animali;

— non è necessario prevedere uno spazio separato per gli animali malati e sospetti di esserlo se viene applicata un'adeguata procedura di macellazione scritta che descrive il trattamento degli animali malati e sospetti di esserlo senza pregiudicare l'igiene e la sicurezza alimentare;

— non è necessario prevedere un'area separata dotata di attrezzature adeguate per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto degli animali di cui all'allegato III, sezione I, capitolo II, punto 6, e all'allegato III, sezione II, capitolo II, punto 6, del regolamento (CE) n. 853/2004 nei macelli se esistono luoghi ufficialmente riconosciuti per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto degli animali entro una distanza non superiore a 20 km;

— lo svuotamento e la pulizia degli stomaci e degli intestini possono essere effettuati nella zona per la macellazione degli animali e/o il sezionamento delle carni dopo la macellazione quando non vi sono più carcasse/carni di animali macellati nella zona; inoltre, la zona destinata alla macellazione e/o al sezionamento deve essere accuratamente lavata e, se necessario, disinfettata prima di ogni utilizzo;

— il sezionamento delle carni nei locali in cui si effettuano la macellazione e la tolettatura è consentito a condizione che le operazioni di macellazione e di tolettatura siano separate dal tempo e che siano state effettuate un'accurata pulizia e disinfezione dopo la macellazione e prima del sezionamento; in tal caso, la capacità di sezionamento non deve superare 250 tonnellate di carne all'anno.

(2) Nei piccoli macelli per ungulati e selvaggina d'allevamento in cui sono macellati gli animali originari della Repubblica di Croazia o allevati nella Repubblica di Croazia da più di tre mesi, la macellazione è effettuata entro 21 giorni dalla consegna degli animali, a condizione che non abbiano lasciato i locali per l'accoglienza e l'alloggio temporaneo degli animali nel macello durante tale periodo e che il benessere e la salute degli animali non siano stati compromessi.

(3) Fatte salve le disposizioni del paragrafo 2 del presente articolo, se gli animali destinati alla macellazione provengono da zone di protezione e sorveglianza e da zone di infezione istituite in conformità delle norme che disciplinano la protezione della salute degli animali, gli animali devono essere macellati senza indugio, al più tardi entro 72 ore dall'arrivo al macello.

(4) Nei piccoli macelli per pollame e lagomorfi, l'eviscerazione e l'ulteriore lavorazione delle carcasse di pollame e lagomorfi possono essere effettuate nello stesso locale della scottatura e della spiumatura, a condizione che l'eviscerazione e la spiumatura siano sufficientemente distanti l'una dall'altra e adeguatamente separate fisicamente per evitare la contaminazione degli alimenti.

(5) Nei piccoli macelli per pollame e lagomorfi, su richiesta dell'operatore del settore alimentare, l'ispettore veterinario competente può consentire, in singoli casi, che l'eviscerazione e l'ulteriore lavorazione delle carcasse di pollame e lagomorfi avvengano nella stessa area in cui vengono effettuate la scottatura e la spiumatura del pollame, a condizione che la scottatura e la spiumatura siano separate dal tempo e che i locali siano accuratamente lavati e disinfettati tra queste procedure.

(6) Le carcasse/carni sane e detenute possono essere conservate nella cella frigorifera a condizione che siano soddisfatte le seguenti condizioni:

- lo spazio previsto per le carcasse/carni trattenute è chiaramente contrassegnato e chiuso a chiave;
- il motivo della detenzione non è il sospetto di una malattia infettiva;
- si evita la contaminazione di altre carni.

## Articolo 11

(1) La presenza continua di una persona autorizzata durante la macellazione o la trasformazione non è richiesta nei piccoli macelli per ungulati e selvaggina d'allevamento, negli stabilimenti di piccola capacità per la lavorazione della selvaggina selvatica di grandi dimensioni che attuano un processo tecnologico lento e che macellano non più di 5 unità di bestiame al giorno o nei piccoli macelli per pollame e lagomorfi che macellano fino a 500 unità di pollame o lagomorfi e negli stabilimenti di piccola capacità per la lavorazione della selvaggina selvatica di piccole dimensioni che trasformano

fino a 500 unità di selvaggina selvatica di piccola taglia al giorno nei casi in cui sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- se la persona autorizzata non ha accertato inadempienze durante le ispezioni *ante mortem*;
- se, nel caso della selvaggina selvatica, la persona autorizzata che ha effettuato l'ispezione iniziale della selvaggina non ha constatato non conformità durante la prima ispezione della selvaggina dopo l'abbattimento;
- se l'ispezione *post mortem* è effettuata entro 24 ore dalla macellazione del primo animale o dall'arrivo nello stabilimento della carcassa della selvaggina abbattuta;
- se, nel caso degli ungulati, della selvaggina d'allevamento e della selvaggina abbattuta, è assicurata una chiara tracciabilità di tutte le parti della carcassa e degli organi, compresi tutti i sottoprodotti commestibili e non commestibili della macellazione, di ogni singolo animale soggetto a ispezione *post mortem*;
- se, nel caso di ungulati, selvaggina selvatica di grossa taglia allevata e abbattuta, è previsto uno spazio sufficiente per la conservazione di tutte le parti della carcassa e degli organi di ogni singolo animale soggetto a ispezione *post mortem*.

(2) Fatte salve le disposizioni del paragrafo 1, punto 5, del presente articolo, se l'ispezione *post mortem* nei piccoli macelli per ungulati e selvaggina d'allevamento e negli stabilimenti di piccola capacità per la lavorazione della selvaggina selvatica di grossa taglia viene effettuata 6 o più ore dopo la macellazione del primo animale o l'arrivo della carcassa della selvaggina di grossa taglia uccisa nello stabilimento, le frattaglie commestibili non possono essere utilizzate per il consumo umano.

(3) Nei macelli di piccole dimensioni per ungulati e selvaggina d'allevamento, negli stabilimenti di piccola capacità per la lavorazione della selvaggina selvatica piccola e grande e nei piccoli macelli per pollame e lagomorfi caratterizzati da dinamiche di macellazione irregolari, l'operatore del settore alimentare deve notificare per iscritto (via e-mail) alla persona autorizzata competente, almeno 48 ore prima dell'inizio della macellazione, il numero previsto, la specie e la categoria di animali destinati alla macellazione e segnalare almeno 24 ore prima della macellazione, mediante la domanda prescritta, il numero totale di animali da macellare.

(4) L'operatore del settore alimentare garantisce che tutti gli animali destinati alla macellazione a norma del paragrafo 3 del presente articolo siano simultaneamente disponibili per l'ispezione *ante mortem*.

#### Adeguamento dei requisiti per i macelli mobili

##### Articolo 12

(1) I macelli mobili possono svolgere attività riconosciute se soddisfano le condizioni di cui al presente articolo e se sono rispettate le condizioni di cui al regolamento che disciplina l'igiene alimentare e il benessere degli animali.

(2) Almeno tre giorni prima dell'inizio della macellazione, l'operatore del settore alimentare deve informare la persona autorizzata del luogo e dell'ora della macellazione degli animali presso il macello mobile affinché la persona competente possa organizzare le ispezioni *ante* e *post mortem* degli animali/delle carcasse e le prove prescritte sulle carni e sugli organi.

(3) Almeno 48 ore prima dell'inizio della macellazione, l'operatore del settore alimentare notifica la macellazione inserendo le informazioni nell'applicazione informatica pertinente.

(4) Le ispezioni *ante mortem* degli animali possono essere effettuate nell'azienda di origine non più di 24 ore prima della macellazione o all'arrivo al macello mobile.

(5) Le ispezioni *post mortem* delle carcasse e degli organi sono effettuate conformemente alle disposizioni della regolamentazione alimentare.

(6) Non è necessario che i macelli mobili dispongano di strutture per l'accoglienza e l'alloggio temporaneo degli animali da macello di cui all'allegato III, sezione I, capitolo II, punto 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 853/2004.

(7) I macelli mobili devono essere progettati in modo che all'interno dello stabilimento possano essere svolte le seguenti operazioni:

- immobilizzazione, stordimento e macellazione degli animali;
- scuoiatura o rimozione dei peli o delle piume;
- lavorazione di carcasse e organi;
- ispezione *post mortem* delle carcasse e degli organi;
- raffreddamento delle carcasse; e devono anche avere
- un'area separata per il cambio e l'igiene dei dipendenti.

(8) I timbri sanitari devono essere collocati nella sezione chiudibile a chiave del macello mobile; dopo la marcatura delle carcasse, la persona autorizzata competente deve riportarle nella sezione designata e garantire che solo le persone autorizzate abbiano accesso ai timbri.

(9) La macellazione successiva può essere effettuata solo se il timbro precedentemente apposto sulla sezione di cui al paragrafo 8 del presente articolo non è danneggiato.

Adeguamento dei requisiti per gli stabilimenti che utilizzano metodi di produzione tradizionali o che producono prodotti tradizionali

### Articolo 13

(1) Il sezionamento di suini domestici di età superiore a 5 settimane nel macello prima della consegna non è obbligatorio se:

- i risultati delle ispezioni *ante* e *post mortem* sono soddisfacenti;
- i suini non hanno più di 4 mesi.

(2) Su richiesta dell'operatore del settore alimentare, la persona autorizzata può consentire che le carcasse di bovini di età non superiore a 12 mesi non vengano tagliate a metà se viene fornita una giustificazione adeguata e se si tratta di un'occasione speciale.

(3) Se l'ispezione delle carcasse solleva il sospetto della presenza di un possibile pericolo, un'ispezione *post mortem* è effettuata conformemente alle disposizioni dell'articolo 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione.

(4) Nella misura in cui non siano compromessi gli interessi della salute pubblica e non sia compromesso il rispetto dei requisiti di igiene alimentare, è consentita la produzione di alimenti di origine animale con caratteristiche tradizionali:

- in stabilimenti costruiti con materiali naturali essenziali per le caratteristiche specifiche del prodotto e/o
- con l'adeguamento delle misure di pulizia e disinfezione negli stabilimenti, tenendo conto delle condizioni naturali di produzione (flora ambientale specifica);
- utilizzando attrezzature e strumenti, in tutte le fasi della produzione e del confezionamento, realizzati con materiali naturali indispensabili per le caratteristiche tradizionali del prodotto.

(5) L'operatore del settore alimentare presenta all'autorità competente una domanda di autorizzazione a esercitare l'opzione di cui al paragrafo 4 del presente articolo e la domanda deve contenere le seguenti informazioni:

- nome del prodotto;
- origine geografica;
- descrizione del prodotto, del processo tecnologico di produzione e delle condizioni di conservazione e maturazione;
- materiali, attrezzature e strumenti utilizzati per la produzione del prodotto;
- descrizione dello stabilimento o dei locali di produzione e delle condizioni di magazzinaggio e di maturazione;
- la storia e gli aspetti tradizionali del prodotto e/o della produzione;
- qualsiasi altra informazione che l'operatore del settore alimentare ritiene importante.

(6) L'autorità competente valuta la domanda e le informazioni fornite e, in caso di valutazione positiva, l'autorità competente inserisce il nome del prodotto nell'elenco nazionale dei prodotti con caratteristiche tradizionali della Repubblica di Croazia, con una nota sul metodo di produzione e di stabilimento iscritto nel registro degli stabilimenti di origine animale riconosciuti nel settore alimentare.

(7) L'autorità competente tiene e aggiorna un elenco dei prodotti tradizionali nazionali redatto conformemente alle disposizioni della presente ordinanza e informa la Commissione europea e gli Stati membri delle misure di adattamento, dei prodotti e degli stabilimenti che producono tali prodotti.

#### Adeguamento dei requisiti per altri stabilimenti di piccola capacità

#### Articolo 14

Negli stabilimenti di piccola capacità di cui all'articolo 4, paragrafo 1, punto 2, esclusi gli stabilimenti di cui ai punti 1, 2, 3 e 4 della presente ordinanza, a condizione che non sia messo a repentaglio l'interesse della salute pubblica e che non sia compromesso il rispetto dei requisiti igienici, è consentito applicare le seguenti condizioni:

- effettuare diverse fasi tecnologiche di produzione e/o la produzione di prodotti diversi nello stesso locale, a condizione che le fasi di produzione siano separate nel tempo e che il locale sia adeguatamente pulito e, se necessario, lavato e disinfettato tra le singole fasi;

— il magazzinaggio delle materie prime, dei prodotti finiti e dei prodotti bloccati può essere effettuato nello stesso locale con un'adeguata separazione spaziale, in modo da evitare possibili contaminazioni e a condizione che i prodotti finiti e bloccati siano preconfezionati, chiusi e chiaramente etichettati;

— le aree dello spogliatoio e igienico-sanitarie per i lavoratori, i magazzini per gli imballaggi e gli spazi per la pulizia e la disinfezione dello stabilimento possono essere situati separatamente dall'area di lavoro se si trovano all'interno dei locali dello stabilimento, a condizione che i lavoratori dispongano di un ingresso separato allo stabilimento con un'anticamera dove sia possibile effettuare la disinfezione delle calzature e il lavaggio igienico delle mani;

— l'entrata/uscita per i lavoratori deve essere separata dall'entrata/uscita delle materie prime, dei prodotti finiti e dei prodotti non conformi;

— utilizzare lo stesso ingresso/uscita per le materie prime, i prodotti finiti e i prodotti non conformi se sono separati dal tempo;

— negli stabilimenti situati sullo stesso terreno di un edificio residenziale privato, utilizzare un'area privata situata sul terreno dello stabilimento come zona spogliatoio e zona igienico-sanitaria;

— i centri di raccolta del latte con un orario di lavoro giornaliero totale fino a tre ore non sono tenuti ad avere aree sanitarie per i lavoratori nei locali, ma tali aree devono essere a loro disposizione.

Adattamento dei requisiti per i centri di spedizione di piccola capacità per i molluschi bivalvi vivi situati sulla costa e per i centri di depurazione di piccola capacità per i molluschi bivalvi vivi

#### Articolo 15

(1) Le aree dello spogliatoio e le aree igienico-sanitarie per i lavoratori, le strutture di magazzinaggio per l'imballaggio e le strutture per la pulizia e la disinfezione dello stabilimento possono essere situate al di fuori dell'area di lavoro se si trovano all'interno del perimetro dello stabilimento, a condizione che i lavoratori abbiano accesso allo stabilimento in cui è possibile effettuare la disinfezione delle calzature e il lavaggio igienico delle mani.

(2) In stabilimenti situati sullo stesso terreno di un edificio residenziale privato, un'area privata situata sul terreno dello stabilimento può essere utilizzata come zona spogliatoio e area sanitaria a condizione che i lavoratori abbiano accesso allo stabilimento in cui è possibile effettuare la disinfezione delle calzature e il lavaggio igienico delle mani.

#### Articolo 16

(1) I centri di spedizione di piccola capacità per i molluschi bivalvi vivi situati a bordo delle navi non devono avere pareti e finestre solide.

(2) I molluschi bivalvi vivi devono essere protetti dai parassiti e dalla contaminazione dell'aria durante le operazioni del settore alimentare.

(3) Devono essere previste aree/dispositivi adeguati per l'igiene personale (compresi lavaggi igienici delle mani, servizi igienici e spogliatoi per il personale).

(4) Le attrezzature per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione possono essere immagazzinate in un'area in cui sono manipolati molluschi bivalvi vivi, purché sia assicurata un'adeguata separazione in modo tale da evitare contaminazioni.

## Capitolo IV

### DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

#### Articolo 17

(1) Gli stabilimenti di piccole dimensioni autorizzati secondo l'ordinanza sulle misure di adeguamento alle esigenze delle normative sulle derrate alimentari di origine animale (NN 51/15, 106/15 e 21/19) devono conformarsi alle disposizioni della presente ordinanza entro un anno dalla data di entrata in vigore della stessa, fatta eccezione per la disposizione di cui all'articolo 8, paragrafo 3, della presente ordinanza.

(2) La conformità degli stabilimenti di piccola capacità alle disposizioni di cui al paragrafo 1 del presente articolo è determinata dagli ispettori veterinari competenti nel corso dei controlli ufficiali regolari.

#### Articolo 18

Le procedure avviate prima dell'entrata in vigore del presente regolamento devono essere completate conformemente alle disposizioni dell'ordinanza sulle misure per l'adeguamento ai requisiti dei regolamenti relativi alle derrate alimentari di origine animale (nn. 51/15, 106/15 e 21/19).

#### Articolo 19

Alla data di entrata in vigore della presente ordinanza, cessa di applicarsi l'ordinanza sulle misure di adeguamento ai requisiti dei regolamenti relativi agli alimenti di origine animale (nn. 51/15, 106/15 e 21/19).

#### Articolo 20

Il presente regolamento entra in vigore l'ottavo giorno della pubblicazione nella "Gazzetta ufficiale della Repubblica di Croazia".

CLASSIFICAZIONE: 011-01/20-01/78

NUMERO DI RIFERIMENTO: 525-09/572-24-30

Zagabria, 4 giugno 2024

Vice primo ministro e ministro dell'Agricoltura, delle foreste e della pesca

Josip Dabro